

In : J. Muchnik, coord., 1993,
Alimentation techniques et innovations
dans les régions tropicales, Paris
L'Harmattan

Diversité et dynamisme des systèmes techniques locaux de transformation du poisson en Casamance

ou comment les produits aquatiques de
Casamance se retrouvent dans le *ceebu jen*
dakarois et la soupe chinoise...

M.C. Cormier-Salem, ORSTOM Montpellier

Résumé :

Le développement de la pêche maritime en Casamance, phénomène récent et spectaculaire, dépend essentiellement de la valorisation des produits aquatiques. Le marché casamançais est trop limité pour absorber les débarquements. L'éloignement vis-à-vis des marchés extérieurs, en particulier l'énorme marché de consommation que constitue l'agglomération de Dakar-Pikine, et le relatif enclavement de la Casamance, dû surtout à la traversée de la Gambie, conduisent à de très lourds frais de transport et de conditionnement, qui limitent le mareyage aux espèces à haute valeur commerciale, poissons nobles tels les soles ou crustacés. Aussi, la transformation des produits aquatiques est-elle particulièrement importante en Casamance.

Dans cette communication, il est fait une description des techniques locales de transformation des produits aquatiques et de leurs adaptations aux modifications de l'environnement, notamment à travers la mise en place de nouveaux systèmes de pêche et l'ouverture de nouveaux marchés. L'étonnante diversité et le dynamisme de ces techniques sont illustrés par l'analyse des filières des ailerons de requin, du *gej* (poisson fermenté séché) et des huîtres. Enfin, le rôle des femmes dans ces filières est souligné ainsi que le risque de marginalisation des épouses de pêcheurs locaux face au nombre croissant d'agents, féminins et masculins, de toutes origines, qui sont attirés par ce secteur.

10 FEV. 1995

371

O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire

N° : 41006

Cote : B Ex 1

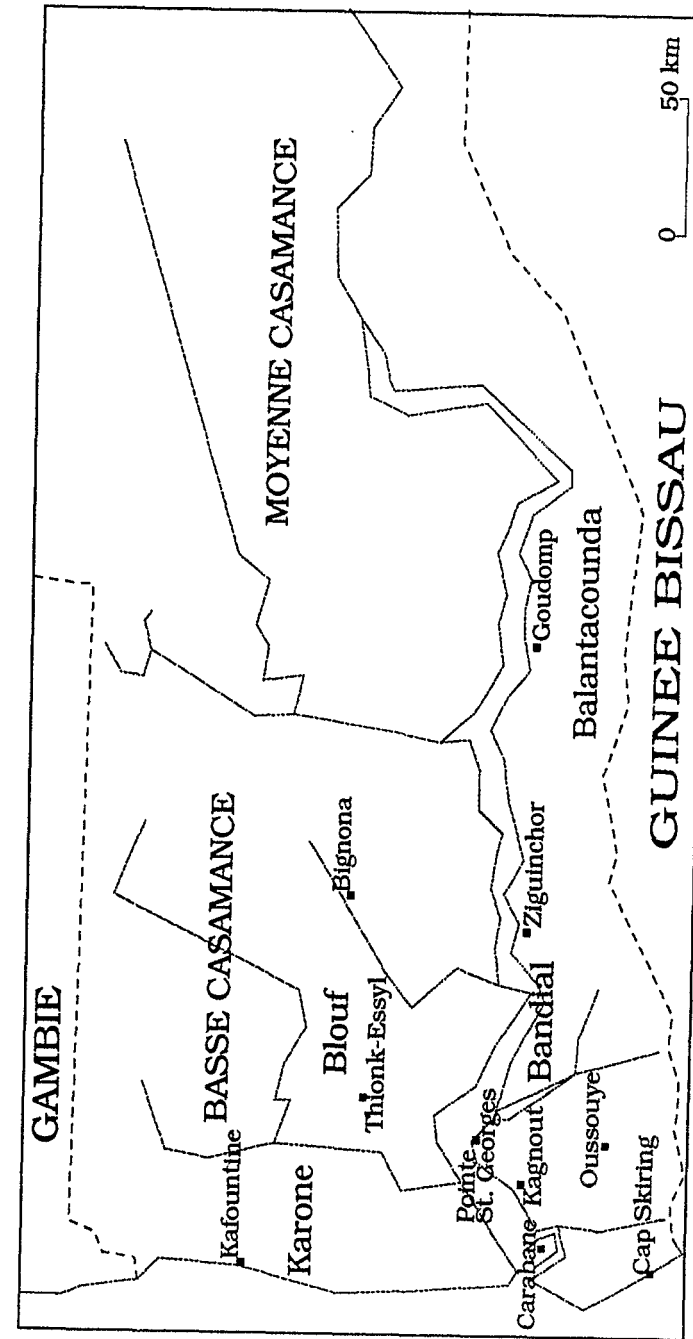
Introduction

L'étude de la filière des produits aquatiques en Casamance s'inscrit dans un programme plus large d'analyse de la gestion et de la dynamique des espaces ruraux par les communautés littorales (Cormier-Salem, 1992). La prise en compte de la transformation et de la distribution des produits de la pêche est essentielle pour comprendre les systèmes de pêche qui structurent les espaces aquatiques, particulièrement en Casamance où le développement de la pêche dépend moins du secteur amont (c'est-à-dire de l'augmentation des débarquements, les stocks maritimes du plateau continental casamançais étant encore largement sous-exploités d'après les études hydrobiologiques) que du secteur aval : le marché casamançais est trop limité pour absorber les débarquements. L'éloignement vis-à-vis des marchés extérieurs, en particulier l'énorme marché de consommation que constitue l'agglomération de Dakar-Pikine, et le relatif enclavement de la Casamance, dû surtout à la traversée de la Gambie, conduisent à de très lourds frais de transport et de conditionnement, qui limitent le mureyage aux espèces à haute valeur commerciale, poissons nobles tels les soles ou crustacés.

Ainsi, alors qu'environ 40% des poissons mis à terre au Sénégal sont transformés artisanalement, d'après nos estimations, ce chiffre s'élève à près de 75% en Casamance. Outre le poisson, 75% des coquillages et des huîtres cueillis dans cette région sont également destinés à la transformation. Ces produits sont recherchés tant sur les marchés sénégalais qu'étrangers, en particulier les pays africains mais également asiatiques.

L'objectif de cette communication est de montrer la capacité d'innovation technologique mais aussi sociale et économique des communautés locales dans le secteur agro-alimentaire, autrement dit d'analyser comment la transformation artisanale des produits aquatiques, activité très ancienne et localement très dynamique, s'est adaptée aux nouvelles conditions socio-économiques, en particulier le développement spectaculaire de la pêche maritime et l'ouverture de nouveaux marchés. Nous examinerons dans un premier temps, les systèmes techniques locaux anciens, dans un deuxième temps les processus de modification de ces systèmes et, dans un dernier temps, nous soulignerons leur étonnante diversité eu égard aux espèces pêchées, aux procédés de transformation et aux réseaux de distribution. Enfin, nous nous interrogerons sur les risques de marginalisation des acteurs "traditionnels" de ces filières.

Figure 1 : Situation des noms de lieux cités dans le texte



LA TRANSFORMATION ARTISANALE DES PRODUITS AQUATIQUES :

UNE ACTIVITÉ ANCIENNE DONT L'IMPORTANCE DANS LES ÉCHANGES RÉGIONAUX ET INTERRÉGIONAUX A SANS DOUTE ÉTÉ SOUS-ESTIMÉE

Au XIX^{ème} siècle et jusqu'à une époque très récente, la place de la pêche dans les systèmes de production de Casamance est secondaire, les populations se consacrant prioritairement à la riziculture. Activité de contre-saison agricole, limitée aux eaux intérieures du fleuve Casamance et des chenaux de marée, la pêche et la collecte des mollusques, en particulier les huîtres, ont néanmoins, de tout temps, été une source essentielle de protéines animales et, localement, un produit de troc de première importance.

Le riz constitue l'aliment de base des Diola. Les légumineuses et les tubercules sont très peu consommés. En revanche, le poisson, notamment les carpes, et les huîtres sont les principaux aliments de complément¹.

Les produits de la cueillette et de la pêche étaient d'abord destinés à la consommation familiale. Cependant, dans les villages spécialisés des îles Carone, de "Thiong" et de Bandial, le poisson était couramment échangé contre des légumes, du vin de palme et du bétail avec les villages de plateaux et même vendu "aux habitants de Carabane et aux traitants établis dans leur pays" (Ans 13G361, 1859). Ces échanges auraient pu être très étendus. La tradition orale rapporte qu'à Kagnout, le poisson transformé était écoulé jusqu'en Gambie et que le nom du village serait lié à ce commerce, Kagnout ou *Kufiñon* signifiant "qui sent mauvais" (figure 1).

Que le produit de la cueillette et de la pêche soit destiné, à la consommation familiale ou aux échanges, de toute façon, les surplus devaient être transformés artisanalement, les produits aquatiques étant très périssables. D'après les témoignages oraux, les plus anciens procédés de conservation utilisés par les populations de Casamance

¹ Au XIX^{ème} siècle, la viande de chasse et d'élevage jouait un rôle beaucoup plus important qu'actuellement. Un témoignage de la fin du XIX^{ème} siècle (Bour, 1882) montre que: "*travailleurs infatigables, les Yolas de Basse-Casamance se livrent particulièrement à la pêche et à la culture du riz. Ils se nourrissent de riz, de poissons, d'hippopotames et de chiens*".

sont le séchage et le fumage². Les produits aquatiques sont mis à sécher au soleil et conservés au-dessus du foyer ou dans les greniers, où un feu est entretenu en permanence pour éloigner les insectes et les rongeurs.

Une autre technique de préparation du poisson, fréquemment relevée en Casamance, est réservée, à l'origine, à la consommation des migrants saisonniers, en particulier les récolteurs de vin de palme : le poisson est séché, pilé, aromatisé, réduit en pâte sous forme de boulettes, appelées *netetu*³ et conservées dans de petits pots faciles à transporter.

En Moyenne-Casamance, dans le Balantacounda, les poissons en surplus sont vidés, ouverts, légèrement salés puis séchés au soleil en saison sèche, fumés au-dessus du foyer en saison humide. Ils sont échangés dans les villages environnants contre du mil, du maïs et des arachides ou acheminés en pirogue jusqu'à Diana Malari puis à pied jusque dans le Fouladou, où ils sont troqués contre des pagnes.

TRANSFORMATION ET DIVERSIFICATION DES FILIÈRES

De nos jours, la technique de conservation la plus répandue est celle du *gej*, fermenté-séché. Cette prééminence traduit l'histoire du développement de la pêche en Casamance. En effet, à partir de la fin du XIX^e siècle, arrivent en Casamance les premiers pêcheurs migrants du nord, en particulier les Serer-Niominka, qui exploitent les eaux intérieures de la Casamance ainsi que les pêcheurs wolof de Saint-Louis et lébou de la presqu'île du Cap-Vert qui sont les premiers à exploiter les ressources marines. Les pêcheurs migrants forment les populations autochtones à la navigation et à la pêche maritime, introduisent et diffusent de nouvelles techniques de pêche (épervier, filet, grande pirogue) et de transformation du poisson. Ils concourent

² Soulignons que le salage n'est pas utilisé, alors que les populations de Basse-Casamance exploitent le sel dans la mangrove.

³ D'après Kerharo et Adam (1974), le *netetu* désigne en wolof le noyau du *Parkia biglobosa*. Après avoir été pilé, trempé dans l'eau, décanté et séché, on confectionne, avec, des boulettes, auxquelles on ajoute actuellement du piment et du sel. Ce noyau est désigné sous les termes de *batanj* en diola bandial. Le fruit se dit *ul* en wolof, *nere* en mandingueue et *ehombon* en diola bandial. Il semble en fait que le terme *netetu* désigne, dans les différentes régions, des boulettes, dont la composition peut varier mais toujours au goût prononcé.

en définitive à une profonde modification des systèmes de pêche, imposant en particulier de nouvelles filières de produits aquatiques.

Ainsi, dès le début du XX^e siècle, d'après Gruvel (1908 : 51), les villages de Basse-Casamance sont approvisionnés en poissons frais et séchés par les pêcheurs professionnels originaires des autres régions sénégalaises, à savoir les Lébou, les Wolof et les Niominka. Les deux techniques de conservation employées par ces pêcheurs en Casamance sont le *gej* et le *tambajang*, mullet séché. Au marché de Ziguinchor, par exemple, on trouve des mullets "apportés à l'état frais, mais aussi et surtout séchés en entier et répandant alors une odeur tout à fait particulière" (ibid. : 51). Ces techniques ne sont pas inconnues des communautés autochtones mais encore peu utilisées, du moins sur la côte maritime.

En effet, dès cette période, certains villages de Casamance intérieure se spécialisent dans la production de poisson sec. Dans les années 50, d'après les rapports du service de l'élevage et des industries animales, deux centres sont particulièrement importants : les villages du Bandial et Goudomp, en Moyenne-Casamance.

Dans le Bandial, la moitié du poisson est vendue à l'état frais au marché de Ziguinchor, l'autre moitié est séchée et fumée, échangée contre du riz ou réservée pour la consommation en hivernage. Ce produit, quoique noirci par la fumée, est appelé *tambajang* à l'exemple du mullet séché produit par les Niominka

A Goudomp, l'ethmalose est séchée et fumée. La technique du fumage, appelée *metora*, est introduite par un Dahoméen, Mr William. Cette industrie alimente un commerce très fructueux vers les Guinée française et portugaise : c'est par camions entiers que le produit est exporté.

Dans les années 50-60, le désenclavement de la Casamance, son intégration à l'économie de marché national et l'arrivée massive de pêcheurs étrangers constituent des conditions favorables au développement de la transformation du poisson : l'augmentation du nombre de captures, la diversité des espèces débarquées (grosses espèces comme les mérus, courbines, capitaines ou petites espèces comme les ethmaloses, carpes, mullets, outre les crevettes et les huîtres), la diffusion de nouvelles techniques de conservation aboutissent à une diversification et à une multiplication des centres de transformation. On assiste alors à une spécialisation régionale que J. Amoux (1960) explique "par les différentes ressources de l'arrière-pays en agents de conservation": la zone herbeuse et arachidière, de Rufisque à la Gambie, est la région de production du *kejax* [poisson braisé-séché]. La zone de la forêt, comme la Casamance et le Saloum, est spécialisée dans la production du *metora* [poisson fumé]. La zone,

dépourvue de ressource combustible, utilise la simple fermentation et est spécialisée dans la production du *gej*.

Si cette explication est un peu déterministe, il n'en reste pas moins que les centres de Casamance deviennent spécialisés dans la production de tel ou tel produit en fonction de la région d'origine des pêcheurs. Ainsi, le *gej* est essentiellement produit dans les campements de migration des pêcheurs de Saint-Louis, le *tambajang* dans les campements de migration des pêcheurs niominka et le *metora* dans les villages de Casamance.

En 1964, des chantiers de *metora* sont créés à Goudomp, encadrés par quatre "monitrices" ghanéennes. Le Nigeria et le Ghana, secondairement la Côte d'Ivoire et la Guinée, sont les principaux destinataires de ce produit. On ne relève ni production de *kejax*, ni production de *sali*. En revanche, se mettent déjà en place des circuits d'exportation des ailerons de requin vers le Viêt-nam. Cette production est cependant davantage le fait de Joal sur la Petite Côte et de Saint Louis que de la Casamance.

Dans les années 1970, le développement de la pêche maritime et de la pêche crevettière donne à la transformation du poisson ses caractéristiques principales. En Casamance maritime, la migration croissante de pêcheurs de Saint-Louis, du Gandiole, de la Petite-Côte attire un nombre croissant de transformateurs. Le *gej* tend à devenir le procédé de transformation le plus important en poids comme en valeur, déclassant en qualité le *gej* produit à Saint-Louis. Le *sali*, poisson salé-séché, est introduit par des pêcheurs de Saint-Louis et du Gandiole, ces derniers se spécialisant également dans la production des ailerons de requin. Le *tambajang* reste toujours une production importante dans les campements niominka et les villages de Basse-Casamance, qui se mettent aussi à produire du *gej* sur le modèle des pêcheurs étrangers. Enfin, la production de *metora* tend à passer de la Moyenne à la Basse Casamance : les pêcheurs toucouleur de poisson, basés surtout à Goudomp, se convertissent à la pêche à la crevette dès les années 60 avec l'ouverture des usines de traitement des crevettes à Ziguinchor. Les fours à *metora* de Goudomp fonctionnent au ralenti, faute d'approvisionnement suffisant en poisson. En revanche, en Casamance estuarienne et maritime, des transformateurs guinéens et ghanéens sont attirés par les possibilités de transformation des abondantes captures de poissons, notamment silures, requins et raies peu consommés autrement que fumés.

Adaptation des systèmes techniques locaux

Le développement de la pêche chez les populations autochtones est une réponse aux modifications de l'environnement, dont les phénomènes les plus marquants sont l'exode rural dès la fin des années cinquante et la sécheresse à partir de la fin des années soixante. Face à la crise des systèmes de production traditionnels basés en particulier sur la riziculture de bas-fonds, les populations diversifient leurs cultures, revalorisent d'anciennes activités longtemps demeurées secondaires comme la cueillette des huîtres ou la petite pêche paysanne, enfin développent de nouvelles activités productives telle la pêche maritime, sur le modèle des pêcheurs étrangers.

Ainsi, le secteur de la transformation artisanale des produits aquatiques reçoit un puissant stimulant de l'amont avec l'augmentation de l'offre en poisson mais aussi de l'aval avec le mouvement d'urbanisation accéléré et l'ouverture de nouveaux marchés urbains nationaux et internationaux. Le développement de petites productions marchandes, notamment de produits aquatiques transformés, répond par ailleurs au besoin croissant en numéraire des populations rurales, la production de riz étant insuffisante pour couvrir les besoins de la consommation familiale. De plus en plus, les produits de la pêche et de la cueillette sont destinés prioritairement à la transformation et à la vente sur les marchés extérieurs à la Casamance.

Des filières spécialisées

En Casamance, les circuits de distribution des produits aquatiques sont très complexes, avec pour chaque espèce débarquée, des procédés de transformation, des unités de mesure, des prix, des réseaux commerciaux originaux.

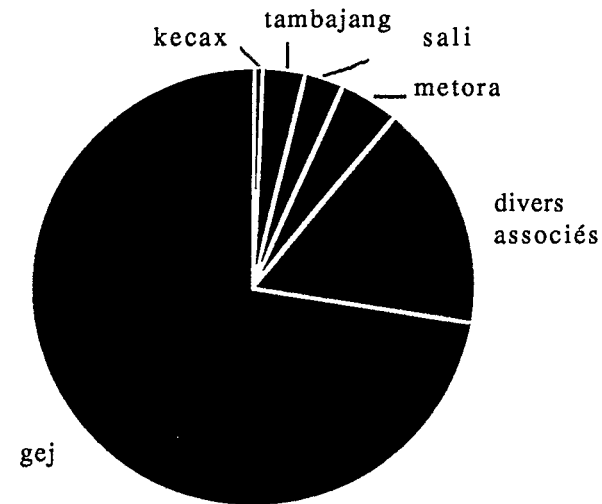
Des techniques locales anciennes de conservation du poisson sont toujours en usage: dans les villages de Basse-Casamance, les Diola conservent le poisson, notamment les alevins, dans le sel et le citron. Les mulots, secondairement les carpes, sont séchés au soleil, sur des claies, le jour, fumés dans les greniers, la nuit. Ces produits sont uniquement destinés à la consommation locale

Pour les crustacés (crevettes, langoustes) et les poissons nobles (soles), le mode de conservation, qui tend à l'emporter, est le froid.

Outre les camions réfrigérés, depuis peu, certaines unités de pêche équipent leurs pirogues de glacières.

Dans les autres centres, en particulier ceux trop enclavés pour être desservis par des mareyeurs, la majorité des "belles" prises, c'est-à-dire les poissons de grande taille (otolithes, capitaines, brochets), sont transformées en *gej* (figure 2)

Figure 2 : Importance des différents types de poisson transformé en Casamance



(source : Enquêtes M.C. Cormier-Salem, 1985)

Les autres prises sont transformées en :

-*tambajang*, mulot séché, surtout produit par les pêcheurs niominka de la Pointe-Saint-Georges, et destiné aux milieux ruraux sénégalais dépourvus d'approvisionnement en poisson frais et aux migrants urbains originaires de ces régions (Sénégal oriental, Casamance).

-*metora*, poisson fumé, préparé en Casamance le plus souvent à partir des raies, requins et silures, qui entre parfois dans la composition de plats sénégalais, notamment diola, mais est surtout destiné aux autres marchés africains, comme le *sali*.

- Le *sali*, salé et séché, préparé surtout à partir des raies et des requins, non consommé au Sénégal mais dans les autres pays de l'Ouest africain.

Le *kejax*, poisson braisé, principale production de la Petite-Côte, n'est pratiquement pas produit en Casamance, la pêche des pélagiques (sardinelles) étant très limitée

A titre d'illustration du dynamisme du secteur de la transformation artisanale et de la capacité d'innovation technologique des communautés rurales, nous décrirons trois filières, celles des ailerons de requin, du *gej* et des huîtres.

La filière des ailerons de requin : la plus exotique

Un circuit original est celui de l'aileron de requin, puisque le produit est directement vendu par le pêcheur au commerçant via la Gambie. Cette filière est la spécialité des pêcheurs migrants du Nord basés dans les campements de pêche maritime de Cap Skiring et Kafountine. Dès la pirogue halée sur le sable et les prises débarquées, les pêcheurs mettent de côté les requins et en prélèvent l'aileron pour le sécher au soleil et le vendre eux-mêmes en Gambie. Les autres prises sont confiées à leurs épouses et/ou vendues aux transformateurs et aux commerçants "bana-bana".

Le kg de grands ailerons vaut 5 000 FCFA, celui de petits ailerons 500 à 2 500 FCFA⁴. Un aileron de requin peut peser jusqu'à 5 kg. Tout est expédié en Extrême-Orient, à Hongkong, par des exportateurs japonais basés en Gambie. Les ailerons de requin séchés servent de base à la composition d'une fameuse soupe "chinoise".

La filière du *gej* : la plus importante

Le *gej*, fermenté-séché, est la technique actuellement la plus importante en Casamance (75% des personnes interrogées font du *gej*) et la plus recherchée sur les marchés. Ce produit est préparé à partir des silures, *gej kong*, ou des gros poissons, tels les otolithes, capitaines, courbines etc... Le poisson est écaillé, étêté, ouvert en deux et éviscéré, puis mis à fermenter dans un trou creusé dans le sable durant une nuit. Le lendemain, il est lavé et légèrement salé et enfin, étalé sur les claies, au soleil. Le séchage dure deux à quatre jours, selon la taille du poisson et les conditions météorologiques.

⁴ 100 FCFA équivalent à 2 FF. A titre de comparaison, la fourchette du prix de vente en gros du kg de poisson frais est entre 50 et 300 FCFA et celle du kg de poisson transformé entre 300 et 800 FCFA (enquêtes M.C. Cormier-Salem, 1985).

Le poisson est parfois éviscéré seulement le lendemain matin, afin d'en accélérer la fermentation. En revanche — et c'est une spécificité de la Casamance — sa tête et son arête dorsale sont toujours retirées.

Tous les déchets sont l'objet d'une utilisation poussée : les oeufs sont séchés pour la consommation familiale, l'arête dorsale et la tête sont séchées et vendues aux consommateurs n'ayant pas les moyens d'acheter du poisson. La poche intestinale est aussi séchée et vendue pour faire des chaussures en simili plastique!

Le *gej* est une des composantes essentielles de la sauce du *ceebu jen*, plat wolof consommé quotidiennement par toutes les familles sénégalaises urbaines.

Toutes les grosses espèces sont transformées selon cette technique par les épouses de pêcheurs wolof, lébou et serer dans les campements de pêche maritime, mais également par les populations autochtones: le *gej* est produit non seulement par les nouveaux pêcheurs casamançais, ceux qui migrent en mer et qui ont de grands filets, qui apparaissent comme les plus dynamiques, les mieux équipés, mais aussi par les paysans-pêcheurs, dans le cadre du *hank* villageois, à côté des huîtres et du poisson fumé, ou lors des campagnes de pêche au barrage-palissade. Si les populations de Casamance trouvent dans le *gej* le principal débouché à leur capture, en revanche elles sont le plus souvent exclues des circuits de distribution de ce produit, les commerçants étant originaires du Nord, avec une nette prépondérance des "bana-bana" wolof originaires de Guet Ndar, du Gandiole et surtout du bassin arachidier.

La filière des huîtres : la plus évolutive

La filière des huîtres, contrairement à celle des crustacés et des poissons, est entièrement entre les mains des communautés autochtones, plus précisément des femmes diola (Cormier-Salem, 1989). Dans nulle autre filière, on ne relève une telle intégration entre la production, la transformation et la commercialisation. Par ailleurs, cette technique de transformation très ancienne s'est progressivement adaptée aux nouvelles conditions socio-économiques, en particulier aux exigences et opportunités du marché national.

Les techniques de transformation n'ont guère changé depuis des générations: après la cueillette des huîtres sur les branches des palétuviers, à marée basse, à bord de petites pirogues monoxydes, les femmes retournent au débarcadère du village et effectuent sur place les premières opérations de transformation des huîtres. L'opération la plus longue consiste à recueillir la chair des huîtres. Ou bien, 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.

Le séchage dure un à deux jours. Les huîtres, insuffisamment séchées par le soleil, sont étalées sur un van circulaire posé au-dessus du foyer domestique. Le fumage dure un à deux jours également.

Les huîtres sont partout conservées dans des 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 pour éloigner les petits rongeurs.

Les huîtres décortiquées simplement bouillies, conservées ou non dans du citron, sont vendues par les cueilleuses directement aux villageois. Elles sont vendues de 50 à 200 FCFA selon la taille du pot.

Les huîtres séchées ne sont vendues sur place que dans les villages les plus isolés, comme dans les îles Carone. Partout ailleurs, les huîtres sont écoulées, par les cueilleuses elles-mêmes ou une femme banabana du village, sur le marché le plus proche (Bignona, Oussouye, Carabane), à Ziguinchor ou à Dakar.

La filière des huîtres est originale dans la mesure où sa dynamique est endogène, où les femmes diola en ont gardé la maîtrise et où cette pratique "traditionnelle" s'est remarquablement intégrée à l'économie de marché. Cependant, la filière gagnerait en efficacité si les femmes étaient dotées de bons moyens de distribution. Le prix de vente au détail des huîtres à Dakar est grevé par les moyens de transport déficients et, secondairement, par le trop grand nombre d'intermédiaires. Les femmes sont dépendantes du bateau *Casamance Express*, moyen de transport plus pratique et moins onéreux que la route, surtout pour les pondéreux, mais dont le trafic est très irrégulier⁵. Enfin, les huîtres de Casamance sont insuffisamment valorisées par rapport au travail requis et aux prix des huîtres d'autres provenances.

⁵ Le Boulouf a résolu en partie le problème de l'écoulement de ses produits grâce à un camion, donné par l'UNICEF par l'intermédiaire de la Promotion humaine. Ce camion est géré par une coopérative, qui regroupe toutes les femmes de ce pays et dont la présidente réside à Kartiak. Chaque village dispose du camion un jour par semaine. Les femmes peuvent ainsi aller vendre à Dakar les huîtres séchées, les poissons transformés, l'huile de palme, les fruits "exotiques", les balais.

Conclusion

L'exploitation des ressources aquatiques de Casamance a connu un spectaculaire développement, surtout depuis la fin des années 80, dont témoignent la multiplication des agents de production et de distribution, l'augmentation des prises, la diversification des systèmes de pêche, la croissance des campements et des centres de pêche et de transformation du poisson.

La mise en place de nouvelles filières des produits aquatiques comme la revalorisation d'anciennes filières manifestent la capacité d'adaptation des populations aux modifications de l'environnement; les produits nouveaux, comme le *gej* ou les ailerons de requin séchés, ont été introduits dans les systèmes techniques des communautés locales, tandis que les produits anciens, comme les huîtres séchées, sont devenus de petites productions marchandes intégrées à l'économie de marché national, voire international.

Un des effets de ces innovations, rançon du succès, est l'émergence de nouveaux intermédiaires, originaires pour la plupart des autres régions sénégalaises, jeunes chômeurs des villes ou agriculteurs reconvertis dans le commerce, attirés en Casamance par le dynamisme du secteur de la transformation et de la distribution des produits aquatiques. Toutes les communautés ne sont pas également placées dans les réseaux de distribution: il faut souligner les risques de marginalisation d'une part des épouses des pêcheurs du secteur de la transformation, d'autre part des Diola du secteur de la commercialisation.

Le développement de la pêche dans un environnement dégradé par la diminution des précipitations relance le débat entre "Nordistes" et "Sudistes": la politique offensive des premiers, leur expansionnisme spatial et économique, qui s'appuie sur leur savoir-faire maritime et commercial, s'oppose à la stratégie défensive des seconds, qui s'appuie sur les droits coutumiers et la maîtrise des terroirs amphibies. Les communautés de Casamance entendent conserver le plein contrôle de l'exploitation des ressources de leur terroir, n'hésitant pas à en revendiquer l'usage exclusif, au besoin par la force, comme en témoignent les événements récents. Reste posé le problème des moyens à leur disposition pour contrôler la distribution de leurs produits.

Bibliographie :

- ARNOUX J., 1960, *La modernisation de l'armement de la pêche maritime artisanale de 1952 à 1959*, Dakar, SOPM, multigr.
- CORMIER-SALEM M.-C., 1989, "Une pratique revalorisée dans un système de production en crise. La cueillette des huîtres par les femmes diola de Basse-Casamance (Sénégal)", *Cahier ORSTOM série Sciences humaines*, 25 (1-2): 91-107.
- CORMIER-SALEM M.C., 1992, "Gestion et évolution des espaces aquatiques : la Casamance", Paris, *ORSTOM*, coll. Études et Thèses, 584 p.
- GRUVEL A., 1908, *Les pêcheries des côtes du Sénégal et des rivières du Sud*, Paris, Challamel, 245 p.

Étude des systèmes techniques de transformation artisanale du maïs au Bénin

Mathurin Nago, UNB-FSA, Cotonou (Bénin)
Claire Thuillier, CIRDA-SAR, Montpellier
Joseph Hounhouigan, UNB-FSA, Cotonou (Bénin)

Introduction

Dans le contexte de la crise alimentaire que traverse l'Afrique subsaharienne, on assiste à l'émergence de réponses techniques endogènes qui permettent en particulier d'assurer l'approvisionnement des villes et l'alimentation des populations urbaines. Ainsi, les technologies traditionnelles se sont développées et adaptées, conduisant en milieu urbain à un artisanat alimentaire actif qui offre des produits et des services variés correspondant aux nouveaux styles de vie des populations (Bricas *et al.*, 1984).

Au Bénin, les fabricants et vendeurs de produits alimentaires, fort nombreux sur les marchés et dans les rues, témoignent de la vitalité de ce secteur artisanal. Des enquêtes exhaustives ont permis d'apprécier l'importance socio-économique de ce secteur en y dénombant plusieurs dizaines de milliers d'unités de transformation qui traitent plus d'une vingtaine de produits (maïs, manioc, arachide, haricot, mil, sorgho, riz, igname, banane, huile de palme, noix de coco, blé, poisson...). La plus forte concentration de ces activités artisanales s'observe à Cotonou, capitale économique du pays, où près de 50 % des unités recensées se consacrent à la transformation du maïs (Nago, 1989).