

CCTA/CSA
Lagos - Nairobi - London

JGF

Original :français

Bureau des Publications,
Watergate House,
York Buildings,
London W.C.2.

le 23 mars 1964

FISH.CONS.(64)3.

COLLOQUE CCTA SUR LA PREPARATION,
LA CONSERVATION ET LA COMMERCIALISATION
DU POISSON D'EAU DOUCE

(Mopti(Mali) 26-29 mai 1964)

++
++ ++

Ti.

METHODES TRADITIONNELLES DE COMMERCIALISATION
DU POISSON PECHE DANS LE BAS-CHARI
ET DANS LE LAC TCHAD (Résumé).

Par

Mr. Ph. COUZY,
Docteur es sciences économiques,
Chargé de recherches de l'ORSTOM.

Hydrobiology +
Meeting List.

O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire
n° 28170
Cote : B

Méthodes traditionnelles de commercialisation
du poisson pêché dans le Bas-Chari
et dans le lac Tchad (résumé)

Le présent document se réfère aux points a) et c) du paragraphe 1. de l'Ordre du jour (Méthodes traditionnelles : préparation et transport).

On y examine, à l'intérieur des méthodes de commercialisation généralement qualifiées de traditionnelles, la distinction entre :

- un secteur purement traditionnel, encore très proche de l'économie de subsistance;
- un véritable secteur commercial, plus avancé que le précédent quant à l'efficacité technique et économique.

=====
=====
=====

Méthodes traditionnelles de commercialisation
du poisson pêché dans le Bas-Chari
et dans le lac Tchad.

Les recherches qui s'effectuent actuellement sur la commercialisation du poisson pêché dans le Bassin Tchadien permettent de penser que, tout au moins en ce qui concerne le lac et le Bas-Chari, il y a lieu de distinguer deux secteurs dans les activités étudiées. L'un et l'autre ressortissent également au domaine qualifié autrefois de "traditionnel"; ils sont entièrement aux mains des autochtones, échappent à tout contrôle administratif, et se sont développés en dehors de toute aide et de toute influence européennes. Cette unité apparente ne doit pas faire illusion : on se trouve véritablement en présence de deux niveaux d'activité économique, dont la description fera l'objet des deux parties de cette communication. Il convient de préciser en commençant que le mot "commercialisation" sera entendu dans un sens large, et désignera non seulement les échanges portant sur le poisson, mais encore la préparation de celui-ci en vue de la vente.

I. Le secteur purement traditionnel, ou stationnaire.

Les méthodes d'analyse économique ne sont peut-être pas très appropriées à l'étude des activités qui vont brièvement être décrites ici. On peut néanmoins essayer de caractériser ces activités de la façon suivante :

a) Il n'existe pas, en ce qui concerne ce secteur, de véritable marché de poisson, et ceci bien que les modes de préparation utilisés permettent aisément des transports de longue durée. Par marché, on entend ici un espace étendu à l'intérieur duquel les variations de l'offre et de la demande définissent un cours pour certains produits aisément reconnaissables et mesurables. Dans les régions étudiées (département camerounais du Logona-et-Chari, préfecture du Chari-Baguirmi au Tchad) on se trouve en présence de petites zones de consommation centrées sur un marché hebdomadaire, et couplées par l'intermédiaire de celui-ci avec une zone de production elle aussi à étendue négligeable. Toutes ces zones et tous ces marchés restent juxtaposés, sans communication entre eux.

On peut ainsi délimiter au Cameroun une zone centrée sur le marché de Kousséri, une autre symbolisée par Malta, une autre encore par Goulfa.

b) Une telle situation est très proche de l'économie dite de subsistance. En fait, les quantités échangées sont minimes (quelques dizaines de grammes par transaction). Voici d'ailleurs quelques exemples d'achats enregistrés à Kousséri le 14 novembre, 1963 :

Désignation	Préparation	Prix payé	Origine de l'argent consacré à l'achat.
Heterotis & Citharinus	frais	105 Frs.	Vente d'arachides, gombo, oignons.
Mélange	séché	20 Frs.	Vente de fagots et de manioc
Citharinus	fumé	45 Frs.	Vente de nil
Mélange	séché	115 Frs.	Salade de jardinier
Citharinus	grillé	40 Frs.	Vente de poisson frais.

Le poisson est d'espèces diverses (1); il est fractionné ou entier, vendu à la pièce, au morceau, à la tasse (pour les mélanges de petits poissons). Le poisson frais est rare; on trouve surtout du produit séché au soleil, fumé ou grillé. Toute standardisation est absente, les prix sont longuement débattus lors de chaque achat, et payés grâce à la vente, sur le même marché, de quelques denrées vivrières. Les enquêteurs notent fréquemment des transactions bizarres; le 5ème cas du tableau ci-dessus en donne un exemple; il s'agissait d'un pêcheur qui, après avoir vendu du poisson frais, rachetait du poisson grillé... On enregistre aussi des amorces de micro-commerce; ainsi, le 4ème achat du tableau portait-il sur du poisson qui devait être revendu à Fort-Lamy, de l'autre côté du Chari.

c) Ces échanges n'ont bien entendu qu'un caractère marginal, tant pour les acheteurs que pour les vendeurs. On conçoit donc que ces derniers n'aient qu'un horizon économique très limité. Il ne saurait être question de plans ou de prévisions, encore moins d'investissements, si minimes soient-ils. Les recettes escomptées sont affectées d'emblée à des emplois bien circonscrits: achats de nil, d'huile, de sel, etc. Pas de stockage; on n'apporte au marché que ce qui est susceptible d'être facilement écoulé, et les invendus sont reportés pour être consommés. Le transport s'effectue sur la tête, dans unealebasse ou une cuvette. Au marché, le poisson est étalé à même le sol, ou sur une natte. Enfin il n'existe pas d'intermédiaires spécialisés; tout ce petit commerce est entre les mains de femmes de pêcheurs.

On mesure immédiatement le caractère primitif de ces

(1) Clarias, Tilapia, Lates, Gymnarchus, Hydrocyon, etc. Les aloses font l'objet d'un commerce spécial, beaucoup plus organisé.

échanges quand on s'aperçoit que les cas de troc ne sont pas rares : poisson contre mil, par exemple. Il est toutefois paradoxal de constater que, dans le village même où ces exemples de troc ont été enregistrés (Maltan, au Cameroun), et à la même époque, s'effectuait un commerce de toute autre envergure, et qui ne passait pas par le marché local.

II. Le secteur traditionnel en voie d'évolution.

En ce qui concerne les lieux de production, ce secteur n'est pas géographiquement séparé du précédent. Ce sont d'ailleurs souvent les mêmes pêcheurs qui alimentent les deux secteurs. Par contre, les consommateurs ne sont plus recrutés à petite distance des lieux de pêche, et les produits diffèrent; ils sont de deux types seulement, et hautement standardisés : "alestes" séchés au soleil (salanga) commercialisés surtout dans le département camerounais du Diamaré, et dans la zone de Moundou, au Tchad, - poisson fumé (banda) écoulé en Nigéria. Enfin, et comme on vient de le faire remarquer, alors que le petit commerce traditionnel a lieu sur les marchés hebdomadaires, on pourrait très bien sillonner ceux-ci pendant toute la campagne de pêche sans jamais soupçonner l'existence des courants qui vont être décrits maintenant (pour des raisons de brièveté, je ne limiterai aux circuits du banda).

Bien qu'on se trouve à mon avis en présence d'un secteur traditionnel, on constate que producteurs et commerçants (car cette fois, il y a spécialisation) sont parvenus à organiser un système efficace. Cette efficacité peut s'analyser à deux points de vue :

a) Au point de vue technique d'abord.

Le mode de préparation retenu est le fumage. Il semble que la raison de ce choix tiende aux préférences des consommateurs car le séchage au soleil demanderait moins de peine, et pourrait apparemment être pratiqué pendant toute la période de pêche (excepté à la fin de celle-ci, qui coïncide avec le début des pluies)(1). La technique retenue présente d'ailleurs de nombreuses variantes. Après avoir été coupé en morceaux, le poisson peut soit être grillé dans des papyrus enflammés - procédé utilisé sur les îles flottantes du delta et du lac (Kertas) où le bois évidemment est absent, soit véritablement fumé dans un four, dont le meilleur semble être celui qu'utilisent les pêcheurs Haoussa venus de Sokoto ("barka").

Le stockage dure peu de temps, puisque l'écoulement est permanent. Le banda est en effet constamment collecté sur les bords du fleuve, ou sur les îles flottantes, par les soins de commerçants nigériens venus de Wulgo, et naviguant sur des baleinières de fer. Ces commerçants drainent les rives du lac, le delta et remontent le fleuve jusqu'à hauteur de Chawé. Au delà de Chawé, les rives sont prospectées par des commerçants venus du sud (Gouffet et Maltan), également utilisateurs de baleinières; mais cette fois, le produit est chargé sur camion à Maltan, et rejoint Maiduguri par route, en acquittant les

(1) On pratique en fait le séchage au soleil, dans les mêmes régions, soit pour les ventes locales sur les petits marchés (voir section précédente), soit pour le salanga alestes pêchés de mars à juillet). Mais ce dernier produit est préparé au tout par des migrants Mande, et écoulé en Nigéria.

des migrants Mande, et écoulé au Tchad

droits de douane à la sortie du Cameroun, Une troisième voie passe par le débarcadère de Nganatir, où les pêcheurs vont eux-mêmes porter leur banda. Une piste automobilisable réunit en effet Nganatir à Gambarou pendant la saison sèche. On remarquera la souplesse de ce système complexe, qui tire le meilleur parti des données de la géographie et de la climatologie. On notera également que, malgré la perspective des taxes douanières, le transport par canion est généralement préféré à celui des baleinières, à cause de sa rapidité.

b) Au point de vue économique ensuite.

Pêcheurs, intermédiaires et consommateurs sont spontanément parvenus, sans aucune intervention extérieure (ou plutôt malgré celles-ci, notamment celles de la douane), à édifier une véritable création collective, celle d'un circuit étendu, doté d'une permanence remarquable, et dans lequel des agents nombreux tiennent des rôles spécialisés.

A Dougounashi, sur la rive camerounaise du lac, le banda préparé par les pêcheurs (souvent venus exprès de Ni'ória) est acheté par des commerçants de Wulgo; ceux-ci payent tous leurs achats comptant, mais approvisionnement aussi les pêcheurs en nil, car ces derniers ne cultivent pas. Lors de l'achat, les quantités de poisson sont mesurées à l'aide de sacs contenant environ 50 Kgs. Des cours sont définis pour les diverses variétés de banda : le produit le plus apprécié est préparé exclusivement avec des *Gymnarchus* (8 à 9 livres le sac), le moins demandé est fait avec des silures (2 livres le sac environ). Le banda courant coûte de 4 à 5 Livres le sac, et ces prix paraissent partout les mêmes. Ils peuvent néanmoins varier dans le temps mais assez peu, semble-t-il. Le coût de transport en baleinière varie également, suivant l'afflux de poisson (c'est le prix payé au propriétaire de l'embarcation par le commerçant de Wulgo); il va de 8 à 10 shillings par sac pour le trajet Ngoun-Wulgo : 5 jours de voyage au minimum. Une baleinière charge environ 60 sacs.

Je n'ai pu étudier complètement la structure des prix et des coûts sur le trajet de Wulgo, puisqu'une partie de celui-ci se situe en territoire nigérien. Le bilan de l'opération par Malton est plus aisé à établir :-

Achat d'un sac de banda courant, à Illélé (sur le Chari)	3.000 fr.CFA
Transport en pirogue d'Illélé à Malton (prix payé au propriétaire de la pirogue)	250
Cadeau aux payeurs (par sac)	50
Transport en canion de Malton à Maiduguri	185
Droit de sortie à Fotokol	130
	<hr/>
Prix de revient d'un sac rendu à Maiduguri	3.615 fr.CFA

Ce même sac se revend, d'après nos informateurs, environ 6 Livres à Maiduguri, soit, aux taux de change sur les marchés, 4.440 francs CFA (ce taux de change est, à Malton, de 27 shillings pour 1.000 fr). Le bénéfice est donc, par sac, de 825 fr. (18% du prix de vente).

Le circuit ne s'interrompt pas à Maiduguri; ils se poursuit jusqu'à Onitsha, en passant par Jos. En 1961, j'ai trouvé du banda du Tchad sur le marché de Lagos.

Bien que trouvant leur origine dans la même région, ces deux secteurs de commercialisation restent rigoureusement distincts. Ils ne portent pas sur les mêmes produits; n'alimentent pas les mêmes consommateurs. Cela pose un problème: Les consommateurs proches des lieux de pêche demeurent entièrement à l'écart des circuits du banda, et ne sont approvisionnés en poisson que par l'entremise du secteur purement traditionnel. C'est le cas du département camerounais du Logone et Chari, qui est pour ainsi dire survolé par un gros courant de banda destiné à la Nigéria; c'est aussi le cas de la préfecture du Chari-Baguirmi, au Tchad (région de Massakot et Massakory) qui, bien que proche du lac, semble très nettement manquer de poisson. L'intégration de ces régions dans les circuits du banda présente évidemment des difficultés, notamment en ce qui concerne les goûts, et surtout la solvabilité des consommateurs.
