

LA FILIERE DES HUITRES EN CASAMANCE

par

M.C. CORMIER-SALEM⁽¹⁾

(1) Géographe ORSTOM en poste au Centre de Recherches Océanographiques de Dakar-Thiaroye-ISRA, BP. 2241, Dakar, Sénégal.

R E S U M E

La filière des huîtres en Casamance consiste essentiellement en la cueillette des huîtres de palétuviers, à marée basse, par les femmes diola. Les huîtres sont séchées et fumées puis autoconsommées, échangées ou vendues sur place, à Ziguinchor et à Dakar.

La description de cette filière montre que cette activité reste dynamique, quoique menacée par la dégradation de la mangrove et l'exode rural ; seconde par rapport à la riziculture, elle n'est nullement marginale. Elle apporte un complément de revenu indispensable et un appoint alimentaire hautement valorisé. Elle repose sur une gestion poussée du milieu, une organisation complexe des cueilleuses et des circuits de distribution variés.

Tout projet d'ostréiculture, fondé en ce qui concerne la protection de la mangrove, doit cependant aussi prendre en compte la réalité de cette pratique, son importance économique, culturelle et sociale.

A B S T R A C T

Oyster production in Casamance essentially consists in mangrove oyster gathering at low tide by the diola women. The oysters are dried and smoked and then consumed locally, exchanged or sold on the market in Ziguinchor or Dakar.

The study of these processes shows that this activity stays dynamic though threatened by the degradation of the mangrove and the rural exodus second to the rice culture, it is not at all marginal. It provides an essential complementary income and highly appreciated nutritional contribution ; it is based on a elaborated management of the environment, a complex women organisation and varied distribution channels.

Any oyster culture project, justified with respect to the mangrove protection, should however also take into account the reality concerning this practice, its economical, cultural and social impact.

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

OBJET

La filière des huîtres en Casamance consiste essentiellement en la cueillette des huîtres de palétuviers, à marée basse, par les femmes diola; puis les huîtres sont séchées et fumées, autoconsommées, échangées ou vendues sur place, à Ziguinchor ou à Dakar.

PROBLEMATIQUE

La cueillette des huîtres est-elle :

- une pratique dépassée, marginale, laissée aux femmes âgées, qui en retireraient un profit insuffisant compte tenu du travail requis; dans ce cas, les ressources seraient sous-exploitées et il conviendrait de développer une nouvelle filière.

- la pratique la mieux adaptée aux conditions du milieu physique (sécheresse et dégradation consécutive de la mangrove, interdisant toute exploitation "industrielle" au risque d'épuiser les stocks d'huîtres) et humain (exode rural des jeunes, changement des mentalités, enclavement économique de la Casamance, rendant hypothétique l'écoulement des huîtres crues sur Dakar et les marchés extérieurs)?

METHODE

Pour rendre compte de la réalité de cette pratique en Casamance, nous avons adopté une approche de type "filière" consistant à mener des enquêtes aux différentes échelles selon les étapes du processus d'exploitation. Nous avons d'abord recensé les villages dont la population pratique cette activité et mené une série d'enquêtes formelles et d'interviews auprès de cette population. La filière des huîtres a été suivie depuis la cueillette dans la mangrove jusqu'à la vente sur les marchés de Dakar.

PLAN

Nous présenterons d'abord les étapes de la filière - c'est-à-dire les processus de cueillette, de transformation, d'écoulement, ensuite les acteurs - composition, organisation, revenus -, puis nous nous interrogerons sur les avantages et les inconvénients de ce système, en tenant compte surtout de deux aspects fondamentaux du contexte actuel : la dégradation de la mangrove et l'exode rural.

1 . L E S E T A P E S D E L A F I L I E R E

1.1. LA PRODUCTION

a) Extension géographique

Aire potentielle de cueillette : Les huîtres vivent à l'état naturel, grégairement, sur les racines échasses des palétuviers (*Rhizophora*) découvertes à marée basse (BLANC A., 1950, *Ostrea parasitica*, *Gryphea gasar*, *Trassostrea gasar*, nom vernaculaire wolof : *yohoss* ; nom vernaculaire diola : *sour*).

En Casamance, la mangrove couvre 887 km² en 1983 (S. BADIANE, 1986). Elle ne s'étend pas au-delà du Soungrougrou. Actuellement, en amont de Ziguinchor, à part la rive droite entre Tobor et Fintiock, elle n'est plus constituée que par du bois mort. L'aire potentielle de cueillette s'étend donc essentiellement en aval de Ziguinchor et est encore limitée à une étroite frange, celle constituée par les Rhizophoracés. Cette aire, il y a quelques années, devait être beaucoup plus étendue. Tous les observateurs sont frappés par la vitesse de dégradation de la mangrove depuis une quinzaine d'années (MARIUS, comm. pers., 1985). En 1973, la mangrove couvrait 931 km², en 1979, 907 km² ; elle aurait regressé de 3,2 % en 6 ans, tandis que les tann-étendues sursalées-auraient progressé de 73 % au détriment des eaux et de la mangrove (M. SALL in S. BADIANE, 1984). La sécheresse et la salinité sont-elles seules en cause ?

Si l'aire potentielle de cueillette s'est considérablement réduite, l'aire effective, par contre, est étonnamment stable.

Aire effective de cueillette : L'aire de cueillette (fig. 1 : situation de la cueillette des huîtres en 1950) n'a guère changé depuis l'époque où les ancêtres des Diola se nourrissaient d'huîtres et de poissons, comme en témoignent les buttes d'origine anthropique, amas de coquilles d'huîtres, datant des premiers siècles de notre ère. (O.L. de SAPIR, 1971).

Les huîtres sont destinées non seulement à la consommation mais aussi à la fabrication de la chaux. C. ROCHE signale au XIX^{ème} siècle, à Carabane la présence de fours à chaux (C. ROCHE, 1985 : 82).

Au début du XX^{ème} siècle, outre la cueillette, une forme d'ostréiculture est pratiquée par la population des Djougoutj et des Karones : *"ils cueillent des huîtres de palétuviers et les enferment dans des parcs sur les bords des marigots ; quand elles sont assez grosses, ils les enlèvent, les écaillent, les fument et vont les vendre à Carabane ou en rivière."* (LASNET, 1900 : 171).

Il faudra attendre la fin des années 1940 pour que s'ébauchent les premiers projets d'aménagement moderne de parcs ostréicoles sur le modèle de ceux de Joal et de Sokone (fig. 2 : exploitation des huîtres entre 1950 et 1970).

L'aire actuelle de cueillette est toujours centrée sur la Basse-Casamance en aval de Ziguinchor. Sur la rive droite, le bolon d'Affiniam, les bolons entre le Blouf (ou Djigoutj) et le Dioutoulou, les îles Blis-Karone, frangés d'une mangrove à palétuviers riches en huîtres, sont encore très fréquentés. Sur la rive gauche, la situation est localement moins bonne : Autour de Bandial, dans les îles derrière Carabane, le long

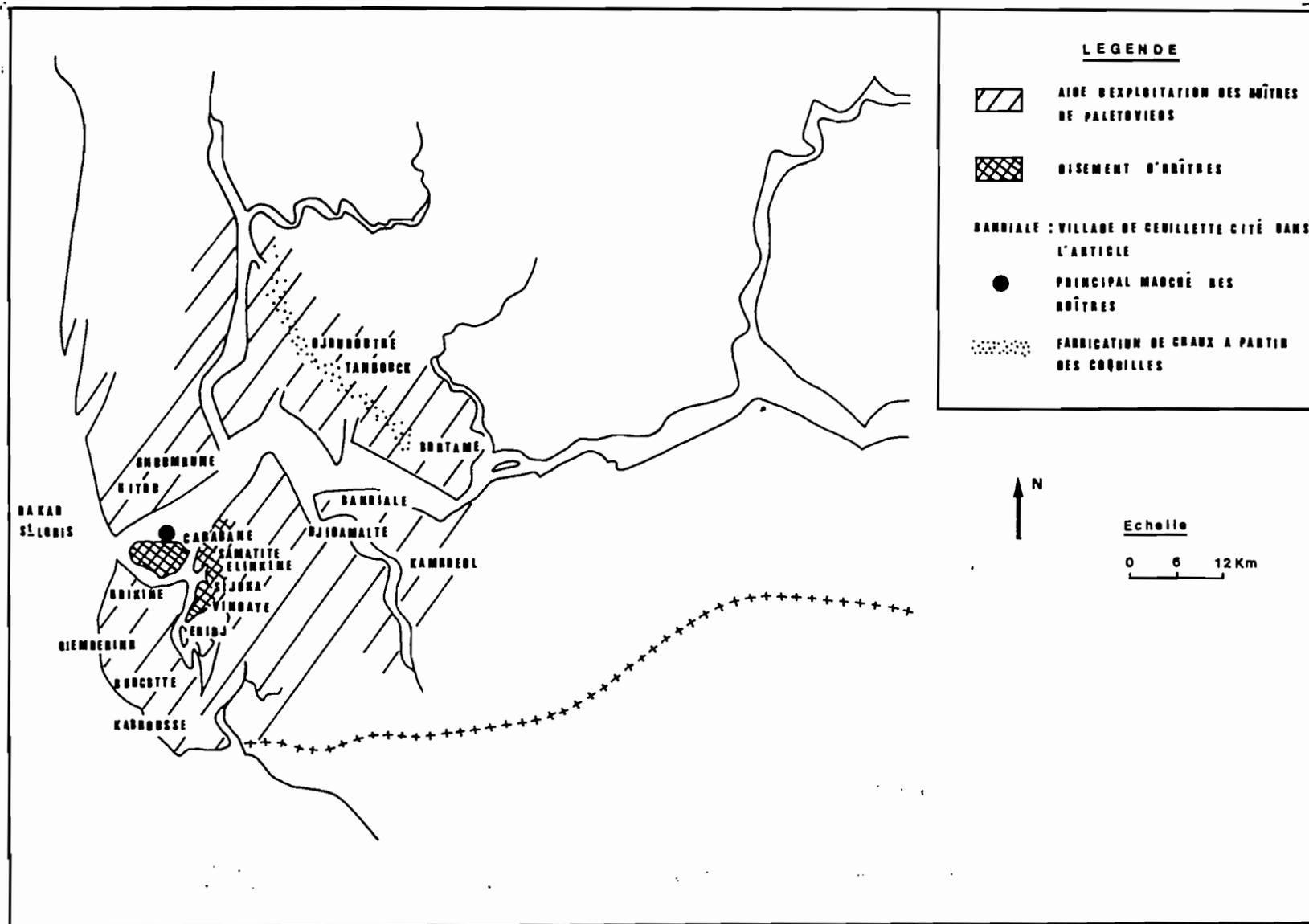


FIG. 1.- Situation de la cueillette des huîtres en 1950 (d'après 'GUEYE, 1950)

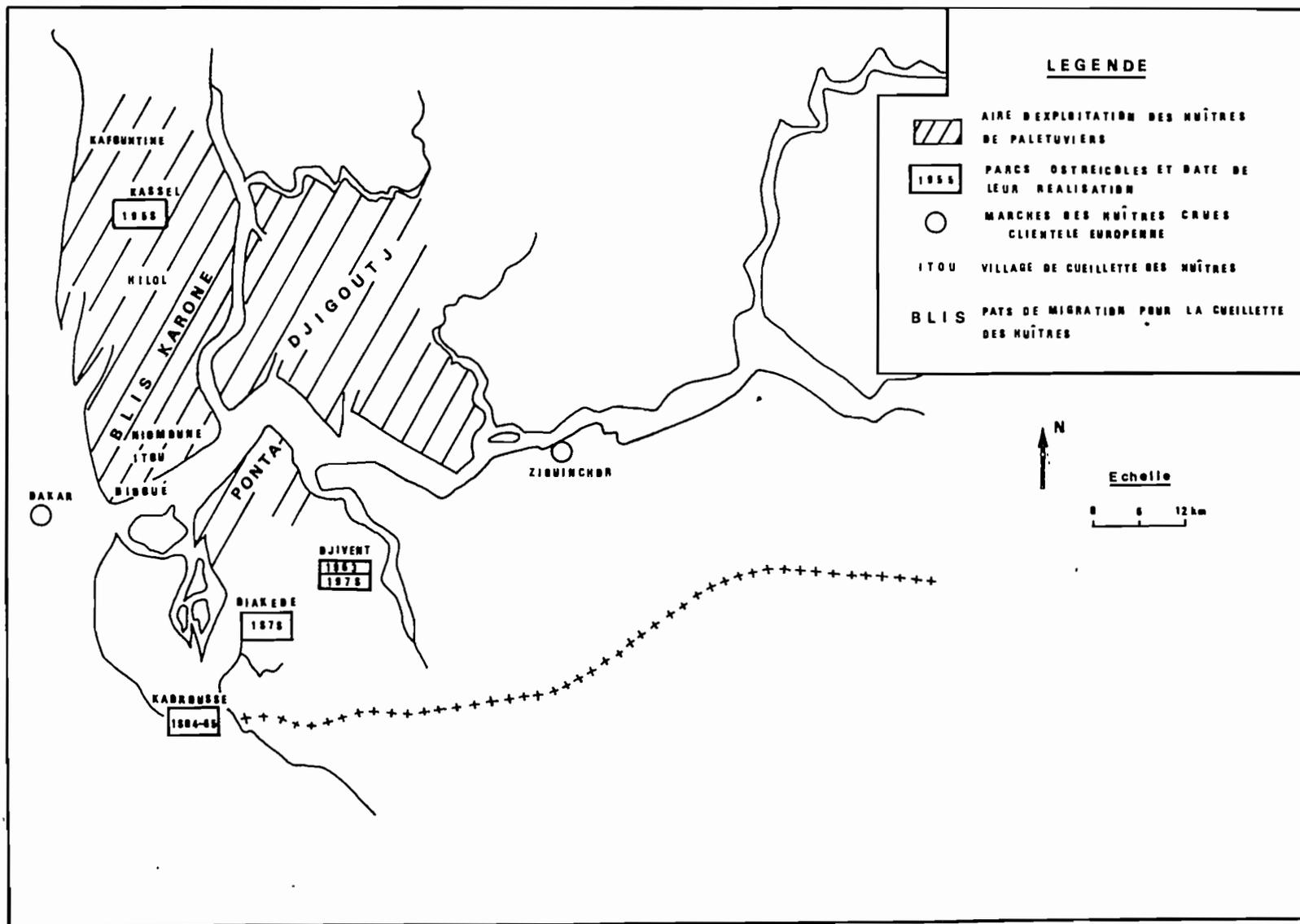


FIG. 2.- Exploitation des huîtres entre 1950 et 1970

de l'Essoukoudiak Bolon, de Boudiédiète à Diakène, de nombreux rhizophores chargés d'huîtres se suspendent au dessus de la marée basse. Par contre, en amont d'Eloubaline, la recherche du bois mort a remplacé celle des huîtres ; entre Carabane et Ponta, en amont de Ziguinchor entre Niaguiss et Adéane et le long du Soungrougrou, les palétuviers disparaissent au profit des plages sablo-vaseuses ; la cueillette des huîtres cède le pas au ramassage des coquillages (fig. 3 : aire d'exploitations des mollusques en 1985).

Comment expliquer ce contraste entre les deux rives ? La dégradation de la mangrove est-elle due à la sécheresse, à la surexploitation ou à leurs effets combinés ? Des éléments de réponse seront apportés par l'analyse de la gestion spatiale et temporelle du milieu et l'étude de la population qui pratique la cueillette.

b) Gestion traditionnelle du milieu

Gestion spatiale : problème de l'appropriation ou du droit d'accès à la ressource :

L'aire effective de cueillette se découpe en un certain nombre de zones, contrôlées par les "pays", les villages ou mêmes les quartiers. Ces zones sont limitées par la distance au village, la profondeur des bolons, la richesse des rhizophores et la "coutume" (CORMIER-SALEM M.C., 1986).

A l'intérieur de la zone villageoise, chaque quartier a son propre débarcadère, ses propres "chantiers", ses propres lieux de cueillette (fig. 4 : Zone de nêche de Niomoune).

En fonction des liens intervillageois traditionnels, les femmes peuvent cueillir les huîtres en dehors de l'aire villageoise, ce qui donne lieu à des campagnes pouvant durer quelques mois.

Les campagnes de cueillette d'huîtres :

Les îles autour du Diouloulou sont les principaux sites de campement des villageois du Blouf, des Karones et des Bliss. Jusqu'aux années 70, les campagnes sont familiales (L.V. THOMAS, 1959, 1960, 1967).

Depuis une trentaine d'années, les migrations se sont modifiées.

La régression actuelle de ces migrations familiales est moins due à la réaffirmation des droits coutumiers - La sécheresse et le déclin de la riziculture incitent les villageois à interdire l'accès de leur zone aux campagnards, à revendiquer l'appropriation et l'usage exclusif des ressources de leur espace aquatique - qu'à des changements d'ordre familial et personnel. Les femmes sont retenues à la maison par leurs enfants en bas âge, par les tâches domestiques, par leurs maris, tâches assumées par les jeunes filles avant l'exode rural. Les campagnes sont jugées comme trop fatigantes, trop risquées.

Les campagnes se sont mieux maintenues dans les îles et dans le village où les femmes sont organisées en compagnies.

Gestion temporelle de la cueillette des huîtres

La saison : la cueillette des huîtres se pratique entre janvier et juin, juillet si l'hivernage - la saison des pluies - est tardif, pour des raisons matérielle, biologique, alimentaire, économique et technique.

Les jours de cueillette : Pendant la saison sèche, la fréquence de sortie dans les bolons dépend de l'abondance des huîtres, des activités annexes des femmes, de leur mode d'organisation. Les premiers mois, quand les huîtres sont les plus abondantes, les femmes vont cueillir les huîtres deux jours d'affilé et restent un jour au chantier villageois pour les transformer. A la fin de la saison, un jour elles cueillent, le second elles transforment. Elles ne sortent tous les jours qu'en cas de partage des tâches au sein de leur groupe.

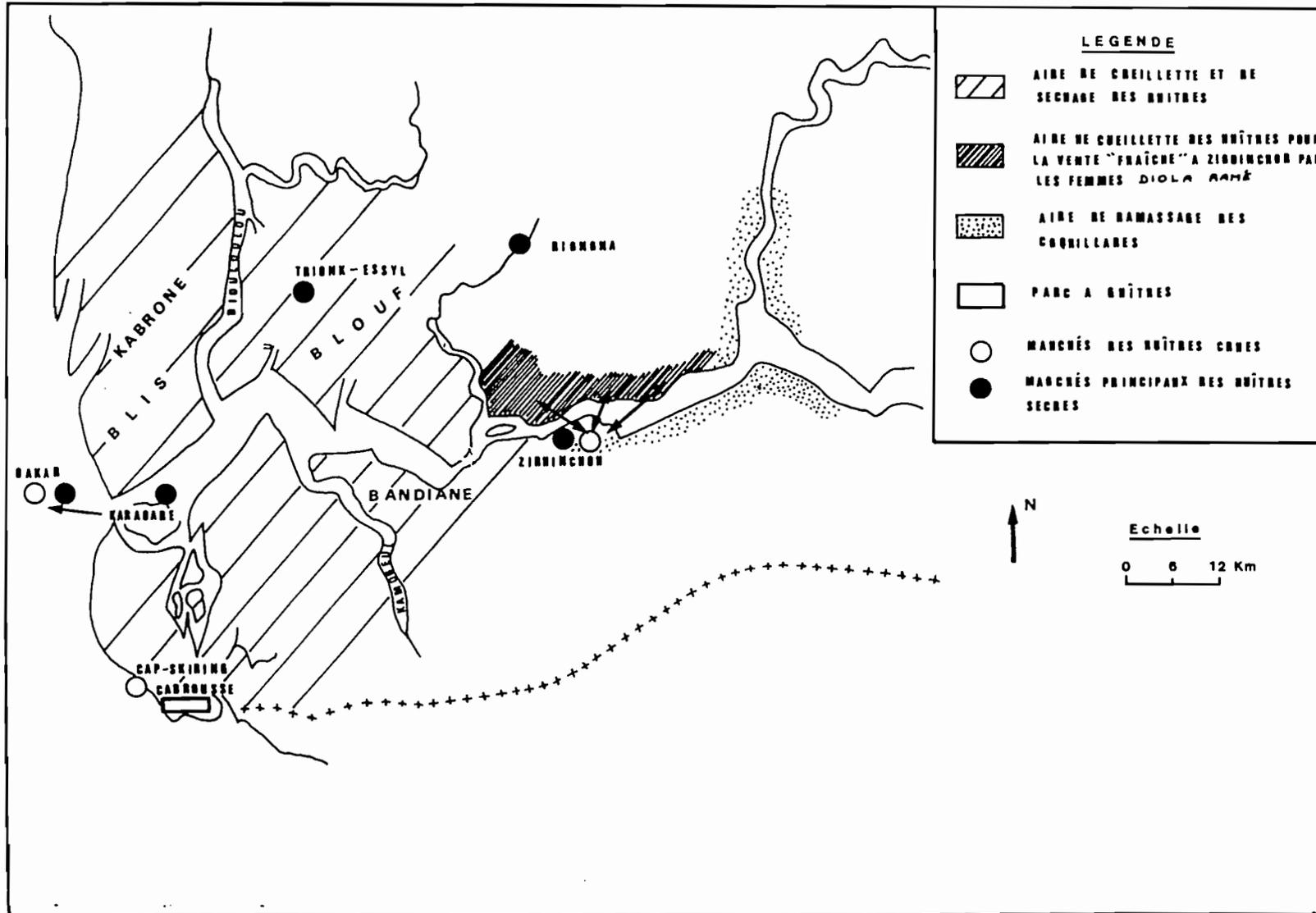


FIG. 3.- Aires d'exploitation des mollusques en 1985

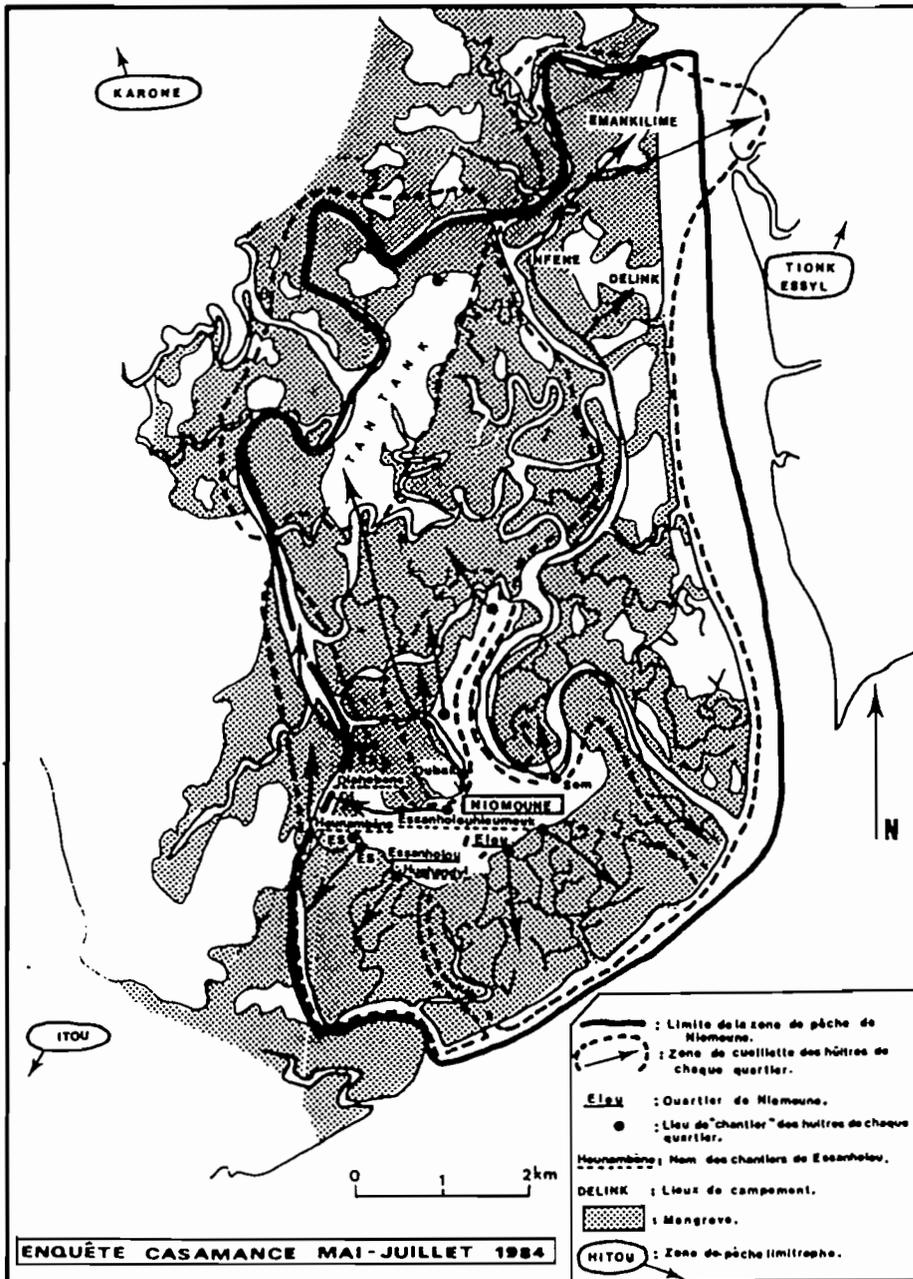


FIG. 4.- Zone de pêche de Niomoune

Les heures de cueillette : Les heures de départ et de retour dépendent du cycle des marées. Les huîtres accrochées aux racines échasses des palétuviers ne peuvent être récoltées qu'à marée basse, quand elles sont découvertes. Quand la marée commence à descendre vers 6 - 7 heures, les femmes embarquent tôt le matin sur leurs petites pirogues. Elles rament en moyenne une heure de temps jusqu'à leur premier lieu de cueillette. Elles passent la journée à cueillir les huîtres et ne rentrent qu'avec la marée montante. Les sorties peuvent durer de 5 heures à plus de 13 heures. Elles n'emportent aucune nourriture, si ce n'est un peu d'eau.

c) Les techniques de cueillette

Les instruments

Les instruments sont rudimentaires, limités le plus souvent à un vieux coupe-coupe, un bâton, des paniers en fibre de rônier. Les mieux pourvues ont une hache dont elles se servent aussi pour couper le bois mort. Pour saisir le rhizophore, en détacher les huîtres et éviter de trop se blesser les mains, des femmes utilisent un bâton fourchu appelé *Ennyum* dans le Blouf. Quelques unes se servent de vieilles chaussettes en guise de gants.

La coupe

Selon les sites, les femmes adoptent différentes techniques de cueillette aux conséquences variables sur le renouvellement des stocks. Quand il y a une "plage" (fig. 5), elles descendent de la pirogue ; sinon, elles s'enfoncent dans la vase avec de l'eau jusqu'à la taille. Ou bien elles coupent les rhizophores qui ont pris racine dans la vase, ou bien elles détachent une à une les huîtres à l'aide de l'*Ennyum* ou bien encore elles secouent les rhizophores suspendus pour faire tomber les huîtres directement dans la pirogue ou le panier. Cette dernière technique est la meilleure car, ainsi, la mangrove n'est pas abîmée ; malheureusement, les rhizophores suspendus sont de plus en plus rares. La deuxième technique la plus longue, la plus pénible est actuellement la plus répandue ; là, le renouvellement du stock est assuré ; la mangrove n'est pas détruite, les huîtres sont sélectionnées.

1.2. LA TRANSFORMATION

a) Le chantier

Le chantier est le lieu où les femmes transforment les huîtres. Durant la saison, elles y passent le tiers de leur temps ; la plupart des chantiers sont situés à côté du débarcadère, où les femmes tirent leur pirogue ; ils se signalent de loin, véritables collines de coquilles vides, d'où s'élève la fumée des foyers (fig. 8).

b) Les techniques de transformation

Les techniques de transformation n'ont guère changé depuis des générations. L'opération la plus longue consiste à recueillir la chair des huîtres. Les branches des palétuviers chargées d'huîtres sont mises sur le feu, ou bien les coquilles d'huîtres, détachées préalablement des branches, sont mises à griller ou à bouillir dans une grande bassine remplie d'eau. Une fois les coquilles ouvertes, les femmes retirent la chair qu'elles étalent au soleil sur une natte.



FIG. 5.- Cueillette des huîtres à marée basse , remarquer l'ewuyum.



FIG. 6.- Cueillette des huîtres depuis la pirogue

(cliché M.C. CORMIER)

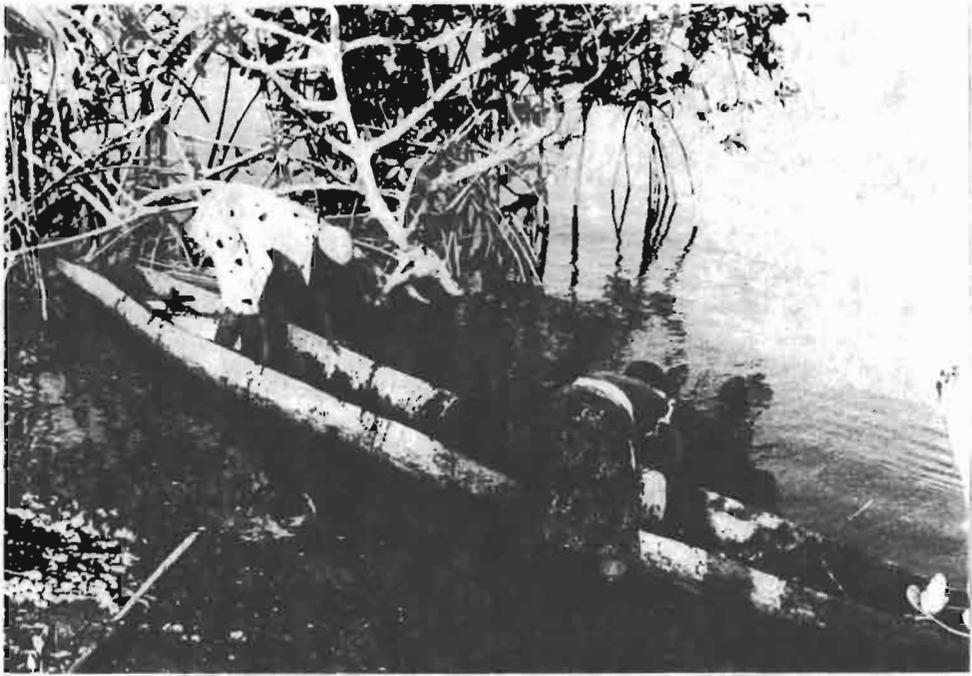


FIG. 7.- Retour de la cueillette



FIG. 8.- Chantier pour la transformation des huîtres

(cliché M.C. CORMIER)

Le séchage dure 1 à 2 jours, 2 jours dans le Bandial où les huîtres ne sont pas fumées, 1 jour dans le Blouf. Les huîtres insuffisamment séchées par le soleil sont étalées sur un van circulaire posé au-dessus du foyer domestique. Le fumage dure 1 à 2 jours.

Les huîtres se conservent plusieurs mois dans les paniers ou des sacs en toile de jute, suspendus dans un endroit sec, au-dessus du foyer ou sur une des claies du grenier à riz, dans lequel un feu est entretenu en permanence.

c) Estimation de la production

Il est illusoire de vouloir calculer la production d'huîtres crues ou séchées. Les femmes n'utilisent pas de balance, ne connaissent pas la part des huîtres réservée à la consommation, à la transformation ou à la vente, ne peuvent dire combien il faut récolter d'huîtres pour remplir un panier d'huîtres séchées.

D'une part, toutes les notions économiques de rendement, rentabilité, production ne correspondent à rien à leurs yeux. D'autre part, même en utilisant leurs propres unités de mesure - sac ou panier - les estimations varient selon la marée, le jour, la saison, l'année, le lieu de cueillette et la cueilleuse. - En moyenne, par jour et par femme, 4, 5 paniers d'huîtres sont ramassés mais selon la cueilleuse, la production passe du simple au décuple soit de 1 à 10 paniers et la contenance des paniers varie selon la taille des huîtres de 3 à 16 kg.

Nous avons estimé la quantité d'huîtres prélevées dans la mangrove en combinant les différentes variables selon une hypothèse basse et une hypothèse haute (cf. tableau).

VARIABLES	HYPOTHESE BASSE	HYPOTHESE HAUTE
Quantité d'huîtres cueillies/femme	8 kg	30 kg
Nombre de cueilleuses	2000 ..	4000
Nombre de jours de cueillette	60	120
T O T A L	960 t.	14400 t.

La quantité d'huîtres prélevées dans la mangrove est comprise entre 1000 et 15000 t. ou entre 2 et 30 millions de douzaines d'huîtres.

D'autre mesures permettent de préciser cette fourchette :

Nous avons un recensement pour les mois de janvier à mai 1985 des huîtres débarquées au ponton SEFCA de Ziguinchor. La quantité d'huîtres écoulées crues non décortiquées à Ziguinchor s'élève à 500 t/an en moyenne. Seulement 5 % des huîtres sont écoulées sous cette forme à Ziguinchor ou à partir des autres centres de distribution (Carabane, Dakar). En tenant compte des autres formes d'écoulement (autoconsommation, don troc, transformation = 95 %), la production de la Casamance s'élèverait à 10 000 t.

En fait 75 % des huîtres sont séchées (le décorticage et le séchage font perdre 98 % de son poids à une huître). Nous savons que les femmes qui partent en campagne de cueillette de plusieurs mois produisent pour la saison un sac de 50 kg d'huîtres séchées ; ces femmes sont parmi les plus grosses productrices d'huîtres. Dans cette hypothèse haute, la production d'huîtres séchées de la Casamance s'élèverait à 200 t., soit en équivalent

frais à 10 000 t. auquel il faut ajouter les 25 % d'huîtres écoulées sous les autres formes soit une production totale pour la Casamance de 13 000 t. ou 26 millions de douzaines.

La DOPM estime à 213 t la production d'huîtres de 1985 des départements d'Oussouye, de Bignona et de Ziguinchor. Il est sûr qu'une bonne partie de la consommation et de la vente locale lui échappe. Cependant, une telle différence entre leurs estimations et les nôtres montre combien il est délicat de quantifier la production.

Un fait certain, et qui ressort de tous les témoignages, est la diminution de la production par rapport aux décennies antérieures : avant, l'unité de référence était la pirogue et non le panier ; une femme remplissait en 2 - 3 heures une pirogue. La même ne remplit plus actuellement que 2 - 3 paniers en 5 heures au minimum.

1.3. L'ÉCOULEMENT

Les huîtres sont destinées à l'autoconsommation, au troc, au don et de plus en plus à la vente. Il est difficile, voire impossible, d'évaluer la part de chaque modalité d'écoulement.

a) L'autoconsommation

Pendant la saison de cueillette, les huîtres sont consommées tous les jours, dans les familles où une femme pratique cette activité ; elles tiennent une place comparable à celle du poisson. Systématiquement, les femmes prélèvent une part de leur cueillette pour la consommation familiale et quelquefois une part est réservée à leur époux. Le plus souvent, les huîtres sont consommées le jour même, bouillies ou grillées, dans une sauce aux oignons et aux piments ou aux noix de palmiste, qui accompagne le riz blanc.

Pendant l'hivernage, on ne consomme plus les huîtres que séchées ou fumées, conservées pour les jours de fête ou utilisées comme substitut du poisson frais plus rare. Dans les villages où les femmes ne s'adonnent pas à la cueillette, c'est surtout durant cette saison que l'on consomme des huîtres ; en saison sèche, le poisson revient moins cher - pour un plat, il faut environ 6 ou 7 petites tilapies ou un pot d'huîtres séchées ce qui revient à 5 F. CFA dans le premier cas, à 200 F. CFA dans le second.

Ainsi, chez les diola, les huîtres ont une place très importante, sur le plan strictement alimentaire - 100 g d'huîtres apportent 78 cal. autant si ce n'est plus que la plupart des poissons et la viande ; elles sont riches en oligoéléments, surtout en vitamine C ; elles représentent la seconde source de protéines animales après le poisson - mais aussi culturel . Les femmes vont cueillir les huîtres pour améliorer l'ordinaire de leur famille et pour les fêtes ; elles font aussi l'objet de dons pour honorer les hôtes, pour "payer" un service - le pêcheur qui prête sa pirogue aux cueilleuses reçoit un panier d'huîtres séchées à la fin de la saison.

b) Le troc

Avant les années soixante-dix, les huîtres étaient couramment échangées contre du riz. Dans les îles, les villages moins bien desservis par les voies de communication (fig. 9 : à Niomoune, Hitou, Bandial, Kartiack) un canari d'huîtres séchées s'échange encore contre un canari de riz ou de vin de palme - les huîtres du Bandial s'échangent par exemple avec les légumes, le riz, les pagnes du Blouf. - Depuis le déficit pluviométrique, la baisse de production de riz, mais aussi la pénétration de l'économie monétaire, le troc a disparu de nombreux villages.

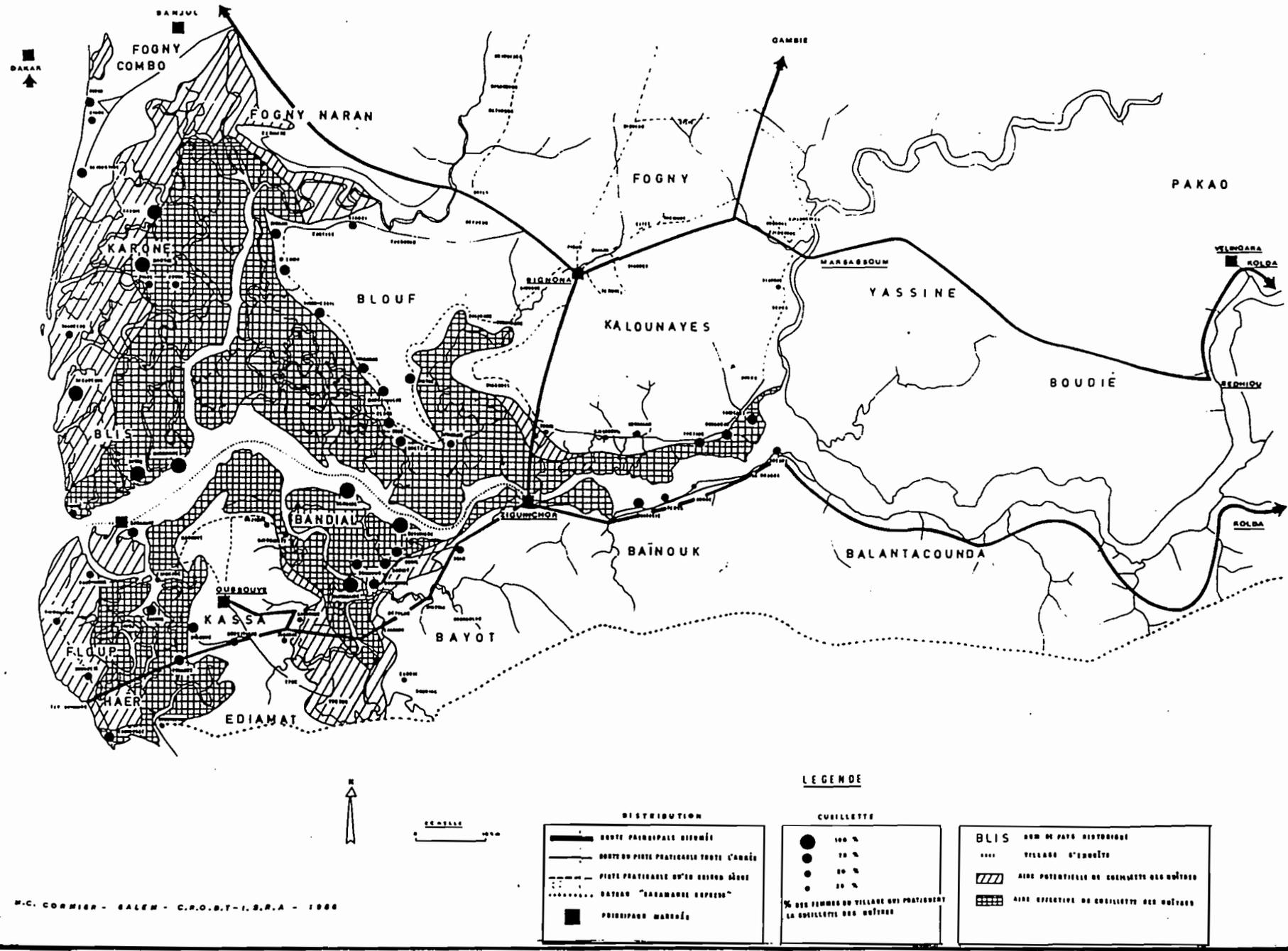


FIG. 9.- Filière des huîtres de Casamante

c) La vente

Le circuit de distribution des huîtres et la formation des prix sont complexes, variant selon :

- l'état des huîtres (entières, décortiquées, crues, fraîches, séchées)
- l'unité de mesure (tas, pot, bol, panier, sac)
- les intermédiaires (cueilleuse, femme du village, bana-bana ou détaillante extérieur au village)
- les lieux de production et de vente (débarcadère, chantier, domicile de la cueilleuse, village, marché du département / régional / national).

Les huîtres crues, non décortiquées

Les huîtres sont écoulées crues dans les villages bien situés par rapport aux voies de communication et par rapport à la clientèle-citadin, Européen, touriste - c'est-à-dire dans les villages de la côte sud autour des complexes hôteliers du Cap Skirring et autour de Ziguinchor (fig. 9 : Brin, Badiat, Boukitingo, Siganar, Kabrousse, Boudiédiéte). Le marché des huîtres crues de Ziguinchor est le quasi-monopole des femmes Diola Ramé originaires de Guinée Bissau ; elles cueillent les huîtres dans la mangrove en face de Ziguinchor entre Toboæt et Tapilane, et les vendent au ponton SEFCA ou, quand le bateau Casamance Express fonctionne, au port de Dakar.

Les huîtres ne sont jamais pesées. Elles sont vendues à la douzaine, à la clientèle européenne, 22 F CFA. La douzaine d'huîtres de Joal est vendue 25 fois plus cher, soit 550 F CFA ! L'unité de mesure d'usage le plus courant est le panier - D'après nos pesages et comptages, le petit panier contient 28 huîtres ou 1,5 kg, le moyen 59 huîtres ou 3,4 kg, le grand 248 huîtres ou 15,4 kg - ou le sac qui correspond à 6 grands paniers - 1500 huîtres ou 98,5 kg - L'huître ainsi vendue revient environ à 31 F CFA le kg (fig. 10).

Les huîtres décortiquées et séchées

Les huîtres simplement bouillies, conservées ou non dans du citron, sont vendues par les cueilleuses directement aux villageois, de 50 à 200 F CFA selon la taille du pot. Les huîtres séchées sont l'objet d'un trafic beaucoup plus complexe.

Les huîtres séchées ne sont vendues sur place que dans les villages les plus isolés - dans les Karone par exemple - Partout ailleurs, les huîtres sont écoulées, par les cueilleuses elles-mêmes ou une femme bana-bana du village, sur le marché le plus proche (fig. 9) - Bignona, Oussouye, Carabane -, à Ziguinchor ou à Dakar. Les prix varient moins selon les lieux de cueillette que les lieux de vente. Au niveau de chaque village, les femmes s'entendent sur un prix unique et, même entre les villages, la gamme des prix est assez resserrée. Le prix le plus courant du pot d'huîtres séchées au village est de 200 F CFA. Par contre, le prix de ce même pot varie du simple (100 F CFA) au double (200 F CFA) entre le village de cueillette et le marché régional - Ziguinchor - du simple au quintuple (500 F CFA) entre le village et le marché national - Dakar - (fig. 10).

Le prix des huîtres est grevé par les moyens de transport déficients et secondairement, par le trop grand nombre d'intermédiaires. L'écoulement des huîtres à Dakar est illustratif. Les femmes sont dépendantes du bateau "Le Casamance Express", moyen de transport plus pratique et moins onéreux que la route, surtout pour les pondéreux mais dont le trafic est très irrégulier.

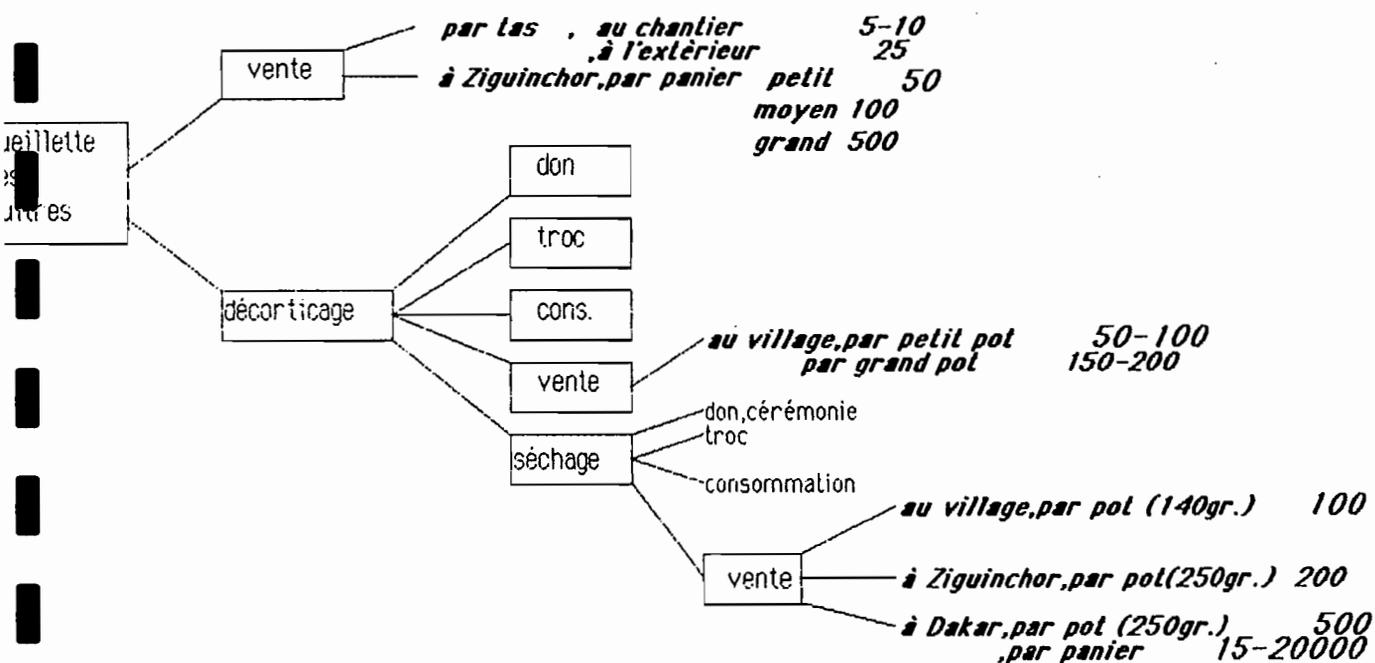


FIG. 10.- Circuit de distribution des huîtres et leur prix (en F CFA)

POSTE DE DEPENSE	% DES FEMMES QUI EFFECTUENT CETTE DEPENSE
RIZ	90
HABILLEMENT	69
DIVERS PRODUITS DOMESTIQUES (savon, allumette, pétrole, médicament..)	39
DIVERS POUR AIDER LE MARI	18
COTISATION (Association féminine)	14
SCOLARITE DES ENFANTS	8
IMPOT	6
INVESTISSEMENT DANS D'AUTRES ACTIVITES	4

Tableau 1. Destination des revenus tirés de la cueillette des huîtres.



FIG. 11.- Rhizophores chargées d'huîtres



FIG. 12.- Arc à huîtres de Cabrousse

Les femmes chargent sur le bateau leurs paniers, qui seront réceptionnés au port de Dakar par une petite soeur, une cousine ou remis à des "courseurs" ou commissionnaire ; ces derniers se chargent de les écouler auprès des détaillantes. Le plus souvent, cependant, les femmes se rendent elles-mêmes à Dakar, à la fin de la saison, en mai-juin, et y demeurent le temps d'écouler leurs marchandises - de quelques jours à quelques semaines - ; la plupart font du porte à porte, ou se placent sur les trottoirs des rues les plus passantes. Leur clientèle est essentiellement composée de Diola mais toutes les populations consomment désormais les huîtres comme le poisson transformé.

2 . L E S A C T E U R S

2.1. LA COMPOSITION

a) Nombre

La cueillette des huîtres est pratiquée dans 59 villages. En moyenne, 15 % des femmes actives cueillent les huîtres soit 70 femmes par village. Mais l'effectif des femmes actives et, parmi elles, des cueilleuses d'huîtres est très variable selon les villages.

On peut avancer qu'au moins 4000 femmes pratiquent la cueillette auxquelles il faut ajouter 100 femmes détaillantes ou "bana-bana", pour lesquelles les huîtres constituent la principale marchandise.

b) Profil des cueilleuses d'huîtres

Sexe : Il y a 30 ans, la cueillette se pratiquait couramment par couple. L'homme ramait tandis que la femme était chargée de la cueillette proprement dite. Actuellement les hommes travaillant seuls ou en compagnie de leur femme sont nettement minoritaires (moins de 1 %).

Ethnie : Toutes les cueilleuses sont Diola, avec une spécialisation dans la filière des huîtres crues chez les femmes Diola Ramé.

Age : Les cueilleuses d'huîtres ont entre 24 et plus de 75 ans, soit en moyenne 44 ans, ce qui est assez élevé. Il ne faut cependant pas en conclure que la cueillette est une activité de femmes âgées. L'interprétation doit être nuancée. Cette moyenne traduit un phénomène qui touche toutes les activités - l'exode rural des jeunes - et cache des situations variées selon les villages.

Situation familiale : Toute les femmes sont mariées ou l'ont été. Certaines ont 1,2,3 ou 4 (1 cas) co-épouse et, dans ces cas-là, sont souvent les premières épouses. Leurs maris sont cultivateurs et pratiquent, en saison sèche, la pêche ou la récolte du vin de palme. Elles ont en moyenne 4 enfants à leur charge.

2.2. L'ORGANISATION DES CUEILLEUSES D'HUITRES

Les femmes cueillent les huîtres individuellement - 35 % des cas - ou par groupes de 2, 3, 4 femmes appelés compagnies. Les différents types d'organisation se retrouvent dans tous les villages. Ils sont basés sur des liens de parenté - mère/fille, co-épouses, soeurs, belles-soeurs... - de classes d'âge, de voisinage. Les associations vont du simple partage de la pirogue au travail en commun, depuis la cueillette jusqu'à la vente des huîtres séchées. Les tâches et les gains sont partagés égalitairement entre toutes les femmes.

Un type d'organisation original est constitué par les sociétés, forme de coopérative traditionnelle, qui regroupe les femmes du même quartier, basées sur des travaux collectifs - une bananeraie, la fumure des champs, la cueillette...- et l'organisation de cérémonies. Les sociétés sont des associations d'entraide et les huîtres une forme de cotisation.

2.3. LES REVENUS

a) Des revenus difficiles à estimer

Les frais : La cueillette ne nécessite guère d'investissements; on l'a vu, les instruments sont rudimentaires, fabriqués par les femmes elles-mêmes; les principaux frais sont engendrés par les déplacements.

La plupart des femmes ne sont pas propriétaires de leur pirogue; elles la louent (31 % des cas) ou l'empruntent (62 % des cas). Dans ce cas, le prêteur, qui est le plus souvent leur mari ou un parent (lato sensu), reçoit un petit don en nature - quelques huîtres séchées ou du bois pour la cuisine -

Dans le cas de la location, les femmes payent aussi bien en nature qu'en argent, au jour le jour, par mois ou à la fin de la saison. Selon les villages cela leur revient de 100 F. CFA par jour à 2500 F CFA pour la saison ou un panier d'huîtres séchées.

L'autre frais de déplacement ne concerne que les femmes qui veulent écouler leurs marchandises au meilleur prix en dehors du village. Un voyage à Dakar leur revient à 5 - 6000 F CFA, aller en bateau avec 2 paniers d'huîtres séchées et retour par "car rapide".

Les gains : Les femmes, qui écoulent leurs marchandises au jour le jour, ne connaissent pas leur gain, qu'elles dépensent au fur et à mesure. Il n'en est pas de même des femmes qui font des campagnes de cueillette et qui attendent la fin de la saison pour vendre leurs productions. Leurs revenus s'étalent de 15 000 à 70 000 F CFA par an.

Les femmes diola Ramé qui vendent les huîtres crues à Ziguinchor ou à Dakar, gagnent environ 109 000 F CFA par an pour un investissement en travail moins important.

b) La destination des gains

De plus en plus, les femmes cueillent les huîtres pour gagner de l'argent, afin de couvrir leurs propres besoins en biens de consommation et ceux de leurs familles. Ces besoins ont augmenté depuis les années 1950-1960 avec le désenclavement de la Casamance, la multiplication des migrations et des contacts avec les autres populations, la pénétration de l'économie monétaire. Les femmes sont chargées d'un certain nombre de dépenses dans le ménage diola, auxquelles s'est ajouté l'approvisionnement en riz depuis la sécheresse (tableau 1.).

Avant la sécheresse, leurs principaux postes de dépenses étaient constitués par l'habillement et les cotisations pour les danses, les cérémonies féminines.

3 . A N A L Y S E C R I T I Q U E D E C E T T E F I L I E R E

3.1. EFFICACITE DE CE SYSTEME

a) Du point de vue biologique

La cueillette est-elle une forme d'exploitation dévastatrice ? Les avis sont partagés, les études sur ce sujet font défauts - La plupart ne concernent que Joal - Fadiouth et le Saloum -

Un fait certain est la dégradation de la mangrove. Toute les femmes se plaignent de la sécheresse, de l'augmentation de la salinité et en déduisent la diminution de la production ; depuis les années 1970, les huîtres sont moins abondantes, moins grosses et moins bonnes. Cette dégradation peut aussi être due à la surexploitation.

Cependant, si la cueillette risque de ravager la Casamance, pourquoi jusqu'aux années 1970, ce phénomène n'a pas été perçu alors que la pression humaine sur la mangrove devait être plus importante (cf. exode rural) ? Certes, les femmes coupent les rhizophores suspendus ; elles s'approvisionnent en bois dans la mangrove ; mais ces deux faits sont mineurs eu égard à l'étendue de la mangrove ; de plus, les femmes vont chercher le bois dans les zones de mangrove déjà morte. Et, comme on l'a vu, les villages ont des moyens de contrôle et de protection de leur environnement.

En fait, il semble que jusqu'aux années 1970, un équilibre était instauré entre l'exploitation et le milieu. Cet équilibre a été remis en question par une succession de mauvais hivernages. Encore à l'heure actuelle, il n'est pas sûr que la cueillette soit la moins bonne méthode d'exploitation de ce milieu fragile, grâce à sa souplesse d'adaptation - les zones dégradées sont mises en défens, les femmes vont cueillir les huîtres dans des zones "vierges" -

b) Du point de vue démographique

La cueillette est un frein à l'exode rural dans la mesure où elle constitue une activité rémunératrice de saison sèche. Deux cas de figure sont à envisager :

- Certains villages sont à l'état d'abandon ; l'exode des jeunes, la concurrence des activités "modernes" - tourisme, pêche lointaine, culture du chanvre... - détournent les populations des activités traditionnelles. Dans ces villages effectivement, la cueillette des huîtres est une activité en déclin tout comme la riziculture.

- Dans les autres villages, par contre, on assiste à un regain d'activité de la cueillette comme si cette pratique d'appoint devenait d'autant plus nécessaire que les autres activités traditionnelles venaient à faire défaut.

c) Du point de vue économiqueAspects positifs

- la cueillette ne nécessite pas d'investissement.
- elle est immédiatement rémunératrice et fournit des liquidités.
- la demande est supérieure à l'offre ; le marché est largement ouvert.

- une comparaison avec les autres activités de saison sèche pratiquées par les femmes diola-ramassage du bois, du sel, des coquillages, maraîchage, petite pêche, huile de palme, vannerie, poterie... - met en avant les avantages suivants (par ordre d'importance) des huîtres : les huîtres sont un produit facile à écouler, peu périssable, qui procure des gains relativement élevés par rapport aux autres activités, et surtout qui appartiennent en propre à la cueilleuse et dont la valeur ne cesse d'augmenter.

Ainsi, la cueillette est une activité d'appoint hautement valorisée.

Aspects négatifs :

- le travail est insuffisamment rémunéré, compte tenu du temps, de la fatigue et des mauvaises conditions de travail.

- les huîtres sont difficilement exportables, elles ne sont pas calibrées, elles ne font pas l'objet d'un contrôle sanitaire.

- les moyens de distribution sont déficients ; les femmes sont trop dépendantes du "Casamance Express". Un seul "pays", le Blouf est doté d'un camion offert par l'UNICEF dont les femmes, organisées en coopératives, se servent à tour de rôle selon le produit à écouler.

d) Du point de vue social

- L'importance alimentaire et culturelle des huîtres se manifeste quotidiennement mais aussi en certaines occasions comme les cérémonies de circoncision ou lors des "famines", les produits de cueillette devenant la base de l'alimentation.

- La cueillette des huîtres met en avant la place originale tenue par les femmes dans la société diola. Cette activité leur donne leur autonomie financière ; actuellement, mêmes les besoins essentiels de la famille sont couverts, en partie, par les gains retirés de la vente des huîtres séchées. La filière est maîtrisée par les femmes elles-mêmes; les bana-bana étrangers au village ou à la région sont l'exception. Les sociétés sont une forme d'organisation sophistiquée, coopérative tout à la fois de production, de consommation, de distribution sans oublier les cotisations, l'entraide, les réseaux de solidarité tissés au niveau du village mais aussi entre la Casamance et Dakar.

Quelles améliorations peuvent-elles être apportées à cette filière ? Peut-on envisager de développer d'autres filières?

3.2. LES AUTRES FILIERES

a) Les parcs ostréicoles

Le marché des huîtres crues est dominé par la coopérative de Joal-Fadiouth ; les huîtres proviennent désormais des gisements naturels des Iles du Saloum - le stock de la Somone est épuisé, celui de la Fasna et de Mbissel est en voie d'épuisement - Les huîtres sont mises à dégorger une première fois sur la Petite Côte, une seconde fois à la Pointe des Almadies à Dakar ; la douzaine est vendue 550 F CFA. Afin de préserver les stocks, des études (LEUNG TACK D., 1986) ont été réalisées pour acclimater l'huître japonaise, dont la vitesse de croissance est nettement supérieure - pour l'huître de palétuvier, la taille de 10 mm n'est atteinte qu'au bout de 6 mois tandis que pour l'huître japonaise, dès le quatrième mois, elle atteint 60 mm. La température en période d'hivernage est le seul obstacle à son implantation au Sénégal, obstacle majeur puisqu'il nécessite des in-

vestissement lourds (au total 64 millions F CFA soit 20 - 25 M pour l'aménagement des bassins et 10 - 15 M pour le refroidissement de l'eau). De tels projets sont-ils concevables en Casamance ? Tout dépend en fait de la clientèle visée (agent de production comme consommateur) et du rôle assigné au développement de l'exploitation des huîtres (sur le simple plan de l'écoulement : satisfaire l'autosuffisance alimentaire ou obtenir des devises par l'exportation ?). Il est certain que les femmes diola sont les grandes oubliées.

b) Les aménagements en Casamance

Sur les modèles des parcs de la Petite Côte, des parcs ostréicoles sont créés en 1955 à Kassel, site difficile d'accès mais riche, à Cabrousse et Djivent en 1963, à Diakène en 1969. Tous ces parcs, aménagés grâce à des financements extérieurs, sont à l'état d'abandon faute de maintenance, de moyens de distribution, de marché - Le nombre d'Européens de Ziguinchor a diminué brutalement après l'Indépendance ; le tourisme ne s'est développé en Casamance qu'à partir des années 1970 -

En Casamance, on relève des témoignages datant du début du siècle, sur le captage des naissains le long des bolons. A Cabrousse, on trouve encore des parcs traditionnels : il s'agit en fait des bassins collectifs en aval des rizières, aux abords de la mangrove ; les naissains sont captés sur les stipes de rônier. Ces sites proches du village ne sont pas très propices à la reproduction ; les rendements sont faibles ; les stipes portent très peu de naissains. Les naissains sont aussi fixés sur des piquets le long des bolons. Une amélioration peu coûteuse et simple consisterait à détacher les jeunes huîtres des palétuviers, ce qui permettrait de faciliter leur croissance, et à utiliser les bassins pour leur élevage, sur sol ou en suspension.

c) Le marché

Les huîtres de Casamance sont insuffisamment valorisées par rapport au travail requis et aux prix des huîtres d'autres provenances. Il est délicat d'augmenter leur prix sans léser la clientèle traditionnelle, pour qui les huîtres deviennent de plus en plus un produit de luxe. Par contre il serait envisageable de valoriser les huîtres crues à destination de la clientèle "européenne" en offrant un produit calibré et garanti sain.

Par ailleurs, la filière des huîtres gagnerait en efficacité si les femmes étaient dotées de bons moyens de communication.

C O N C L U S I O N

ORIGINALITE DE CETTE FILIERE

Cette filière est originale dans la mesure où sa dynamique est endogène, et qu'elle est maîtrisée par les femmes diola. Cette pratique "traditionnelle" s'est remarquablement intégrée à l'économie de marché. Désormais, les motivations économiques tendent à l'emporter sur les motivations culturelles et sociales.

AVENIR DE CETTE FILIERE

Le dynamisme de la cueillette des huîtres, comme de toutes les activités en Casamance, dépend essentiellement des modifications de l'environnement et de l'évolution démographique.

La phase de sécheresse actuelle s'inscrit-elle dans un cycle ? Est-elle réversible ? Si les huîtres dans un premier temps ont bénéficié relativement de ces changements, le seuil de tolérance semble actuellement atteint ; après un regain d'activité, certains signes de reflux sont perceptibles dans quelques villages. L'utilisation plus rationnelle des parcs traditionnels peut être une alternative à la dégradation de la mangrove, à condition que la salinité n'augmente pas dans ces bassins.

La migration définitive des femmes à Dakar est aussi - si ce n'est plus - préoccupante. L'exode rural des jeunes est le principal élément déstabilisateur de la société et du système d'exploitation traditionnelle diola.

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

- BADIANE (S.), 1984.- Contribution à l'étude de l'écosystème mangrove en Basse Casamance. Mémoire de confirmation, CNRR, Dakar, ISRA.
- BLANC (A.), 1970.- Rapport sur la situation de l'ostréiculture au seuil du IIIème plan et sur l'huître des palétuviers. Complément à l'étude de l'huître des palétuviers parue en mars 1962, Service de l'Océanographie et des Pêches Maritimes, Région de Thiès, Ministère du Développement Rural, Rép. du Sénégal, 31 p., annexe photographie 19 p.
- BROMBERGER (C.) et LENCLUD (G.), 1982.- La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique ? Etudes Rurales Juil-Déc. 1982, 87 - 88 : 7 - 35.
- CHAUVEAU (J.P.), 1982.- La navigation et la pêche maritime dans l'histoire économique du littoral sénégalais (XV-XIXème s.). Fac de lettres de Dakar, 17 p., annexe Cartes historiques commentées, 10 p.
- CORMIER (M.C.), 1985a.- Les jeunes Diola face à l'exode rural, Cahiers ORSTOM série Sciences humaines, Vol XXI, n° 2 - 3 : 267 - 273
- CORMIER (M.C.), 1985b.- De la pêche paysanne à la pêche en mer : les Diola de la Basse Casamance. La Pêche Maritime Juil-août 1985 : 448 - 456
- CORMIER-SALEM (M.C.), 1986.- La gestion de l'espace aquatique en Casamance, communication au séminaire organisé par le CRODT sur l'Estuaire de la Casamance, Ziguinchor, juin 1986, 11 p. à paraître.

- DIOH (B.C.), 1976.- L'ostréiculture au Sénégal. Thèse de Docteur vétérinaire, Fac. de médecine et de pharmacie de Dakar, 107 p.
- FONTANA (A.), et DIEME (Ch.), 1982.- Note sur l'ostréiculture au niveau de la Petite Côte du Sénégal. Rapport interne du CRODT, n° 57 : 479 - 486.
- GUEYE (M.), 1950.- La pêche autochtone en Basse Casamance. Service de l'Elevage et des Industries Animales, BMID, n° 2 : 19 - 23.
- JOURNET (O.), 1974.- Rôles et statuts des femmes dans la société diola, Basse Casamance. Thèse de doctorat de IIIème cycle. Université de Lyon.
- LASNET (Dr.), 1900.- Une mission au Sénégal. Les races du Sénégal, Sénégalie et Casamance. Paris, Challamel, 1900 : 151 - 190.
- LEUNG TACK (D.), 1986.- Programme de développement de l'ostréiculture au Sénégal. Faculté des Sciences, Dakar, 9 p. + annexes, doc. ronéo.
- LOQUAY (A.), 1979.- Thionck-Essyl en Basse-Casamance. Evolution récente de la gestion de ressources renouvelables. Thèse de doctorat de IIIème cycle. Université de Bordeaux III, UER de géographie.
- MARIUS (G.), 1976.- Effets de la sécheresse sur l'évolution des sols de mangrove. Casamance, Gambie. ORSTOM, Dakar, 19 p.
- "L'ostréiculture au Sénégal en 1949", 1950.- Bulletin d'information et de documentation du Service de l'Elevage, n° 5, 4 p.
- PELLISSIER (P.), 1966.- Les paysans du Sénégal. Les civilisations du Cayor à la Casamance. Thèse de doctorat d'Etat, Saint-Yriex, imp. Fabrègue, 939 p.
- Rapport annuel, 1954, ch. V. : Pêches, Service de l'Elevage et des Industries Animales au Sénégal.
- REVERDY (J.), 1973.- L'huître et l'ostréiculture sur les côtes normandes. Thèse pour le doctorat vétérinaire. Université de Toulouse, imp. Viguier.
- ROCHE (C.), 1976.- Conquête et résistance des peuples de Casamance (1850-1920), Dakar, NEA, 400 p.
- SAPIR Olga Linares de, 1971.- Shell middens of lower Casamance and problems of Diola protohistory. West African Journal of Archeology, Nigeria, Vol. 1, janvier 1971 : 23 - 54.
- TEIXEIRA DA MOTTA (A.), 1978.- Some aspects of Portuguese colonisation and seah trade in West African the 15th and 16th centuries. Bloomington, African studies programm, 1978, 29 p., Indiana University.
- THOMAS (L.V.), 1959.- Les Diola, essai d'analyse fonctionnelle sur une population de Basse-Casamance. Mémoire de l'IFAN, Dakar, 2 vol. 821 p.

THOMAS (L.V.), 1960.- Esquisse sur les mouvements de population et les contacts socio-culturels en pays diola. Bull. de l'IFAN, série B, juil-oct. 1971 : 486 - 508.

THOMAS (L.V.), 1967.- L'habitat des Bliss-Karon et des Niomoun (Basse Casamance Maritime). Notes Africaines, n° 114, avril 1967 : 33 - 48.

D I S C U S S I O N

BABOU : En quoi la situation des femmes a-t-elle changé ?

CORMIER-SALEM : Autrefois les filles restaient au village et pouvaient ainsi garder les enfants et accomplir les tâches ménagères pendant que leur mère travaillait dans la mangrove. Mais maintenant que les filles les vont travailler à la ville, les cueilleuses doivent cumuler leur travail avec les tâches ménagères.

CHABOUD : que sont devenus les parcs à huîtres des années 50 ? Quelle était la destination de la production ?

CORMIER-SALEM : Les huîtres étaient destinées à la clientèle européenne de Ziguinchor. Cette clientèle ayant sensiblement diminué, les parcs ont périclité.

CHABOUD : Comment a été calculé le prix des huîtres fraîches ?

CORMIER-SALEM : Les huîtres étant vendues par panier, il a été tenu compte de la contenance moyenne des paniers de manière à ramener les prix à la douzaine.

PANDARE : Pourquoi la taille des huîtres diminue-t-elle ?

LEUNG-TACK : Cela peut-être dû à la fois à l'augmentation de la salinité et à une surexploitation du stock.

NDAW : Il faudrait étudier la possibilité de créer des parcs.

LEUNG-TACK: Les atouts sont réels car l'huître est facile à élever et la croissance est rapide. D'autre part, la douzaine étant vendue 550 francs à Dakar, on dispose d'une bonne marge de manoeuvre. En revanche le fait que le bénéfice soit différé par rapport à l'investissement constitue un frein. L'exemple de Kabrousse, seul village où on capte le nassain, pourrait constituer un point de départ pour le développement de l'ostréiculture.

Signalons également les possibilités offertes par l'huître japonaise dont la croissance est très rapide (5 cm de novembre à juin), mais qui ne résiste pas aux températures supérieures à 35°C atteintes en hivernage.

Cormier Salem Marie-Christine (1986)

La filière des huîtres en Casamance

In : Le Reste Louis (ed.), Fontana André (ed.), Samba A. (ed.)
L'estuaire de la Casamance : environnement, pêche, socio-
économie

Dakar : ISRA/CRODT, 219-244

Séminaire ISRA sur la Pêche Artisanale en Casamance,
Ziguinchor (SEN), 1986/06/19-24