

O. R. S. T. O. M.  
INSTITUT DE RECHERCHES SCIENTIFIQUES  
AU CONGO  
-----

SERVICE  
DES SCIENCES HUMAINES

L A P E C H E A P O I N T E - N O I R E  
ET SES POSSIBILITES DE DEVELOPPEMENT

par

Yves DHONT

BRAZZAVILLE, JUILLET 1963

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

---

Avant la construction de la ville, l'emplacement actuel de Pointe-Noire était peuplé de pêcheurs. En se déplaçant, le village de pêcheurs a non seulement survécu à l'urbanisation mais il s'est développé, notamment grâce à l'apport d'immigrants venus du golfe du Benin.

La pêche artisanale a donc subsisté, mais depuis 1948, date de l'arrivée du premier chalutier, la pêche industrielle s'est développée parallèlement à la pêche artisanale, et beaucoup plus rapidement que celle-ci. Elle est actuellement considérablement plus importante, surtout par le tonnage pêché mais aussi par le nombre de personnes auxquelles elle procure un emploi. Deux armements concurrents exercent leur activité à Pointe-Noire : la S.A.P.A.C.(1) et l'Armement Cotonec.

L'Installation de la S.A.P.A.C. en 1949, marque la première tentative sérieuse et durable d'implantation de la pêche industrielle à Pointe-Noire. La Société débute avec un seul chalutier mais en acquiert un second l'année suivante. Elle fusionne en 1952 avec la L.I.P.A.(2) qui s'était installée en 1951 et exploitait 3 chalutiers jaugeant au total 220 tonneaux. Elle crée une conserverie de thon et de pilchards en 1957.

En 1958 un nouveau venu tente sa chance : la Société Armement Vaucher, qui utilisait 6 chalutiers de faible tonnage.

C'est en Septembre 1959 que l'Armement Cotonec prend pied à Pointe-Noire, s'associant avec la S.A.P.A.C. qui commercialisait le poisson tandis qu'il se chargeait de la pêche, avec partage égal des bénéfices.

---

(1) Société Anonyme de Pêche, d'Armement et de Conservation

(2) L'Industrie de Pêche en Afrique.

L'accord est rompu en février 1961 : dès lors la S.A.P.A.C. reprend la pêche pour son propre compte et l'Armement Cotonec commercialise lui-même sa production. L'Armement Vaucher ayant cessé son activité cette même année, les deux entreprises se retrouvent face à face, se livrant à une vive concurrence qui atteint son apogée à la fin de l'année 1961. Concurrence bénéfique pour les consommateurs qui profitent de la baisse très sensible des prix, mais dont les artisans-pêcheurs africains supportent indirectement le poids. En outre la part de la pêche artisanale dans le tonnage total débarqué à Pointe-Noire ne cesse de diminuer : son niveau de production semble stagner ou ne s'accroître que dans une faible mesure, hors de proportion avec la progression rapide de la pêche industrielle.

L'objectif fixé à l'enquête effectuée de Mai à Juillet 1962 était de déterminer la situation respective des deux types de pêche : production, commercialisation et possibilités de développement . L'étude avait pour but la rédaction d'une courte note destinée à la Conférence des Nations-Unies sur l'Application de la Science et de la Technique aux régions peu développées. Mais le nombre et la variété des matériaux rassemblés justifiaient de plus amples développements.

Ce rapport fait une part beaucoup plus large à la situation et aux problèmes de la pêche artisanale qu'à ceux de la pêche industrielle : celle-ci, beaucoup mieux connue, ne nous a pas semblé devoir être étudiée de manière aussi approfondie. Nous l'envisagerons en quelque sorte comme le pendant de la pêche artisanale, un terme de comparaison dont il est indispensable de rendre compte : la production des pêcheurs africains est en effet devenue secondaire si l'on ne prête attention qu'aux tonnages produits; force est bien de la situer par rapport à la pêche industrielle qui impose sa production de masse et parfois, par la force des choses, sa loi sur le marché.

---

Mais ce n'est que sur le marché, devant le consommateur, que se rencontrent, en concurrents, les armateurs et les pêcheurs africains. Les deux modes de pêche sont étrangers l'un à l'autre; ils coexistent mais participent à des systèmes socio-économiques totalement différents. Quel de commun, hormi la nature même de l'activité, entre le pêcheur qui manoeuvre encore sa pirogue à la pagaie et vend sur place tout le produit de sa pêche, et l'armateur qui envoie ses chalutiers jusqu'au large de l'Angola, conserve le poisson en chambre frigorifique et le commercialise à Brazzaville aussi bien qu'à Pointe-Noire ?

Aussi les étudierons-nous comme ils vivent et pêchent, séparément, sauf en ce qui concerne la formation des prix et la consommation puisqu'elles sont les seuls domaines où une certaine interdépendance se manifeste à travers l'opposition et la concurrence mutuelle.

Les méthodes employées lors de cette enquête ont varié en fonction des buts précis que nous cherchions à atteindre : dépouillement des rares documents préexistants, recensement des pêcheurs et de leurs engins dans les villages de la côte, relevés systématiques de production ou de prix, usage de questionnaires (1), entretiens avec les pêcheurs africains, avec les armateurs, interrogatoires des consommateurs sous une forme relativement libre, et surtout observation directe, quotidienne. Dans toute la mesure du possible nous avons préféré les méthodes objectives (observations directes, relevés...) aux méthodes subjectives basées sur les déclarations des intéressés. Quand nous le pouvions, nous faisons appel aux deux, concurremment.

Quelques difficultés d'ordre matériel ont ralenti et gêné le déroulement de l'enquête. Signalons particulièrement l'absence de véhicule durant les deux premiers mois, qui nous a empêché de suivre un programme de travail précis. Il en est résulté des pertes de temps fâcheuses.

---

(1) Voir en annexe des types de questionnaires utilisés durant l'enquête. Annexes I et II, p. 156 et 160.

Le plan de ce rapport suit l'ordre normal des opérations auxquelles donne lieu le poisson : nous envisagerons successivement :

- La production
- La commercialisation, les prix, et les revenus
- La consommation.

Nous étudierons en chapitres séparés les aspects divers et les problèmes variés que recouvre chacune de ces rubriques. D'autre part nous distinguerons chaque fois entre la pêche artisanale et la pêche industrielle puisqu'il est impossible, nous l'avons vu, de confondre dans l'étude deux types de pêche qui n'ont dans la réalité que de rares points de rencontre.

Avant d'examiner les données de la pêche proprement dite, nous évoquerons dans un chapitre préliminaire les caractéristiques démographiques du village des pêcheurs de Pointe-Noire, car l'on ne saurait comprendre réellement certains problèmes que pose la pêche artisanale sans connaître quelque peu les pêcheurs eux-mêmes. Ceci est surtout vrai des problèmes de développement de la pêche sur lesquels nous nous interrogerons au terme de ce rapport.

Le plan précis que nous suivrons est donc le suivant :

- INTRODUCTION
- I - PRESENTATION DEMOGRAPHIQUE DU VILLAGE DES PECHEURS
- II - LA PRODUCTION
  - 1<sup>o</sup>) Moyens de production et instruments de la pêche artisanale
  - 2<sup>o</sup>) La propriété des moyens de production de la pêche artisanale
  - 3<sup>o</sup>) Moyens de production de la pêche industrielle
  - ✓ 4<sup>o</sup>) Le niveau de la production

.../...

III - LA COMMERCIALISATION - LES PRIX - LES REVENUS

1<sup>o</sup>) La commercialisation

2<sup>o</sup>) Prix et marges bénéficiaires

3<sup>o</sup>) Les revenus de la pêche artisanale et leur répartition.

IV - LA CONSOMMATION

CONCLUSION : Les possibilités de développement

-----00-----

PRESENTATION DEMOGRAPHIQUE DU VILLAGE DES PECHEURS  
DE POINTE - NOIRE (1)

Le recensement intégral (2) du village des pêcheurs en 1962 a révélé un chiffre de population s'élevant à 305 personnes - qui n'appartiennent pas toutes à des familles de pêcheurs - auxquelles devraient normalement s'ajouter 12 résidents absents pendant le déroulement de l'opération (en déplacement de longue durée, en prison... etc) (3). 168 habitants sont de sexe masculin, 137 de sexe féminin, ce qui correspondrait à un taux de masculinité de 1226 ‰, sensiblement plus élevé que celui de l'ensemble de la population ponténégrine (1.031 ‰). Ainsi apparaît d'emblée une première particularité de la population du village des pêcheurs.

Par groupes d'âge, l'importance numérique de chaque sexe est la suivante :

- 
- (1) Les pêcheurs habitant la cité ne sont pas pris en considération, sauf mention expresse.
- (2) Sondage au 1/4 effectué par J.L. LIERDEMAN dans le cadre du recensement de Pointe-Noire, complété par le recensement des 3/4 restant, pour lequel nous avons utilisé les mêmes questionnaires, du moins en ce qui concerne les données purement démographiques.
- (3) Le recensement démographique effectué par l'O.R.I.K. (Organisation de la Région Industrielle du Kouilou) en 1958 accusait un chiffre de population de 198 habitants. La population du village des pêcheurs se serait donc accrue de 54 ‰ en 4 ans.

TABLEAU 1

	Hommes	Femmes
Moins de 15 ans	54	45
15 - 29 ans	13	39
30 - 44 ans	45	33
45 ans et plus	56	20
Total	168	137

Les hommes de moins de 15 ans sont en plus petit nombre que les femmes. Par contre, au delà de 30 ans, celles-ci sont en minorité, dans la proportion de 1 à 2. Le déficit d'individus du sexe masculin est considérable dans la tranche d'âges 15 à 30 ans : les hommes y sont exactement trois fois moins nombreux que les femmes (tableau 1 graphique n° 1).

Ce phénomène dépasse largement en importance relative la profonde échancrure correspondant à la classe des 15 à 20 ans, que J.L. LIERDEMAN met en évidence dans la pyramide des âges représentative de l'ensemble de la population ponténégrine(1). Le mécanisme de l'immigration qui expliquerait ce déficit à Pointe-Noire comme dans les autres villes africaines de création récente, aide sans nul doute à comprendre la situation démographique du village des pêcheurs caractérisée entre autres par ce creux correspondant à la catégorie des hommes de 15 à 30 ans. L'immigration au village des pêcheurs n'est en effet qu'un aspect de l'immigration à Pointe-Noire en général; elle n'en diffère réellement que par l'origine géographique particulière des émigrés et par leur nombre relativement plus élevé. Mais l'explication fondamentale de ce

---

(1) J.L. LIERDEMAN - Analyse Socio-démographique de la population Africaine de Pointe-Noire. Rap. ronéoté, ORSTOM, Institut de Recherches Scientifiques au Congo, Brazzaville, Nov. 1962.

déficit doit être cherchée à la fois dans la faiblesse du taux de natalité et dans le départ des hommes jeunes qui préfèrent abandonner une activité profitable mais astreignante pour tenter leur chance, la plupart du temps comme salariés, dans les métiers nouveaux que suscite l'urbanisation. Ce choix des éléments jeunes tend à faire de la pêche artisanale un métier d'hommes vieux, ou, à tout le moins, d'hommes mûrs.

La troisième particularité de la population du village des pêcheurs, par rapport à l'ensemble de la population ponténégrine, est justement son âge moyen élevé, l'importance relative plus grande des couches les plus âgées, mise en évidence par le tableau 2 dans lequel on a regroupé les classes d'âge en 4 catégories tout en négligeant de distinguer les sexes. Mais nous avons vu que l'élévation de l'âge moyen doit être imputée surtout aux individus de sexe masculin de plus de 45 ans dont l'importance est aggravée par la faiblesse des classes jeunes et très jeunes (nombre d'enfants restreint).

TABLEAU 2  
IMPORTANCE RELATIVE DE CHAQUE  
CLASSE D'AGE

Ages	Pointe-Noire	Village des Pêcheurs
Moins de 15 ans	45,6 %	32,5 % : - 13,1 %
15 à 29 ans	28 %	17 % : - 11 %
30 à 44 ans	17,1 %	25,6 % : + 8,5 %
45 ans et plus	9,3 %	24,9 % : + 15,6 %
( y compris individus dont âge non précisé)	9,3 %	24,9 % : + 15,6 %
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>	<b>100 % : 100 %</b>

T A B L E A U 3

REPARTITION DE LA POPULATION PAR AGE ET PAR S E X E

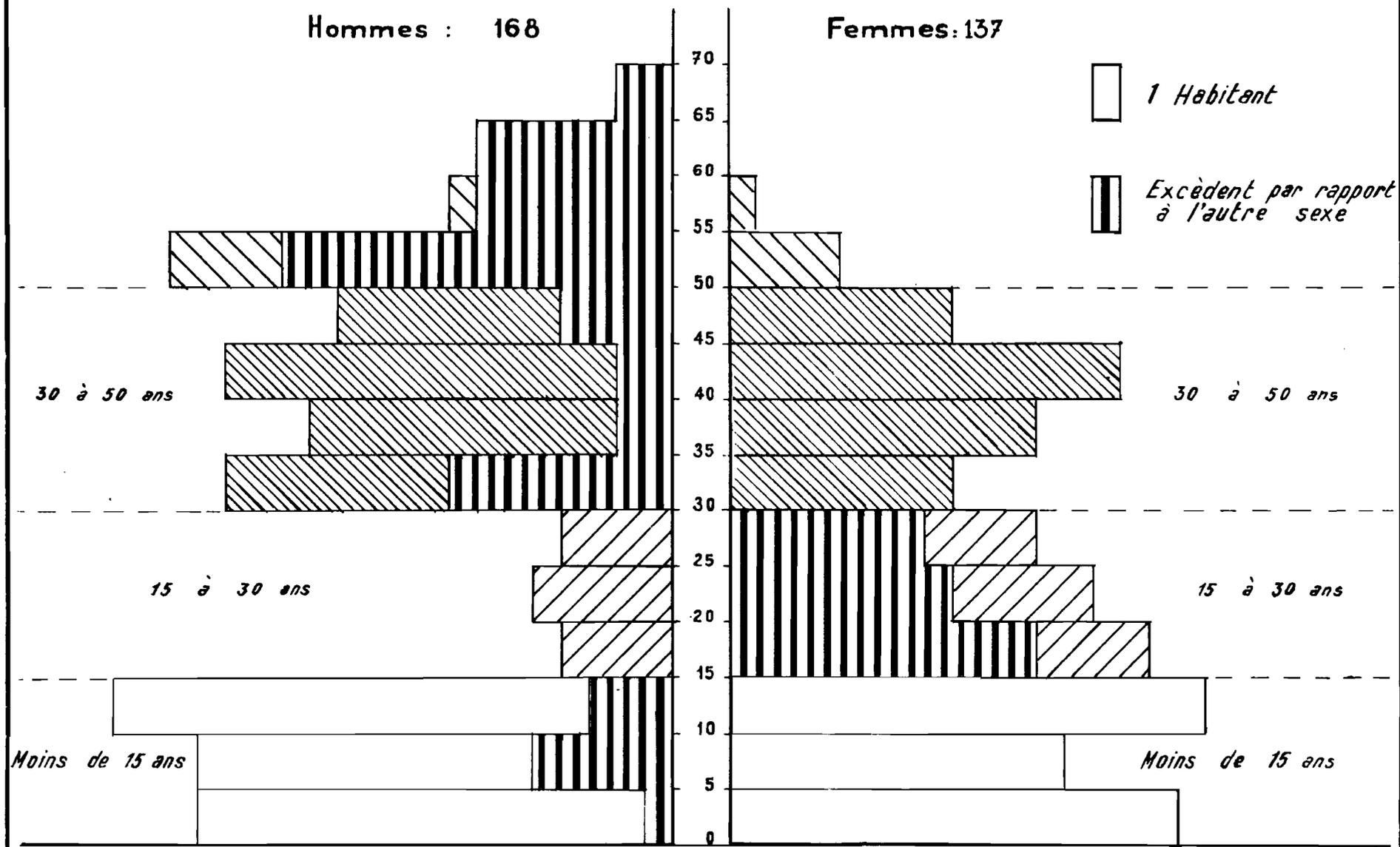
A G E	H O M M E S		F E M M E S		T O T A L	
	: excédent		: excédent			
: Moins de 5 ans	: 17	: + 1	: 16	: + 11	: 33	: 10,8 % (
: 5 à 9 ans	: 17	: + 5	: 12	: + 8	: 29	: 9,6 % ) 32,5 % ::
: 10 à 14 ans	: 20	: + 3	: 17	: + 7	: 37	: 12,1 % )
: 15 à 19 ans	: 4	:	: 15	: + 11	: 19	: 6,2 % )
: 20 à 24 ans	: 5	:	: 13	: + 8	: 18	: 5,9 % ) 17 %
: 25 à 29 ans	: 4	:	: 11	: + 7	: 15	: 4,9 % )
: 30 à 34 ans	: 16	: + 8	: 8	:	: 24	: 7,9 % )
: 35 à 39 ans	: 13	: + 2	: 11	:	: 24	: 7,9 % ) 25,6 %
: 40 à 44 ans	: 16	: + 2	: 14	:	: 30	: 9,8 % )
: 45 à 49 ans	: 12	: + 4	: 8	:	: 20	: 6,6 % )
: 50 à 54 ans	: 18	: + 14	: 4	:	: 22	: 7,2 % ) 24,9 %
: 55 à 59 ans	: 8	: + 7	: 1	:	: 9	: 3 % )
: 60 à 64 ans	: 7	: + 7	: -	:	: 7	: 2,3 % )
: 65 à 69 ans	: 2	: + 2	: -	:	: 2	: 0,6 % )
: Age non précisé	: 9	:	: 7	:	: 16	: 5,2 %
: TOTAL	: 168	: + 31	: 305	:	: 305	: 100 % 100 %

# PYRAMIDE DES AGES DU VILLAGE DES PÊCHEURS DE POINTE-NOIRE

(Graphique n° 1)

Hommes : 168

Femmes : 137



On peut résumer ces observations en comparant l'âge moyen de la population du village des pêcheurs à celui de la population de Pointe-Noire(1). Il est d'un peu plus de 27 ans, au lieu de 20 ans 1/2 en ce qui concerne Pointe-Noire. Il est d'autre part nettement plus élevé chez les hommes (30 ans et 3 mois; Pointe-Noire 21 ans 1/2) que chez les femmes (23 ans et 4 mois, Pointe-Noire : à peine 19 ans 1/2). Encore ces chiffres ne comprennent-ils pas les âges de ceux dont personne ne connaissait la date de naissance, presque uniquement des individus trop âgés pour se la rappeler ou pour l'avoir jamais sue. Si l'on attribue aux 16 personnes qui sont dans cette situation l'âge de 45 ans, l'âge moyen général s'élève à 28 ans, celui des hommes à 31 ans et celui des femmes à 24 ans et 5 mois.

#### L'origine des habitants du village des pêcheurs

La vie du village est profondément marquée, jusque dans ses aspects les plus extérieurs, comme l'habitat, par la division en deux groupes sociologiques distincts, celui des Vili et celui des "Popo". Cette dichotomie, qui n'est cependant pas totale puisqu'un certain nombre d'individus ne participent ni à l'un ni à l'autre groupe, correspond à des origines différentes : les Vili sont autochtones tandis que les Popo sont originaires d'Afrique Occidentale.

65,2 % des habitants du village sont nés dans la préfecture du Koulikou (population de Pointe-Noire : 59,7 %), dont 54,7 % dans la sous-préfecture de Pointe-Noire, y compris la ville, 9,8 % dans celle de Mandingo-Kayes et 0,7 dans celle de Mvouti. 30,4 % seulement sont nés à Pointe-Noire, proportion inférieure à celle des ponténégrins de naissance dans la population de la ville (37,5 %). Pour expliquer cette situation, paradoxale si l'on songe à l'antériorité du village des pêcheurs par rapport à la ville, il faut invoquer plusieurs facteurs : le

---

(1) La population de Pointe-Noire comprend le village des pêcheurs, mais celui-ci n'en représente que la 200<sup>e</sup> partie.

petit nombre des naissances, le départ pour la cité toute proche des hommes jeunes nés sur place, et surtout le grand nombre de Vili résidant actuellement au village des pêcheurs de Pointe-Noire mais venus d'autres villages relativement proches, tels ceux de la baie de Loango.

Les habitants nés dans les préfectures congolaises autres que celle du Kouilou ne représentent que 2 % de la population du village, contre 29,3 % de celle de Pointe-Noire.

Par contre la collectivité des pêcheurs installée entre la Plage Mondaine et le camp de gendarmerie compte 32,8 % d'immigrés étrangers. Les Ghanéens viennent en tête (11,4 %, ou 34,8 % des étrangers), suivis des Togolais (7,1 %, ou 21,6 % des étrangers). Les Cabindais sont, en nombre, la troisième communauté étrangère (3,7 % ou 11,3 %), avant les Dahoméens (3,3 %, ou 10,1 %).

Plus synthétiquement l'on peut distinguer 3 sous-groupes dans la masse des étrangers :

- les originaires d'Afrique Occidentale : 21,8 % de la population du village des pêcheurs, ou 66,5 % des étrangers qui y résident;
- les originaires des territoires portugais : 6 % ou 18,3 % des immigrés;
- les originaires des territoires voisins, pays membres de l'U.A.M. ( 4 %, ou 12,2 %), et Congo/Léopoldville (1 %, ou 3 %).

#### La date d'arrivée à Pointe-Noire des immigrants

Les réponses au questionnaire du recensement nous renseignent sur la date d'arrivée des immigrants à Pointe-Noire, mais pas spécialement au village des pêcheurs. On peut admettre néanmoins que si quelques-uns ont pu demeurer un certain temps dans la cité avant de se fixer près de la mer et de pratiquer la pêche, la majorité, venus dans l'intention de pratiquer la pêche, se sont installés d'emblée sur leur lieu de travail.

TABLEAU 4

ORIGINE DES HABITANTS DU VILLAGE DES PECHEURS  
COMPAREE A CELLE DES PONTENEGRINS EN GENERAL

ORIGINE	VILLAGE PECHEURS	%	POINTE-NOIRE
S/Préfecture de Pointe-Noire y compris Pointe-Noire	163	54,7	50,9
S/Préfecture de Madingo-Kayes	29	9,8	7,1
S/Préfecture de Mvouti	2	0,7	1,7
Préfecture du Kouilou	194	65,2	59,7
Préfecture du Niari	2	0,67	2
Préfecture du Pool	1	0,33	6,8
Préfecture du Djoué	3	1	4,3
CONGO	200	67,2	89
GABON	8	2,7	2,5
TOHAD	4	1,3	/
CABINDA	11	3,7	2,9
ANGOLA	7	2,3	2,1
DAHOMY	10	3,3	0,5
TOGO	21	7,1	0,2
GHANA	34	11,4	/
CONGO ex-belge	3	1	1,9
Total étrangers	98	32,8	11
Total général	298	100 %	

Quoiqu'il en soit, 8,8 % des résidents actuels sont arrivés avant 1939, 15,7 % entre 1939 et 1947, 40,7 % entre 1948 et 1957, 34,8 % depuis 1958, ce qui explique en partie l'accroissement du chiffre de la population depuis le recensement effectué par l'O.R.I.K. en 1958. Ces pourcentages sont des pourcentages moyens, qui ne font pas, entre autres, la distinction entre les sexes. Cependant il est intéressant de constater que les femmes arrivées avant 1939 sont quatre fois moins nombreuses que les hommes, que l'écart diminue ensuite jusqu'à parvenir à un équilibre dans l'immigration de chaque sexe à partir des années 50 (48-57). Depuis 1958 la tendance est inverse de ce qu'elle était avant 1939 : les femmes arrivent plus nombreuses que les hommes. Ce mouvement doit être interprété comme une stabilisation, une véritable installation dans le pays d'accueil des immigrants qui sont rejoints par des enfants laissés provisoirement dans le pays d'origine, et aussi par des parents et des femmes de chez eux.

TABLEAU 5

DATE D'ARRIVEE A POINTE-NOIRE DES IMMIGRANTS

<u>EPOQUE</u>	<u>HOMMES</u>	<u>FEMMES</u>	<u>TOTAL</u>
Avant 1939	15 : 13,3	3 : 3,3	18 : 8,8
Entre 1939 et 1947	21 : 18,6	11 : 12,1	32 : 15,7
Entre 1948 et 1957	47 : 41,6	36 : 39,6	83 : 40,7
Depuis 1958	30 : 26,5	41 : 45	71 : 34,8

Interrogés sur les raisons de leur venue en ville, la majorité des adultes (53,4 %) n'en donnent qu'une explication, toujours la même : ils sont venus "chercher du travail". Il faut leur ajouter les 24,3 %, essentiellement des émigrés d'Afrique Occidentale, qui déclarent être

venus s'installer à Pointe-Noire spécialement "pour faire la pêche". 3,9 % ont été affectés en ville par l'administration (ex-fonctionnaires), ou amenés par une entreprise qui se repliait à Pointe-Noire après avoir effectué des travaux dans leur région d'origine. Le travail a donc été, pour plus de 80 % d'entre eux, le mobile ou le motif du déplacement.

14,5 % sont venus en ville pour des raisons familiales : ce pourcentage représente surtout des personnes qui y ont suivi, jeunes encore, leurs parents.

Enfin quelques individus (3,9 %) fournissent des explications diverses : Cabindais qui se sont réfugiés au Congo ex-français pour des raisons politiques, Vili ou étrangers qui ont "fui les envieux" pour jouir d'une certaine liberté et d'un anonymat relatif en s'expatriant, villageois de la brousse qui n'est pas reparti chez lui après un séjour à l'hôpital urbain... etc.

#### La profession des habitants du village des pêcheurs

Tous les hommes adultes du village ne sont pas pêcheurs mais on en compte tout de même 74 sur 104 individus de sexe masculin en âge de travailler<sup>(1)</sup>, 20 hommes s'adonnent à une autre activité; 10 n'ont aucun métier; ces oisifs sont pour une part des infirmes ou des impotents, d'autre part des personnes sans travail au moment de l'enquête, de véritables chômeurs (c'est le terme qu'elles employaient toutes les quatre pour définir leur situation, avec ce qu'il comporte de revendication, de griefs contre l'inactivité forcée); enfin les 3 dernières sont simplement oisives, en quelque sorte par vocation, sans besoins superflus ni ressources régulières, vivant au jour le jour et ne désirant pas modifier ce bienheureux état de choses.

---

(1) Recensement ORIK 1958: 51 pêcheurs sur 71 hommes en âge de travailler.

Les habitants du village recensés comme pêcheurs comprennent, outre les véritables travailleurs, les patrons de pêche qui se contentent d'exploiter les pirogues et les filets qu'ils mettent à la disposition des pêcheurs qui en sont démunis moyennant le droit à la moitié du produit de la pêche(1). Ce système est assez largement pratiqué par les émigrés d'Afrique Occidentale, les "Popo", qui en tirent une certaine aisance.

Quoiqu'il en soit de leur situation de patrons ou de travailleurs, l'on est assez surpris de constater que la moitié des pêcheurs affirment avoir exercé auparavant une autre profession : 9 d'entre eux auraient été cuisinier, 8 maçon, 7 menuisier ou charpentier, 5 tailleur ...etc. La remarque en a déjà été faite par P. VENNETIER(2) qui explique ainsi ce phénomène : «...le "métier antérieur" est souvent plus ou moins fictif; tel se dit cuisinier qui a travaillé, à 12 ans, 3 mois comme marmiteux chez un européen...». Les raisons qui ont incité les intéressés à reprendre la pêche confirment cette interprétation : les apprentis-chauffeurs l'ont reprise après avoir tenté en vain d'obtenir leur permis de conduire, les tailleurs ont délaissé cette activité faute de clients, beaucoup d'autres ont été licenciés peu après l'embauche.

Cependant le marasme économique qui pèse actuellement sur Pôinte-Noire a créé une situation nouvelle : plusieurs personnes privées d'emploi salarié et désespérant d'en trouver se sont tournées vers la pêche qu'elles n'avaient jamais pratiquée ou qu'elles avaient abandonnée depuis fort longtemps. L'idée et l'occasion peuvent en être données par un parent pêcheur, ou même par un beau-père qui peut obtenir de cette façon une garantie du paiement de la dot ou des prestations diverses à la charge du gendre.

---

(1) Sur l'étendue et les modalités de cette forme de metayage, voir infra p.104

(2) P. VENNETIER - Rapport sur le village des Pêcheurs de la Côte Mondaine à Pôinte-Noire, rap.ronéoté ORIK, 1958, p.6.

Des habitants qui résident au village sans s'adonner à la pêche, quelques-uns se livrent néanmoins à des activités liées aux produits et aux revenus de la pêche : vendeurs de crustacés ou de poisson de qualité proposés de villa en villa aux européens, raccomodeurs de filets, commerçants-débitants de boissons (3 boutiques où l'on vend des boissons alcoolisées, pour 300 habitants...), restaurateurs... etc.

D'autres professions n'ont aucun lien avec la pêche : boy, charpentier, maçon, manoeuvre, soldat, aide-comptable ou même commis d'administration.

Beaucoup de ces résidents, mais aussi des pêcheurs, ont habité à Pointe-Noire même, dans la cité africaine, avant de se fixer, parfois provisoirement, le long de la plage.

Pour quelles raisons se sont-ils déplacés ?

Il convient de considérer à part ceux qui vivaient autrefois sur l'emplacement actuel du Club Nautique : ils ont déguerpi pour s'établir quelques centaines de mètres plus au Nord lorsque l'administration a concédé le terrain.

Quand à ceux qui ont volontairement déplacés leur installation, 20 % répondent avoir voulu s'établir sur le lieu de travail, là où se trouvent les embarcations et les engins, pour mieux les surveiller. Les patrons de pêche, peuvent ainsi contrôler les travailleurs, les engins, la vente du poisson. De même les commerçants préféreraient ne pas s'éloigner de leur boutique. 18,7 % des villageois sont venus habiter auprès d'un parent ou d'un ami. D'autres, en nombre égal, ont quitté la cité pour ne plus avoir à payer un loyer jugé trop élevé(1). 24 % ont profité de la place disponible qu'offrait la plage et de la liberté qui y règne en matière de construction : il suffit de demander, simple for-

---

(1) Les loyers atteignent couramment, à Pointe-Noire, 1.500 à 2.000 frs CFA par mois, pour une pièce (SMIG : environ 6.000 frs par mois).

malité, même pour les étrangers, l'autorisation du chef de village qui désigne en principe l'emplacement de la case projetée. Cette liberté d'établissement contraste avec la complexité de la procédure à suivre pour obtenir un terrain dans la cité dont le développement s'effectue selon un plan et une progression qui imposent à tous certaines contraintes. Qui veut passer outre s'installe par exemple au Quartier Planches ou au village des pêcheurs(1). Enfin 6,7 % ont choisi d'habiter la plage pour s'éloigner le plus possible de leur famille ou tout simplement "pour avoir la paix"; 9,3 % s'y sont établis parce qu'ils "préfèrent la mer".

Pour beaucoup le village des pêcheurs apparaît comme un refuge, une zone de tranquillité et de liberté individuelle, un quartier proche de la ville (les habitants du village sont plus près du centre de la cité que les habitants du quartier Tié-Tié) mais affranchi de ses contraintes.

A l'inverse toutefois un certain nombre de pêcheurs (une trentaine) habitent maintenant la cité, après avoir obtenu la parcelle sur laquelle ils peuvent bâtir une case en dur.

#### L'habitat au village des Pêcheurs

Les cases des pêcheurs, carrées ou rectangulaires, sont éparpillées sans ordre le long de la côte; elles forment cependant deux groupements distincts, de part et d'autre de la case du chef de village. La partie Sud, comprise entre cette case et le Club Nautique est occupée essentiellement par les Vili; la partie Nord, de cette case vers la Songolo, est surtout le quartier des étrangers, particulièrement des originaires d'Afrique Occidentale. Ainsi est matérialisée, sur le terrain, l'hétérogénéité ethnique et sociologique qui marque profondément tous les aspects de la vie du village.

---

(1) Voir l'étude spéciale consacrée par J.L.LIERDEMAN au Quartier Planches qui s'est développé spontanément et très rapidement sur une zone non aedificandi. Rapport cité, in fine

L'habitat des Vili et celui des "Popo" ne diffèrent pas que par l'implantation géographique, mais aussi par la conception de la construction. Tandis que la case d'habitation Vili demeure isolée des cases secondaires (quand elles existent), qu'aucune clôture ne les entoure, les Popo qui en ont les moyens disposent leur différentes cases selon une figure quadrangulaire, les ouvertures des diverses constructions placées en vis-à-vis; il suffit alors de relier entre eux les murs postérieurs par une palissade pour délimiter une cour intérieure et un ensemble d'habitation et de cases secondaires bien isolé, à l'abri des regards. La seule ouverture tournée vers l'extérieur est une porte pratiquée dans la palissade.

Les 125 cases, principales ou secondaires, que compte le village sont presque toutes construites en planches(1). Le seul groupe d'habitation en dur - parpaings et ciment - est celui du chef de village.

Quelques abris sont encore imités du modèle traditionnel de l'habitat chez les pêcheurs Vili : murs en claies de papyrus et toit de graminées. Mais l'emploi de ces matériaux est de plus en plus souvent réservé aux cases secondaires (cuisines, réserves pour les engins de pêche).

24 % des toits, à double versant, sont en planches recouvertes de toile américaine(2). Ce système est surtout utilisé par les Popo, dont 46 % des cases sont couvertes de cette manière. Le matériau végétal, essentiellement le "kounza(3)", est employé dans 40 % des cas, et la tôle dans 30 %. Les 6% restant représentent des types de couvertures assez variés : couvercles de touques, de caisses... etc.

---

(1) L'ORIK avait dénombré 85 cases en 1958

(2) Toile goudronnée

(3) "Tuiles de palmier", c'est-à-dire fabriquées à partir des palmes du palmier-bambou, dont une rangée de folioles est rabattue sur l'autre.

Le sol est le plus souvent en terre battue (70 % des cas), sinon, en ciment (72 % des cases appartenant aux Popo).

Un certain nombre d'habitants du village - 18 % - ne sont pas propriétaires de la case qu'ils occupent, soit qu'ils la louent(1), soit que le patron auquel ils sont régulièrement associés les loge gratuitement. Tous les autres sont propriétaires. Les transactions sur les cases sont peu fréquentes et les propriétaires de case ne le sont que rarement à la suite d'un achat (2,6 %). Presque tous ont fait construire (42,3 %) ou ont bâti eux-mêmes. Le prix de revient moyen d'une case (matériaux et main-d'oeuvre) avoisinerait 30.000 francs, mais les prix réels s'étagent de 12.000 à 150.000 pour l'aménagement d'un ensemble du type Popo.

La majorité (72,2 %) des habitants du village ne possèdent qu'une case. Rares sont ceux qui en occupent plus de 2 (2 : 18,9 %; 3 : 7,8 %). Un seul en possède 5. La situation, différente selon les groupes ethniques, traduit leur aisance relative; les immigrés d'Afrique Occidentale viennent en tête sur ce point : la majorité d'entre eux sont propriétaires de 2 cases au moins, tandis que presque tous les Vili et les représentants des autres ethnies ou nationalités ne possèdent qu'une case.

---

(1) Prix relevés : 400 et 500 francs CFA par mois.

TABLEAU 6

NOMBRE DE CASES PAR PROPRIETAIRE

GROUPES	1 CASE	2 CASES	3 CASES	4 CASES	5 CASES	TOTAL
Vili	40	5	2	-	-	47
Ghanéens - Togolais - Dahoméens	12	10	2	-	1	25
Autres	13	2	3	-	-	18
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>90</b>

La Possession des biens durables

Les Popo détiennent également une part des biens meubles inventoriés au village plus que proportionnelle à leur importance numérique. Même si l'on ne tient pas compte des moyens de production modernes - moteurs, dont un seul n'est pas aux mains des immigrés, examinons de ce Popo à la fois "entrepreneur" de pêche, commerçant et transporteur - on remarque que le tiers des bicyclettes leur appartiennent, mais tous les cyclomoteurs, 8 récepteurs de T.S.F. sur 11 et 3 machines à coudre sur 6. Il est vrai qu'aucune des 3 machines à écrire du village ne leur appartient...

.../...

TABLEAU 7

LISTE DES BIENS DURABLES INVENTORIES AU VILLAGE DES  
P E C H E U R S

GROUPES	VILI	POPO	AUTRES	TOTAL
Machines à coudre	2	3	1	6
Bicyclettes	11	6	1	18
Cyclomoteurs	-	4	-	4
Poste de radio	2	8	1	11
Machines à écrire	3	-	-	3

Les cultures

Au village des pêcheurs comme partout au Congo les cultures sont affaire de femmes. Les hommes possèdent parfois quelques arbres utiles ou des pieds de canne à sucre, mais seules les femmes, et plus particulièrement les femmes Vili, entretiennent des champs de plantes vivrières : manioc, qui occupe évidemment la plus grande superficie, mais aussi patate douce, igname, maïs, légumes divers...

Seule des émigrées d'Afrique Occidentale, une femme Popo entretient un jardin. D'une manière générale les non-Vili qui s'adonnent à la culture sont rares : 1 Pounou, 1 Lidji, 1 Cabindaise, 1 Lo<sup>n</sup>ngo, 1 Yombe. 22 femmes (43 %) n'ont pas de champ, mais seule une d'entre elles est Vili. Les droits fonciers coutumiers des Vili autochtones ne suffisent pas à expliquer cet état de choses. Car s'il est vrai que la femme étrangère se trouve psychologiquement placée de ce point de vue dans une situation d'infériorité, personne ne l'empêche, si elle le désire, de défricher et cultiver un coin de terre vacant, à la seule condition d'en demander l'autorisation à l'autorité coutumière Vili;

de l'avis du Chef de village et du chef de Quartier, descendant et héritier de l'ancien chef de la Terre Mvoumvou, cette demande n'est qu'une formalité et ne saurait être repoussée dans la mesure où l'occupation provisoire ne lèse personne; elle n'est en réalité qu'une reconnaissance par l'étrangère du droit éminent des Vili sur le sol.

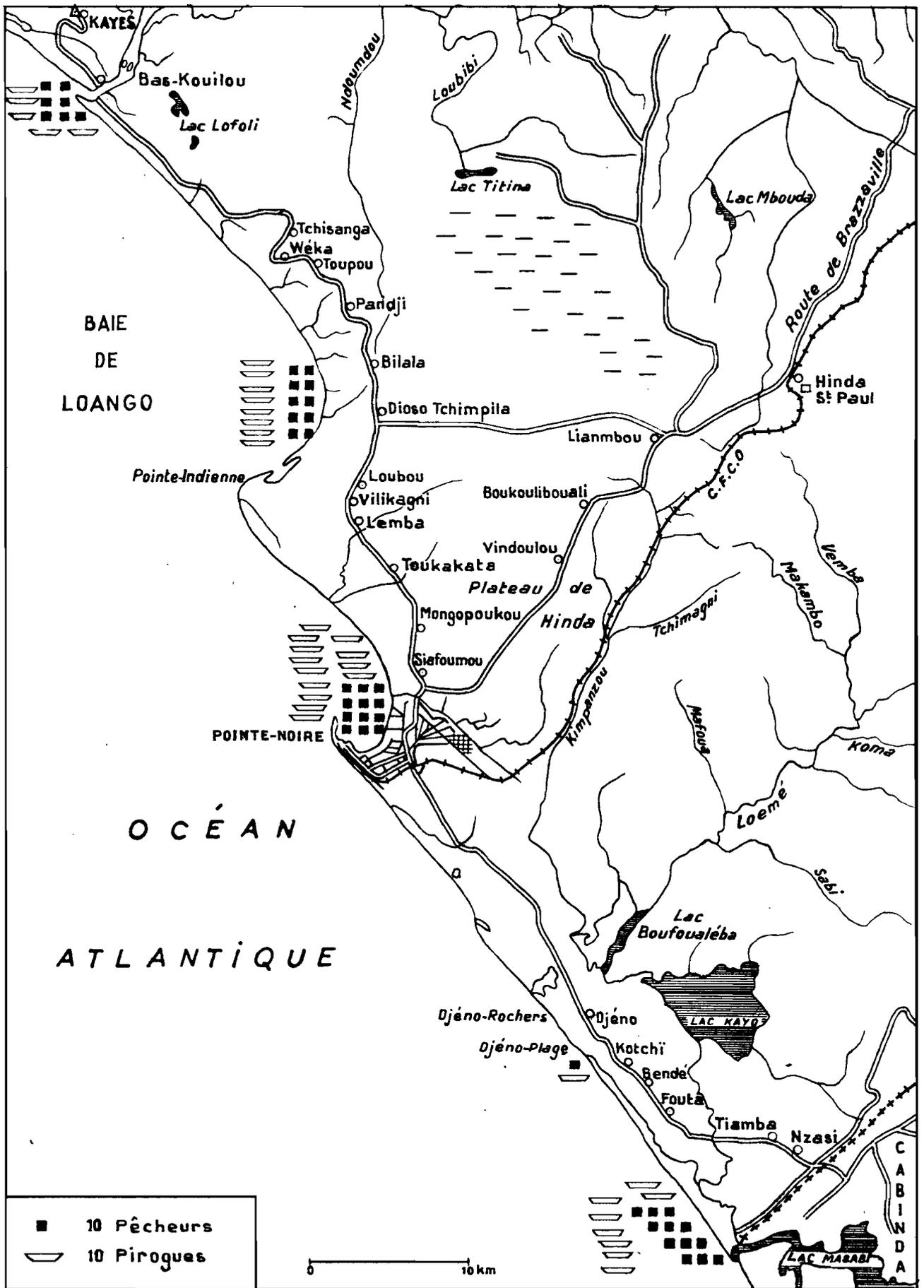
Les véritables raisons du peu d'intérêt des non-Vili pour la culture doivent être recherchés ailleurs, à la fois dans la répartition coutumière du travail entre les sexes, différente chez d'autres ethnies de ce qu'elle est chez les Vili, et dans le peu de temps dont disposent les étrangères retenues par d'autres activités, le fumage du poisson notamment. Plusieurs Togolais, Dahoméens et Ghanéens ont insisté, lors des entretiens, sur le fait que chez eux ce n'est pas la femme qui cultive, mais l'homme, l'épouse n'entretenant qu'un jardin. Emigré au Congo pour s'y livrer à la pêche ou à des activités commerciales, l'homme ne saurait en plus être cultivateur. D'autre part un certain nombre de femmes allochtones exercent une activité précise : quelques-unes sont vendeuses dans les boutiques de la plage ou sur les marchés de Pointe-Noire, les autres fument le poisson, surtout en saison sèche, période de pêche intensive des sardinelles dont elles achètent de grandes quantités à leurs maris ou aux autres pêcheurs.

Les champs - nous n'envisageons pas ici les maigres jardins de case - ne sont pas localisés dans un secteur limité mais sont au contraire éparpillés dans un rayon de 20 km autour de Pointe-Noire. Certains sont aménagés dans la zone marécageuse située juste derrière le village, autour du Lycée et de la concession du Centre Océanographique O.R.S.T.O.M., d'autres le long de la Songolo; mais il s'en trouve à plusieurs kilomètres, dans les quartiers et les villages de la périphérie de la ville : M'Boté, M'Pita, Km 4. Enfin certaines femmes font, à pied parfois, une vingtaine de kilomètres pour aller cultiver dans leur village d'origine : Mabindou, Diosso, ou même Tchibanzou (près de Patra).

Implantation des cultures

Songolo	:	5	Siafoumou	:	1
Mabindou	:	3	Diosso	:	1
M'Bota	:	2	Tchibamba	:	1
M'Pita	:	2	Tchinouka	:	1
Km 4	:	2	Loandjili	:	1
Moyen-Congo	:	2	Sous-Préfecture	:	1
O.R.S.T.O.M.	:	2	Congo Copal	:	1
Près de la case:	:	2			

-----oO-----



**IMPLANTATION DES PECHEURS**

:  
: II - L A P R O D U C T I O N :  
:

:  
: MOYENS DE PRODUCTION ET INSTRUMENTS :  
: DE LA PECHE ARTISANALE :  
:

LES PIROGUES

Les pêcheurs de la côte utilisent deux types de pirogues, tous deux monoxyles, mais qui diffèrent par la taille et l'origine : les petites pirogues Vili (bouatou), de beaucoup les plus nombreuses, fabriquées dans le Sud-Congo, montées par un ou deux pagayeurs, et de grandes pirogues, venues du golfe du Benin et manoeuvrées par six à huit hommes. On ne rencontre ces grandes pirogues, appartenant aux "Popo", qu'au village des pêcheurs de Pointe-Noire.

Mentionnons en outre, comme variante des premiers types, les pirogues aux proportions différentes et aux lignes plus fines qu'on trouve en eau douce ou saumâtre, sur le lac Kayo, la Loeme ou les lagunes de la région frontière de Massabi.

LES PIROGUES VILI

Ces embarcations ont un aspect massif et des formes frustes : le fond est plat, les bordés sont droits, la proue et la poupe modérément surélevées, entaillées transversalement pour qu'on puisse les transporter plus aisément en engageant dans les encoches de forts bâtons que soulèvent les hommes placés aux deux extrémités(1).

---

(1) Voir, en annexe, les dimensions caractéristiques (longueur, largeur, profondeur, hauteur de l'avant, de l'arrière...) des pirogues du village des pêcheurs de Pointe-Noire. Annexe III, p. 161.

Des artisans de Bas-Kouilou et de la région de Massabi les creusent dans des billes de bois échouées : des radeaux de grumes sont assemblés dans l'embouchure du Kouilou et emmenés en mer, sous les mâts de charge des cargos mouillés au large. Un certain nombre de billes s'en détachent et sont rejetés au littoral par courants et marées. Ce matériau à bon marché est travaillé sur place : équari à la hache, creusé à l'herminette et au ciseau, mais sans faire usage du feu(1).

La durée de construction dépend évidemment de facteurs variés : dureté du bois(2), taille de l'embarcation et surtout rythme de travail de l'artisan, qui lui-même peut dépendre du rythme de versement des cadeaux que le pêcheur est tenu de verser à partir du moment où il a passé commande : nourriture, boissons, vêtements même. Dans ces conditions il faut compter très approximativement, lorsque 2 artisans travaillent ensemble, de trois semaines à un mois entre le premier coup de hache et l'achèvement.

Dans l'évaluation du prix d'une pirogue neuve il faut tenir compte des divers cadeaux que l'artisan (ou les artisans) reçoit du client : vin durant la fabrication, plus une dame-jeanne quand la tâche est achevée, accompagnée en général d'une bouteille de rhum et, par exemple, d'une couverture.

Le prix en espèces est l'objet de discussion avant la mise en chantier, la plupart du temps au cours d'un repas auquel est convié l'artisan. L'entente peut alors se réaliser sur le montant global (avance et solde versé une fois le travail terminé), ou sur l'avance seule. Dans ce cas il faut débattre du prix définitif quand l'embarcation est

---

(1) Nous avons vu utiliser deux types d'herminette :  
- une herminette de grande taille : longueur du manche : 1 m. environ  
hauteur du fer : atteint 20 cm. longueur du tranchant : 10 cm  
- une herminette de petite taille, pour la finition.

(2) Voici les principaux bois dans lesquels ont été creusées les pirogues du village des pêcheurs de Pointe-Noire. Noms locaux indiqués par les possesseurs : Okoumé 76,9 % des pirogues; Kitola (*Oxystigma oxyphyllum*) 13,5 %; Limba (*Terminalia superba*) 4,8 %; N'Dolla 2,9 %; Tchissafou Kala 1,9 %.

achevée. Si les deux parties ne parviennent pas à un accord, le constructeur cherche à la vendre à un autre pêcheur qui remboursera au premier le montant de l'avance versée.

Le prix en espèces d'une pirogue s'élève habituellement à 15.000 francs environ(1), dont une partie - du quart à la moitié - sous forme d'avance. Pour certaines embarcations de grande taille ou particulièrement bien taillées cette somme peut atteindre 18.000 ou même 20.000 frs. Il faut y ajouter la valeur des divers cadeaux et le coût du transport (2.000 à 4.000 frs) qui s'effectue par camion ou par mer en faisant appel aux services de pagayeurs qui amènent la pirogue à Pointe-Noire contre rémunération.

En définitive on peut considérer que le prix global d'une pirogue de type Vili s'élève approximativement, pour l'acheteur, à une vingtaine de milliers de francs.

En regard de ce coût il convient d'indiquer la longévité de ces embarcations, qui serait d'au moins 5 années. L'âge moyen de toutes les pirogues du village des pêcheurs de Pointe-Noire, est d'un peu plus de 4 ans, 58,6 % d'entre elles ayant moins de 5 ans. Chaque année une vingtaine de pirogues neuves remplacent celles que leur vétusté oblige à abandonner. Il est intéressant de constater que ce rythme de renouvellement n'a pas varié ces quatre dernières années, alors que s'accroissait le nombre des pêcheurs.

Ces pirogues de bois brut, non peint, sauf rare exception en ce qui concerne les embarcations des Popos, ne nécessitent pas d'entretien à proprement parler. Leurs propriétaires se contentent de les tirer au sec sur la plage au retour de la pêche et de nettoyer sommairement l'intérieur.

---

(1) Les prix mentionnés dans ce rapport le sont en francs CFA.

Lorsque l'embarcation est neuve, l'on prend garde à ne pas trop l'exposer au soleil, pour éviter que le bois ne se fende en séchant trop rapidement. Des broussailles posées dessus assurent une protection suffisante.

Quand le bois d'une pirogue se fend, deux procédés de réparation sont utilisés : on maintient par des agrafes métalliques (morceaux de tiges de fer, clous rabattus) les deux bords de la fissure préalablement rapprochés ou bien, de plus en plus fréquemment, l'on se contente de clouer sur la partie détériorée une fine plaque de tôle de récupération. Un joint de caoutchouc coincé entre le bois et le métal, ou plus simplement un badigeon de goudron, assure l'étanchéité.

Certaines pirogues sont fabriquées ou modifiées après fabrication en fonction d'autres modes de propulsion que le traditionnel pagayage : la voile ou le moteur hors-bord.

Pour adapter un moteur à une pirogue les pêcheurs se contentent de découper verticalement la poupe qu'on remplace par un tableau cloué. La simplicité de cette transformation laisse entrevoir que l'adaptation de moteurs de faible cylindrée aux embarcations traditionnelles pourrait constituer une première étape dans la modernisation de l'équipement des artisans-pêcheurs.

Beaucoup plus rarement la bille de bois est creusée dès l'origine en fonction du moteur hors-bord que son propriétaire compte lui adjoindre : l'arrière est taillé, dans la masse, en forme de tableau.

Plusieurs pirogues sont aménagées - en saison des pluies surtout - de façon à supporter un grément sommaire. Un ressaut du bois dans le fond de l'embarcation et à l'avant, ou une pièce clouée, constitue l'emplanture du mât dont la base vient se loger dans un trou de quelques centimètres creusé dans le milieu. Le mât est également maintenu par une planchette transversale encastrée ou clouée sur les bordés, et percée en son centre d'un trou correspondant au diamètre du mât.

Celui-ci est soit un mât ordinaire, soit un mât-antenne, constitué d'une pièce courte et massive fixée dans l'emplanture, à laquelle est retenue par ligature lâche l'antenne longue et fine, le plus souvent en bambou. La voile, enroulée autour du mât quand elle est au repos, est un curieux assemblage de pièces de toile disparates récupérées de-ci de-là, et particulièrement de sacs de farine sommairement cousus. Déployée, sa forme triangulaire évoque celle d'un foc. Le rendement de ces voiles parsemées de trous et de déchirures ne peut être bon, d'autant qu'on ne peut pratiquement les utiliser que sous le vent. De plus la force de celui-ci enfonce l'avant de l'embarcation du fait de la position avancée du grément (au 1/4 de la longueur, environ, à partir de l'avant). Pour compenser ce mouvement les piroguiers doivent se tenir à l'arrière, tout en maintenant l'écoute, ce qui ne facilite évidemment pas la manœuvre de la voile.

L'installation est donc sommaire. Il est vrai qu'elle est un apport : les Vili ignoraient l'usage de la voile qu'ils auraient appris récemment des Cabindais. Les Vili du Gabinda eux-mêmes l'ont emprunté et imité des Portugais, cousant les voiles à partir des sacs qui avaient contenu le poisson sec d'importation.

De toute manière cette technique de propulsion, qui aurait pu constituer une étape dans l'évolution et un progrès dans la technique de navigation des pêcheurs Congolais, est promise à disparition avant qu'elle puisse être améliorée et répandue : elle sera bientôt relayée par l'adoption de moteurs hors-bord.

Les accessoires ordinaires des pirogues sont les pagaies, l'ancree et l'écope. Les pagaies reproduisent un modèle identique sur toute la longueur de la côte congolaise, exceptée la région de la frontière cabindaise où le changement de milieu (eau douce ou saumâtre) s'accompagne d'une modification des formes. La pale est une planche, ou bien souvent actuellement une pièce de bois contreplaqué, découpée en losange aux angles arrondis (diagonales: 40-45 cm en hauteur environ, 35-40

en largeur). Elle est insérée et clouée ou ligaturée dans l'extrémité fondue d'un manche de 2 à 2,5 m. La pagaie est manoeuvrée debout, en la plongeant plusieurs fois de suite du même côté lorsque le pirogquier embarque seul.

Pour l'amarrage sur les lieux de pêche, les pêcheurs utilisent les engins les plus divers : tronçons de tube métallique, engrenages de grande taille, ou même trépons réformés, dans le voisinage des forages pétroliers de Pointe Indienne... Par contre le cordage d'ancre est encore fréquemment de fabrication locale, tressé à partir de lianes récoltées dans les zones forestières ou boisées relativement proches.

Mentionnons enfin les éscopes de bois, creusées d'une pièce, en forme de croissant prolongé en son sommet d'une poignée.

En conclusion, s'il est vrai que les pirogues et leurs accessoires sont frustes, cela n'empêche nullement les pêcheurs de s'éloigner en mer de 10-12 milles et même parfois 15 milles, jusqu'aux fonds de 50-60 mètres, et d'y passer la nuit.

L'évaluation du nombre de pirogues du type Vili en service le long de la côte congolaise, entre Massabi et Bas-Kouilou, est utile en ce qu'elle fournit un moyen commode d'évaluer le potentiel de production de la pêche artisanale : il suffit qu'une étude concomitante des rendements d'un échantillon donné permette de connaître approximativement la productivité d'une pirogue.

La difficulté est de recenser toutes les pirogues, mais de ne recenser que les embarcations effectivement utilisées(1), de ne pas tenir compte de celles qui sont abandonnées parce que vétustes, mais qu'on laisse néanmoins sur les plages, parmi les autres.

---

(1) Elles sont environ deux fois moins nombreuses que celles dénombrées par un recensement exhaustif ne tenant pas compte de l'usage ou de l'abandon des pirogues.

S'il est relativement aisé, en interrogeant les propriétaires sur ce point et en utilisant les services d'un enquêteur connaissant la pêche et les pêcheurs, de faire le départ entre les unes et les autres, il est beaucoup plus difficile, sinon impossible, de recenser toutes les pirogues de la côte, parfois éparpillées en petits groupes de quelques unités seulement. De plus il faut compter avec les déplacements: tel pêcheur recensé un jour à Djeno pourrait l'être le lendemain près de Massabi, à son campement de pêche; il pourrait également ne pas l'être du tout...

Les chiffres suivant doivent donc être considérés comme des minima : nous avons dénombré environ 130 pirogues en service entre Bas-Kouilou et Pointe-Noire, un peu moins de 100 entre cette ville et Massabi, à la frontière cabindaise, 130 à Pointe-Noire même, soit approximativement 350 pirogues en service sur une centaine de kilomètres de côte, entre Bas-Kouilou et Massabi.

Les opérations juridiques auxquelles donnent lieu les pirogues sont en nombre fort limité, elles se réduisent en fait à deux : la vente d'une part, une sorte de contrat de metayage d'autre part. Il est en outre admis qu'une pirogue puisse gager un prêt d'argent mais nous n'avons pas rencontré d'exemple d'une telle garantie que les informateurs s'accordaient à estimer fort rare, sinon simplement virtuelle.

30 % des propriétaires de pirogues les ont acquises d'un acheteur antérieur. Les étrangers achètent plus volontiers d'occasion que les pêcheurs autochtones : 37 % des pirogues qu'ils possèdent sont au moins de seconde main, contre 16 % en ce qui concerne les Vili. Ils ne font en réalité que profiter des occasions qui s'offrent à eux au détriment des Vili qui cèdent leur embarcation parce qu'ils sont pressés par des besoins d'argent, ou parce qu'ils abandonnent la pêche, ou pour toute autre raison..., ce qui n'empêche nullement qu'ils puissent travailler par la suite avec les engins des "Popo" en tant que pêcheurs partiaires.

Cette dépossession en faveur des immigrants a un effet psychologique fâcheux. Elle souligne trop l'habilité des immigrants et leur réussite économique. Surtout elle manifeste que cette réussite est en partie acquise au détriment des Vili qui ont conscience d'en être parfois les instruments. Elle alimente ainsi le conflit latent entre les deux communautés.

Les pirogues ne font pas l'objet d'une location stricto sensu, caractérisée par une redevance fixe ; les pêcheurs admettent difficilement qu'on puisse verser au propriétaire une somme d'argent invariable, que la pêche soit bonne ou mauvaise. L'admettraient-ils qu'ils ne le pourraient vraisemblablement pas. Le système en vigueur consiste en une sorte de métayage : le propriétaire apporte sa pirogue et ses filets, le pêcheur son travail, et chacun a droit à la moitié du produit de la pêche. Nous examinerons plus en détail par la suite les règles précises de répartition(1).

#### LES GRANDES PIROGUES POPO

D'un modèle très différent de celui des petites pirogues Vili, beaucoup plus grandes, bien qu'elles soient également monoxyles, et plus élancées à la fois, elles ne sont pas fabriquées au Congo mais dans les pays du golfe du Bénin : Togo, Dahomey, Ghana. Les immigrants les ont amenées avec eux, ou les firent venir par la suite, sur le pont de bateaux de commerce.

Elles mesurent de 8 à 10 mètres de longueur, de 1 à 1,40 mètre de largeur(2), de 0,60 à 0,70 mètre de profondeur.

---

(1) cf. infra p. 1045  
(2) Plus grande largeur

L'intérieur est garni de quatre à six bancs et de tasseaux qui servent de point d'appui aux pieds des pagayeurs. Un trou d'évacuation d'eau est ménagé dans le fond épais de l'embarcation. A la coque proprement dite, monoxyde, aux flancs arrondis, sont ajoutés des bordés verticaux d'une trentaine de centimètres de hauteur. Un enduit extérieur protège le bois. Le plat-bord, peint de couleurs vives, est décoré de motifs géométriques et de lettres.

Un chef de manœuvre assis à l'arrière dirige la pirogue au moyen d'une pagaie prenant appui sur le plat-bord auquel la retient une ligature lâche.

La longévité d'une grande pirogue serait de dix à douze ans environ. On en dénombrait 10 à Pointe-Noire en Août 1962. Nous n'en avons jamais rencontrées en d'autres points de la côte congolaise.

Il ne reste, pour en terminer avec les pirogues de la côte, qu'à mentionner celles qu'utilisent les pêcheurs des Massabi, près de la frontière séparant le Cabinda du Congo-Brazzaville. Certaines pirogues y représentent en quelque sorte un moyen terme entre les pirogues de mer et les véritables pirogues d'eau douce de la Loemé et du lac Kayo, moins rustiques que les premières, mais aussi moins fines que les secondes. L'extrémité antérieure est plus allongée, parfois taillée en forme géométrique. Leur élégance, leurs lignes élancées, contrastent avec l'aspect lourd et massif des pirogues de mer.

Les pagaies sont également d'un type différent, fabriquées d'une pièce : le manche s'aplatit et s'élargit à une extrémité en une pale rectangulaire de 70 à 80 cm de longueur.

Ces formes ne sont que des adaptations à un milieu spécifique, la lagune (et parfois la rivière), où les conditions de la navigation et de la pêche sont différentes de ce qu'elles sont en mer.

### LES BARQUES DE PECHE

On dénombre à Pointe-Noire même, au village des pêcheurs, 6 barques de pêche d'un type indéfinissable, mesurant jusqu'à 9 mètres de longueur. L'une d'elle, dont la coque est entièrement métallique, semble avoir été construite sur le modèle des petites pirogues monoxyles dont elle reproduit les formes.

Cependant l'état de la mer, toujours relativement calme en ces parages, permet d'employer sans trop de risques ces étranges embarcations. Elles ne sortent d'ailleurs que rarement. La propulsion par moteur hors-bord de 35 à 50 C.V., particulièrement coûteuse, n'est rentable que si la pêche est très fructueuse. Dans ces conditions les propriétaires hésitent à prendre le risque d'une sortie qui se solde trop fréquemment par un déficit.

La saison sèche est à cet égard la période la plus favorable : la sardinelle est abondante et les barques, motorisées, peuvent aller chercher le poisson assez loin, vers Bas-Kouilou par exemple.

Il reste, nous le verrons en étudiant les revenus de la pêche, qu'une pirogue motorisée est d'un rapport beaucoup plus sûr qu'un bateau dont elle présente les principaux avantages - rayon d'action important, temps de pêche accru - et évite les inconvénients : coût élevé de l'embarcation, du moteur, du carburant, répartition des bénéfices, quand ils existent, entre un plus grand nombre d'intéressés...etc.

### LES FILETS

Les pêcheurs de la région de Pointe-Noire utilisent quatre types de filets :

- des filets maillants droits
- des sennes à poches
- de très petites sennes sans poche
- des éperviers

### Les filets maillants droits

Ce type de filet est le plus répandu : on en trouve partout où sont établis des pêcheurs. Nous en avons dénombré 170 environ entre Pointe-Noire et Bas-Kouilou, une cinquantaine entre Pointe-Noire et Massabi, et 145 à Pointe-Noire même, soit au total 350 à 400 filets.

Ces engins peuvent en réalité être rattachés, d'après la dimension de la maille, à deux types différents : les filets à sardinelles (maille de 30 ou de 40 mm(1) ), de beaucoup les plus nombreux, et les filets destinés à la capture de plus gros poissons (mailles de 60 à 100 mm).

- Les filets à makouala (n'debo) mesurent de 50 à 200 mètres de longueur (moyenne à Pointe-Noire : 105 mètres). Ils sont constitués de nappes mises bout à bout; on peut toujours en ajouter de nouvelles, ce qui explique l'étendue de la gamme des dimensions rencontrées.

La hauteur de chute varie de 6 à 10 mètres, avec pour valeur la plus fréquente, 7 mètres.

Sur la ralingue supérieure s'alignent des flotteurs distants de 25 à 30 cm, simples cylindres de bois percés dans leur longueur au moyen d'une tige de métal rougie au feu, mesurant de 6 à 12 cm sur 5 à 7 cm de diamètre. Ces flotteurs proviennent d'arbustes que les pêcheurs font venir ou vont couper eux-mêmes, notamment dans les alentours de Pointe-Indienne. La densité de ce bois appelé "bois sounda" est très faible : 0,36 environ. La ralingue inférieure est garnie de plomb, acheté en plaques dans les maisons d'importation européennes et découpé en languettes par les pêcheurs.

Le fil servant à la confection des nappes de filet, écheveaux de fil de coton ou bobines de fil de nylon, est également importé par les

---

(1) La dimension de la maille est celle de son côté, ou distance de noeud à noeud.

grandes compagnies commerciales et quelques magasins spécialisés, qui les vendent au détail ou en demi-gros. C'est chez elles que s'approvisionnent les "Dahoméennes"(1) qui revendent au détail sur le marché, en même temps que les articles de bimbéloterie les plus variés, du fil à filet(2), des hameçons, du fil de nylon.

Mais les pêcheurs achètent plus volontiers les bobines ou les écheveaux dans les magasins de demi-gros des compagnies commerciales, plutôt qu'au marché, où les prix sont des prix de détail, dont le niveau n'est d'ailleurs pas sensiblement différent de celui des prix de détail des magasins européens.

La grande majorité des pêcheurs fabriquent eux-mêmes leurs filets à sardinelles. A Pointe-Noire, sur 130 engins de ce type, 27 seulement ont été achetés, surtout par les "Popo". Les Vili préfèrent les confectionner eux-mêmes, d'autant que leurs ressources sont en général inférieures à celles des immigrants et qu'ils vivent moins que ceux-ci en économie monétarisée.

Si, en règle générale, les pêcheurs fabriquent personnellement leurs nappes de filet, certains y font également travailler leur épouse (ou leurs épouses), mais ils ne sauraient les y contraindre : le filet, engin utilisé par les hommes, est traditionnellement confectionné par eux; l'aide de la femme ne peut être obtenue en invoquant une quelconque obligation coutumière, mais seulement sur le plan de bonnes relations entre époux ou de l'intérêt mutuel. En contrepartie la femme ou

---

(1) On englobe sous ce nom, à Pointe-Noire, toutes les vendeuses de bimbéloterie, dont une partie seulement est d'origine dahoméenne.

(2) Nous avons relevé les marques suivantes, en vente sur le grand Marché de Pointe-Noire:

- écheveaux de fil de coton: F F B - Au Requin (France)
- bobines de fil de nylon : Nylon Cord (USA)  
Cablé Nylon (France)  
Kuralon (Japon)
- Crins : Climax (Allemagne)  
Au Requin (France)  
Nylon Touchtout (France)

En plus de ces marques, dans les magasins européens: la Soie - La Tortue

celle des femmes qui travaille ainsi au profit du mari en reçoit davantage de "cadeaux". Il n'est pas rare en tout cas de voir une femme Villi manier la navette. Par contre nous n'avons jamais rien observé de tel chez les Popos.

Un pêcheur a encore la possibilité de faire appel à un homme du village pour la fabrication d'un filet. Il lui en coûtera chaque jour une bouteille de 66 cl de vin, un pain de "chikwangue(1) et 200 francs environ.

Mais la plupart des filets sont l'oeuvre du pêcheur lui-même, souvent aidé de sa famille.

La moitié du stock existant de filets à sardinelles est encrêpe en fil de coton, mais les nouvelles nappes sont de plus en plus fréquemment en fil du nylon tressé : sa résistance, sa longévité et l'entretien simplifié qu'il nécessite l'ont fait adopter rapidement par les artisans-pêcheurs, malgré son coût plus élevé. Les maisons importatrices vendent de moins en moins d'écheveaux de coton et, corrélativement, de plus en plus de bobines de nylon. Même sur les étals des "Dahoméennes" du Grand-Marché la fibre de synthèse se substitue à la fibre naturelle : celle-ci n'est plus achetée que par les pêcheurs qui n'ont de choix qu'entre le filet de coton ou pas de filet du tout.

Pour chaque filet recensé à Pointe-Noire nous avons demandé au propriétaire le montant approximatif de la dépense qu'il représentait. Le chiffre global, pour un engin de 100 mètres de longueur sur 7 de hauteur, maille de 30 ou 40, serait en moyenne de 13.000 francs pour un filet en fil de coton, de 25.000 lorsqu'il est en fil de nylon. Deux nappes de 50 mètres de longueur chacune, importées de France, coûtent environ 25.000 francs. La différence de coût explique évidemment

---

(1) préparation de manioc roui, suité en forme de pain enveloppé de feuilles; elle constitue la base de l'alimentation locale

que les pêcheurs préfèrent confectionner eux-mêmes leurs filets, ou en confier la fabrication à des parents ou des artisans locaux. A moins qu'à l'instar de certains Popo ils ne raisonnent et se comportent comme de petits entrepreneurs, renoncent à produire eux-mêmes leurs instruments de travail pour acheter des nappes de fabrication mécanique.

### Les filets maillants droits à grandes mailles

Les filets à grandes mailles (60 à 100 mm de noeud à noeud) sont relativement peu nombreux.

Il s'en trouve une dizaine au village des pêcheurs de Pointe-Noire. La majorité d'entre eux appartiennent à ces "Popo" qui les font venir de France par l'intermédiaire de maisons d'importation.

Ce sont des engins de grandes dimensions (250 m x 8 à 10 m en moyenne), en nylon, ce qui explique leur prix élevé (un filet de 400 m x 60 mailles de hauteur de chute (mailles de 100 mm) coûte 200.000 francs environ.

Deux patrons-pêcheurs en possèdent chacun trois et utilisent pour les mouiller des barques de pêche. La grande dimension des mailles destine ces filets à capturer du gros poisson : bars, capitaines de mer, corbines, bécunes etc..<sup>(1)</sup> vendus frais, en tranches s'ils sont de forte taille, sur le Grand-Marché de Pointe-Noire.

### Filets maillants droits utilisés pour la pêche du mullet, en lagune

On rencontre ce type de filet dans la région de Massabi. Cet engin caractérisé par la petitesse de ses mailles (15 à 20 mm, parfois 30 mm) et par l'absence de lest est utilisé pour la pêche du mullet, de nuit, dans la lagune. Ceux que nous avons vus et mesurés ne dépassaient pas 15 à 20 mètres de longueur et 1,5 mètre de hauteur de chute. Les flotteurs alignés le long de la ralingue supérieure, tous les 80 cm environ, sont de petits cylindres (4 cm x 3 cm) de bois dit "Kombô".

---

(1) Voir en annexe une liste des noms des principales espèces de poissons. Annexe IV, p. 164.

### Les sennes à poche (n'siŋi)

On peut distinguer deux types légèrement différents dans les sennes à poche en usage le long du littoral congolais : la senne dont se servent les Popo et celle qu'utilisent les Vili.

Les sennes dont se servent les Popo sont des engins de grande taille : jusque 500 mètres de longueur sur 8 à 12 mètres de hauteur de chute. La dimension de la maille va diminuant de l'extrémité des bras vers la poche centrale où elles sont doublées et n'ont guère plus de 10 mm à 15 mm de côté. Au milieu des nappes latérales elle est de 40 à 50 mm environ.

Les sennes qu'utilisent les Vili se distinguent des sennes Popo par leur taille moindre et par la simplification du réseau de mailles des nappes latérales. L'extrémité des bras n'est constituée que d'un lache entrelac de filins qui se resserre progressivement jusqu'à former près de la poche un réseau de mailles de dimension normale.

Le maniement des deux types d'engins est identique. Le filet est plié sur l'arrière d'une grande pirogue; une extrémité des ralingues supérieure et inférieure est retenue sur le rivage par la première équipe de haleurs. La pirogue s'éloigne perpendiculairement à la plage tandis que se délovent les ralingues; puis elle décrit un arc de cercle tout en mouillant le filet et revient au rivage apporter l'autre extrémité des ralingues à la deuxième équipe de haleurs. Il n'est pas exceptionnel de voir plus de vingt hommes tirer en cadence pour amener les grands filets qui apposent à la fraction une très forte résistance. Les deux équipes se rapprochent l'une de l'autre au fur et à mesure de la sortie de la nappe, jusqu'à se confondre quand la poche elle-même est tirée au sec. Le poisson capturé est démaillé, trié, jeté dans les cuvettes émaillées. Le filet, démêlé, nettoyé des débris divers qui peuvent s'y être accrochés, est plié à nouveau sur l'arrière de la pirogue ou étendu sur le sable pour y sécher. L'ensemble des

opérations : mouillage, halage, tri du poisson, remise en ordre du filet, se déroule en une heure environ.

Le poisson est soit partagé en nature par le propriétaire de la pirogue et du filet, à qui revient en principe la moitié du produit de la pêche, soit vendu aux détaillants ou détaillantes qui attendent sur la plage. Les règles de répartition sont les mêmes dans les deux cas : une moitié est réservée au propriétaire, l'autre est partagée en autant de parts qu'il y a de travailleurs.

La pêche à la senne est surtout pratiquée en saison des pluies. En saison sèche l'activité des pêcheurs est centrée sur la pêche des sardinelles, d'un rendement beaucoup plus élevé. Le rendement de la pêche à la senne est en effet médiocre : la demi-cuvette ou la cuvette de poisson généralement de petite taille qu'apporte en moyenne un coup de filet semble être un bien maigre résultat, eu égard aux efforts déployés. La productivité des sennes ne paraît surtout pas en rapport avec leur coût élevé.

Il convient en effet d'insister sur l'importance de l'investissement que représente une senne : de 100 à 200.000 francs pour les grands engins des Popo, de 20 à 50.000 francs pour les sennes Vili. L'emploi de plus en plus répandu du nylon dans leur confection ne peut qu'en accroître le coût.

Certains propriétaires fabriquent eux-mêmes ou font fabriquer par des travailleurs les nappes qui, assemblées, forment les bras de l'engin. D'autres achètent des nappes importées de France. En tout cas il semble que les poches en fil de nylon, au réseau très serré de mailles doublées, soient toujours de fabrication mécanique.

### Les petites sennes.

Ces engins très simples, sans poche, dont le nom Vili est "n'debokoka" sont constitués d'une seule nappe aux dimensions modestes. Les cotés des exemplaires mesurés à Bas-Kouilou étaient les suivantes : longueur 15 à 20 mètres, hauteur de chute 1,20 mètre, mailles de 20 mm de noeud à noeud. Nous avons cependant trouvé à Massabi un filet de ce type ayant une centaine de mètres de longueur. La nappe en fil de coton, est tendu entre deux montants de bois (hauteur : 1,50 m) fixés en bout de filet aux deux ralingues, la ralingue supérieure garnie de flotteurs en tige de manioc et la ralingue inférieure lestée de morceaux de plomb. L'ensemble évoque une petite senne appelée "pousse" en usage dans les eaux douces de la Cuvette Congolaise(1).

On n'utilise ces petits filets, maniés par deux hommes, qu'en eau très peu profonde, pour la pêche aux tout petits poissons qu'on laisse sécher au soleil, posés à même le sable.

Ils sont de toute façon peu répandus et leur importance économique est minime.

### Les Eperviers (n'trafo)

Les pêcheurs Vili n'ont pas encore véritablement adopté ce type de filet que leurs ancêtres ne connaissaient pas(2). L'usage semble toutefois s'en répandre, mais surtout chez les ethnies autres que Vili. Les Vili, interrogés sur les raisons pour lesquelles ils n'utilisent pas ou très peu l'épervier, répondent le plus souvent "Ce n'est pas notre habitude". Plus précisément ils invoquent la difficulté d'en ap-

---

(1) Elle a été décrite par G.SAUTTER, puis par A.STAUCH in "Contribution à l'Etude de la Pêche dans la Cuvette Congolaise". Commissariat au Plan. Brazzaville - Mai 1961, p.14.

(2) Th. MONOD (l'Industrie des Pêches au Cameroun p.146) rapporte l'opinion d'un auteur Allemand, Von Citzen, qui attribuait l'introduction de l'épervier au Cameroun, vers 1900, à des pêcheurs d'Accra. Qu'en a-t-il été au Congo? L'épervier a-t-il été introduit par des européens (Portugais) ou par des immigrants d'Afrique Occidentale ?

prendre le maniement. En tout cas les autochtones possesseurs d'engins de ce type sont rares. Les 15 éperviers du village des pêcheurs de Pointe-Noire appartiennent à des Pedah venus du Dahomey.

Dans les eaux douces ou saumâtres de la région de Massabi les éperviers sont beaucoup plus nombreux que sur le littoral. Nous ne disposons malheureusement pas de renseignements sur l'ethnie à laquelle appartiennent les pêcheurs qui utilisent ces engins : peut-être les Villi pêcheurs en eau douce ont-ils adopté un type de filet dont l'intérêt pour la pêche en mer est moindre ?

Le diamètre des éperviers du village des pêcheurs est d'environ 4 mètres. Les dimensions de la maille sont beaucoup plus variables : de 15 à 40 mm. La fibre utilisée pour leur confection est presque toujours le nylon. Plusieurs filets ont été achetés en France, par correspondance(1).

En eau salée, nous n'avons vu d'éperviers en action qu'en rade de Pointe-Noire (particulièrement devant le phare), le long de la Plage Mondaine, du village des pêcheurs et jusqu'à l'embouchure de la Songolo. La jetée du port protège cette partie de côte où les eaux sont calmes et les vagues de faible amplitude. Dans le voisinage du port les pêcheurs jettent le plus souvent l'épervier à partir d'une pirogue. Le long de la plage, dans les parages de la Songolo, ils entrent directement dans l'eau, à pied, et se contentent de lancer en eau très peu profonde. De cette manière ils capturent surtout des mulets.

#### L'entretien des filets.

Les filets de coton, outre les réparations et les séchages au retour de la pêche, nécessitent un tannage périodique, indispensable pour que la fibre durcisse et ne pourrisse pas.

---

(1) Ets Drezen, et Manufacture de St-Etienne.

Les pêcheurs emploient pour ce traitement une écorce épaisse, rouge, appelée "tchibanzi", récoltée par des professionnels dans les zones boisées de la frontière cabindaise ou dans le Mayombe et vendue 300 à 500 francs le sac à Pointe-Noire. Cette écorce, écrasée à petits coups d'un bâton court et épais, est mélangée à de l'eau douce dans une vieille pirogue qui n'est plus bonne qu'à cet usage. On plonge dans ce bain le filet qui s'imprègne de tannin durant 24 à 48 heures et y acquiert une couleur brune caractéristique.

#### AUTRES ENGINES DE PECHE

##### Les claies :

Signalons simplement ces engins dont nous n'avons rencontré que quelques exemplaires près de Pointe-Indienne. Il s'agit de cadres rectangulaires garnis d'une claie légèrement concave dont les éléments (tiges de papyrus ?) sont disposés dans le sens de la longueur. Il s'agit donc d'une sorte de haveneau très primitif.

##### Les lignes de fond

Si quelques pêcheurs utilisent pour la capture des espèces autres que les sardinelles des filets à grandes mailles, la plupart se servent de petites lignes de fond (palangrottes). Les montages que nous avons observés sont simples : une ligne d'une cinquantaine de mètres de longueur et de 1,5 à 4 mm de diamètre, en fil de coton, prolongée d'un bas de ligne de 2 mètres de longueur environ, formé d'un double fil de nylon 100 - 120/100 mm, noué tous les 10 ou 15 cm; 4 à 6 hameçons (n° 2, 4/0, 5/0, 6/0, 7/0, 8/0) sont placés à l'extrémité d'avançons de 10 à 15 cm constitués également d'un double fil de nylon 100 ou 120/100 et attachés au bas de ligne à la hauteur des noeuds. L'ensemble des hameçons s'étage sur moins de 1 mètre. Un plomb est accroché à l'extrémité du bas de ligne.

Ces palangres servent à capturer les poissons de fond : bars, anguilles, dorades... etc.

Les pêcheurs pratiquent un montage légèrement différent pour la pêche à la corbine, poisson d'entre-deux eaux. La ligne de coton, non plombée, se termine simplement par une boucle retenant un hameçon de grande taille (n° 2 par exemple).

L'absence de lest permet à cet ensemble très souple de dériver au grès des courants.

### La pêche au lancer.

Nous n'avons vu pratiquer ce mode de pêche qu'à Massabi. Les lignes étaient constituées de quelques mètres de fil de nylon; à l'extrémité était attaché un hameçon simple de petite taille précédé d'un plomb en olive placé à 15 ou 20 cm. L'ensemble est lancé à la main après que le pêcheur ait fait décrire quelques moulinets au bas de ligne lesté. Nous avons vu capturer de cette manière de nombreux poissons de taille modeste (10 - 12 cm) évoquant par leur forme et leur coloration de jeunes dorades grises.

### Les foènes

Elles sont la seule arme de choc que nous ayons rencontrée, si l'on excepte les machettes, embarquées dans les pirogues pour assommer les grosses prises ou les déceuper (raies). Nous n'en avons vu cependant qu'en bordure de lagune, dans les campements de pêche. Elles sont constituées d'une hampe de 3 à 4,5 mètres de longueur, dont l'extrémité est entourée de 3 pointes de fer non barbelées disposées en triangle et maintenues par une surliure en fil de fer. Les pêcheurs déclaraient utiliser cet engin pour capturer des poissons plats ou harponner des espèces de grande taille.

### LES MOTEURS

Les embarcations de pêche équipées de moteurs sont encore rare sur la côte congolaise. Nous n'en connaissons qu'au village des pêcheurs de Pointe-Noire, où se trouvent 6 moteurs hors-bord : 4 équipent des barques de pêche et 2 des pirogues(1). C'est peu, surtout en ce qui concerne les pirogues(2). Trois facteurs concourent à expliquer le très faible taux de motorisation :

- Le coût des moteurs : peu d'artisans-pêcheurs ont les disponibilités financières qui leur permettraient de payer environ 160.000 frs CFA un moteur de 35 - 40 CV, ou 70.000 un moteur de 5 CV. De plus, nous le verrons plus en détail en examinant les freins au développement et les problèmes de la pêche artisanale(3), les pêcheurs africains ne remplissent pas les conditions requises actuellement pour bénéficier d'un crédit au petit équipement. Le coût élevé des moteurs et la faiblesse des ressources monétaires demeurent le principal obstacle à la motorisation.

- La rentabilité d'un moteur, dans les conditions actuelles de la pêche artisanale, paraît incertaine. Nous avons déjà constaté(4) que ce handicap affecte essentiellement les puissants moteurs hors-bord montés sur des barques de pêche. Le volume de carburant qu'ils consomment est considérable. Il faut y ajouter le coût élevé des réparations

- 
- (1) 2 Johnson 40 CV.  
1 40 CV marque inconnue  
1 Johnson 35 CV  
1 Hobart MFG Co Bernard 18 CV  
1 Archimedes 3 CV.

(2) Cette situation contraste avec celle de pays africains francophones, tel le Sénégal, où la motorisation des pirogues s'est développée très rapidement ces dernières années, entraînant un accroissement corrélatif de la production de la pêche artisanale.

(3) cf. infra p.141

(4) cf. supra p.38

d'autant plus fréquentes que ces engins, beaucoup plus fragiles qu'un moteur marin de type normal, sont confiés à des mains inexpertes. Etant donné l'ampleur des dépenses de fonctionnement et d'entretien qui restreignent déjà dans une forte proportion les bénéfices, les immobilisations auxquelles contraignent périodiquement les pannes ne permettent vraisemblablement pas un amortissement normal de l'ensemble barque-moteur-filets.

Au contraire la rentabilité des moteurs de moindre cylindrée équipant des pirogues semble beaucoup moins aléatoire : un tel moteur assure à l'équipement traditionnel (pirogue - filets - lignes de fond) une productivité accrue en lui assurant rapidité de déplacement et rayon d'action considérablement élargi, en contrepartie d'un prix d'achat et de dépenses de fonctionnement moins élevées.

- Le troisième obstacle à l'adoption généralisée du moteur est d'ordre psychologique : comme toute nouveauté il suscite la méfiance, celle surtout des patrons-pêcheurs âgés qui se trouvent être justement les principaux propriétaires de pirogues sur lesquelles ils font travailler les jeunes ou plus généralement les pêcheurs dépourvus de moyens de production personnels, se réservant en contrepartie la moitié du produit de la pêche. Leur réticence est d'autant plus forte que ne pêchant plus eux-mêmes la plupart du temps, ils seraient contraints, s'ils achetaient un moteur, de confier à d'autres cet engin coûteux et délicat. Le spectacle des pannes qu'offrent trop fréquemment les moteurs en service ne constitue évidemment pas un encouragement.

A cet égard les explications des pêcheurs interrogés sur les raisons pour lesquelles ils ne peuvent ou ne veulent acheter un moteur, sont particulièrement révélatrices : bon nombre d'entre eux sont plus sensibles aux dépenses qu'entraîne l'utilisation d'un moteur qu'aux recettes supplémentaires à en attendre. Témoin cette réflexion qui en

résume d'autres : "Je n'ai pas besoin de moteur et d'autres dépenses; payer l'essence, des réparations, tout ça vaut de l'argent..."

Mais à côté de ceux qui se refusent ou se refuseraient à acheter un moteur s'ils en avaient les moyens, beaucoup d'autres allèguent du manque d'argent ou de l'impossibilité d'obtenir un crédit d'équipement.

En conclusion il convient de souligner la rusticité des moyens de production qu'utilisent les pêcheurs africains. La modernisation des embarcations traditionnelles, leur motorisation, est encore exceptionnelle. Par contre le remplacement du coton par le nylon dans la confection des filets se généralise.

Nous allons voir d'autre part que, malgré la simplicité des embarcations et des engins dont ils se servent, <sup>un certain</sup> nombre de pêcheurs n'en sont pas propriétaires. La propriété des moyens de production est relativement concentrée, à Pointe-Noire tout au moins.

-----000-----

:  
: LA PROPRIETE DES MOYENS DE PRODUCTION :  
:

Les pêcheurs ne possèdent pas tous pirogue et filets. Certes la plupart d'entre eux sont propriétaires soit de l'embarcation et du filet, soit de l'une ou l'autre.

Il reste que 30 % environ des pêcheurs de la côte n'ont ni l'une ni l'autre. Ce pourcentage varie selon les localités : plus élevé dans la région de Loango et à Pointe-Noire (38 %) il est au contraire plus bas partout ailleurs, Massabi et Bas-Kouilou notamment. Les travailleurs démunis de moyens personnels de production sont plus nombreux en ville ou près de la ville, là où des immigrants et plus rarement des Villi concentrent entre leurs mains des embarcations et des filets avec lesquels il font pêcher ceux qui n'ont que leurs bras. La ville est un réservoir de chômeurs, d'oisifs (particulièrement nombreux dans la période actuelle de marasme économique) ou même d'anciens pêcheurs, dont certains trouvent ou retrouvent de cette manière un métier ou simplement une activité occasionnelle.

Typique à cet égard est le cas des hommes qui halent les grandes sennes Popo. Aux époques de l'année où l'on pratique ce mode de pêche des citadins viennent tirer les ralingues, certains régulièrement, jour après jour, d'autres le temps d'une matinée, ou même d'un seul coup de filet, pour gagner le poisson qui constituera leur repas...

Ces travailleurs sans pirogue et sans filet sont évidemment beaucoup moins nombreux dans les villages de pêcheurs éloignés de Pointe-Noire où tout homme adulte dont la pêche est l'occupation principale possède normalement l'embarcation et les engins qui lui sont nécessaires, tout comme l'artisan ou le paysan possède les outils qui lui sont

nécessaires. Cependant même dans les villages de brousse on observe parfois la concentration des moyens de production, et la séparation de ces moyens de production et du travail qui constitue l'amorce d'un phénomène capitaliste. Nous avons vu près de Diosso et Bas-Kouilou des patrons s'attacher jusqu'à 6 travailleurs auxquels ils fournissaient les moyens de travail, toujours en échange du droit à la moitié du produit de la pêche. Ces travailleurs, dont la situation juridique ressemble beaucoup à celle de metayers, sont fréquemment des étrangers, particulièrement des Cabindais : ce fait souligne le caractère anormal, surajouté de ce capitalisme à petite échelle instauré par des étrangers pour des étrangers ou pour des Vili qui, en venant en ville, ont rompu bon nombre d'attaches coutumières et abandonnent plus volontiers les habitudes et modes de vie de leur milieu d'origine(1). Ainsi n'avons-nous rencontré qu'un Vili qui fasse véritablement figure, comme certains Popo, d'entrepreneur de pêche.

#### La concentration des moyens de production.

57 % des pêcheurs possèdent au moins une pirogue, 67 %, au moins un filet. Le coût moins élevé du filet à sardinelles s'il est en coton et fabriqué par le pêcheur lui-même et surtout le fait qu'il n'est pas indispensable de s'adresser à un artisan spécialisé pour sa fabrication suffit à expliquer que les possesseurs de filets soient plus nombreux que les propriétaires de pirogues.

Ces pourcentages sont établis à partir des chiffres de recensement couvrant la partie de la côte congolaise qui va de la frontière cabindaise à Bas-Kouilou, y compris le village des pêcheurs de Pointe-Noire. Mais il est préférable de distinguer sans pour autant les opposer systématiquement ce village accolé à la ville et ceux de la brousse, dont les caractères démographiques et les structures sociologiques sont différentes.

---

(1) Plusieurs Vili du village des pêcheurs de Pointe-Noire s'y sont installés pour échapper aux contraintes familiales.

En brousse 60 % des pêcheurs sont propriétaires de la pirogue qu'ils utilisent; 70 % le sont d'un filet au moins. Les pourcentages, au village des pêcheurs de Pointe-Noire, sont respectivement de 47 et 59 %. Mais les embarcations et les engins de pêche y sont aussi relativement plus nombreux; d'où une concentration plus importante des moyens de production dans les mains de propriétaires qui constituent une minorité de la population de pêcheurs mais possèdent globalement plus de pirogues et de filets que les pêcheurs des autres villages de la côte: 6 pirogues pour 5 pêcheurs au lieu de 3 pour 5, et 3 filets pour 2 pêcheurs au lieu de 1 par pêcheur.

Aussi la concentration des moyens de production est-elle rare en brousse où peu de pêcheurs ont en propre plus de 2 pirogues, et au contraire développée à Pointe-Noire où 65 % des propriétaires le sont de 2 pirogues ou plus. Cependant la véritable accumulation de pirogues et de filets demeure l'exception: 30 % des propriétaires possèdent 3 pirogues ou plus, mais 11 % seulement en ont 4 ou plus. De même 22 % d'entre eux ont en propre 4 filets ou plus, mais ils ne sont plus que 9% à en détenir plus de 5.

Cette accumulation est essentiellement le fait des Popo qui comptent parmi eux tous les pêcheurs possédant plus de 3 pirogues ou plus de 5 filets. Et si du groupe assez hétérogène des étrangers on isole les immigrants venus du Togo, du Dahomey et du Ghana, il apparaît que ce sont eux, tout particulièrement, qui font figure d'entrepreneurs de pêche: 85 % d'entre eux disposent à la fois de pirogues et de filets (Vili: 36 %); chaque propriétaire originaire du golfe du Benin possède en moyenne 2,6 pirogues (Vili: 1,7) et 3,7 filets (Vili: 1,7). Ajoutons que ces engins sont en général d'acquisition ou de fabrication plus récente que ceux des autochtones: ainsi 70 % de filets appartenant à des Popo sont en service depuis moins de 4 ans; en ce qui concerne les filets des Vili, le taux est de 45 %.

Cette concentration de biens en des mains étrangères est une des causes de l'opposition des deux communautés qui composent le milieu humain du village des pêcheurs; elle motive et explique la sourde animosité qui préside aux relations entre les deux groupes, tout au moins lorsque les individus pensent en termes de groupes et opposent globalement "les Vili" et "les Popo". Les autochtones manifestent une agressivité latente par des expressions xénophobes et des critiques stéréotypées. Toutefois les relations interindividuelles, celles qui lient par exemple propriétaires et travailleurs, sont moins tendues et empreintes de plus de modération. Il reste que chaque communauté évite d'entretenir des contacts suivis avec l'autre et vit repliée sur elle-même.

-----00-----

VILLAGE DES PECHEURS DE POINTE-NOIRE

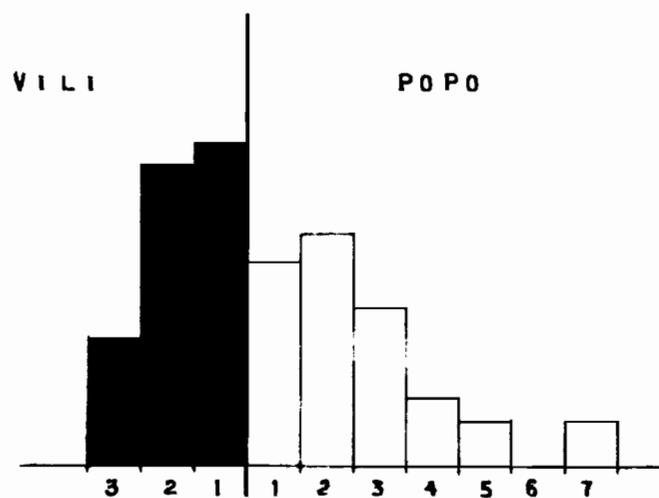
PROPRIETE ET CONCENTRATION DES EMBARCATIONS ET DES FILETS

Nombre d'embarca- tions	PIROGUES ET BATEAUX									Nombre de filets	F I L E T S								
	Nombre de propriétaires										Nombre de propriétaires								
	Vili			non Vili			Total				Vili			non Vili			Total		
	%	%	%	%	%	%	%	%	%		%	%	%	%	%	%	%	%	%
1	13	43	43	9	27	27	22	35	35	1	26	63,5	63,5	9	30,5	30,5	35	50	50
2	12	40	83	10	31	58	22	35	70	2	5	14,5	78	7	24	54,5	13	18	68
3	5	17	100	7	21	79	12	19	89	3	6	14,5	92,5	1	3,5	58	7	10	78
4				3	9	88	3	5	94	4	2	5	97,5	3	10,5	68,5	5	7	85
5				2	6	94	2	3	97	5	1	2,5	100	3	10,5	79	4	6	91
6				-	-	94	-	-	97	6				2	7	86	2	3	94
7				2	6	100	2	3	100	7				1	3,5	89,5	1	1,5	95,5
										8				-	-	-	-	-	95,5
										9				2	7	96,5	2	3	98,5
										10				1	3,5	100	1	1,5	100
TOTAL	30	100	100	33	100	100	63	100	100		41	100	100	29	100	100	70	100	100

VILLAGE DES PECHEURS DE POINTE-NOIRE  
CONCENTRATION DE LA PROPRIETE DES EMBARCATIONS ET DES FILETS

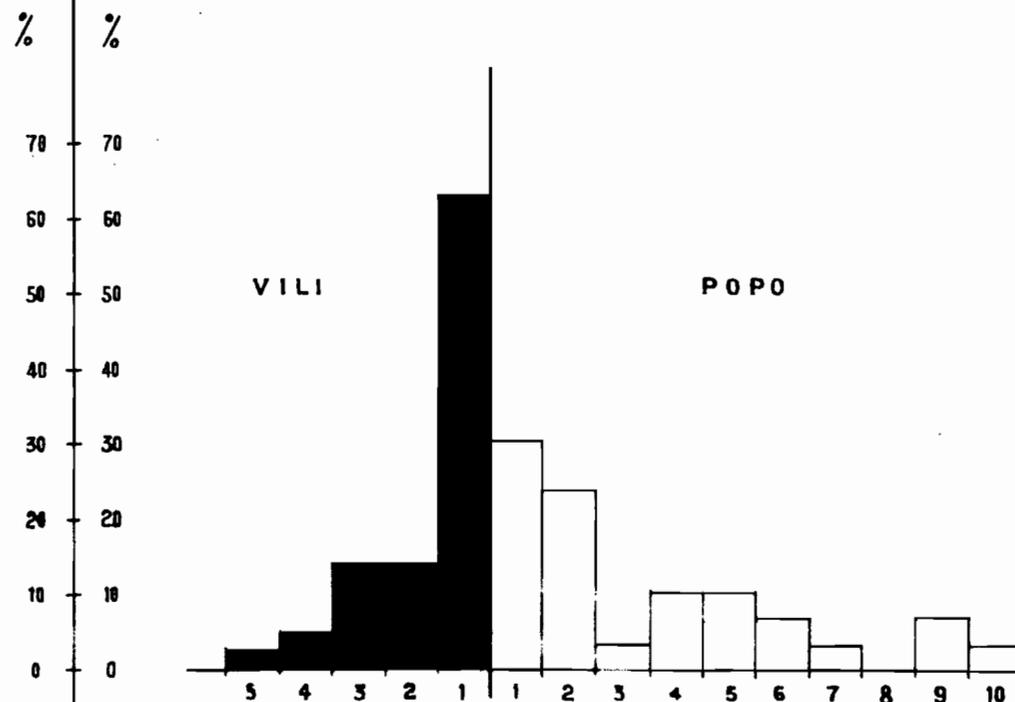
(Graphique n° 2)

PIROGUES ET BATEAUX



*Nombres d'embarcations*

FILETS



*Nombres de filets*

---

: LES MOYENS DE PRODUCTION DE LA PECHE INDUSTRIELLE :

---

Tout autres sont les moyens et les méthodes de la pêche industrielle que pratiquent les armements européens de Pointe-Noire. Les deux sociétés actuellement en activité emploient de 250 à 300 personnes environ, dont 10 % d'expatriés; la main-d'œuvre est surtout composée de Cabindais qui s'adapteraient mieux que les Vili à ces méthodes de pêche modernes. L'essentiel de la flotte est constitué de 6 chalutiers en acier jaugeant respectivement 260, 221, 125, 120, 112 et 102 tonnes(1). Ils effectuent des marées des 4 à 10 jours(2), surtout vers l'embouchure du Congo et les côtes d'Angola, sur des fonds pouvant atteindre 70 mètres(3). « La tendance est à aller de plus en plus vers les eaux riches du Sud, c'est-à-dire, jusque Benguela et la baie des Tigres... situés respectivement à 450 et 700 milles marins de Pointe-Noire(4) ».

Les sorties des 2 petits chalutiers de bois sont plus brèves et ne dépassent pas 4 jours.

---

(1) SCET - Coopération. Mission relative à l'Etude d'un Projet d'Entrepôt Frigorifique pour Pointe-Noire. Avril 1962, p.13 et 20.

(2) Une marée de plus courte durée a pour conséquence une production plus faible mais de meilleure qualité. La politique des divers armements varie à cet égard : la durée des marées, par ses répercussions sur la quantité et la qualité de la production constitue un élément de la concurrence qu'ils se font.

(3) Voici ce qu'en écrit A. STAUCH dans la communication à la Conférence sur l'Application de la Science et de la Technique aux régions peu développées : "... Sur les fonds de 70 m. jusqu'aux accores les chalutiers capturent surtout des Sparidae mais ramènent également des Ehippidae, des Triglide, de petites Solidae, des Brotulidae, des Scorpaenidae, etc ...; sur les fonds variant de 30 m. à 70 m. on pêche avant tout les Sciaenidae(bars); dans les eaux peu profondes on attrape des Polynemidae, des Cynoglossidae, des Pomadasydae, des Carangidae, des Artidae ainsi que des Anguilliformes."

(4) SCET - Coopération - rapport cité p.7.

Le poisson est conservé dans la glace, dont il faut plus de 500 T/mois pour cet usage. L'insuffisance de la production de glace a sérieusement handicapé durant un certain temps le développement de la pêche industrielle.

Les 2 senneurs en service pêchent les sardinelles à la bolinche, vaste filet tournant que la ralingue inférieure coulissante permet de fermer en poche, supprimant ainsi toute issue au banc de sardinelles cerné par la nappe.

Le tonnage pêché par les armements européens est passé de 1.986 tonnes en 1958 à 4.255 tonnes en 1960 et 7.600 tonnes en 1962.

Leur capacité actuelle de production est évaluée à 750 T/mois de poisson de chalut et 300 T/mois de sardinelles.

Le rapide accroissement de production de la pêche industrielle contraste fortement avec la quasi-stagnation de la pêche artisanale dont les moyens ne peuvent augmenter et les méthodes évoluer aussi rapidement. La position dominée des pêcheurs africains dans le marché du poisson les contraint à subir dans une très large mesure la loi des entreprises de pêche, notamment en matière de prix. Ainsi furent-ils sans doute plus touchés par la concurrence très vive entre la SAPAC et l'Armement Cotonnec que les antagonistes eux-mêmes.

Est-il possible d'évaluer le niveau de production de la pêche artisanale, son importance par rapport à la pêche industrielle ?

:  
: LE NIVEAU DE LA PRODUCTION :  
:

S'il est relativement aisé de connaître le tonnage exact de poisson débarqué à Pointe-Noire par les chalutiers et senneurs - nous venons de voir que la production des armements européens est passée de 1.986 tonnes en 1958 à 4.255 tonnes en 1960 et 7.600 tonnes en 1962 - il est beaucoup plus ardu, sinon impossible, d'évaluer avec précision l'importance de la production artisanale à Pointe-Noire.

Si l'on ne peut chiffrer avec exactitude cette production, peut-on du moins tenter une évaluation ?

La méthode la plus sûre pour y parvenir serait de peser chaque jour, durant des périodes choisies en fonction des variations saisonnières qui provoquent des changements dans les espèces capturées et surtout des variations de rendement, la production d'un échantillon déterminé de pêcheurs. Cependant cette façon de procéder comporte des inconvénients d'ordre pratique. Nous avons préféré procéder indirectement, enregistrant chaque matin durant les deux mois et demi qu'a duré l'enquête, la quantité (non pesée) de poisson ramenée par quelques pirogues(1), leur taille quand il s'agissait de grosses prises, et le prix qu'en obtenait le pêcheur des revendeurs auxquels il la cédait. Les poissons sont presque toujours transvasés de la pirogue dans des cuvettes émaillées : ce récipient fournit donc une unité de mesure commode qu'il est possible de convertir en kilogrammes sans que la marge d'erreur soit trop considérable(2).

En principe il devait être également possible, en usant des courbes taille - poids caractéristiques de chaque espèce, de connaître le

---

(1) dont certaines étaient suivies régulièrement.

(2) En réalité 2 modèles de cuvettes, de volume différent, étaient en usage au village des pêcheurs. Dans les relevés le type auquel elles appartenaient était précisé.

poids des grands poissons dont nous relevions la taille. Mais les courbes que nous avons établies dans ce but pour quelques espèces(1) ne sont utilisables qu'en deçà d'une certaine taille, et nous nous sommes contenté d'une évaluation approximative pour les très grosses prises.

Enfin le montant de la recette du pêche<sup>ur</sup> a fourni un moyen de contrôler ces évaluations : en effet durant tout le temps qu'a duré l'enquête les prix de gros et de détail et leurs variations ont été relevés.

En nous basant sur le fait que 45 pirogues en moyenne sortent chaque jour (le chiffre résulte de comptages, confirmés par interrogatoires) la production quotidienne en saison sèche avoisinerait 3 tonnes. Parce que l'enquête s'est déroulée toute entière en saison sèche, nous ne disposons pas de données sur la production de saison des pluies, que nous aurions utilement comparé à celles qui ont été rassemblées.

Ce chiffre de 3 T/jour est inférieur à l'estimation qu'effectuait J. KELLERMAN en 1958 dans sa Note sur le Ravitaillement en Poisson du Centre industriel de Pointe-Noire : "Le commerce du poisson paraît assez lucratif puisque le nombre de pirogues est passé depuis 4 ans d'une soixantaine à environ 200. Il ne serait pas surprenant que la pêche artisanale fournisse jusqu'à 150 tonnes de poisson par mois". Il convient de remarquer que l'écart dans l'estimation de la production artisanale s'accompagne d'un écart dans l'évaluation de l'effectif de pirogues. J. KELLERMAN avance le chiffre de 200(2); pour notre part nous en avons compté moins de 140 qui soient en service. Une certaine désaffection à l'égard de la pêche se serait-elle manifestée depuis 1958, entraînant un abaissement du nombre de pirogues et du volume de la production ? Elle serait compréhensible et s'expliquerait tout naturellement par la chute des prix qu'a provoqué la concurrence acharnée entre armements européens. Cependant plusieurs observateurs signalent au contraire que la relative stagnation économique et l'extension du chômage

---

(1) Voir infra, p. 86.

(2) 200 pirogues en tout - ou 200 pirogues effectivement utilisées ?

à Pointe-Noire <sup>ont</sup> incité d'anciens pêcheurs à reprendre leur activité originelle et poussé d'autres travailleurs privés d'emploi à devenir pêcheurs.

De toute façon il importe d'insister sur la caractère estimatif des chiffres avancés. On pourrait expliquer de cette manière l'écart constaté entre les évaluations. Toutefois il ne faut pas se dissimuler que cette explication devient tout à fait insuffisante si le chiffre retenu par J. KELLERMAN est une moyenne couvrant à la fois la production plus faible de saison des pluies et la production abondante de saison sèche : Le tonnage produit chaque année par les artisans pêcheurs s'éleverait alors à 1.800 tonnes, ce qui semble manifestement surestimé.

La production en saison des pluies serait en effet inférieure du tiers à la moitié par rapport à son niveau de saison sèche; elle serait donc de 1,5 T à 2 T/jour si l'on retient pour base de calcul le chiffre de 3 tonnes.

Ces chiffres moyens de production journalière dissimulent en réalité des variations de grande amplitude : des creux, mais aussi des pointes de 6 - 7 T/jour. Nous verrons en examinant les problèmes de la commercialisation l'influence de ces fluctuations sur le niveau des prix.

TABLEAU 9

EVOLUTION DE LA PECHE INDUSTRIELLE  
DE 1948 à 1962 - (en tonnes)

Années	Tonnage débarqué à Pointe-Noire	Tonnage débarqué à Pointe-Noire + vraisos à Douala et Libreville	Taux de progression
1948	78		
1949	-		
1950	63		- 19,2 %
1951	665		+ 955 %
1952	1.846		+ 177 %
1953	1.795		- 2,8 %
1954	1.417		- 21 %
1955	1.045		- 26,3 %
1956	1.642	2.500	+ 57,1 %
1957	1.518	2.200	- 7,5 %
1958	1.986		+ 30,8 %
1959	3.070		+ 54,6 %
1960	4.255		+ 38,6 %
1961	4.600		+ 8,10 %
1962	7.621		+ 65,7 %

# EVOLUTION DE LA PECHE INDUSTRIELLE

## A POINTE-NOIRE DE 1948 à 1962

Graphique n° 3

Milliers de tonnes

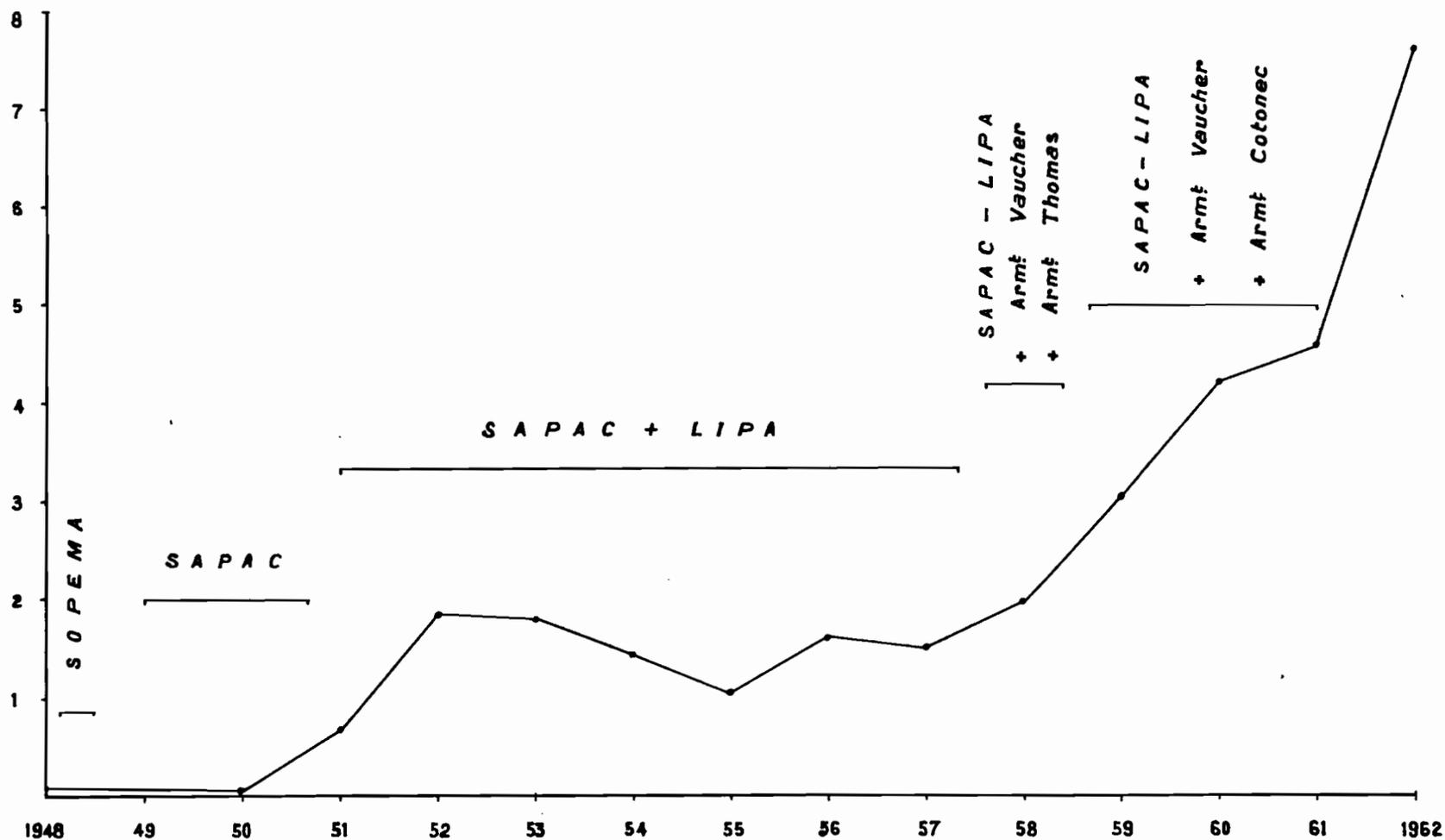


TABLEAU 10

TONNAGES PECHES EN 1962 et de JANVIER A AVRIL 1963(en tonnes)

	Armt. COTONEC	S.A.P.A.C.	TOTAL
1962-Janvier	263	344	607
Février	237	256	493
Mars	313	311	624
Avril	329	343	672
Mai	356	350	706
Juin	316	333	649
Juillet	298	406	704
Août	362	507	869
Septembre	374	218	592
Octobre	318	204	522
Novembre	356	178	534
Décembre	396	254	650
<b>Total</b>	<b>3.918</b>	<b>3.704</b>	<b>7.622</b>
1963-Janvier	317	298	615
Février	334	238	572
Mars	299	312	611
Avril	271	390	661
<b>Total 4 mois</b>	<b>1.221</b>	<b>1.238</b>	<b>2.459</b>

---

§ III - LA COMMERCIALISATION - LES PRIX - LES REVENUS §

---

:  
: LA COMMERCIALISATION :  
:

Tandis que la production des pêcheurs africains est entièrement commercialisée dans la région de Pointe-Noire, sauf une faible part réservée à l'autoconsommation, celle de la pêche industrielle est répartie pour l'essentiel entre Pointe-Noire Dolisie et Brazzaville.

LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PECHE ARTISANALE

Avant de se pencher sur le processus de la commercialisation, il faut évoquer la part de la production qui est autoconsommée et se trouve par là-même soustraite à la vente.

Il n'a pas été possible de l'étudier d'un point de vue quantitatif, d'en déterminer le volume. Elle semble très variable selon les jours et selon les saisons, représentant parfois, pour un pêcheur donné, la totalité de sa pêche, mais n'en devenant plus qu'une fraction minime quand, par exemple, les sardinelles sont abondantes. De plus, si les pêcheurs - et fréquemment les propriétaires de pirogues - ont l'habitude de prélever pour eux-mêmes une part du poisson capturé, ils se contentent souvent des espèces dont la valeur marchande est faible : machoïrons, congres... etc. Aussi peut-on penser que la part relative de l'autoconsommation est en tout état de cause moins importante en valeur qu'en volume.

La consommation de viande, concurrente dans une certaine mesure de celle de poisson, est faible. Les pêcheurs de Pointe-Noire n'en achètent que rarement(1), deux fois par mois en moyenne; cependant la fréquence de la consommation de viande varie beaucoup d'un individu à l'autre, en fonction surtout du niveau de revenu : quelques patrons-

(1) Les quelques volailles - canards surtout - que possèdent les pêcheurs représentent une source de viande négligeable. Signalons également que les pêcheurs mangent les Fous de mer qu'ils assomment.

pêcheurs mangent de la viande tous les deux ou trois jours tandis que certaines familles n'en achètent que quelques fois dans l'année, en général à l'occasion des grandes fêtes.

Cependant même en tenant compte de ce que les pêcheurs et leur famille mangent du poisson pour ainsi dire à tous les repas, la part de la production qu'ils consomment ne doit pas excéder quelques pourcents en saison sèche, et peut-être, mais nous ne pouvons que le supposer, entre 5 et 10 % en saison des pluies ?

La production des pêcheurs habitant les villages qui s'égrènent le long de la côte entre Bas-Kouilou et Massabi est pour partie vendue fraîche, sur place, dans des petits centres de brousse (Madingo-Kayes par exemple) ou à Pointe-Noire. Le poisson destiné aux Ponténégrins est acheminé le matin sur la ville par les transports réguliers (camion) - c'est le cas du poisson en provenance de Massabi et du poisson d'eau douce du Lac Kayo et de la Loemé - ou même par de petits transporteurs privés. La production de poisson et de coquillages (arches) de Tchilassi, sur la baie de Loango, est ainsi apportée au Grand-Marché de Pointe-Noire, distant d'une vingtaine de kilomètres, par un villageois propriétaire d'une vieille Jeep Land-Rover, qui achète aux pêcheurs pour revendre à quelques détaillants de la ville.

Une part importante de la production côtière est fumée afin d'être transportée et vendue dans de meilleures conditions sur les lieux de consommation. Un certain nombre d'installations de fumage appartiennent à des commerçants de la ville qui viennent y fumer eux-mêmes le poisson acheté frais aux pêcheurs avant de s'en retourner le vendre sous cette forme à Pointe-Noire.

Tout le poisson produit par les pêcheurs de Pointe-Noire est vendu dans cette ville. Les pêcheurs rechignant à détailler eux-mêmes leur

poisson sur les marchés, des revendeurs s'acquittent de cette tâche profitable. Ces commerçants, hommes ou femmes indifféremment, attendent de bon matin sur la plage le retour des pirogues parties dans l'après-midi du jour précédent. Sitôt l'embarcation tirée au sec la discussion s'engage entre le pêcheur et l'intermédiaire ou les intermédiaires qui proposent leur prix, débattent les contrepropositions, vont tenter leur chance auprès d'un autre s'ils les jugent excessives, ou au contraire acceptent et emmènent tout ou partie de la pêche contre paiement comptant.

Lorsque la pirogue n'appartient pas au pêcheur, il arrive que le propriétaire mène la discussion et la vente.

Car les pêcheurs, las, fatigués par la nuit de travail en mer, aspirent plus au repos qu'au marchandage. C'est d'ailleurs presque toujours cette raison qu'ils mettent en avant lorsqu'on leur demande pourquoi ils laissent à d'autres les profits de la vente au détail. Connaissant parfaitement les prix pratiqués sur les marchés de la ville, il leur est loisible de les comparer avec ce qu'ils obtiennent eux-mêmes des revendeurs, mais ils ne peuvent passer la journée à vendre le poisson après avoir passé la nuit à le pêcher. Ils n'ont même pas le recours, ou tout au moins ils n'ont pas intérêt à le faire détailler sur le marché par une épouse dont le patrimoine et les profits sont coutumièrement distincts de ceux du mari.

Les commerçants transvasent le poisson dans les cuvettes ou les caisses apportées à cet effet et l'emportent vers le marché, les femmes le plus souvent à pied, cuvette sur la tête, les hommes ou les femmes trop chargées louant à plusieurs les services d'un taxi (200 - 300 frs) ou même d'un camion quand il s'agit de transporter plusieurs centaines de kilogs de sardinelles entassées dans de grandes caisses trop encombrantes pour être acheminées par tout autre moyen.

Dans le secteur du Grand-Marché réservé au poisson les revendeurs qui s'approvisionnent sur la plage se groupent près de l'immeuble des P. et T., distinguant leur marchandise de celle que jettent sur le marché les armements européens. On reconnaît à coup sûr leur étal à ce qu'il y traîne les cuvettes émaillées ou les caisses de toute taille au lieu des caissettes de format standard marquées du sigle des entreprises de pêche. De plus le Poisson provenant du village des pêcheurs n'est pas trié en lots homogènes, et il arbore en quelque sorte son origine, attestée par le sable dont les détaillants ont soin de le saupoudrer. On signale d'ailleurs la fraude de commerçants et surtout de colporteurs qui saupoudreraient de sable du poisson de chalut pour abuser les consommateurs.

Une part peu importante des produits de la pêche artisanale est vendue aux européens par des colporteurs qui font du porte-à-porte, leur panier sous le bras. Ils s'approvisionnent par petites quantités auprès des pêcheurs de la plage ou sur le marché, auprès des détaillants, renouvelant plusieurs fois dans la journée leur petit stock de marchandise si l'écoulement s'en avère aisé. Nous venons de voir que pour en obtenir un prix plus élevé ils présentent parfois comme "poisson de la plage" du poisson de chalut, pourtant bien reconnaissable.

Une partie de la production des villages côtiers et même, en saison sèche, du village des pêcheurs de Pointe-Noire, est fumée. Deux types d'installations de fumage sont utilisés : les touques transformées et les claies. La matière première est fournie par des fûts d'huile au rebut, à peine modifiés lorsqu'il s'agit de petites touques, ou découpés dans le sens de la longueur, écartés en demi-cercle et assemblés deux à deux pour constituer un fumoir de plus grand diamètre. On peut également voir dans certains enclos Popo du village des pêcheurs des fumoirs rectangulaires de grande dimension, toujours à partir de vieux fûts découpés mais en plus grand nombre. Une ouverture de quelques dizaines de centimètres, arrondie ou quadrangulaire, est pratiquée à la

base pour permettre d'introduire du combustible. Aux 2/3 de la hauteur la tôle est percée d'une ceinture de trous dans lesquels sont passées des tiges métalliques, à moins qu'on n'y accroche simplement plusieurs épaisseurs de grillage. C'est sur ce treillis qu'est posé le poisson.

Ce type d'installation, très simple, est le seul en usage au village des pêcheurs de Pointe-Noire où l'on compte 120 touques dont 70 du grand modèle, mais on le trouve également à Bas-Kouilou et dans la région de la frontière cabindaise. Dans les autres villages de la côte et dans les campements de pêche les fumoirs sont constitués de claies en bambou fendu, en gaulettes de bois vert ou même en treillis métallique, dont le cadre repose simplement sur quatre pieds de bois de 40 à 50 cm de hauteur. Ils peuvent atteindre 4 mètres de longueur sur 1 mètre ou 1,20 mètre de largeur. La claie est parfois posée sur une banquette creusée dans une légère élévation du sol. Cette installation fermée sur trois côtés par les parois de terre est un peu plus rationnelle : la déperdition de chaleur et de fumée y est moins importante.

Les tables du fumage sont assez fréquemment montées sous abri, simple toit assurant une protection contre la pluie, ou véritable case aux parois de bambou éclaté ou de papyrus en clayons. Le local fermé de tous côtés assure l'atmosphère chaude et enfumée que requiert un fumage efficace.

La préparation du poisson à fumer est sommaire pour les espèces ou les individus de grande taille, inexistante pour les autres : les premières sont simplement vidées et étalées sur le ventre; les poissons de taille moyenne ou petite (moins de 40 cm) - il s'agit surtout de sardinelles - sont fumés entiers, sans découpage ni éviscération préalable. Certaines espèces, tels machoirons, sont pliées en cercle; le premier rayon de la nageoire pectorale, épineux et barbelé, transperce la queue et la maintient contre la tête. Les ailerons des jeunes raies sont rabattus vers le milieu du corps... etc.

Le poisson est disposé le plus souvent en une seule couche sur les tables de fumage, en plusieurs couches sur la grille des fumoirs en tôle. Les sardinelles sont placées en rangées régulières, chaque rangée étant séparée des rangées supérieure et inférieure par des baguettes de bois qui ont un double but : permettre la circulation de l'air chaud et de la fumée dans les interstices ainsi ménagés, et faciliter un ma- niement plus rapide du poisson, rangée par rangée. Le tout est norma- lement recouvert de toile grossière, puis de planchettes ou de tôles destinées à maintenir un milieu clos retenant prisonnières la chaleur et la fumée.

D'après les intéressés, n'importe quel bois peut servir de combus- tible. Ainsi les femmes Popo de Pointe-Noire ramassent dans une scierie toute proche les chutes qu'on leur abandonne gratuitement, avantage ap- préciable dans une ville où le bois de chauffage amené de loin (Mayom- be, Cabinda) est vendu relativement cher(1).

Un feu modéré est entretenu sous la grille de façon ininterrompue durant toute la durée du fumage : 1 à 3 jours, selon les espèces, la taille et aussi selon l'abondance de la pêche. Il semble en effet que les pêcheurs aient alors tendance à accélérer l'opération, maintenant un feu un peu plus vif qu'il ne conviendrait. Le produit obtenu est plus cuit que fumé parce que la combustion trop rapide a dégagé plus de chaleur que de fumée. La chair est cassante, d'une saveur agréable mais encore trop hydratée; aussi son temps de conservation est-il limité par la préparation défectueuse dont le climat - chaleur et surtout hygromé- trie élevée - aggravent les conséquences(2).

Par contre le poisson fumé dans la région côtière n'est pas atta- qué par les coléoptères ichthyophages des genres Dermestes et Necrobia qui causent d'habitude à ce produit une perte de substance et des dé-

---

(1) Il faut approximativement une charge de bois - à 200 frs - pour fu- mer une vingtaine de kilogs de poisson.

(2) Par exemple un échantillon de bars fumés (*Otolithus*) de petite taille étaient devenus inconsommables 1 semaine après l'achat.

gâts considérables. Il y a là un phénomène fort intéressant qui mériterait d'être étudié par des spécialistes étant donné l'ampleur et les conséquences économiques des ravages provoqués par les insectes ichthyophages en beaucoup d'autres lieux, y compris des villes côtières comme Abidjan, Lagos et Douala.

La courte durée de conservation du poisson fumé selon la méthode artisanale amène à poser le problème du salage. En effet le poisson salé ou salé-fumé résiste beaucoup mieux aux attaques des insectes (mouches) et se conserve plus longtemps. Malheureusement la saturation en eau de l'atmosphère semble interdire l'utilisation de cette technique à l'échelon artisanal, d'autant que le sel est relativement coûteux à Pointe-Noire. Il n'est d'ailleurs pas sûr que la transformation des méthodes de conservation serait du goût des consommateurs, ni qu'elle serait acceptée des pêcheurs ou des femmes qui fument le poisson, dont la réaction première est souvent misonéiste(1).

Evoquons simplement pour terminer une dernière technique de conservation, le séchage, qui n'est appliquée qu'aux très petits poissons et aux alevins : on les laisse se déshydrater au soleil, à même le sable. Pour ces espèces très minces l'insolation suffit à assurer un séchage plus rapide que le processus de décomposition.

## LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE INDUSTRIELLE

### Le stockage et la chaîne du froid.

L'irrégularité de la production, de la consommation, et bien sûr le climat, confèrent une grande importance aux problèmes de stockage en chambre froide. Le problème du développement de la production suppose que soit résolu au préalable celui de l'équipement frigorifique.

---

(1) Nous avons eu la surprise de découvrir dans un village, près de Loango, un bac en ciment de 5 x 1 x 1 m, divisé en 3 compartiments, qu'on nous a dit destiné au salage des poissons - Bac à saumure ? Il n'avait jamais été utilisé car, nous a-t-on dit : "On ne sait pas saler le poisson".

C'est cette tâche que s'est vue assigner la "Mission relative à l'étude d'un projet d'entrepôt frigorifique pour Pointe-Noire". Cette mission a procédé à un inventaire détaillé des capacités et des besoins, dont le résultat est consigné dans un rapport auquel nous empruntons les chiffres suivants(1).

L'ensemble des chambres froides des deux armements occupe un volume de 540 m<sup>3</sup>, correspondant à une capacité de stockage de 135 tonnes (avec d= 250 kg/m<sup>3</sup>) ou une capacité mensuelle de stockage de 2.000 tonnes si on évalue la durée du stockage à 48 heures.

Le poisson, en caisses de 20 kgs garnies de glace pilée, est acheminé vers Dolisie, Jacob et Brazzaville dans des wagons frigorifiques ou isothermes et dans des containers réfrigérants : 5 wagons et 12 containers, d'un volume utile global de 269 m<sup>3</sup>, correspondant à une capacité de 119 tonnes.

Un stockage-relais, en principe de courte durée (48 h. au maximum), est assuré à Pointe-Noire (135 m<sup>3</sup> - 33,5 T/jour ou 375 T/mois), à Dolisie (45 m<sup>3</sup>, 11 T/jour, 165 T/mois), à Makabana, sur la voie ferrée COMILOG(2), et à Brazzaville (535 m<sup>3</sup>, 125 T/jour, 2.000 T/mois). Ces capacités de stockage en chambre froide comprennent l'équipement frigorifique pour la vente au détail dans les magasins des sociétés SAPAC et AFRIGO. Les installations de froid des autres détaillants européens seraient négligeables. C'est donc surtout en bout de chaîne que l'équipement frigorifique destiné à la conservation du poisson serait insuffisant.

---

(1) SCET - Coopération - Rapport cité.

(2) Compagnie Minière de l'Ogoué - Chemin de fer construit pour évacuer vers le C.F.C.O. et Pointe-Noire le minerai de manganèse extrait à Moanda (Gabon).

### La commercialisation

Les armements européens concurrents commercialisent tous deux leurs produits dans les trois principaux centres du Congo : Pointe-Noire, Brazzaville, Dolisie. La production globale est répartie entre ces villes à raison de 60 %, 27 % et 13 %.

Il est intéressant de comparer ces pourcentages avec les chiffres respectifs de population : 76.000, 134.000 et 12.500 h. : bien que deux fois moins peuplé que la capitale Pointe-Noire absorbe deux fois plus de poisson de mer (et même davantage si l'on tient compte de la pêche artisanale qui écoule sur place toute sa production). Il est vrai que la concurrence du poisson d'eau douce y est beaucoup moins vive et surtout beaucoup moins importante en volume. D'autre part les goûts des consommateurs y sont plus favorables aux espèces marines. Surtout les armateurs préfèrent saturer le marché ponténégrin avant de se tourner vers l'intérieur du pays, à cause bien sûr de l'accueil plus réticent qu'y rencontrent leurs produits mais également à cause des charges supplémentaires : transport en wagons frigorifiques ou isothermes, stockage sur les lieux de consommation etc...

A Pointe-Noire, à Brazzaville et à Dolisie, les sociétés écoulent une part très faible de leur production, destinée aux européens, dans des magasins de vente au détail qui leur appartiennent ou qui leur sont liés pour l'approvisionnement. Presque toute la marée est vendue sur les marchés aux détaillants africains.

### La commercialisation à Pointe-Noire

Deux magasins de détail appartenant à la S.A.P.A.C. vendent aux européens, à un prix plus élevé, un produit de meilleure qualité que celui des marchés : poisson pêché plus près de Pointe-Noire par les petits chalutiers en bois, qu stocké moins longtemps. Le tonnage écoulé par

cette voie est restreint (3 T/mois) comme est restreinte la clientèle à laquelle il est destiné; il subit également des variations saisonnières : la période de congé de la population expatriée est marquée par une baisse sensible du volume des ventes. Le prix moyen s'établirait approximativement à 100 frs le kg; il est composé en réalité de deux prix différents : celui du poisson destiné à la clientèle des particuliers (120 - 130 frs le kg) et celui du poisson vendu aux collectivités (1/2 T/mois) au prix forfaitaire de 60 frs le kg.

En plus de ces deux magasins S.A.P.A.C., il existe au Marché du Plateau un étal de poisson également destiné à la clientèle aisée, tenu par une européenne qui s'approvisionne auprès de l'Armement Cotonec.

La grande masse des consommateurs africains constitue de très loin le principal débouché du poisson pêché en grande quantité, industriellement. A Pointe-Noire les acheteurs s'approvisionnent sur deux marchés quotidiens d'importance très inégale : le Grand-Marché et le marché de Tié-Tié. Le premier rassemble 1.300 détaillants dont 170 vendeurs et vendeuses de poisson environ, et le second 170 dont 10 à 15 marchands de poisson, selon les jours. Ces détaillants sont en principe soumis à la patente et paient chaque matin un droit de place s'élevant à 20 frs.

Les sociétés assurent le transport par camion du poisson entreposé dans les chambres froides, situées dans la zone du port, jusqu'à l'emplacement qui lui est réservé sur le Grand-Marché. Les revendeurs du marché de Tié-Tié, distant de 3 km, viennent s'y approvisionner.

Chaque armement est représenté par un agent qui prend en charge le poisson conditionné en caisse de 20 kg et le vend en principe aux conditions fixées par les gérants, mais en tenant compte également des conditions du marché, entre autres les quantités commercialisées par le concurrent.

Le nombre de caisses qu'achètent les détaillants varie dans des proportions considérables selon les individus, selon les sexes et aussi selon la période du mois (tableau 11). La majorité (69 %) n'achète qu'une seule caisse. Rares sont ceux qui travaillent à plus grande échelle (7 % achètent 5 caisses ou plus). Mais les hommes sont plus nombreux dans cette catégorie : ceci est vrai non seulement du poisson mais de tous les autres produits. S'ils achètent en quantité vraiment importante ils bénéficient d'une légère réduction de prix; parfois certains jouent à leur tour un rôle de demi grossistes en revendant quelques caisses à de petits détaillants. Le volume acheté par chacun de ces gros détaillants peut atteindre 25 ou même, mais le cas est plus rare, 50 caisses. Il varie au cours du mois : ainsi les 8 acheteurs importants plus ou moins attirés de l'un des armements prennent à celui-ci le 1/4 environ du tonnage livré sur le marché en début de mois, mais le 1/8 en fin de mois, quand les ressources monétaires des consommateurs sont au plus bas.

Ces commerçants entreprenants cherchent à tirer le meilleur parti possible de l'apport périodique d'argent frais, tandis que quand la plupart ne cherchent pas à écouler plus d'une caisse. Encore n'est-il pas rare de voir plusieurs détaillants, ou plus souvent des détaillantes, acheter en commun une caisse et s'en répartir le contenu. Ce sont là deux types extrêmes de commerçants, qui ne diffèrent pas que par l'ampleur des affaires traitées : les méthodes, les buts et la psychologie du marchand qui vend 25 caisses de poisson dans une matinée sont très différents de ceux de la femme qui partage avec d'autres le contenu d'une caisse pour réduire au minimum la mise de fond initiale et le risque. Entre ces deux extrêmes, la masse des petits commerçants et surtout commerçantes (60 % de femmes) qui vendent une caisse de poisson tout comme la majorité des marchandes d'huile de palme vendent 1 dame-jeanne ou la plupart des vendeuses de fruits, de légumes, de manioc ou de fou-fou, 1 cuvette ou 1 "moutete(1)"....

---

(1) panier long

Signalons enfin une catégorie de détaillants peu nombreux mais qui jouent dans la formation des prix un rôle non négligeable. Ce petit groupe aux effectifs fluctuants tourne durant toute la matinée autour du camion de l'armateur sans se décider à acheter : il attend son heure (entre 11 et 12 h.) pour acquérir à plus bas prix le poisson que l'agent ne peut renvoyer pour stockage. Leur influence dépend évidemment de l'abondance de l'offre : quand les quantités jetées sur le marché atteignent le point de saturation, ils seraient capables, au dire des mareyeurs, de "casser les prix".

Le lot de poisson, présenté sur des tables fournies par la voirie ou sur des caisses retournées, est fragmenté en tas d'importance et de prix variable : à 20 frs, à 50, à 100... On chercherait en vain une balance sur le marché de Pointe-Noire, tout au moins dans le secteur du poisson; s'il est vrai que ces tas ont souvent, pour une espèce donnée et un prix identique, un poids similaire, il n'empêche que ce mode de vente autorise des variations sensibles de prix, à poids constant, sur un même marché. A titre secondaire il permet aussi de vendre à un prix prohibitif des espèces d'eau douce particulièrement recherchées : plutôt que de vendre les tilapias 500 frs le kg, le commerçant juge plus habile et moins compromettant de vendre 125 frs un tilapia de 20 cm...

Mais l'usage de la balance, qui se répand assez rapidement à Brazzaville et Dolisie, et même en brousse dans des chefs-lieux de préfectures, se heurte à Pointe-Noire aux habitudes ancrées et à l'opposition tacite des commerçants, ainsi qu'à l'indifférence de consommateurs qui n'ont jamais connu d'autre unité de vente que le petit tas ou la pièce.

La vente bat son plein durant la matinée mais elle se prolonge, très ralentie, durant l'après-midi; les vendeurs malchanceux demeurent sur place, espérant trouver l'acquéreur qui les dispensera d'emporter chez eux une marchandise déjà bien altérée qu'il faudra fumer et vendre sous cette forme, dans de moins bonnes conditions puisque le bois coûte

T A B L E A U 11

QUANTITES DE POISSON VENDUES PAR LES COMMERCANTS ET  
COMMERCANTES DES 2 MARCHES AFRICAINS DE POINTE - NOIRE

	<u>GRAND-MARCHE</u>		<u>MARCHE DE TIE-TIE</u>		<u>TOTAL 2 MARCHES</u>			
	<u>Hommes</u>	<u>Femmes</u>	<u>Hommes</u>	<u>Femmes</u>	<u>Hommes</u>	<u>Femmes</u>	<u>Total</u>	
	: % :	: % :	: % :	: % :	: % :	: % :	: % :	: % :
: 1 caisse ou 1 cuvette	: 27 : 49,1	: 60 : 80	: 4	: 10	: 31	: 52,5	: 70	: 82,3 : 101 : 70,1
: 2 caisses	: 8 : 14,5	: 8 : 10,8	-	-	: 8	: 13,6	: 8	: 9,4 : 16 : 11,1
: 3 caisses	: 4 : 7,3	: 4 : 5,3	-	-	: 4	: 6,8	: 4	: 4,7 : 8 : 5,5
: 4 caisses	: 5 : 9,1	: 1 : 1,3	-	-	: 5	: 8,5	: 1	: 1,2 : 6 : 4,2
: 5 caisses	: 2 : 3,6	: 1 : 1,3	-	-	: 2	: 3,4	: 1	: 1,2 : 3 : 2,1
: Plus de 5 caisses	: 9 : 16,4	: 1 : 1,3	-	-	: 9	: 15,2	: 1	: 1,2 : 10 : 7
<b>TOTAL</b>	: 55 : 100	: 75 : 100	: 4	: 10	: 59	: 100	: 85	: 100 : 144 : 100

cher et que la perte de poids au fumage est proportionnellement plus importante que l'augmentation de prix du produit.

De toute façon cette exposition prolongée au soleil et aux intempéries d'une denrée qui a déjà souffert, malgré la glace, du séjour dans une cale de chalutier d'abord, dans une chambre de stockage ensuite, explique son état douteux après quelques heures de marché : odeur caractéristique d'une putréfaction amorcée, aspect terne, chair molle, ventre creusé sous l'effet de l'autodigestion des viscères, ouïes brunes... etc. L'absence d'abri - la seule construction en ciment, située au milieu de l'emplacement réservé au poisson, est occupée en presque totalité par les vendeurs de gibier - est évidemment préjudiciable à la bonne conservation d'une marchandise aussi fragile que le poisson, mais la prolongation de la vente durant les heures chaudes du milieu du jour et de l'après-midi en aggrave singulièrement les conséquences.

Les consommateurs sont d'ailleurs sensibles à ce fait, c'est pour cette raison qu'ils achètent de préférence, lorsqu'ils en ont les moyens, le poisson plus cher mais plus frais des pêcheurs africains; sinon ils sont réduits à faire le tour des éventaires, soulevant décidément les opercules des poissons pour juger d'un air critique de la fraîcheur relative de la marchandise des uns et des autres et choisir en conséquence.

#### La commercialisation à Brazzaville

Le poisson est expédié aux représentants locaux des armements tous les 2 ou 3 jours, par wagons réfrigérants ou containers isothermes(1). La composition du chargement, la proportion des différentes

---

(1) Le prix du transport s'élève à 12 frs la tonne kilométrique, avec un minimum de taxation portant sur 13 T en ce qui concerne les wagons frigorifiques et 6 T en ce qui concerne les containers

espèces, dépendent du siège de Pointe-Noire.

La S.A.P.A.C. exploite une poissonnerie vendant les produits destinés à la clientèle aisée et aux collectivités.

Le tonnage écoulé de cette manière ne représente qu'une très faible part (3,5 T/mois sur 90 tonnes) de ce qui est commercialisé à Brazzaville par la société. Ici également la quasi totalité est absorbée par les marchés africains.

L'Armement Cotonec est représenté dans la capitale par la société AFRIGO(1) qui commercialise une partie des expéditions de Pointe-Noire dans les 3 magasins appartenant à son gérant.

Cinq des marchés africains de Brazzaville sont approvisionnés en poisson de mer frais : les 2 marchés de Bakongo et ceux d'Ouenzé, de Mounkali et de Poto-Poto. Leur importance respective, tout au moins en ce qui nous concerne, correspond assez exactement au nombre de marchands de poisson qu'on y dénombre(2).

TABLEAU 11 bis

MARCHES	HOMMES	FEMMES	TOTAL
Bacongo	2		2
Bacongo (M.Total)	20		20
Poto-Poto		11	11
Ouenzé	7	15	22
Mounkali	13	22	35
TOTAL	42	48	90

(1) Société Africaine de Frigorifères  
(2) Comptage du 28 Juin 1962.

Ce sont surtout des femmes qui vendent à Ouenzé, Mougali et Poto-Poto, tandis que les hommes sont seuls présents à Baoongo. Les femmes de ce quartier manifesteraient également comme consommatrices une répugnance particulière pour le poisson de mer.

Comme à Pointe-Noire les sociétés livrent le poisson sur les marchés, en caisses de 20 kg; les détaillants les achètent à raison de 3 par commerçant en moyenne (moyenne supérieure à celle des commerçants ponténégrins). Comme à Pointe-Noire également les abris sont insuffisants et la qualité du poisson en pâtit d'autant plus qu'il a subi un voyage et des transbordements supplémentaires, parfois en pleine chaleur pour peu que le train, comme il arrive fréquemment, ait du retard.

La différence essentielle entre les marchés ponténégrins et les marchés brazzavilleois concerne la vente au poids, qui tend à se répandre sur les marchés de Brazzaville. Toutefois elle y demeure l'apanage des hommes : les femmes persistent dans leur opposition à un mode de vente qui va à l'encontre de leurs habitudes. Il est vrai que le consommateur serait le principal bénéficiaire d'un éventuel changement d'attitude : la suppression de la vente en petits tas lui permettrait de comparer les offres en disposant au moins d'un critère objectif : le poids. Par contre il n'est pas certain, nous le verrons en étudiant les prix, que ce nouveau mode de vente s'accompagne automatiquement d'une baisse de prix.

#### La commercialisation à Dolisie

La commercialisation à Dolisie ne diffère de ce qu'elle est à Brazzaville que par le tonnage vendu et le nombre de détaillants. Les deux armements y sont représentés et écoulent respectivement de 40 à 50 T/mois (S.A.P.A.C.) et 40 T/mois (Cotoneo).

Le volume écoulé en magasin de détail ne représente qu'une modeste part de ce total.

De même qu'à Brazzaville plusieurs commerçants, uniquement des hommes, vendent le poisson au poids (1)

Enfin, dernier trait commun avec les marchés de la capitale : la vente au grand air et au soleil. Seuls quelques détaillants exposent à l'abri d'une construction en ciment.

La commercialisation le long du C.F.C.O. (2) et dans les autres centres

Les postes administratifs du Niari et les centres nés autour d'une entreprise (Jacob, Makabana) sont desservis régulièrement, chaque jour ou 1 ou 2 fois par semaine, soit par la SAPAC qui expédie le poisson à ses représentants locaux par chemin de fer, soit par des particuliers travaillant pour leur propre compte et s'approvisionnant en demi-gros à Dolisie ou même à Pointe-Noire. L'Armement Cotonec livre à ces revendeurs quelques tonnes par semaine. De son côté la SAPAC envoie environ 5 tonnes de poisson par mois dans chacun des centres suivants : Mounana, Moanda, Bakumba, Mossendje, Makabana, 6 tonnes par mois à Jacob, 3 tonnes à Madingou et autant à Mouyondzi. De la gare la plus proche au lieu de vente (Sibiti par exemple) la marchandise est transportée par camion. Tout le poisson que nous avons vu vendre dans le Niari (Madingou, Sibiti, Makabana...) était dans un état déplorable. La glace entièrement ou presque totalement fondue, était incapable d'empêcher ou de retarder le processus normal de décomposition. (3)

Enfin il convient de remarquer que dans ces petits centres la vente au poids est très généralement pratiquée.

---

(1) Le 17-Septembre 1962 on dénombrait 36 commerçants : 27 femmes et 9 hommes dont 5 vendaient le poisson au poids.

Prix relevés disque, le kg.	140	frs	(prix de gros :	100	frs)
capitaine "	140	"	"	:	85 "
dorade grise	140	"	"	:	100 "
bar	100	"	"	:	70

(2) Chemin de fer Congo-Océan

T A B L E A U 12

DESTINATION ET VOLUME DES COLIS DE POISSON ENVOYES DE POINTE  
NOIRE PAR LE C.F.C.O. EN MAI-JUIN-JUILLET 1962

DESTINATION	POISSON FRAIS	POISSON FUME	POISSON SALE	T O T A L
Gueha	570	22	-	592
Holle			50	50
Les Saras	2.165	-	-	2.165
Girard	25	-	-	25
M'Vouti	1.964	50	-	2.014
Dolisie	662	456	-	1.118
Favre	877	8	-	885
Loudima	4.988	306	-	5.294
Jacob	14.653	445	-	15.098
Madingou	19.864	1.193	50	21.107
Le Briz	13.061	268	200	13.529
Loutete	570	535	50	1.155
Kimbedi	-	56	-	56
De Chavannes	638	56	-	694
Marche	710	74	-	784
Comba	-	50	-	50
Mindouli	3.697	195	-	3.892
Marchand	1.530	90	-	1.620
Mateumbou	-	31	-	31
Hamon	105	50	-	155
Baratier	40	45	-	85
Brazzaville	680	339	-	1.019

(suite de la page 83)

(3) Prix relevés à Madingou le 16 Septembre 62  
 bar, le kg. 120 frs  
 capitaine, " 130 "  
 pelons, " 100 "

### Le transport et l'exportation de poisson par avion

Quelques tonnes de poisson et crustacés sont expédiées par avion vers le Gabon, le Tchad et la R.C.A., mais ce mode de transport pose des problèmes qui n'ont pas encore trouvé de solution réellement satisfaisante : protection de la carlingue contre la saumure, retour des récipients vides... etc. Certaines compagnies sont réticentes ou même refusent de charger du poisson dans leurs appareils depuis qu'elles ont constaté la détérioration du matériel qui en résultait (tôles et cables attaqués). De plus l'expédition de poisson par avion est coûteuse et ne peut être envisagée que pour satisfaire une clientèle à pouvoir d'achat élevé, ou pour approvisionner temporairement les chantiers de grands travaux. Les chantiers C.I.T.R.A. de Moanda et Makabana reçurent ainsi chaque mois, durant tout le temps qu'ont duré les travaux de construction du chemin de fer COMILOG, du poisson placé dans des lessiveuses.

Il s'agit donc d'un fret encombrant, malcommode à transporter, dont on peut difficilement envisager un trafic important et régulier.

On ne connaît plus, depuis 1960, le tonnage acheminé chaque année par ce moyen. Il était de 18 tonnes en 1958, et de 110 tonnes en 1959 (dont 74 tonnes pour Libreville, en fret de complément, 9 pour Mouila et 9 à destination de Moanda). La fermeture du débouché Librevillois s'approvisionnant désormais lui-même, et l'achèvement de la voie ferrée COMILOG, ont eu certainement pour effet de tarir ou tout au moins de diminuer dans de fortes proportions ces chiffres. Les compagnies ne se livrent plus qu'épisodiquement au transport aérien du poisson, qui devient par là même un mode d'acheminement marginal.

:  
: **PRIX ET MARGES BENEFICIAIRES** :  
:

La vente du poisson en tas, sur les marchés africains, complique singulièrement l'étude des prix qui est en elle même déjà une matière ardue. Il n'existe pas en effet entre deux tas différents par le nombre et la taille des poissons de caractère commun qui permette leur comparaison précise, si ce n'est, le plus souvent, le prix.

Pour connaître dans quelle mesure des prix identiques ou comparables correspondent ou non à des quantités semblables, il est indispensable de convertir les tas concrets en unités de poids.

Le système théoriquement le plus simple consiste à peser la marchandise sur l'emplacement même du marché, tout en relevant le prix. Il est impraticable pour l'enquêteur qui ne peut accepter d'être assimilé au contrôleur des prix par des marchands toujours méfiants et perplexes quant à la fonction d'un européen qui pose des questions, prend des notes et suit les transactions.

La méthode que nous avons utilisée consiste à relever sur le marché, en même temps que le prix du tas, l'espèce, le nombre et la taille des poissons qui le composent. Pour connaître le poids correspondant à la taille mesurée, l'on utilise des courbes taille-poids caracté-

téristiques de chaque espèce et construites pour cet usage(1). Le poids d'un poisson est sujet à variations selon le sexe, l'état physiologique, l'époque de l'année...etc. Il est donc indispensable de procéder à un grand nombre d'observations et de relevés pour qu'on puisse à tout le moins reconnaître aux résultats trouvés la valeur de moyennes.

Il n'est pas très intéressant de considérer en eux-mêmes les niveaux de prix actuels, d'autant qu'ils varient en fonction de très nombreux facteurs. Signalons simplement que le prix moyen de gros de toute la production, pour l'ensemble des centres de commercialisation, oscillait autour de 60 frs CFA le kg au cours du 2ème trimestre 1962.

Il est plus riche d'enseignements d'étudier leur évolution et leurs fluctuations en longue, moyenne et courte période, de les comparer à celles de denrées comparables (viande), et à celles du coût de la vie et des salaires.

Il convient toutefois d'indiquer la différence des prix de qualités de poisson identiques dans les trois centres urbains qui absorbent presque toute la production ponténégrine. Si l'on attribue au niveau des prix de gros à Pointe-Noire l'indice 100, cet indice est de 130 à Brazzaville, 130 à 140 à Dolisie, bien que cette ville soit plus proche de la côte.

L'éventail des prix moyens de détail est encore plus ouvert : la différence constatée sur ce point entre Brazzaville et Pointe-Noire atteint parfois 50 % et même, dans certains cas précis 100 %. Paradoxalement de tels écarts affectent surtout le poisson vendu au poids; les cours du poisson vendu au tas sont plus proches de ceux de Pointe-Noire. Il faut y voir un effet de la concurrence très vive, sur le plan

---

(1) Les courbes taille - poids que nous avons utilisées ont été tracées d'après des échantillons pêchés depuis plusieurs jours, mesurés et pesés chez les mareyeurs. Elles n'ont donc de valeur que pour l'usage que nous en avons fait; elles ne présentent entre autres aucun intérêt biométrique.

des goûts du consommateur, sinon toujours en quantité, du poisson d'eau douce, dont ne tiennent pas compte dans la même mesure les détaillants qui vendent au poids et profitent ainsi de la taxation des prix à un niveau relativement élevé.

Les prix de détail relevés dans les chefs-lieux des préfectures du Niari, à Makabana et à Jacob sont comparables à ceux de Dolisie, où s'approvisionnent la majorité des détaillants(1).

### L'évolution des prix en longue période

(tableau 13 graphique n°4)

Les seules données dont nous disposons pour suivre l'évolution des prix du poisson de mer ces dernières années proviennent du Service de Statistique de la République du Congo en ce qui concerne les prix de détail à Pointe-Noire et Brazzaville, et de la SAPAC pour les prix de gros.

Les premières sont fort succinctes et permettent seulement de constater que de 1958 à 1962 les prix sur les marchés africains(2) ont baissé de 20 % environ à Brazzaville (de 108 à 85 frs) et de plus de 40 % à Pointe-Noire (de 108 à 62 frs).

Cette diminution très sensible résulte de la forte augmentation de production de la pêche industrielle (de 2.000 tonnes à plus de 7.000 tonnes) dont les effets ont été amplifiés par l'instauration d'une vive concurrence entre armements. Les prix de détail sur les marchés européens(3) et dans les poissonneries ont peu varié à Brazzaville (de

---

(1) Prix relevés à Jacob en Septembre 1962: Sardinelle : le kg 60 - 70 fr  
Bar : " 140 frs  
Disque : " 150 "  
Pelon : " 100

(2) makoualas, bars, machoïrons, fritures...

(3) soles, bar et capitaine

238 frs à 263 frs, soit 10,5 % de hausse) mais ils seraient passés de 95 frs à 160 frs à Pointe-Noire (accroissement de 68 %), réduisant par là même l'écart des prix entre les deux villes.

On peut prétendre à plus de certitude et de précision quand on retrace l'évolution des prix de gros. Nous n'en connaissons malheureusement le niveau moyen mensuel que pour Brazzaville.

A Pointe-Noire toutefois la diminution progressive des prix du poisson ces dernières années a été suffisamment importante pour justifier la suppression de la taxation des prix; c'est ce qu'a décidé en Mars 1961 la Commission Municipale des Finances et des Affaires Economiques, se rangeant à l'avis de l'un de ses membres qui estimait que "la concurrence existant à Pointe-Noire dans la vente du poisson frais est suffisante pour permettre la liberté des prix dans ce domaine".

En ce qui concerne Brazzaville, les valeurs extrêmes du graphique n° 4 (Mai 1958 : 61,5 frs Mai 1962 : 60,5 frs) caractérisent exactement l'évolution des prix du poisson de mer: ils sont demeurés stables, si l'on fait abstraction des hausses et des baisses saisonnières ou accidentelles : ventes momentanées aux femmes de Léopoldville en Août 1960, faillite d'un armement, association des deux autres ou au contraire concurrence vigoureuse fin 1961....

Il convient ensuite de comparer ces données avec la progression des prix de la viande, du stockfish, de l'indice des prix à la consommation familiale, de l'indice des prix sur les marchés africains et enfin du salaire minimum interprofessionnel garanti. On souligne ainsi la régression relative des prix du poisson (tableau n° 13 ). Cependant, même en tenant compte du coût du transport (10 frs le kg environ) les cours demeurent nettement plus élevés à Brazzaville qu'à Pointe-Noire et la taxation des prix demeure en vigueur. Son niveau élevé profite plutôt qu'il ne nuit aux détaillants qui la respectent (la plupart de ceux qui vendent au poids). Dans ces conditions elle produit l'effet

T A B L E A U 13

EVOLUTION COMPAREE DES PRIX DU POISSON DE MER A BRAZZAVILLE ET POINTE-NOIRE

<u>BRAZZAVILLE</u>	: 1958	: 1959	: 1960	: 1961	: 1962 (Mai)	: Variation
<u>Poisson frais</u> - marchés africains	: 108	: 50	: 57	:	: 85,3	: - 21 %
<u>Stockfish</u> "	: 117	: 127	: 148	:	: 237	: + 102,5 %
<u>Viande</u> "	: 220	: 220	: 230	: 250	: 360	: + 63,6 %
<u>Indice aliment.africaine</u>	: 110	: 128	: 125	: 121,7	: 124,3	: + 13 %
<u>Indice général consommation</u>	: 109,3	: 122,8	: 124,9	: 132,4	: 136,9	: + 25,3 %
-----						
<u>Poisson frais</u> - secteur européen	: 238	: 200	: 200	: 230	: 263	: + 10,5 %
<u>Viande</u> "	: 550	: 690	: 700	: 773	: 736	: + 25,3 %
<u>Indice aliment. européenne</u>	: 126,2	: 134,9	: 137,9	: 146,3	: 151,2	: + 19,8 %
<u>Indice général consommation</u>	: 122,1	: 130,8	: 134,7	: 143,9	: 152,5	: + 24,9 %
-----						
<u>POINTE-NOIRE</u>						
<u>Poisson frais</u> - marchés africains	: 108	: 57	: 61	: 62	: 53,2	: - 50,7 %
<u>Stockfish</u> "	: 117	: 127	: 140	: 135	: (137 ?)	: (+ 17,1 %)
<u>Viande</u> "	: 220	: 220	: 230	: 250	: 250	: + 13,6 %
-----						
<u>Poisson frais</u> - secteur européen	: (95)	: (95)	: 130	: 160	: 160	: + 68,4 %
<u>Viande</u> "	: 382	: 415	: 560	: 700	: 700	: + 83 %

contraire au but qu'on lui avait assigné; elle ne se justifie plus, elle est même nuisible dans le marché d'un produit abondant et commercialisé dans des conditions de concurrence satisfaisantes(1).

### Variations saisonnières et variations mensuelles des prix.

Les variations des prix liées à l'existence de saisons distinctes sont importantes car les variations cycliques du régime des courants marins, en même temps qu'<sup>elles</sup> déterminent les variations climatiques, provoquent des changements dans la composition et l'abondance relative de la faune ichthyologique(2). Les eaux froides qui remontent vers le Nord de Mai à Septembre, riches en sels minéraux et en plancton, amènent les sardinelles; <sup>-ci</sup>elles sont pêchées en grandes quantités par les armateurs, et aussi par les pêcheurs africains dont l'action sur le marché du poisson et les cours devient alors déterminante. Les artisans-pêcheurs jettent en effet certains jours sur le marché jusqu'à 6 ou 7 tonnes d'une marchandise qui s'ajoute aux sardinelles commercialisées par les mareyeurs; ses très bas prix entraîne la mévente du poisson de chalut ou même des sardinelles de la pêche industrielle. Les prix moyens de saison sèche sont en conséquence nettement inférieurs à

---

(1) Prix maxima applicables à la vente au détail des produits d'origine animale dans la commune de Brazzaville (arrêté 1111 du 13 Avril 1961).

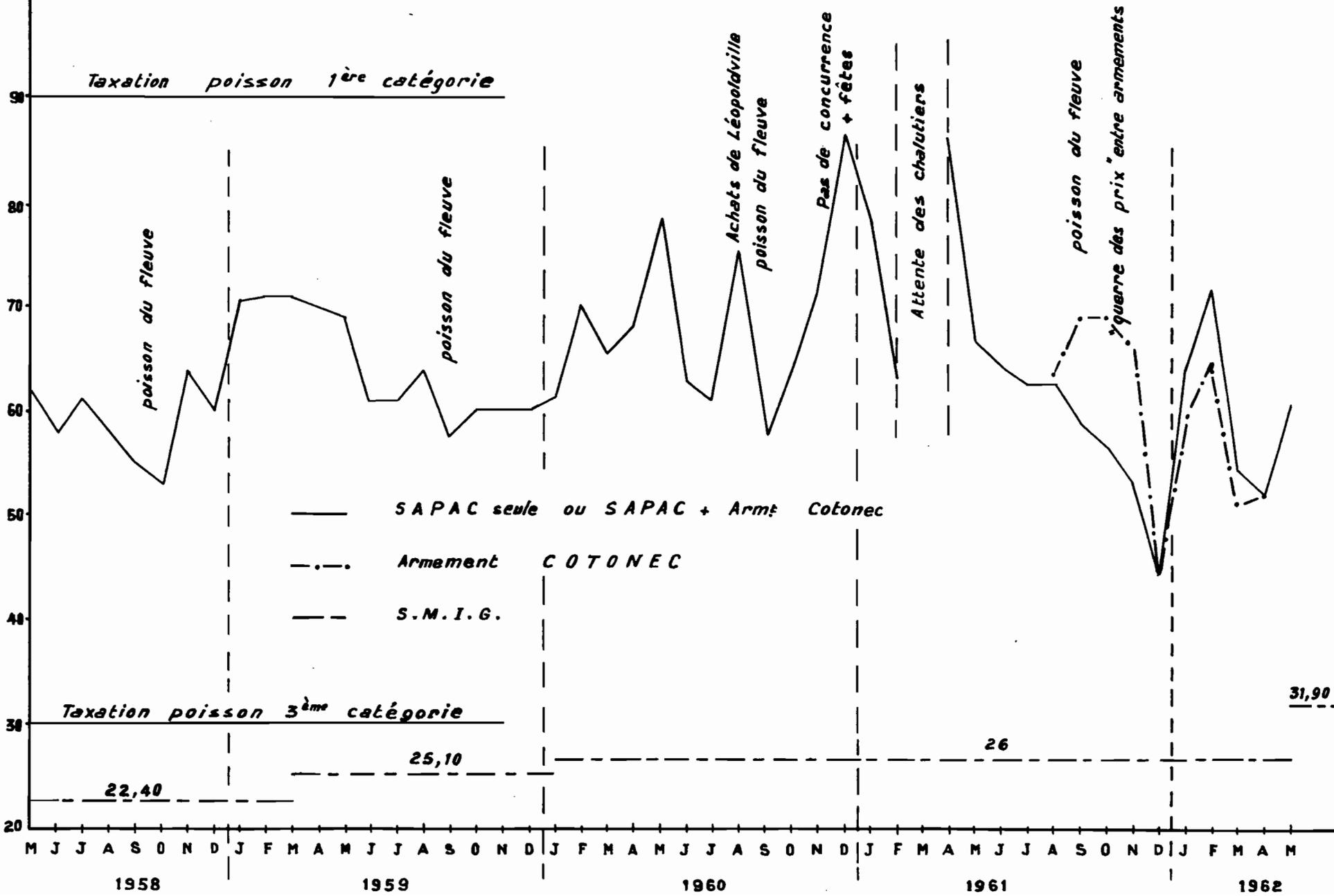
Poisson de mer sur marché:

Capitaine	le kg	120	frs
Disque	"	130	"
Daurade	"	100	"
Friture	"	80	"
Machoirs	"	80	"
Gros poisson	"	120	"

(2) La petite saison sèche est moins marquée et beaucoup plus courte : nous n'en avons pas tenu compte.

GRAPHIQUE n° 4

BRAZZAVILLE: EVOLUTION DES PRIX DE GROS MOYENS



ceux de saison des pluies.

Les variations saisonnières des prix du poisson de mer à Brazzaville diffèrent en partie de ce qu'elles sont à Pointe-Noire : à la forte production ponténégrine de saison sèche s'ajoute la concurrence des espèces dulcicoles. L'action des deux facteurs de baisse est décalée dans le temps : celle du poisson du fleuve atteint son plus haut niveau en Septembre, en fin de saison sèche, faisant suite à la période de production maxima des armements et pêcheurs ponténégrins; elle prend donc en quelque sorte le relais et accentue la baisse saisonnière des prix qui atteignent à cette époque leur plancher annuel (graphique n° 4 ). Ils remontent ensuite à leur niveau moyen normal, sans qu'il soit possible de déterminer une période fixe aux maxima annuels : en saison des pluies comme en saison sèche les prix sont sujets, d'un mois à l'autre, à variations qui dépendent de causes très diverses : rendement de la pêche industrielle, âpreté de la concurrence, abondance relative de la production artisanale, volume de la consommation (influence des jours de fête), ou tout simplement facteurs techniques tels que l'immobilisation momentanée de filets tournants ou de bateaux.

Les écarts maxima de prix dans une même année ont été, en ce qui concerne le poisson vendu aux détaillants africains : 36 % en 1958, 24 % en 1959, 34 % en 1960, 52 % en 1961(1). Les écarts affectant les prix du poisson vendu aux européens et aux collectivités sont moins importants : 35 % et 20 % en 1961 par exemple. Il est vrai que les prix de détail des poissonneries que fréquente la clientèle aisée, conformes aux prix-plafonds réglementaires, paraissent immuables en courte période. Les écarts constatés d'un mois à l'autre dans les prix moyens doivent être attribués à l'importance relative des diverses espèces dans les ventes.

---

(1) Compte non tenu de l'effondrement des prix survenus en Décembre, conséquence de la concurrence acharnée des armateurs à cette époque et du manque de glace qui obligeait l'un d'eux à commercialiser sur le champ sa production.

Le niveau de la consommation - et donc de vente - subit des fluctuations sensibles au cours du mois, selon un schéma constant qui correspond aux variations de la masse monétaire en possession des acheteurs éventuels. La vente du poisson est aisée dans la première semaine de chaque mois. Elle l'est un peu moins mais se maintient toutefois à un niveau normal jusqu'au 19-20. Elle est ensuite difficile jusqu'au 28-29, sauf légère amélioration intervenant parfois vers le 25, quand les fonctionnaires perçoivent leur solde. Ces variations cycliques affectent autant Brazzaville que Pointe-Noire. Leur effet sur le volume écoulé et sur les prix est, au dire des mareyeurs et des grossistes, fort important. Toute perturbation du niveau de solvabilité des consommateurs entraîne une perturbation corrélative dans le marché du poisson; le versement d'acomptes ou d'avances exceptionnels aux salariés africains relance la demande de poisson et soutient les prix.

Les jours de fête constituent un troisième facteur de fluctuation du volume de la consommation et des prix. Le marché ponténégrin absorbe par exemple de grandes quantités de poisson à l'occasion des fêtes de fin d'année. Nous étudierons plus en détail ce phénomène à propos des habitudes des consommateurs(1). Le vendredi est également un jour de vente accrue, mais le rôle de cette observance dans la consommation du poisson est beaucoup moins important qu'en France, par exemple, où elle est pour beaucoup la seule occasion de placer du poisson sur la table familiale, alors que cette denrée constitue la base de l'alimentation d'origine animale des ponténégrins.

---

(1) Voir infra, p.128

Signalons enfin qu'à Brazzaville le volume des ventes baisserait le dimanche. Un certain nombre de consommateurs prendraient l'habitude de ne plus se rendre au marché ce jour-là, mais de se reposer ou de se livrer à d'autres occupations.

#### Les variations des prix au jour le jour.

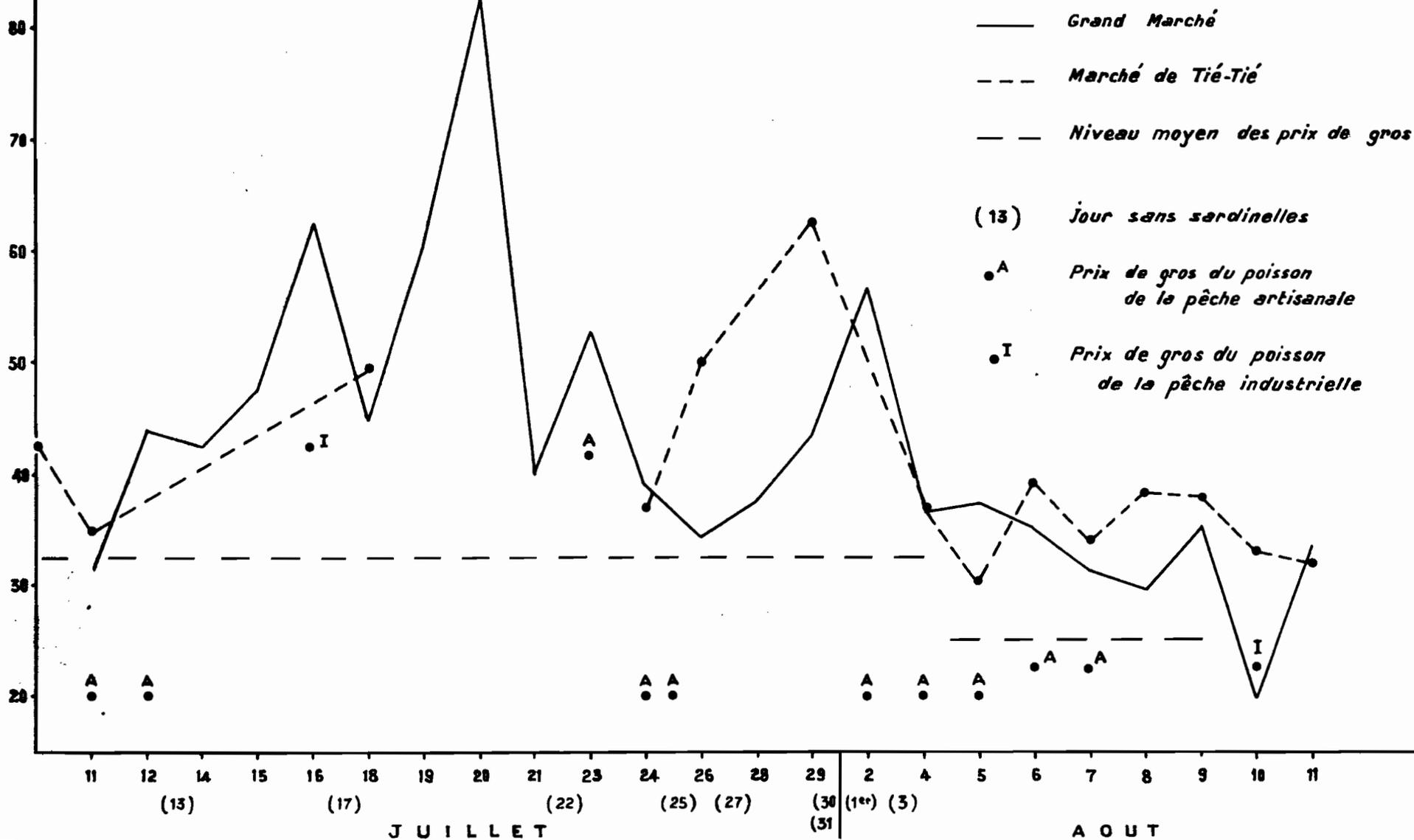
Le système de vente au tas compliquant singulièrement l'étude précise et suivie des prix, nous avons borné nos observations journalières à l'espèce la plus importante économiquement au moment de l'enquête : la sardinelle.

Le graphique n° 5 retrace l'évolution du prix moyen, sur chacun des deux marchés, du 11 juillet au 11 août 1962. Une vue d'ensemble fait ressortir que le contour général de la courbe est accidenté mais d'un niveau moyen élevé en Juillet, beaucoup plus régulier mais d'un niveau nettement inférieur en Août.

Les variations de grande amplitude du mois de Juillet correspondent simplement à des hauts et des bas dans la production industrielle surtout, les jours sans approvisionnement notable alternant avec les jours d'offre pléthérique. Quand la pêche industrielle s'efface complètement (20 juillet - 2 août) les cours des sardinelles livrées par les pêcheurs africains se maintiennent à un niveau élevé, au dessus de 60 frs le kg, prix exceptionnel pour cette espèce. Le cours du 20 juillet, supérieur à 80 frs, correspond à une "situation de monopole" tout à fait inhabituelle; l'heureux marchand ne se faisait pas faute d'exploiter à fond des circonstances aussi favorables.

GRAPHIQUE N° 5

PRIX DE DETAIL MOYENS DES SARDINELLES  
SUR LES MARCHES DE POINTE NOIRE



A partir du 4 Août de grandes quantités sont commercialisées chaque jour à la fois par les armateurs et par les revendeurs qui achètent en gros la production des pêcheurs. La pêche artisanale jette ainsi sur le marché 4 à 5 T/jour et constitue dès lors une concurrence très sérieuse pour les armateurs dont la production, de qualité moindre, est délaissée des acheteurs.

Les prix de gros descendent jusque 400 frs la caisse (20 frs le kg); les prix de détail moyens avoisinent 30 frs, sauf le 10 Août, quand l'engorgement du marché contraint les détaillants à se contenter d'un bénéfice au kilogramme très faible (mais portant parfois sur de grandes quantités), ou même à vendre sans bénéfice du tout, quand ce n'est pas à perte. Il devient évidemment très difficile dans ces conditions de placer sur le marché le poisson de chalut: les consommateurs s'en détournent pour lui préférer les sardinelles, abondantes et moitié moins chères.

#### Variations de prix au cours d'une journée.

Les prix de gros sont à peu près stables en très courte période, sauf en cas d'offre surabondante. Les prix de détail et donc les marges ne varient que dans une faible mesure dans la même journée, à moins évidemment que de nouveaux arrivages ne perturbent l'équilibre momentané de l'offre et de la demande. On n'observe ainsi à Pointe-Noire qu'une faible différence entre les prix du poisson à 9 heures et à 16 heures, bien que l'état de la marchandise exposée au soleil se soit à coup sûr modifié. Il faut voir là une conséquence de la pratique généralisée du fumage des invendus, à Brazzaville comme à Pointe-Noire. Les cours du poisson ne sont ordinairement très fluctuants que parce qu'il est une denrée éminemment périssable. Les détaillants brazzavil-

lois ou ponténégrins, assurés de sa conservation, ne sont pas tentés de baisser leurs prix de façon substantielle.

Les écarts de prix sur le même marché à un moment donné.

Il ne se forme pas, à un moment donné, un prix unique de marché, à moins que celui-ci ne soit engorgé. Outre qu'elle est, même en économie "rationnelle" une notion quelque peu théorique, l'unicité de prix pour une espèce et une qualité déterminée est incompatible avec la vente au tas. Notion plus abstraite encore qu'un système de poids dont elle suppose d'ailleurs l'usage, elle est incomprise de la majorité des détaillants.

Cependant on observe, en fait, un nivellement approximatif des prix de détail d'une même espèce pratiqués par les divers détaillants, du moins lorsqu'ils revendent du poisson acheté aux mareyeurs en caisses standardisées. Le lot est divisé en tas d'importance comparable d'un étal à l'autre, auxquels on attribue une valeur-type, le plus souvent 50 frs ou 100 frs, plus rarement 20,75 ou 150.

C'est le poisson acheté aux pêcheurs africains, par quantités beaucoup plus imprécises (à la pièce, en lots, en caisses de volume très variable), qui donne lieu aux plus grands écarts de prix. Il est compréhensible qu'étant plus frais et de meilleur qualité, il soit systématiquement plus cher que le poisson de la pêche industrielle. Mais nous avons plusieurs fois relevé des écarts de 50 % entre les prix de poisson de même origine... Seul l'usage de la cuvette, récipient-unité de volume utilisée notamment pour l'achat en gros des sardinelles, tend à introduire une certaine unité dans les quantités et les prix(1).

---

(1) La grande cuvette contient, d'après les comptages que nous avons effectués, de 180 à 220 sardinelles.

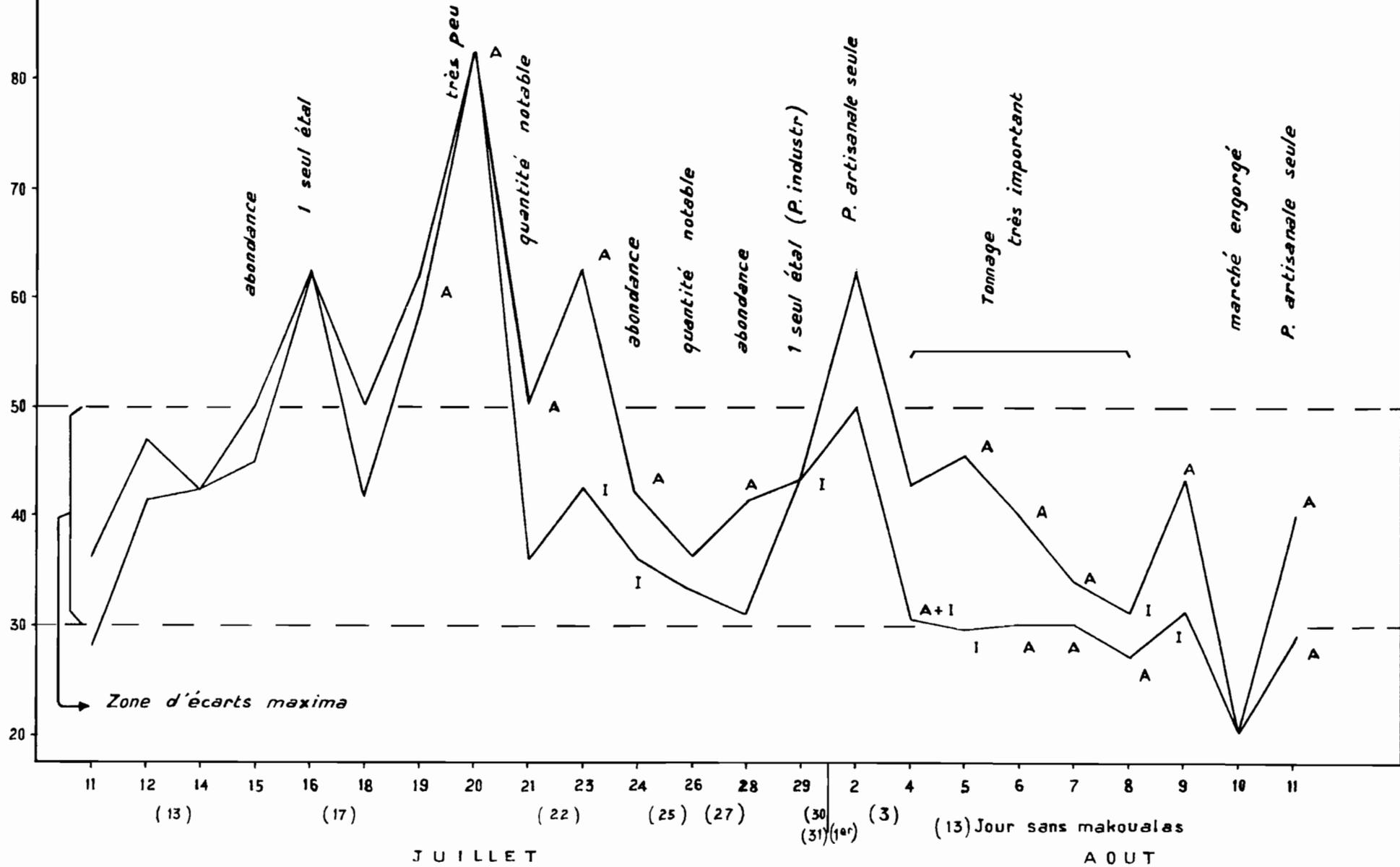
La valeur unitaire des sardinelles ( 1 pour 5 frs le plus souvent), très généralement pratiquées quand elles arrivent en abondance sur le marché, aboutit à un résultat identique puisque les poissons pêchés par les uns et les autres un jour donné sont ordinairement de taille très voisine.

Le graphique n° 6 représente, toujours pour les sardinelles, les écarts des prix relevés chaque jour du 11<sup>Juillet</sup> au 11 Août. Il en ressort que les écarts les plus importants se produisent quand le marché est normalement approvisionné. La trop grande rareté, bien sûr, mais aussi l'engorgement, aboutissent à la formation d'un prix unique de marché, d'un véritable cours (5 frs le makouala ou 10 frs pour 3 par exemple). Quand l'offre et la demande sont dans un rapport plus équilibré, les prix varient selon les mobiles et la tactique des vendeurs - vente d'une grande quantité en se contenant d'un faible bénéfice unitaire, ou l'inverse - mais surtout selon l'origine, industrielle ou artisanale, de la marchandise. L'écart entre ces deux produits d'origine différente atteint certains jours 50 % du prix de vente (voir graphique n° 6 : le 23 Juillet, le 5 Août). Ce pourcentage souligne à quel point les consommateurs sont sensibles à la différence de fraîcheur et de qualité. Ces écarts semblent ne se produire que dans une fourchette de prix, entre 30 et 60 francs approximativement.

L'usage de la balance dans le commerce de détail du poisson sur les marchés africains supprime ou réduit dans une grande proportion les écarts entre les prix d'une même espèce à un moment donné puisque les valeurs-types (80 frs, 100 frs, 120 frs) correspondent cette fois à un poids identique. Par contre la vente au poids, si elle uniformise les prix, ne les diminue pas, et nous verrons que les marges bénéficiaires que se ménagent les adeptes de ce système de vente sont supérieures à celles qu'assure la vente au tas.

GRAPHIQUE N° 6

ECARTS MAXIMA ENTRE LES PRIX DE DETAIL DES SARDINELLES  
SUR LES MARCHES DE POINTE-NOIRE



Les écarts de prix entre marchés.

Il est courant d'observer entre marchés d'une même ville des différences de prix sensibles, pouvant atteindre 30 ou même 50 %. Sont-elles toujours de même sens et peut-on parler, de notre point de vue, de marchés habituellement plus "chers" que d'autres ?

Les informations dont nous disposons, concernant les marchés africains de Brazzaville ne sont pas suffisamment étalées dans le temps pour que nous puissions répondre. Mais signalons qu'ici encore les prix au kilogramme subissent des variations plus faibles d'un marché à l'autre et ne semblent pas dépasser 20 %.

A pointe-Noire la fréquentation suivie du Grand-Marché et du marché de Tié-Tié amenait à penser que les prix de détail du poisson étaient moins élevés à Tié-Tié. Il semble en réalité que si le faible volume des ventes et l'éloignement de Tié-Tié peuvent faciliter des distorsions notables entre les prix d'une même espèce sur les deux marchés, ces fluctuations ne se produisent pas toujours dans le même sens et s'annulent au moins partiellement en plus longue durée. Le prix moyen sur le marché de Tié-Tié est très proche de celui du Grand-Marché. Seuls les prix réels sont tantôt supérieurs, tantôt inférieurs (cf. graph. prix makouala - graph. n° 5).

LES MARGES BENEFICIAIRES

Le calcul de la marge bénéficiaire moyenne des diverses transactions est particulièrement délicat à effectuer. Pour avoir certaines chances d'aboutir à des pourcentages dont l'exactitude ne soit pas fallacieuse il faudrait avoir recours à un appareil et des méthodes statis-

tiques éprouvées. Pour notre part, nous ne pouvons qu'avancer les pourcentages calculés d'après tous les relevés de prix effectués au cours de l'enquête. La marge bénéficiaire moyenne des détaillants africains serait comprise entre 20 et 30 % du prix de gros à Pointe-Noire, entre 30 et 40 % à Brazzaville et Dolisie.

Ces moyennes dissimulent des situations extrêmement variables selon les saisons, les jours, les espèces, la concurrence du poisson d'eau douce... etc. Pour notre part nous avons constaté à Pointe-Noire des ventes avec 25 % de perte sur le prix de gros, et des ventes réservant 100 % et même 200 % de marge bénéficiaire (poisson de la pêche artisanale).

La marge bénéficiaire s'amenuise évidemment en valeur absolue quand baissent les prix de gros, mais tend à leur rester proportionnelle, sauf en cas d'engorgement du marché (voir graph. prix moyens sardinelles).

C'est en tout cas sur la production des pêcheurs africains que les commerçants des marchés de Pointe-Noire réalisent les plus gros bénéfices. Mais seuls quelques détaillants profitent de cette revente fructueuse d'une production relativement peu importante, en dehors de la saison sèche.

L'écart entre prix de gros et prix de détail est beaucoup plus prononcé en ce qui concerne le poisson vendu aux européens par les mareyeurs ou leur mandataire à un prix double ou triple de celui qui est pratiqué sur les marchés africains. Il est vrai que le tonnage commercialisé par les magasins de détail est faible, comparé aux frais fixes qui pèsent sur leur exploitation : installations, emploi de personnel expatrié... etc.

A l'opposé, il faut souligner la modicité des frais supportés par les détaillants africains des marchés; les mareyeurs livrent le poisson sur le marché et la voirie met des tables à la disposition des commerçants : ceux-ci n'ont à payer que la taxe municipale (droit de place égal à 20 frs par jour) et, en théorie, la patente (2.700 francs par an) que vendeurs et vendeuses des marchés se gardent bien d'acquitter. Le conjoint et les descendants directs du producteur - l'artisan-pêcheur par exemple - en sont d'ailleurs exemptés.

Les détaillants qui commercialisent les produits de la pêche artisanale supportent les frais du transport lorsqu'ils font appel aux services d'un taxi (300 frs environ pour une grande caisse - 50 à 100 frs par tête quand la location est faite à plusieurs), mais en contrepartie de ces frais modérés ce sont eux, nous l'avons vu, qui réalisent le bénéfice le plus élevé.

Il faut encore signaler, comme frais éventuel, l'achat de bois pour le fumage des invendus. Ce combustible est cher dans une ville dont les environs sont déboisés, et il en faut de 100 à 200 frs pour traiter le reliquat d'une caisse que le vendeur n'a pu écouler, frais, dans la journée.

La revente au détail du poisson ramené par les pêcheurs africains est donc une opération profitable. Ceci amène à se demander si la pêche elle-même est profitable, ou du moins quel niveau de revenu elle assure à ceux qui en vivent.

T A B L E A U N° 14

PRIX DU POISSON DE MER A BRAZZAVILLE ET MARGES BENEFICIAIRES

( relevés le 28 Juin 1962 )

( Les prix soulignés correspondent à une vente au poids )

<u>ESPECES</u>	: Prix de GROS(1):	<u>Prix de DETAIL</u>										: TAXA- : TION	
		: <u>Bakongo</u> :		: <u>Bakongo</u> :		: <u>Poto-Poto</u> :		: <u>Ouenzé</u> :		: <u>Moungali</u> :			
		: <u>M. N'GOMA</u> :		: <u>M. Total</u> :									
		: prix:	: marge :	: prix:	: marge :	: prix :	: marge :	: prix :	: marge :	: prix :	: marge :		
		: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :		
		: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :	: _____ :		
Bar	75	: <u>100</u> :	: 33 % :	: (80 :	: 5,7% :	: 100 :	: 33 % :	: 100 :	: 33 % :	: (80 :	: 6,6% :		
				: ) <u>100</u> :	: 33 % :					: ) 100 :	: 33 % :		
										: ( <u>100</u> :	: 33 % :		: 120
Dorade rose:	60	: - :	: - :	: (76 :	: 26 % :	: 67 :	: 11,6% :	: (78 :	: 30 % :	: ( <u>100</u> :	: 66,6% :		: 100
				: ) <u>100</u> :	: 60 % :			: ) <u>100</u> :	: 60 % :	: ) <u>60</u> :	: / :		
Sardinelle	50	: - :	: - :	: - :	: - :	: 76 :	: 52 % :	: 74 :	: 48 % :	: 80 :	: 37,5% :		: 80
Pelon		: <u>80</u> :	: - :	: <u>80</u> :	: - :	: - :	: - :	: - :	: - :	: - :	: - :		: 80
Bar-capi- taine		: <u>100</u> :	: - :	: - :	: - :	: - :	: - :	: - :	: - :	: - :	: - :		: 120
Disque	100	: - :	: - :	: <u>120</u> :	: 20 % :	: - :	: - :	: - :	: - :	: <u>120</u> :	: 20 % :		: 130

(1) Prix de gros SAPAC.

LES REVENUS DE LA PECHE ARTISANALE ET LEUR REPARTITION

Les règles de partage du produit de la pêche.

Nous avons vu(1) que les pêcheurs ne sont propriétaires d'une pirogue que dans 57 % des cas, et d'un filet dans 67 % des cas (village des pêcheurs de Pointe-Noire : 47 et 59 %).

Ceux qui se trouvent par là même dans l'obligation d'utiliser les engins d'autrui sont dans la situation de metayers : en contrepartie du droit d'usage ils partagent avec le ou les propriétaires le produit de la pêche selon des règles simples dans leur principe, mais dont l'application pratique diffère quelque peu du modèle théorique.

Normalement, le produit de la pêche est divisé en 2 parts : une moitié est destinée au(x) propriétaire(s) du filet et de la pirogue, l'autre au(x) pêcheur(s). Si le pêcheur n'a capturé aucun poisson il ne doit rien au propriétaire. Le capital et le travail ont donc une rémunération identique : il s'agit bien d'un metayage au sens propre du terme. Si le propriétaire de la pirogue et celui du filet sont distincts, chacun a droit en théorie à 25 % des fruits de la pêche. De même la part globale (50 %) attribuée au(x) pêcheur(s) n'augmente pas selon qu'il est seul ou qu'ils sont deux ou trois. Tout se passe comme si l'on ne prenait en considération lors du partage que des masses et non des individus : la masse des propriétaires et celle des pêcheurs.

---

(1) voir supra, p. 53

Les règles de partage effectivement appliquées s'écartent un peu de ce modèle. Pour connaître la répartition réelle, ainsi que les revenus(1) des personnes vivant de la pêche, nous avons étudié environ 200 cas (2) de vente et de partage consécutif à une sortie de pirogue, et 35 faisant suite à une sortie de bateau. Les résultats de ces observations étalées sur une durée de deux mois sont consignés dans les tableaux 15 et 16 qui font apparaître les similitudes ou les différences suivantes entre les règles théoriques de partage et la répartition réelle :

- Avec près de 24 %, la part de la pirogue est sensiblement la même dans les deux cas
- Celle du filet - un peu moins de 16 % - est nettement inférieure à ce qu'elle est en théorie (25 %).
- La part des pêcheurs (51,8 %) est légèrement supérieure à la moitié qui leur revient en principe.

En outre 4,5 % des recettes reçoivent une affectation qui n'est pas prévue dans le schéma théorique, sans doute parce qu'elles n'ont, considérées isolément, qu'une importance minime : 1,5 % pour l'achat de fil destiné au raccomodage des filets, 0,9 % pour les raccomodeurs, 0,9 % pour la nourriture, 1 % pour la boisson, 0,16 % de prime à l'intermédiaire qui a bien voulu se charger de la vente aux détaillants. Le total de ces pourcentages moyens ne correspond pas à 100 %, c'est-à-dire à la recette globale : il est fréquent en effet que la répartition de la recette d'une pêche n'en épuise pas le montant intégral, ne serait-ce que parce qu'elle est le plus souvent approximative et parfois mal calculée. Les quelques pourcents non répartis constituent une recette occulte pour la personne qui effectue le partage (il s'agit le

---

(1) infra, p. 107

(2) 199 exactement.

plus souvent du propriétaire), versant à chacun son dû et conservant pour elle ce qui reste. Il arrive toutefois que la somme des parts attribuées à chacun soit supérieure au montant de la recette. La différence est alors supportée pour la même raison par le répartiteur.

Quand l'embarcation utilisée pour la pêche est un bateau et non plus une pirogue, la répartition réelle diffère de la répartition théorique du fait qu'une part des recettes est affectée à l'achat du carburant nécessaire au moteur hors-bord. Le tableau 16 récapitule les répartitions des recettes de la seule barque de pêche qui soit sortie régulièrement pendant la durée de l'enquête.

La part des propriétaires du bateau et des filets ainsi que celle des pêcheurs s'élèvent toutes deux à 33,2 % de la recette, au lieu de 40 et 51,8 % respectivement dans le cas d'une pirogue. Viennent ensuite, par ordre d'importance décroissante : la part du carburant (essence + huile) : 22,1 %, du fil de raccomodage : 3,5 %, du moteur : 3 %, du raccomodeur : 2,3 %, de la nourriture : 1,4 %, la prime du conducteur : 1,2 %. Il convient de remarquer la faiblesse du pourcentage de recettes retenu pour le moteur.

Les propriétaires considèrent en effet que ces 3 % ne sont pas destinés à l'amortissement du moteur - cette notion est d'ailleurs le plus souvent inconnue ou mal comprise - mais ont simplement pour but de couvrir une partie des dépenses occasionnées par l'entretien et les nombreuses réparations. Le moteur, tout comme l'embarcation et les filets, constitue l'apport du propriétaire qui supporte la dépense initiale et une grande part des frais d'entretien et de réparation. Comme d'autre part l'achat d'essence absorbe entre le quart et le cinquième des recettes, il faut que la productivité de la pêche en bateau soit élevée pour que les propriétaires en tirent un profit substantiel, compte tenu des différentes charges qu'ils assument, et pour que les travailleurs perçoivent, malgré leur nombre (3 ou 4) un revenu comparable à celui des pêcheurs en pirogue. Tel n'est pas actuellement le cas.

Les revenus des artisans-pêcheurs.

La pêche artisanale est une source de revenus relativement élevés, tout au moins pour les pêcheurs et propriétaires de pirogues. Il convient d'examiner à part le cas très différent des bateaux de pêche.

Après avoir étudié les règles théoriques de partage et les modifications que la pratique leur apporte, nous allons envisager ici les chiffres réels de revenus qui correspondent au pourcentage de la recette attribué à chaque partie prenante.

Le dépouillement des relevés quotidiens effectués en Juillet-Août 1962 font apparaître une recette globale par sortie s'élevant en moyenne à 2.942 francs, distribués pour l'essentiel de la façon suivante :

- pirogue : 695 ( pirogue + filet : 1.154 francs
- filet : 459 )
- 2 pêcheurs : 1.525 francs
- fil, raccomodeur, nourriture, boisson etc : 132 francs.

Connaissant d'autre part la fréquence des sorties en mer - tous les 2 ou 3 jours en moyenne, il nous est possible d'évaluer sur cette base le revenu mensuel du simple pêcheur, du propriétaire de pirogue ne pratiquant pas lui-même la pêche, ou du propriétaire - pêcheur. Mais il importe d'insister sur le fait que cette estimation, de toute façon approximative, n'a de valeur que pour la période durant laquelle ont été effectués les relevés, soit la période de production maxima (pêche de la sardinelle). Pour tenter d'évaluer le revenu moyen annuel, il serait indispensable de procéder à des observations également réparties sur la saison sèche et la saison des pluies. L'évaluation qui suit ne saurait donc être extrapolée à l'année entière :

- propriétaire d'une pirogue seulement : entre 7.000 (à raison de 10 sorties par mois) et 10.500 francs (15 sorties) environ par mois
- propriétaire d'une pirogue et de filets : entre 11.500 et 17.000 francs environ
- pêcheur non propriétaire : entre 8.000 et 11.000 francs environ
- pêcheur propriétaire de pirogue et filets : 20.000 à 30.000 frs environ.

Ce ne sont là, bien entendu, que des revenus bruts. Si dans le cas des travailleurs qui n'apportent que leurs bras il peut être assimilé au revenu net, il n'en va pas de même des propriétaires ou des propriétaires-pêcheurs qui consacrent une part de leur revenu à l'achat de matériel et parfois de services (réparation ou fabrication de filets). Même si la dépense s'effectue en une seule fois (achat de la pirogue) il est normal de la déduire du revenu brut. Ainsi répartie sur plusieurs années elle n'en constitue d'ailleurs plus qu'une faible part.

Nous n'avons évalué ici que le revenu du propriétaire d'une seule pirogue et des filets qui l'accompagnent. Il ne faut cependant pas oublier que les propriétaires qui ne pratiquent pas eux mêmes la pêche sont le plus souvent possesseurs de plusieurs embarcations représentant autant de revenus cumulés en faveur de la même personne, 40 à 60.000 francs par mois (de revenu brut) pour 4 pirogues et les filets correspondants. Un certain nombre de "Popo", en particulier, sont dans ce cas. Toutefois les dépenses, notamment les dépenses de service, augmentent proportionnellement plus que le chiffre de revenu : le propriétaire ne peut suffire, seul, aux travaux d'entretien ou de réparation et doit d'autant plus faire appel aux autres pour effectuer ces tâches qu'il possède de nombreux engins de pêche.

La production sensiblement moins importante de la saison chaude a certainement pour effet d'abaisser le revenu mensuel moyen calculé

d'après les chiffres d'une année entière. Mais dans quelle mesure exactement ?

Il n'en reste pas moins établi que les revenus tirés de la pêche sont relativement élevés, surtout dans le cas du propriétaire-pêcheur, ou du propriétaire de plusieurs pirogues et filets exploités en metayage. A titre de comparaison, le salaire horaire minimum interprofessionnel garanti est fixée, pour la première zone dont Pointe-Noire fait partie, à 31,90 frs soit un peu plus de 5.000 francs par mois.

Par contre on ne peut assimiler, du point de vue des revenus qu'elle produit, l'exploitation d'un bateau à celle d'une pirogue. Les dépenses de fonctionnement et d'entretien, quasiment inexistantes dans le cas d'une pirogue manoeuvrée à la pagaie, sont élevées dans le cas d'une barque de pêche pourvue d'un moteur hors-bord.

Quant aux dépenses d'investissement, elles sont sans commune mesure : au coût de fabrication de l'embarcation s'ajoute celui du moteur et des filets de grandes dimensions qui seuls justifient l'emploi d'un bateau(1).

Les revenus ne s'accroissent pas dans la même mesure que les frais (tableau 16). Nous n'avons pu procéder qu'au relevé des recettes et dépenses occasionnées par le seul bateau qui soit sorti plus ou moins régulièrement durant l'enquête, les autres demeurant délaissés ou immobilisés pour des raisons révélatrices des difficultés que soulève l'emploi de ce type d'embarcation : pannes du moteur, inadaptation du bateau lui-même (dimensions), ou tout simplement résignation du propriétaire qui préférerait mettre un terme à une expérience trop onéreuse.

La recette totale des 35 sorties s'élevait à 245.885 francs, soit 7.025 francs en moyenne par sortie. La part attribuée globalement aux

---

(1) A titre d'exemple un immigré du village des pêcheurs a équipé son bateau d'un filet de nylon d'une valeur de 300.000 francs.

trois propriétaires se chiffrait à 2.331 francs, celle de chaque pêcheur à 613 francs ( 3 ou plus souvent 4 pêcheurs), celle des provisions pour dépenses diverses (fil, raccomodeur, nourriture... etc) à 679 francs. 214 francs étaient destinés à l'entretien et aux réparations du moteur, 1.555 francs à l'achat d'essence. Nécessitant une mise de fond initiale considérable, grevée de charges incomparablement plus importantes que celle d'une pirogue, l'exploitation d'un bateau ne rapporte que deux fois et demi plus...

Encore ce produit est-il réparti, tout au moins en ce qui concerne les travailleurs, entre 2 fois plus de parties prenantes. La disproportion est flagrante entre les moyens mis en oeuvre et les résultats obtenus : le progrès technique, en l'occurrence, ne se traduit pas par un progrès économique.

Certes l'exemple négatif d'un seul bateau ne suffit pas à condamner le progrès apparent que représente l'adoption d'un type d'embarcation plus évolué que la pirogue monoxyde. Il convient pourtant de souligner que la barque de pêche qui a servi de base à la comparaison était la seule que son propriétaire persistait à faire sortir, les autres étant abandonnées ou ne tentant leur chance qu'épisodiquement, la vente du produit de la pêche ne suffisant même pas le plus souvent à payer l'essence nécessaire au moteur hors-bord.

Le remplacement des pirogues par des bateaux de pêche nécessiterait peut-être l'organisation d'un apprentissage. Pour l'instant la supériorité du bateau n'est que théorique. La simple motorisation(1) des pirogues existantes serait un progrès notable : elle raccourcirait la durée des trajets entre la plage et les lieux de pêche, augmenterait en conséquence le temps de pêche et ouvrirait surtout aux pirogues un rayon d'action plus large. Elle permettrait un accroissement de la production des artisans-pêcheurs, compensant la baisse des cours qui résulte de la concurrence que se font les armements européens mais qui affecte par contrecoup les pêcheurs africains.

---

(1) moteurs de faible puissance - 3 CV ? coût : 35.000 frs.

T A B L E A U 15

REVENU PROVENANT DE L'EXPLOITATION D'UNE PIROGUE EN SAISON SECHE : MONTANT  
ET REPARTITION( en francs C.D.A.)

	RECETTE TOTALE(199 sorties)	RECETTE PAR SORTIE
Recette totale	585.531	2.942,4 : 100 %
Part de la pirogue	138.242	694,7 : 23,6 %
Part du filet	91.254	458,6 : 15,6 %
Total pirogue + filet	229.496	1.153,2 : 39,2 %
Part de 1 pêcheur	148.725	762,4 : 25,9 %
Part des pêcheurs	303.428	1.524,8 : 51,8 %
Fil	7.945	39,9 : 1,4 %
Raccomodeur	5.125	25,8 : 0,9 %
Nourriture	5.475	27,5 : 0,9 %
Boisson	5.865	29,5 : 1 %
Divers	1.725	8,7 : 0,3 %
<b>TOTAL</b>	<b>559.059</b>	<b>2.809,5 : 96 %</b>

T A B L E A U 16

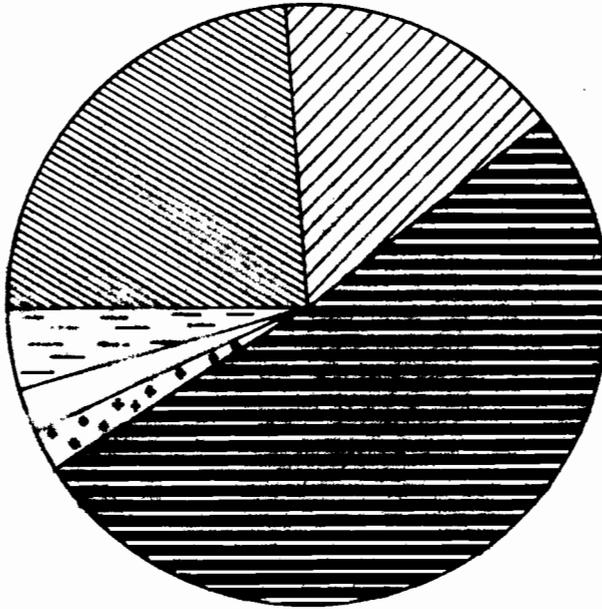
REVENU PROVENANT DE L'EXPLOITATION D'UN BATEAU DE PECHE EN  
SAISON SECHE : MONTANT ET REPARTITION

	: RECETTE TOTALE (35 sorties)	: RECETTE PAR SORTIE
: Recette totale	: 245.885	: 7.025 : 100 %
: Bateau + filet	: 81.610	: 2.331 : 33,2 %
: Part de 1 pêcheur	: 21.475	: 613 : 8,7 %
: Part de tous les pêcheurs (133 ou 3,8 par sortie)	: 81.605	: 2.331,6 : 33,2 %
: Essence	: 54.445	: 1.555 : 22,1 %
: Moteur	: 7.500	: 214 : 3 %
: Fil	: 8.560	: 244 : 3,5 %
: Racomodeur	: 5.700	: 163 : 2,3 %
: Nourriture	: 3.550	: 101 : 1,4 %
: Boisson	: 2.750	: 78 : 1,1 %
: Prime de vente	: 100	: 2,8 : 0,04 %
: Prime du conducteur	: 3.160	: 90 : 1,2 %
: TOTAL	: 248.980	: 7.123 : 101 %

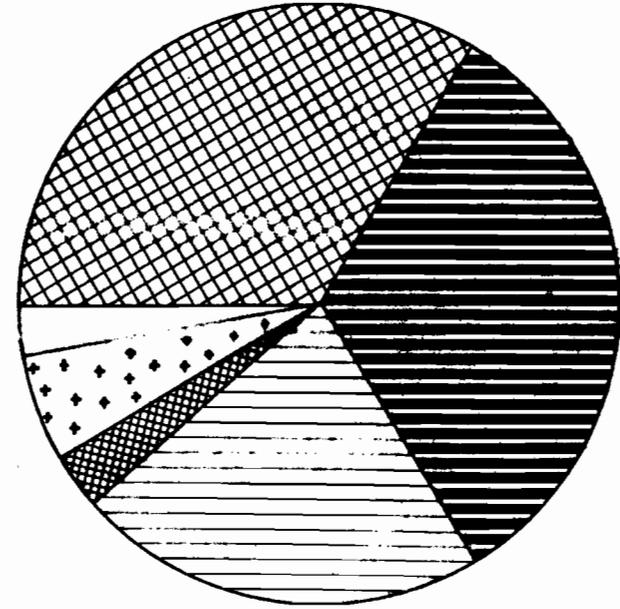
# REPARTITION DES REVENUS DE LA PECHE

( Graphique n° 7 )

## PIROGUES



## BATEAUX



 *Part de la piroque*

 *Part du filet*

 *Piroque + filet*

 *Part du pêcheur*

 *Essence*

 *Moteur*

 *Filet + raccomodeur*

 *Divers*

 *Ecart entre somme répartie et recette*

---

:  
: IV - LA CONSOMMATION :  
:

---

:  
: L A C O N S O M M A T I O N :  
:

Depuis l'arrêt de la conserverie exploitée par la S.A.P.A.C. (1), toute la production de poisson de mer est consommée fraîche (ou fumée, après transformation par les détaillants). Il n'est pas inutile de retracer, d'un point de vue quantitatif, l'évolution de la consommation à Pointe-Noire et à Brazzaville qui absorbent à elles deux la majeure partie (plus de 80 %) de la production. Nous verrons ensuite l'aspect qualitatif de la consommation, la concurrence du poisson d'eau douce dans les goûts des consommateurs, les espèces marines qu'apprécient ou que refusent les acheteurs africains d'une part, européens d'autre part. En ce qui concerne plus particulièrement les ponténégrins dont le niveau de consommation du poisson de mer est d'ores et déjà fort élevé, il est intéressant de chercher à connaître la réaction - lassitude ou au contraire désir de consommer toujours davantage - devant la perspective d'un accroissement continu de l'offre de poisson.

---

(1) Juillet 1962.

L'évolution quantitative de la consommation.

La consommation totale de poisson de mer à Brazzaville n'a que faiblement progressé depuis 1957, ainsi qu'en témoignent les chiffres du Service de l'Elevage(1).

Elle semble s'être stabilisée et plafonne actuellement à environ 1.200 T/an; cette stagnation contraste avec l'accroissement rapide de la population brazzavilloise(2).

	<u>Quantités commercialisées</u>	<u>Nombre d'habitants</u>
1957	790,836 tonnes	100.000 env.
1958	1.028,260 "	
1959	992,782 "	
1960	1.110,662 "	
1961	929,626 "	130.000
1962	1.239,213 "	

---

(1) Cités par le rapport SCET - Coopération - rap. cité p.34.

(2) Signalons une autre évaluation selon laquelle la consommation brazzavilloise de poisson de mer aurait été de 1.500 tonnes en 1960 et 1.600 tonnes en 1962. La stagnation est ici encore plus sensible.

A Pointe-Noire au contraire, l'accroissement de la consommation a été plus que proportionnel à celui de la population.

	<u>Quantités commercialisées</u> (pêche industrielle)	<u>Nombre d'habitants</u>
1954		32.000
1955	580 tonnes )	
1956	682 " ) (1)	
1957	722 " )	
1958	1.000 tonnes env.	54.500
1959	2.000 " "	
1960	3.000 " "	
1961	3.000 " "	
1962	4.500 " "	76.000

Il faut en retenir que la consommation de poisson est passée, pour la seule Pointe-Noire, d'un peu plus de 1.000 tonnes en 1957 à 5 ou 6.000 tonnes en 1962 (selon l'évaluation qui est faite de la pêche artisanale), c'est-à-dire, compte tenu de l'accroissement de la population, de 400 ou 500 grammes par tête et par semaine à plus de 1 kilogramme.

Rappelons que dans le même temps les prix sur les marchés africains baissaient de 50 %, tandis que l'indice des prix à la consommation alimentaire augmentait de 24 % et le salaire minimum garanti de 42 %.

L'enquête effectuée par l'INSEE en 1958-1959(2) révèle que les ménages ponténégrins consacrent entre le quart et le tiers (28,5 %) de leur budget alimentaire à l'achat de poisson. Or "la dépense alimentai-

---

(1) Chiffres officiels des tonnages vendus sur le marché de Pointe-Noire, compte non tenu du poisson de la pêche artisanale vendu en porte-à-porte ou sur la plage; cités par J.KELLERMAN. Note citée p.4.

(2) INSEE "Les budgets des ménages africains à Pointe-Noire" 1958-1959. Résultats provisoires p. 15-16. Avril 1962.

re représente elle-même 63 % de la dépense globale des ménages". Cette part des dépenses consacrée au poisson est presque indépendante de la catégorie socio-professionnelle (26 à 31 %) et ne baisse que dans certaines limites ( de 34 à 23,3 %) quand s'accroît le niveau de consommation par unité de consommation. La consommation de viande augmente au contraire nettement plus dans ce cas, ce qui suggère un remplacement partiel seulement de celui-là par celle-ci. La dépense consacrée à l'achat de poisson est donc d'une grande élasticité par rapport à la consommation alimentaire globale.

TABLEAU 17 (Tableau INSEE)

CATEGORIES SOCIO-PROFESSIONNELLES	BUDGET ALIMENTAIRE	
	% des dépenses: de viande	% des dépenses: de poisson
Professions administratives	10,1	26,1
Professions du commerce	10,7	27,7
Professions agricoles	5,9	27
Travailleurs non spécialisés	7,5	31,6
Travailleurs spécialisés	9,9	28,3
Chauffeurs	12,2	29
Professions du bâtiment	6,6	29,4
Gens de maison	8,2	29,5
Artisans	7,4	27,7
Chômeurs	7,4	29,6
Ensemble	8,8	28,5

TABLEAU 18 (Tableau INSEE)

NIVEAU DE LA DEPENSE GLOBALE PAR U.C. DANS LES MENAGES (C.F.A./mois)	DEPENSES ALIMENTAIRES	
	% dép.viande	% dép.poisson
Moins de 1.500	5,4	34
1.500 à moins de 2.500	6,7	31,5
2.500 " 3.500	7,2	29,6
3.500 " 4.500	8,9	28,9
4.500 " 5.500	10,3	27,6
5.500 " 6.500	8,7	27,5
6.500 " 7.500	10,8	24,3
7.500 " 8.500	9,9	29,3
8.500 et plus	11,2	23,3
ENSEMBLE	8,8	28,5

A titre de comparaison, il ressort d'une enquête effectuée à Libreville en 1961-1962(1) sur les "Conditions de Vie en Milieu Africain" que les pourcentages des dépenses de poisson frais dans la dépense alimentaire globale sont les suivants pour diverses catégories sociales :

1) Ménages de 2 à 5 personnes :

Fonctionnaires :	23,2 %
Employés du secteur privé :	27 %
Ouvriers :	28 %
Gens de maison :	30,3 %

2) Ménages de 6 personnes et plus :

Fonctionnaires :	23,6 %
Employés du secteur privé :	31,47 %
Ouvriers	32,12 %
Gens de maison	46 %

Le poisson constitue donc à Libreville comme à Pointe-Noire le produit de base dans les dépenses de produits alimentaires locaux : de 45,7 % à 52,3 % selon les catégories socio-professionnelles.

Cette forte consommation d'un aliment riche, à haute teneur protéique, a pour heureuse conséquence le bon état nutritionnel de la population adulte, que reconnaissent les responsables de l'Hygiène Publique. Le rapport pour 1961 de l'Hôpital A. SICE, de Pointe-Noire, qui passe en revue d'un point de vue statistique les principales affections soignées dans cet établissement signale qu'on constate "toujours peu de malnutrition et de rares Kwashiorkor".

---

(1) Note sur l'enquête "Conditions de vie en milieu Africain" République Gabonaise, Ministère de l'Economie Nationale et du Plan. Service de la Statistique et des Etudes Economiques, 1962.

Les médecins regrettent cependant que l'on ne donne pas de poisson aux enfants au moment où ils en ont le plus besoin : lors du sevrage. Cette période, critique en elle même, l'est d'autant plus que l'enfant n'absorbe pas assez de produits animaux.

Trop tardif (vers l'âge de 2 ans), le sevrage est également trop brusque; le nouveau régime alimentaire se compose essentiellement de glucides : manioc, bananes, ignames, légumes, et, de plus en plus, heureusement, de riz; il ne comprend pas, ou trop peu, de poisson ni de viande avant l'âge de 2 ans et 1/2 - 3 ans, d'où une sorte de "passage à vide". Cette habitude est d'autant plus néfaste que la pathologie des enfants, à Pointe-Noire, est essentiellement constituée d'anémies dont l'ankylostomiase est responsable. Presque tous les enfants admis à l'hôpital, pour quelque raison que ce soit, sont paludéens et parasités. Le déficit de protides dans l'alimentation freine la convalescence. L'enfant n'est réellement "tiré d'affaire" que franchi le cap des 4 à 5 ans, au delà duquel l'état de santé général des jeunes ponténégrins serait "aussi bon qu'il peut l'être en Afrique". Il serait évidemment souhaitable que les mères soient persuadées des bienfaits du poisson comme nourriture de l'enfant en bas-âge : sans doute n'y parviendra-t-on qu'au prix d'une action de longue haleine.

Les interdits ou les répulsions communs au plus grand nombre suscitent un autre problème de consommation, important ne serait-ce que par ses conséquences économiques. Les consommateurs refusent ou répugnent à manger certaines espèces. D'anciens interdits visant surtout les poissons à peau lisse : raies, requins, anguilles, murènes, congres, se manifestent actuellement sous forme de dégoût, commun à presque toute la population, contre ces espèces dont la valeur marchande est par conséquent très faible.

Selon nos informateurs les interdits Vili contre certains genres de poissons s'appliquaient dans le cadre des clans ou des familles élargies. Ils concernaient très généralement la raie, l'ange de mer ou le requin, mais, dans certaines familles, les poissons volants ou des crustacés (certains crabes) en étaient également frappés. La consommation des poissons à écailles échappait habituellement à toute interdiction.

Un interdit proprement dit pouvait ou même devait être enfreint dans certaines circonstances, et particulièrement lors de la Fête des Pêcheurs qui de nos jours encore se déroule au début de la saison des pluies. A cette occasion on exécutait autrefois des danses particulières dont une, à six participants, était précédée de la violation volontaire de l'interdit frappant la consommation de la raie : les danseurs, et eux seuls, en mangeaient une, cuite dans la "mouambe"(1) sans sel, ni piment, ni épices d'aucune sorte.

Les non-Vili, les immigrants de l'intérieur du Congo, justifient des dégoûts similaires non par d'anciens interdits qui ne pouvaient frapper des espèces inconnues chez eux, mais justement par la nouveauté et l'aspect étrange à des mangeurs de poisson dulcicole de ces poissons sans écailles, plats dans le cas des raies ou des soles, serpentiformes et visqueux dans le cas des congres, des anguilles ou des "sabres". L'explication toutefois ne saurait être toujours satisfaisante puisque nous avons constaté par exemple que la population d'un poste administratif du Niari Forestier appréciait manifestement le congre, qu'elle payait au prix fort par rapport au cours pratiqué à Pointe-Noire.

Outre les véritables interdits, la consommation d'un poisson peut être limitée par les simples croyanances qui s'y rattachent : des effets malfaisants sont ainsi attribués au poisson volant (manger la tête causerait la teigne...); les cynoglosses(2) rendraient stériles les femmes(3); la consommation du grondin par une femme enceinte aurait

---

(1) Huile obtenue par pression de la pulpe de la noix de palme  
(2) Espèce de sole  
(3) Une croyance identique a été constatée à Madagascar

des conséquences fâcheuses sur la confirmation de l'enfant... etc. Les dorades roses, que ne visaient pas les anciens interdits, sont réputées provoquer des maladies de peau et même la lèpre; cette croyance est très répandue, aussi bien à Brazzaville qu'à Pointe-Noire et même dans des postes de brousse tels que Sibiti. D'origine récente, elle est actuellement un obstacle très sérieux à la commercialisation d'une espèce pêchée en grande quantité par les chalutiers des armements européens. Conséquence de la mauvaise conservation du poisson ?

En réalité, toutes les espèces se vendent : même le requin ou la raie est achetée, souvent pour être fumé et revendu sous cette forme, notamment en brousse. Congres et machoïrons sont également dans ce cas. On peut cependant distinguer entre ces espèces qui se vendent très difficilement et à bas prix, surtout si le marché est largement approvisionné (raie : 200 frs la caisse de 20 kgs en Août 1962, congre : 400 et même 300, machoïron : 500), les espèces qui se vendent à un prix moyen ou peu élevé, et celles qui se vendent très facilement et relativement fort cher.

Celles que les armateurs commercialisent à un prix peu élevé sont surtout les dorades roses (500 frs la caisse en Août 1962, les pageots, le cynoglosse (400 frs et même 200 le 13 Août, le "mussolini" (800 - 1.000 frs la caisse). Ces espèces sont de préférence expédiées à Brazzaville - est-ce de bonne politique ? - ou, pour certaines, vendues à un prix beaucoup plus élevé aux Européens (soles).

Quelques espèces sont très appréciées des consommateurs africains: le niveau de leur prix s'établit en conséquence. Ce sont surtout la dorade grise (1.500 la caisse), le disque (1.400), le capitaine de mer (1.300 frs), les bars : bar à gueule allongée ou bilondo, et bar à gueule ronde ou makalala, et enfin l'ombrine (800 frs), surtout si elle est de taille suffisante pour pouvoir être débitée en tranches.

Les consommateurs africains de Brazzaville manifestent des goûts peu différents de ceux des ponténégrins. Ils se refusent à acheter de la raie, répugnent à consommer le congre, apprécient peu les pelons, les "demoiselles" et les soles. Leurs préférences vont au disque, à la dorade grise, au capitaine et au bar, surtout le "bilondo". Le "rouge"(1) est très apprécié. D'autres espèces moins communes se vendent plus aisément et à meilleur prix à Brazzaville(2).

L'enquête menée auprès des consommateurs ponténégrins.

Pour tenter de connaître avec plus de précision les préférences des consommateurs, leurs habitudes, le lieu et l'importance de leurs achats, les périodes de plus forte consommation, ... etc, une centaine de ponténégrins d'ethnies différentes, hommes et femmes, ont été interrogés chez eux sous une forme assez libre. Surtout, nous avons essayé d'analyser l'attitude des consommateurs placés devant un choix supposé possible entre viande et poisson d'une part, poisson d'eau douce, poisson de mer frais, fumé ou salé, d'autre part. Le développement de la consommation de poisson à Pointe-Noire, en cas d'accroissement des revenus, dépend en effet pour bonne part des dispositions de la population qui pourrait dans une telle hypothèse augmenter le pourcentage de dépenses consacrées à la viande au détriment de celles qu'elle réserve actuellement à l'achat de poisson. Nous avons vu que ce dernier poste représente actuellement le tiers du budget alimentaire. L'enquête INSEE a d'autre part établi qu'il représentait objectivement, en 1961-1962, une dépense élastique. Il n'est cependant pas certain que cette

---

(1) mérrou

(2) Prix de gros d'une caisse de 20 kgs le 28 juin :

- dorade grise : 2.200
- disque et pageot : 2.000
- capitaine : 1.600
- bar : 1.500
- dorades roses { 1.200
- brotules }

situation se perpétue indéfiniment au fur et à mesure de l'augmentation des revenus.

Le résultat le mieux établi de cette brève enquête est la préférence que portent au poisson de la pêche artisanale 95 % des personnes interrogées(1) : elles en donnent pour explication la fraîcheur et la saveur que perd à leur avis le poisson de chalut conservé plusieurs jours dans la glace. Nous avons vu que sur ce point les consommateurs accordent leur comportement à leur opinion puisqu'ils acceptent, lorsqu'ils en ont les moyens, de payer plus cher un produit qu'ils estiment de meilleure qualité.

D'autre part 46 % préfèrent le poisson d'eau douce, quand bien même ne l'achètent-ils pas du fait de son prix prohibitif et de sa rareté. Ces 46 % représentent surtout des populations de l'intérieur émigrées à Pointe-Noire : Loumbou, Pounou, Lali, Bembe, Yombe, Soundi, Kongo, Kamba, Dondo... etc; tandis que les Vili, population littorale autochtone, constituent la majorité des 24 % qui portent leur choix sur le poisson de mer. Les 30 % restant sont indifférents ou tout au moins n'affirment pas de préférence marquée.

40 % des personnes interrogées préfèrent le poisson frais, 35 % le poisson fumé, 25 % le poisson salé : les réponses dans un sens ou dans l'autre ne correspondent nullement avec le fait d'appartenir à telle ethnie : dans chacune on trouve des tenants de l'une et l'autre forme; les goûts en ce domaine semblent surtout déterminés au niveau de chaque individu, sans qu'interviennent de façon décisive les habitudes collectives.

Par contre, bien que la majorité des consommateurs ait formellement déclaré préférer le poisson à la viande, les motifs qu'ils en

---

(1) Ces pourcentages n'ont pas de valeur statistique stricte, mais simplement valeur indicative.

donnent permettent d'affirmer au contraire que sur le plan du goût et des désirs, ils préfèrent la viande : la réponse "Je préfère le poisson parce que c'est moins cher" revenait en effet à la façon d'un leitmotiv. Les réponses des personnes dotées d'un revenu supérieur à 10.000 francs confirment cette interprétation : ils se sentent en grande majorité prononcés en faveur de la viande. Les consommateurs savent pertinemment qu'ils consacrent au poisson une dépense globalement beaucoup plus importante que celle consentie pour l'achat de viande, aliment de luxe. 72 % se sont placés dans cette catégorie. Et en effet 77 % des personnes questionnées situent leur dernier achat de viande(1) la semaine ou plus avant le jour d'enquête, 51 % à 15 jours ou plus; par contre plus de la moitié ont réalisé un achat de poisson dans les 48 heures précédant l'entrevue. Or la fréquence des achats de viande des personnes de l'échantillon est probablement supérieure à ce qu'elle est pour toute la population ponténégrine, dont le revenu moyen est inférieur. En effet le rapport est étroit entre niveau de revenu et fréquence de la consommation de viande.

En tout cas il est utile, dans la perspective d'un accroissement de la production, de connaître la lassitude qu'éprouvent et qu'expriment clairement la majorité des ponténégrins interrogés (55 %) à l'égard du poisson de mer consommé en grande quantité. 59 % estiment qu'ils en achètent plus qu'en 1958, mais 47 % pensent que dorénavant, si leur revenu augmentait, ils achèteraient plus de viande (encore plus de poisson : 40 %, mais 52 % des Vili; à la fois plus de viande et plus de poisson : 13 %).

---

(1) 50 % des achats de viande sont des achats de gibier; montant moyen d'un achat de viande : 255 frs (viande de boucherie : 247,5 frs - gibier 261,6 frs).

En ce qui concerne les facteurs qui seraient susceptibles de les inciter à consommer davantage de poisson, 59 % désignent la baisse des prix, 64 % l'amélioration de la qualité, et 42 % un approvisionnement plus important en poisson d'eau douce accompagné d'une baisse des prix, ce qui correspond au pourcentage de personnes qui ont répondu préférer les espèces dulcicoles aux espèces marines.

Des habitudes des consommateurs nous apprenons que 87 % s'approvisionnent sur le Grand-Marché, non pas en raison des prix qui y sont pratiqués mais parce qu'il est avantageusement situé dans le centre de la Cité et qu'on y trouve un grand choix d'espèces. Par contre les consommateurs n'ont pas de vendeur en quelque sorte attiré : ils ne se décident qu'en fonction des prix, de la qualité, de la variété, et non en fonction de la personne du détaillant.

Les personnes que nous avons interrogées estiment qu'elles effectuent des achats plus importants lors des fêtes : fêtes de fin d'année, Pâques, 14 Juillet... etc, mais aussi en saison sèche, pour profiter de l'abondance et des cours plus bas à cette époque de l'année. Plusieurs déclarent manger du poisson au milieu du mois "pour réduire les dépenses". On observe donc, dans ce cas précis, des aspects d'une conduite que l'économiste qualifierait de "rationnelle", dans un domaine où l'observateur européen est habitué - et s'habitue peut-être - à dégager surtout des éléments de "conduite irrationnelle".

L'influence des prescriptions d'ordre religieux, ne semble pas être primordiale, sans doute parce que la consommation de poisson est de toute façon très importante. Le temps de Carême est parfois mentionnée dans les périodes de plus forte consommation; par contre le vendredi ne l'a pas été une seule fois. Le dimanche l'est assez fréquemment : il est le jour privilégié des visites et invitations et l'on cherche à améliorer l'ordinaire.

Enfin, dernière habitude des consommateurs sur laquelle nous ayons obtenu des indications : la majorité des citadins qui rendent visite à

des parents vivant en brousse leur apportent du poisson. Par contre il est plus rare qu'ils en ramènent avec eux lorsqu'ils regagnent Pointe-Noire.

Les habitudes, les goûts et les désirs des consommateurs, par les répercussions ou même l'effet inducteur qu'il peuvent exercer sur l'augmentation quantitative et qualitative de la production, conduisent à nous interroger sur les possibilités de développement de la pêche à Pointe-Noire.

-----oOo-----

:  
: CONCLUSION : LES POSSIBILITES DE DEVELOPPEMENT :  
:

---

:  
: LES POSSIBILITES DE DEVELOPPEMENT :  
:

---

Nous avons tout au long de ce rapport analysé la situation actuelle de la pêche ponténégrine. Il nous reste, en conclusion, à nous interroger sur son avenir.

On ne peut, ici encore, étudier ensemble les possibilités de développement des deux types de pêche. Leurs problèmes, les obstacles qui s'opposent ou s'opposeront à l'accroissement de leur production ne sont pas de même nature : l'augmentation de la production de la pêche industrielle ne peut être limitée, à long terme, que par une consommation insuffisante, une saturation des marchés; à l'inverse les problèmes de la pêche artisanale sont des problèmes de production et non pas de débouché.

Des chapitres qui précèdent il se dégage quelques traits fondamentaux qu'il n'est pas inutile de retracer de façon plus synthétique puisque'ils conditionnent les progrès ou les régressions de l'avenir.

Le caractère essentiel à ce propos nous semble être la disproportion croissante entre les moyens et les résultats de la pêche industrielle d'une part, de la pêche artisanale d'autre part. En 1951 le tonnage débarqué par les chalutiers était d'un niveau équivalent à celui de la production artisanale. Il est actuellement cinq à six fois plus important. En outre les armements européens occupent d'ores et déjà 3 fois plus d'hommes que la pêche artisanale à Pointe-Noire même.

Tout porte à croire que ce décalage ira croissant. L'inorganisation de la pêche africaine et la rusticité de ses moyens de production,

qui la condamnent à une quasi-stagnation, contrastent fortement avec le progrès rapide de la pêche industrielle. La seule amélioration survenue dans le matériel de pêche est l'adoption généralisée du nylon dans la confection des filets. Les pirogues ne sont que très rarement équipées de moteurs; d'autre part, d'un point de vue économique, on ne peut considérer comme un progrès l'utilisation récente de quelques barques dont la productivité par homme est inférieure à celle des pirogues.

Nous avons également constaté au cours de cette étude que la majeure partie de la production des armements européens était commercialisée à Pointe-Noire, et le reste à Brazzaville et Dolisie surtout. La part du tonnage global que n'absorbe plus le marché ponténégrin est donc très inégalement répartie dans l'intérieur du pays. La diffusion ne s'effectue qu'exceptionnellement au delà du grand axe de communication que constitue le C.F.C.O. Seuls quelques centres de brousse relativement proches du chemin de fer en bénéficient également.

C'est de ces constatations qu'il faut partir quand on envisage de développer la pêche industrielle et la pêche artisanale au Congo.

#### Les possibilités de développement de la pêche industrielle.

Il ne semble guère douteux que la pêche industrielle doive continuer à se développer. Toutefois le rythme d'accroissement peut varier dans de fortes proportions d'une année à l'autre, ou même subir le contrecoup d'accidents divers (installation de nouveaux armements, ou au contraire cessations d'activité, comme par le passé).

Les conditions techniques de la pêche se modifieront peut-être; il est possible qu'à l'avenir le chalutage soit assuré par des unités de plus fort tonnage, dont le rayon d'action serait plus étendu et les marées plus longues. Ce sont là des problèmes que seuls les profes-

sionnels peuvent traiter avec compétence et qu'il nous suffit d'évoquer.

Ce qu'il convient de faire ressortir en ce qui nous concerne, c'est la coexistence dans cette région de l'Afrique d'une faune marine abondante et sous-exploitée, et d'un marché potentiel relativement vaste, constitué de la majorité des hommes dont l'alimentation est déficitaire en protides et qui ne pourraient y remédier qu'en achetant des produits bon marché, en rapport avec leurs revenus modestes. Le poisson de mer satisfait à cette double exigence d'une production massive à un coût modéré. C'est une des raisons de l'essor remarquable de la pêche industrielle sur les côtes d'Afrique depuis une vingtaine d'années(1).

Au Congo-Brazzaville la consommation annuelle serait de 30.000 tonnes (production actuelle : 8.000 tonnes) si la consommation moyenne par tête et par jour s'élevait à 100 grammes de poisson frais ou l'équivalent en poisson fumé ou salé.

S'il ne fait aucun doute que la pêche industrielle est appelée à se développer, les problèmes à résoudre ne sont cependant pas les mêmes selon qu'il s'agit de la pêche des poissons de chalut ou de la pêche des espèces pélagiques.

#### Les possibilités de développement de la pêche au chalut

La production de la pêche au chalut est par nature surtout destinée à la vente en frais, même si l'on envisage la possibilité, à plus ou moins long terme, de fabriquer pour l'exportation des filets congelés à partir d'espèces bien déterminées. Or, tandis que cette pêche progresse rapidement, le marché ponténégrin semble proche de la saturation. La consommation continuera à progresser selon l'accroissement

---

(1) Voici pour l'Afrique en général et pour quelques pays, d'après une statistique de la F.A.O., l'évolution des prises nominales de poissons, crustacés et mollusques d'eau douce et d'eau de mer (en milliers de tonnes). Le poisson d'eau douce ne constitue en réalité qu'une faible part de ces tonnages dont la progression reflète essentiellement celle de la pêche en mer :

de la population et celui des revenus, mais il est douteux que la progression de la consommation par habitant et par an conserve le rythme qu'elle a connu ces dernières années.

(suite de la page 134 )

	1948	1958	1960	Taux de progression par rapport à 1948
Afrique	830	1.980	2.230	168,6 %
Angola	113,2	278,2	252	122,6 %
Cameroun	18	22	73,9	310,5 %
Congo-Léopoldville	17,5	136,6	153,4 (en 1959)	776,5 %
Congo-Brazzaville (pêche en mer seule)	0,078	1,986	4,255	5,355 %
Ghana	20	30,9	31,7	58,5 %

	1954	1960	Taux de progression
Sénégal (pêche artisanale)	34	60	135 %
Sénégal (pêche industrielle)	1	20	2.000 %
Côte d'Ivoire (pêche industrielle)	0,5	37	7.300 %

Dans ces conditions il apparaît que la pêche au chalut doit écouler une part croissante de sa production vers les villes de l'intérieur, surtout Brazzaville. Il est cependant improbable que la préférence accordée au poisson d'eau douce frais ou fumé puisse y être levée. Une qualité toujours irréprochable du poisson de mer inciterait peut-être à en consommer davantage, d'autant que le poisson de rivière est vendu beaucoup plus cher (2 à 3 fois plus). Il conviendrait également que sur les marchés le poisson soit abrité du soleil et des intempéries. La vente au poids constituerait par ailleurs un progrès notable.

La commercialisation du poisson frais en brousse pose des problèmes de conservation et de transport difficiles à résoudre. De toute manière elle ne saurait dans un premier temps atteindre les villages, mais simplement les centres où s'est rassemblée une population plus nombreuse, c'est-à-dire en fait les chefs-lieux de préfectures ou de sous-préfectures et certaines villes, telle Makabana. Nous avons vu qu'un certain nombre de ces centres sont déjà approvisionnés par chemin de fer ou par camion : l'effort devrait porter sur la fraîcheur du poisson à la vente et sur un accroissement de la consommation par tête. Les deux problèmes sont d'ailleurs partiellement liés.

La solution théoriquement la plus séduisante serait de desservir les zones éloignées du C.F.C.O. ou du chemin de fer COMILOG par camions isothermes ou camions plate-formes chargés de containers isothermes. Encore faut-il qu'elle soit économiquement justifiable, que le volume de la consommation soit suffisamment important et régulier pour permettre l'amortissement accéléré du matériel qu'impose le mauvais état des routes.

### Le développement de la pêche des espèces pélagiques

Deux espèces particulièrement abondantes, le thon(1) et la sardine, peuvent alimenter une active industrie de pêche et certaines industries de transformation.

Les essais de pêche du thon par les armements européens de Pointe-Noire se sont soldés par un demi-échec, imputable semble-t-il au matériel utilisé, qui était inadapté. D'autre part la capture des thons requiert un personnel expérimenté. Il semble qu'à l'avenir la pêche de l'albacore en face des côtes congolaises doive être surtout pratiquée par des thoniers étrangers auxquels Pointe-Noire offrirait les avantages d'un port bien situé, convenablement aménagé, et surtout la possibilité de stocker en entrepôts frigorifiques les captures destinées à l'exportation sous forme de poisson congelé transporté vers les pays consommateurs par des cargos spécialement aménagés. Le projet de construction d'une installation frigorifique d'une capacité de stockage de 1.500 tonnes trouve là sa principale justification.

En outre une pêche du thon importante permettrait peut-être(2) d'approvisionner la conserverie SAPAC, qui ne fonctionne plus depuis juillet 1962. La production de cette conserverie qui pourrait mettre en boîtes chaque année 2.000 tonnes de thons et 1.000 tonnes de sardines, a plafonné en 1959 en traitant 315,5 tonnes d'albacore et 121,5 tonnes de sardines. Il n'a pas été produit de conserves de thon en 1961. Le Congo n'a pu, par suite, profiter du contingent d'exportation de 300 tonnes qui lui est réservé par la France.

La pêche des sardines, à condition de transformer sa production en conserves, poisson fumé ou salé, trouverait un débouché naturel dans

---

(1) Il s'agit de l'albacore (*Neothunnus albacora*)

(2) La France n'autorise l'introduction sur son territoire que de conserves fabriquées à partir de thon pêché par des navires battant pavillon français ou pavillon d'un Etat de la zone franc.

les régions éloignées du chemin de fer Congo-Océan. D'autre part les Etats de l'U.D.E. peuvent absorber des quantités assez importantes de "pilchards"(1) qui sont une marchandise bon marché.

Des senneurs sont à l'oeuvre à Pointe-Noire depuis plusieurs années. Ils ont entre autres alimenté partiellement la conserverie jusqu'à sa fermeture, sans doute provisoire. Il a été produit ainsi 366.000 boîtes 1/2 hautes en 1961. On peut penser que les installations de la SAPAC reprendront dans un avenir proche leur activité, assurant un débouché régulier à la production croissante des senneurs(2).

Les sardinelles, présentes en face des côtes congolaises durant la majeure partie de l'année, sont-elles d'autre part suffisamment abondantes pour justifier l'installation à Pointe-Noire d'une usine produisant des farines de poisson ? Plusieurs sociétés étrangères se sont intéressées dans le passé à un tel projet... Seuls les spécialistes de la biologie marine et des pêches peuvent en juger en connaissance de cause et dire si les ressources en sardinelles sont à la mesure de l'exploitation qu'on prévoit d'en faire.

Les expériences de salage ou de saumurage effectuées par l'Armement Cotonec auraient été techniquement réussies. De plus, des ventes réalisées à titre d'essai à Dolisie et dans quelques gares de la ligne auraient également été encourageantes. Le produit obtenu, conditionné en caissettes de 10 kg, reviendrait à 50 frs le kg rendu à Dolisie.

---

(1) Les sardinelles mises en boîtes par la SAPAC sont commercialisées sous cette appellation.

(2) Nous faisons abstraction ici de la rivalité qui oppose les deux armements ponténégrins, qui pourrait fort bien interdire ou entraver une rationalisation de l'utilisation des produits de la pêche. Le plein emploi des installations de la conserverie SAPAC, notamment, exigerait que les deux armements assurent conjointement leur approvisionnement.

Toutefois, avant d'entreprendre une fabrication à grande échelle, il serait prudent d'effectuer des essais de vente en brousse puisque les villages sont logiquement les premiers concernés par la production à un prix modéré de sardinelles auxquelles le traitement assure une conservation de plusieurs semaines(1).

D'une façon plus générale, les transformations que l'on fera subir au poisson afin qu'on puisse répartir dans tout le Congo les produits de la pêche ponténégrine devront dans tous les cas faire l'objet d'études organoleptiques. A ne pas tenir le plus grand compte des goûts des consommateurs, de leurs préférences ou même dans certains cas des interdits coutumiers, une tentative pour développer dans de fortes proportions la consommation du poisson hors des grands centres risque de tourner court. Pour avoir négligé les réactions du principal intéressé - le consommateur - un certain nombre d'expériences de lancement de produits nouveaux dans d'autres contrées d'Afrique se sont soldées par des échecs.

Le développement de la pêche industrielle au Congo doit normalement permettre de réduire progressivement les importations de conserves de poisson, de poisson salé et de stockfish, surtout si l'on assiste dans les prochaines années à une reprise et à une diversification des industries de transformation(2).

---

(1) La durée de conservation atteindrait même 3 mois.

(2) Voici, en volume et en valeur les chiffres des importations de poisson au Congo en 1961 et 1962.

Volume des importations de conserves proprement dites :

(1961 : 913.592 kgs.valeur : 119.068.800

)1962 : 742.466 kgs. 107.802.300 frs CFA

Volume des importations de poisson frais, salé, fumé ou séché, de crustacés et coquillages:

1961 : 5.363.433 kgs.valeur : 480.314.320 frs CFA

1962 : 3.866.832 kgs. " : 352.850.252 frs CFA

Total des importations de poisson, crustacés et mollusques :

1961 : 6.277.025 kgs. 599.383.120 frs CFA

1962 : 4.609.298 kgs. 460.652.552 frs CFA

On considère généralement que "les marchés du poisson frais et du poisson séché et fumé sont complètement distincts et qu'il n'y a pas entre eux de concurrence"(1). Certes, des produits aussi différents que les sardinelles et le stockfish par exemple ne sont pas automatiquement substituables l'un à l'autre. On observe cependant même en Afrique des remplacements au moins partiels d'une denrée par une autre dans les habitudes alimentaires. Un prix nettement inférieur de la marchandise de production locale, dont on cherche à développer la consommation au détriment du produit d'importation, constitue évidemment un atout majeur(2)

Les possibilités de développement de la pêche artisanale.

S'il ne fait aucun doute que la pêche industrielle est appelée à se développer, l'avenir de la pêche artisanale paraît beaucoup plus incertain. On peut même se demander si, à long terme, elle n'est pas condamnée par son incapacité de résister à la concurrence dorénavant écrasante des armements européens.

Elle dispose pourtant à l'encontre de la pêche industrielle d'un atout majeur : la qualité. La préférence accordée par les consommateurs aux produits de la pêche artisanale semble dispenser les pêcheurs africains de prospecter d'autres débouchés que celui, traditionnel, de Pointe-Noire. Une seule surproduction saisonnière doit être envisagée : celle de la sardinnelle. Un fumage plus efficace permettrait peut-être de la vendre dans l'intérieur du Congo.

---

(1) ALLEN et CHAUX - "Quelques aspects de la commercialisation du poisson séché en Afrique Centrale et Occidentale". CSA-CCTA. Publication n° 76 p.29, point 7 : commercialisation du poisson.

(2) J. MANN cite l'exemple du Ghana : "La concurrence des produits d'une autre industrie peut amener une transformation du système de distribution. Ceci s'est produit dans le Sud du Ghana où les produits de la pêche saisonnière de la sardinnelle concurrencent le poisson sec importé de Mopti"

CSA-CCTA - publication citée - point 7, p. 29.

D'autre part la conserverie SAPAC devrait constituer un débouché assuré dans l'éventualité où les pêcheurs ne pourraient vendre directement aux consommateurs leurs sardinelles, à un prix plus intéressant.

La pêche artisanale des autres espèces progresse peu depuis quatre ans. Le problème est inverse de celui posé à la pêche au chalut : le goulot d'étranglement se situe au stade de la production. C'est que les pêcheurs africains n'ont pas pu transformer réellement leurs moyens et leurs méthodes, et n'ont pas su s'organiser. Chacun continue de pêcher seul ou avec un partenaire qui change constamment, d'acheter isolément le matériel ou le fil dont il a besoin, de vendre son poisson lui-même, pour son propre compte, aux commerçants de la cité. Si l'on excepte les groupes occasionnels de travail que les propriétaires de sennes sont bien obligés de rassembler pour halier ces vastes engins, il n'existe aucune association stable de pêcheurs, aucun groupe de travail permanent, aucun groupement d'achat de matériel ou de vente des produits de la pêche. Les pêcheurs de Pointe-Noire ne constituent pas une véritable communauté. Inorganisés, ils ne reconnaissent pas d'autorité qui puisse introduire par le haut l'unité et la coopération que ne suscite pas spontanément la base. Cette remarque s'applique surtout aux Vili autochtones, mais ne sont-ils pas les premiers concernés par l'avenir de la pêche artisanale au Congo ? Certains ont d'ailleurs une conscience aigüe de leur individualisme et font remarquer d'eux-mêmes, avec une lucidité surprenante, qu'en ne faisant aucun effort pour s'unir et s'entr'aider ils font le jeu des uns et des autres, mais en tout cas pas le leur. Il reste que cette prise de conscience partielle ne débouche sur aucune initiative. Et s'il est vrai que les artisans-pêcheurs constatent les méfaits actuels de leur individualisme, ils ne réalisent pas toutefois que leur inorganisation condamne peut-être à longue échéance la pêche artisanale.

A court terme cependant celle-ci pourrait bénéficier de certaines améliorations.

La principale concerne la motorisation des pirogues dont nous avons vu qu'elle avait l'appréciable avantage d'élargir le rayon d'action et d'allonger la durée de la pêche. Mais les pêcheurs ne disposent pas, pour la plupart, de l'épargne indispensable à l'achat comptant d'un moteur. D'autre part ils ne peuvent dans l'état actuel de la réglementation de la B.N.D.C.(1) bénéficier isolément d'un crédit au petit équipement puisqu'ils ne présentent dans ce cas aucune garantie de remboursement à l'organisme prêteur. Seule une formule d'association peut apporter aux pêcheurs la caution qu'on leur réclame. Ainsi se trouve posé à nouveau le problème d'une coopérative des pêcheurs ponténégrins.

La première tentative date de Février 1958, quand fut fondée la COPEKO (Coopérative des Pêcheurs du Kouilou(2)). Elle se solde très rapidement par un échec complet : inefficacité, dilapidation des fonds... etc. Toute tentative nouvelle doit tenir compte de cette expérience malheureuse pour éviter de retomber dans les mêmes errements. Il nous semble particulièrement qu'on ne peut envisager la réussite d'un groupement coopératif des pêcheurs ponténégrins qu'à deux conditions :

- Il serait prudent, pour le début, de limiter le rôle de la coopérative à celui de groupement d'achat : à la fois pour éviter que l'épreuve des faits ne ruine une nouvelle fois des ambitions trop vastes, compromettant un peu plus l'avenir, et parce que l'amélioration de la pêche artisanale doit porter en priorité sur la production, sur l'évolution des moyens et des techniques. Les problèmes que soulève une commercialisation qui s'effectue trop souvent au détriment des pêcheurs sont relativement moins urgents puisqu'ils n'hypothèquent pas au même

---

(1) Banque Nationale de Développement du Congo

(2) Pour tout ce qui concerne cette coopérative, voir P. VENNETIER rapport cité, p. 17.

degré l'avenir de la pêche artisanale. Une coopérative devrait donc être coopérative d'achat avant d'être coopérative de vente. Si elle s'acquittait de cette première tâche d'une manière satisfaisante, elle pourrait ensuite faire porter ses efforts sur l'amélioration de la technique du fumage des sardinelles et sur la commercialisation, après transformation, de la production de saison sèche vers l'intérieur du pays. Elle pourrait également procéder à des essais de salage et éventuellement en entreprendre la réalisation à grande échelle. Cette méthode de conservation nous a semblé difficilement applicable par un pêcheur isolé, mais elle est tout à fait à la mesure d'une coopérative dont la création trouverait même dans cette activité une justification supplémentaire.

Quand à vouloir dès le départ associer les pêcheurs en groupement de production, pour la pêche elle-même, ce projet paraît utopique en l'état actuel des choses : ce serait courir à l'échec. De toute façon l'intérêt premier de la coopérative sera de cautionner les prêts sollicités par les pêcheurs.

- Pour que l'expérience coopérative ait de bonnes chances de réussir il faut encore que son responsable effectif ne soit pas un pêcheur, malgré la contradiction apparente qu'il y a à vouloir fonder une coopérative qui ne soit pas gérée par les coopérateurs. Il serait normal et habile de conserver les instances habituelles de toute coopératives : Assemblée, Président... etc, mais d'installer ou de faire élire secrétaire un administrateur compétent et intègre qui soit en même temps un animateur. On pourrait sans nul doute trouver un pêcheur intègre. Mais il n'en est pas, à notre connaissance, qui soit capable de gérer une coopérative même modeste, même réduite à la fonction de groupement d'achat. Faire entière confiance aux seuls coopérateurs pour l'administration efficace de leur coopérative serait irréaliste, d'autant que les pêcheurs ne voient actuellement dans un tel groupement qu'un moyen d'obtenir l'assistance de l'administration et non pas de s'entr'aider.

L'animateur, comme on peut le constater, aura fort à faire pour instaurer un esprit coopératif au lieu de l'individualisme faïouche qui est de règle jusqu'à présent. Sa personnalité, son dynamisme propre, seront sans conteste le facteur essentiel de succès ou d'échec.

Outre la motorisation des embarcations, doit-on envisager comme autre amélioration réalisable à court terme le remplacement des pirogues par de véritables bateaux de pêche ? Cette transformation n'est pas souhaitable dans l'immédiat. Nous avons eu l'occasion d'insister au cours de ce rapport sur la faible productivité des quelques barques du village des pêcheurs de Pointe-Noire. Les résultats peu concluants de cette expérience n'incitent pas à l'étendre, actuellement du moins. Peut-être faudra-t-il dans l'avenir la reprendre ou encourager les particuliers à la reprendre : il sera alors nécessaire d'épauler les pêcheurs en organisant un apprentissage, même sommaire, qui les familiarise avec un matériel et des méthodes de pêche très différentes des techniques traditionnelles.

Sans attendre de passer à ce stade, il conviendrait de conseiller les pêcheurs, surtout si la motorisation des pirogues se développe. Leur ignorance de la mécanique est totale : il serait utile qu'un moniteur - qui pourrait être temporaire - leur apprenne l'entretien que requiert un moteur hors-bord et les dépannages élémentaires. La coopérative serait le cadre tout indiqué de telles actions, à la fois simples et d'un profit immédiat pour les pêcheurs. C'est également par son intermédiaire que pourraient être éventuellement diffusés les conseils techniques de spécialistes de la pêche.

Certes, ces suggestions n'envisagent que des améliorations momentanées, qui n'apporteraient pas de solution au problème de fond : l'avenir à long terme de la pêche artisanale face au développement imposant de la pêche industrielle. Il n'est pas sûr que les pêcheurs africains, même groupés en coopérative, trouvent les formes d'adaptation et d'évolution qui sauveraient leur activité. Au delà des améliorations

temporaires dont l'action s'exercerait dans les prochaines années, il faut prévoir une reconversion à longue échéance d'une partie au moins des pêcheurs africains.

Bon nombre d'entre eux se tourneront sans doute vers les métiers urbains dès lors qu'ils leur apparaîtront mieux rémunérés. Ce n'est pas le cas actuellement, mais on peut dès maintenant prévoir cette situation puisque les salaires continueront d'augmenter plus que les prix du poisson dont on pêchera des tonnages de plus en plus importants.

Se trouvera-t-il des pêcheurs pour abandonner leur pirogue et devenir matelots sur les chalutiers ? Il serait souhaitable qu'ils en aient au moins la possibilité. On sait qu'actuellement les armateurs préfèrent engager des Cabindais (c'est-à-dire en réalité des Vili du Cabinda) plutôt que des Vili de la région de Pointe-Noire, qui seraient moins habiles et s'adapteraient plus difficilement aux méthodes de la pêche industrielle. Ce problème mériterait d'être étudié, ne serait-ce que pour trouver les moyens propres à favoriser l'adaptation des anciens artisans-pêcheurs qui le désireraient, ou plus généralement des Vili, à des techniques qui leur sont étrangères.

Dans la perspective d'un possible transfert d'une partie des effectifs de la pêche artisanale à la pêche industrielle, on ne peut négliger le problème de la qualification du personnel africain employé par les armements européens. Sur les chalutiers et les senneurs les postes de responsabilité sont actuellement tenus par des européens. Il y a quelques années cependant une expérience d'africanisation fut tentée : un chalutier dont tout l'équipage, y compris le capitaine, était africain, effectuait à proximité de Pointe-Noire des marées de courte durée. On dut malheureusement constater une baisse de rendement. Toutefois on ne peut se satisfaire des résultats d'une seule expérience. Pour qu'elle puisse un jour être reprise à plus grande échelle et dans de meilleures conditions, il serait opportun de prévoir dès maintenant la formation de cadres compétents. Un problème similaire se po-

se certainement dans les autres états africains d'expression française dont la pêche en mer est devenue ces dernières années une activité économique importante.

Pourquoi dès lors ne pas chercher à résoudre le problème à l'échelle où il se pose : au niveau inter-Etats ? Une école de cadres africains pour la pêche industrielle permettrait de confier progressivement à des nationaux qualifiés des postes qui ne peuvent être tenus jusqu'à présent que par du personnel expatrié. Les armateurs trouveraient d'ailleurs avantage à ce remplacement dans la mesure où les cadres de recrutement local, moins coûteux que ce personnel expatrié, auraient une compétence et une productivité comparables à celles des européens dont ils prendraient la place.

En résumé, tandis que le développement de la pêche industrielle ne fait l'objet d'aucun doute, l'avenir de la pêche artisanale est beaucoup plus incertain. Elle peut certainement accroître sa productivité en améliorant ses instruments et ses méthodes. Mais il n'est pas sûr que les atouts dont elle dispose, notamment la qualité de ses produits pour lesquels les consommateurs manifestent une préférence marquée, lui permettent de supporter indéfiniment la concurrence de la production massive et bon marché de la pêche industrielle. Il convient donc dans l'immédiat de l'aider non seulement à survivre mais à progresser dans la mesure du possible, sans se dissimuler qu'elle ne bénéficiera ainsi que d'un répit.

La durée de ce répit dépend de nombreux facteurs, notamment de l'ampleur du chômage et plus généralement de l'évolution de la situation économique à Pointe-Noire. Le marasme favorise le maintien ou même un regain de vitalité des anciennes structures et des métiers traditionnels. Une relance de l'activité et un développement de l'industrialisation entraînerait, entre autres conséquences, un déplacement d'effectifs du secteur artisanal vers le secteur salarié. On doit s'at-

tendre à ce que les artisans-pêcheurs de Pointe-Noire ne fassent pas exception et prévoir dès maintenant une reconversion inéluctable à long terme. Plutôt que de s'opposer à tout prix à l'inévitable, il faut le préparer et y préparer les pêcheurs.

-----00-----

:  
: R E S U M E (1) :  
:

1.- LA PRODUCTION

a) La production annuelle de la pêche maritime à Pointe-Noire est passée de 3.000 tonnes en 1958 à plus de 8.000 tonnes en 1962. Ces tonnages se répartissent inégalement entre les sociétés privées européennes, dont la production s'est élevée de 2.000 tonnes en 1958 à 7.600 tonnes en 1962, et les artisans-pêcheurs africains dont la production annuelle est évaluée à 1.000 tonnes. La part relative de cette pêche artisanale dans la production globale ne cesse de décroître.

b) Les deux sociétés, qui emploient 250 à 300 personnes, possèdent 8 chalutiers et 2 sardiniers jaugeant ensemble environ 1.000 tonneaux (jauge brute). Cette flotte a une capacité de pêche mensuelle évaluée à 750 tonnes de poisson de chalut et 300 tonnes de sardinelles.

c) Les chalutiers effectuent des sorties de 4 à 10 jours, surtout vers l'embouchure du Congo et les côtes d'Angola. Le poisson conservé dans la glace, revient, au dire des armateurs, à 30 frs le kg(2). Les sardinelles, pêchées au filet tournant à proximité de Pointe-Noire ont un prix de revient inférieur.

---

(1) Texte légèrement modifié d'une note destinée à la Conférence sur l'Application de la Science et de la Technique dans l'intérêt des régions peu développées. Genève Mars 1963.

(2) Les prix mentionnés le sont en francs C.F.A.

d) On dénombre à Pointe-Noire même un peu plus de 100 artisans-pêcheurs dont une forte minorité sont des étrangers venus surtout du Dahomey, du Togo, du Ghana, du Cabinda et d'Angola. Ils utilisent deux types de pirogues monoxyles :

I) de grandes pirogues (8 m. long x 1,30 m. large et 0,60 m profondeur en moyenne) appartenant aux étrangers et fabriquées dans leur pays d'origine; bien que mieux adaptées à la mer que les petites pirogues, elles sortent rarement et ne servent qu'à mouiller les grandes sennes que l'on hale du rivage.

II) de petites pirogues (6 m x 0,40) de type fluvial, plus massives cependant que les pirogues effectivement utilisées sur les rivières de la région, manoeuvrées par 1 ou 2 hommes pagayant debout dans l'embarcation. Des artisans les creusent dans des billes de bois échouées.

e) A ces pirogues il faut ajouter 6 bateaux de pêche (9 m long en moyenne) dont 3 sont réellement utilisés. On ne compte que 6 moteurs hors-bord : 4 destinés aux bateaux et 2 montés sur de petites pirogues.

f) Les pêcheurs africains emploient des sennes à poche, des filets maillants droits, des éperviers et de petites lignes de fond. Une vingtaine de sennes, dont certaines mesurent 400 mètres, servent en saison des pluies. C'est également durant cette saison qu'est le plus pratiquée la pêche à la ligne ou aux filets à grandes mailles. Par contre la production atteint son maximum en saison sèche (jusqu'à 6 -7 tonnes-jour) grâce à la pêche nocturne de la sardinelle. 140 filets sont destinés à cette pêche.

g) Quand les pêcheurs ne sont pas propriétaires des engins dont ils se servent, le revenu de la pêche est partagé en deux parts égales: une pour le ou les propriétaires de la pirogue et du filet (respectivement 20 % et 30 %), l'autre pour le pêcheur.

h) Si l'on ajoute à ces chiffres des pêcheurs et de leurs engins les pêcheurs, pirogues et filets recensés sur 80 km de côte entre l'embouchure du Kouilou et celle de la Loémé, on obtient les totaux suivants : 400 pêcheurs, 350 pirogues, 350 filets maillants, 80 éperviers et 30 sennes. 57 % des filets maillants sont en nylon : c'est la seule forme de progrès adoptée par tous les artisans-pêcheurs.

## 2.- LA COMMERCIALISATION

a) La production de la pêche industrielle est répartie entre Pointe-Noire, Dolisie et Brazzaville à raison de 60 %, 13 % et 27 %. Le poisson est acheminé par wagons isothermes ou réfrigérants, au prix de 10 frs le kg environ. Quelques tonnes sont expédiées par avion vers le Gabon, le Tchad et la R.C.A.

b) Les magasins de détail des sociétés n'écoulent qu'une très faible part de la pêche dans le secteur européen, à un prix moyen double du prix pratiqué sur les marchés africains (120 frs le kg au lieu de 60). Tout le reste est vendu directement à des détaillants et surtout des détaillantes - africains : une centaine sur les 5 principaux marchés de Brazzaville, 170 environ pour les 2 marchés de Pointe-Noire. 70 % de ces commerçants ne revendent qu'une caisse (20 kg) qu'ils fragmentent en petits tas non pesés. Ce mode de vente entraîne des variations sensibles de prix, à poids constant, sur un même marché.

c) Le calcul des marges bénéficiaires indique que les gains peuvent atteindre 100 % et même 200 % dans certains cas tandis que les pertes ne dépassent pas 25 %. En moyenne la marge bénéficiaire semble varier entre 30 et 35 % du prix de gros, avec des écarts considérables selon les espèces et selon les jours.

d) La répercussion du coût de transport élève le prix de gros du poisson à Brazzaville. La concurrence du poisson dulcicole y est plus vive et surtout plus réelle. Le poisson de mer, peu apprécié, n'est consommé que parce qu'il est bon marché. D'un point de vue purement commercial, il est plus profitable de vendre le poisson à Pointe-Noire, jusqu'à un seuil de saturation au delà duquel il est préférable de commercialiser les excédents à Brazzaville et Dolisie.

e) La production des pêcheurs africains est entièrement commercialisée dans la région de Pointe-Noire. Les villages de pêcheurs qui s'égrènent le long de la côte approvisionnent les villages ou les petits centres de brousse mais aussi Pointe-Noire où leur poisson se vend généralement fumé.

f) Tout le poisson produit par les pêcheurs de Pointe-Noire est vendu dans cette ville. Les pêcheurs répugnant à détailler eux-mêmes leur poisson sur le marché, des commerçants s'acquittent de cette tâche profitable. La fraîcheur et la qualité de la marchandise la valorisent face aux produits de la pêche industrielle : les prix de détail sont plus élevés et atteignent certains jours le double du prix du poisson de chalut. Ils ne tendent à s'aligner à la baisse qu'en cas d'engorgement du marché, que provoquent parfois les pêcheurs africains eux-mêmes en y jetant de grandes quantités de sardinelles.

g) Le tonnage vendu et les prix varient de façon cyclique : ils sont déprimés quelques jours avant le 15 et le 25 de chaque mois, quand les ressources monétaires des acheteurs se tarissent.

### 3.- LA CONSOMMATION.

a) Les ménages ponténégrins consacrent près du tiers de leur budget alimentaire à l'achat de poisson. Cette proportion varie peu selon les catégories socio-professionnelles ou quand s'accroît le niveau de la consommation globale. Il s'agit donc d'une consommation très

élastique. Elle est d'ailleurs passée, pour la seule Pointe-Noire, d'un peu plus de 1.000 tonnes en 1957 à 5 ou 6.000 tonnes en 1962 (selon l'évaluation qui est faite de la pêche artisanale), c'est-à-dire, compte tenu de l'accroissement de la population, de 500 gr par tête et par semaine à plus de 1 kg. Dans le même temps les prix sur les marchés africains baissaient de 50 % tandis que l'indice des prix à la consommation alimentaire augmentait de 24 % et le salaire minimum garanti de 42 %.

b) Cette forte consommation d'un aliment à haute teneur protidique n'est pas étrangère au bon état nutritionnel de la population adulte, reconnu par les responsables de l'Hygiène Publique qui regrettent cependant que l'on ne donne pas de poisson aux enfants lors du sevrage.

c) Les consommateurs refusent ou répugnent à manger certaines espèces. D'anciens interdits concernant surtout les sélaciens et les anguilliformes se manifestent actuellement sous forme de dégoût, commun à presque toute la population, contre ces espèces dont la valeur économique et commerciale est par conséquent très faible.

d) Une enquête récente sur les goûts des consommateurs a montré également que 95 % des acheteurs préfèrent les produits de la pêche artisanale qu'ils estiment plus frais et plus savoureux que le poisson conservé dans la glace. D'autre part 46 % préfèrent le poisson d'eau douce (24 % le poisson de mer, les autres étant indifférents), quand bien même ne l'achètent-ils pas du fait de son prix prohibitif et de sa rareté. On observe un phénomène similaire en ce qui concerne la viande. Enfin la majorité préfère le poisson frais au poisson fumé ou salé et 55 % éprouvent une certaine lassitude à l'égard du poisson de mer consommé en grande quantité parce que bon marché.

#### 4.- LES POSSIBILITES DE DEVELOPPEMENT.

a) La production de la pêche industrielle progresse rapidement tandis qu'à Pointe-Noire le marché semble proche de la saturation; la consommation continuera à progresser selon l'accroissement de la popu-

lation et celui des revenus, mais il est douteux que la progression de la consommation par habitant et par an conserve le rythme qu'elle a connu ces dernières années.

b) Dans ces conditions il apparaît que la pêche au chalut doit écouler une part croissante de sa production vers les villes de l'intérieur, surtout Brazzaville. Il est cependant improbable que la préférence accordée au poisson d'eau douce frais ou fumé puisse y être levée. Une qualité toujours irréprochable du poisson de mer l'atténuerait peut-être.

c) La pêche à la sardinelle, à condition de transformer sa production en conserves, poisson fumé ou salé, trouverait un débouché naturel dans les régions éloignées du grand axe de communication que constitue le chemin de fer Congo-Océan.

d) Un courant d'exportation de thon congelé ou en boîtes, et peut-être de filets de poissons congelés, naîtra dans un proche avenir si le projet d'entrepôt frigorifique de 1.500 tonnes qui est à l'étude se réalise.

e) Alors que seule une limitation des débouchés est capable d'entraver le développement de la pêche industrielle, la préférence accordée par les consommateurs aux produits de la pêche artisanale semble dispenser les pêcheurs africains de prospecter d'autres débouchés que celui, traditionnel, de Pointe-Noire. Une seule surproduction est à envisager : celle de la sardinelle. Un fumage plus efficace permettrait de la vendre dans l'intérieur du Congo.

f) La pêche artisanale des autres espèces progresse peu depuis quatre ans. Problème inverse de celui posé à la pêche au chalut : le goulet d'étranglement se situe au stade de la production. L'adoption du nylon pour la confection des filets en améliore le rendement. Mais la motorisation des pirogues, qui accroît le rayon d'action du pêcheur et la durée de la pêche, n'est encore qu'un fait exceptionnel. Seule

une formule d'association fournira aux pêcheurs, dépourvus d'épargne, la caution dont ils ont besoin pour bénéficier des prêts nécessaires à l'achat de moteurs.

g) Par contre il n'est pas évident que le remplacement des pirogues par des bateaux de pêche soit souhaitable à brève échéance. Les pêcheurs s'endetteraient lourdement. Surtout, l'étude comparée des revenus que tirent actuellement de leur activité les pêcheurs en pirogue et ceux qui utilisent déjà un bateau montre que la recette par sortie est approximativement, en saison sèche, de 3.000 Frs pour une pirogue et de 8.000 frs pour un bateau. Un tel bateau, monté par 2 ou 3 fois plus d'hommes, et dont l'exploitation est grevée de charges beaucoup plus importantes que celle d'une pirogue, ne rapporte que 2 fois et demi plus que celle-ci : le progrès technique ne se traduit pas par un progrès économique. Le remplacement des pirogues par des bateaux de pêche nécessiterait l'organisation d'un apprentissage pour que la supériorité théorique de ceux-ci devienne une réalité pratique.

En résumé, tandis que le développement de la pêche industrielle ne fait l'objet d'aucun doute, l'avenir de la pêche artisanale est beaucoup plus incertain. Elle peut certainement accroître sa productivité en améliorant ses instruments et ses méthodes. Mais il n'est pas sûr que les atouts dont elle dispose, notamment la qualité de ses produits, lui permettent de supporter indéfiniment la concurrence de la production massive et bon marché de la pêche industrielle.

Une relance de l'activité économique et un développement de l'industrialisation entraînerait un déplacement d'effectifs du secteur artisanal vers le secteur salarié. On doit s'attendre à ce que les artisans-pêcheurs de Pointe-Noire ne fassent pas exception et prévoir dès maintenant une reconversion inéluctable à long terme.

:  
: A N N E X E S :  
:





Parcelle N°

Ménage N°

Installation de fumage \_\_\_\_\_

Autres biens durables : \_\_\_\_\_

Cultures de l'homme : \_\_\_\_\_ lieu \_\_\_\_\_

Cultures de(s) la femme(s) : Vend Achète Suffisent lieu \_\_\_\_\_

Si absence de cultures : motifs \_\_\_\_\_

Poisson vendu : Frais \_\_\_\_\_ fumé \_\_\_\_\_

au détail \_\_\_\_\_ Par F ou H \_\_\_\_\_ lieu \_\_\_\_\_

à un (e) détaillant(e) \_\_\_\_\_ Habituel (b) Occasionnel (le) \_\_\_\_\_

à des détaillants(es) \_\_\_\_\_ Habituels(les) Occasionnels(les) \_\_\_\_\_

Si pas de vente au détail; motif \_\_\_\_\_

Parcelle N°

Ménage N°

Dernière vente : date \_\_\_\_\_ à un intermédiaire (F ou H ) au détail

lieu \_\_\_\_\_ quantité approximative \_\_\_\_\_

prix obtenu \_\_\_\_\_

-----

Date de la dernière sortie en mer \_\_\_\_\_ nombre \_\_\_\_\_

Si 2 ou plusieurs : depuis quand \_\_\_\_\_

Dates des deux derniers achats de viande \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

A N N E X E II

VILLAGE DES PECHEURS : FICHE COMPLEMENTAIRE

---

Date..... Enquêteur .....

1/ Propriétaire(s) de la pirogue .....  
.....

2/ Propriétaire(s) du filet .....  
.....  
.....

3/ Pêcheurs .....  
.....  
.....

4/ Quantité ..... ou nombre ..... de poisson rapportée .....  
.....

5/ Part prélevée pour la consommation familiale .....  
.....

6/ Part conservée pour être vendue  
- par le pêcheur .....  
- par un membre de sa famille .....  
    - lequel .....  
    - à quel endroit .....

7/ Part conservée pour être fumée .....  
    pour être séchée .....  
    destination prévue : Consommation - vente - où .....

8/ Quantité vendue immédiatement : .....  
- à qui ..... acheteur(s) ( habituel(s)  
    ..... Occasionnel(s)  
    .....  
- à quel prix .....

9/ Répartition du prix de vente entre les pêcheurs et propriétaires  
.....  
.....

PIROGUES VILI : DIMENSIONS CARACTERISTIQUES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Longueur totale	:5,70	: 6	:5,10	:5,15	:5,90	: 6	: 6,30	:6,40	: 6	: 5,70	:6,10	: 6	:5,20	:6,60	: 5	:6,65
Longueur du bas	:4,30	:4,05	:3,40	:3,90	:4,05	:4,90	:4,5	:5	:4,20	:4,35	:4,60	:4,50	:3,90	:5,40	:3,70	:5
Elancement avant	:0,70	:1,10	:1,10	:0,75	:1,05	:0,65	:1,15	:0,70	:1,15	:0,80	:1	:0,90	:0,85	:0,60	:0,70	:1
Elancement arrière	:0,65	:0,85	:0,55	:0,50	:0,80	:0,45	:0,70	:0,60	:0,60	:0,55	:0,60	:0,60	:0,60	:0,60	:0,60	:0,65
Largeur	:0,80	:0,80	:0,65	:0,76	:0,56	:0,60	:0,70	:0,70	:0,70	:0,75	:0,70	:0,60	:0,70	:0,60	:0,55	:0,65
Profondeur	:0,42	:0,50	:0,40	:	:	:0,35	:0,40	:0,40	:0,40	:0,40	:0,45	:0,35	:0,40	:0,40	:0,30	:0,35
Hauteur avant	:0,80	:0,75	:0,80	:0,75	:1,05	:0,55	:0,85	:0,60	:0,75	:0,85	:0,70	:0,60	:0,70	:0,65	:0,60	:0,65
Hauteur arrière	:0,65	:0,85	:0,60	:0,70	:0,67	:0,67	:0,60	:0,50	:0,75	:0,70	:0,60	:0,60	:0,85	:0,65	:0,65	:0,60

	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Longueur totale	:7,20	:4,70	:5,20	:6,20	:5,60	:5,30	:6,40	: 6	:6,50	:5,10	:5,60	:5,70	: 5	:6,10
Longueur du bas	:5,30	: 3	:4,80	:4,20	:4,30	:3,65	:4,75	:4,10	:4,70	:3,60	:3,75	:4,30	: 3,45	: 4,05
Elancement avant	:1,30	:0,85	:0,40	:1,15	:0,60	: 1	: 1	: 1	:0,80	:0,90	: 1	:0,80	:1,05	:1,15
Elancement arriere	:0,60	:0,75	:ta-bleau	:0,85	:0,70	:0,65	:0,65	:0,90	: 1	:0,60	:0,85	:0,60	: 0,50	:0,90
Largeur	:0,85	:0,70	:0,70	:0,70	:0,60	:0,65	:0,70	:0,75	:0,90	:0,80	:0,70	:0,60	:0,70	:0,65
Profondeur	:0,50	:0,40	:0,35	:0,40	:0,30	:0,40	:0,40	:0,40	:0,40	:0,35	:0,45	:0,35	:0,35	:0,40
Hauteur avant	:0,85	:0,75	:0,60	:0,65	:0,60	:0,70	:0,75	:0,75	:0,85	:0,65	:0,70	:0,65	:0,65	:0,85
Hauteur arriere	:0,60	:0,70	:0,40	:0,70	:0,65	:0,55	:0,70	:0,85	:0,70	:0,60	:0,65	:0,65	:0,55	:0,70

GRANDES PIROGUES POPO - DIMENSIONS CARACTERISTIQUES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
: Longueur totale	: 8,90	: 8	: 8,65	: 6,84	: 8	: 7,40	: 8,40	: 8,80	: 7,70	: 9
: Largeur	: 1,40	: 1,45	: 1,55	: 1,25	: 1,28	: 1,15	: 1,34	: 1,20	: 1,38	: 1,25
: Hauteur	: 0,75	: 0,60	: 0,70	: 0,57	: 0,50	: 0,55	: 0,60	: 0,60	: 0,62	:
: Hauteur avant	:	: 0,95	: 1,10	: 1,20	: 0,80	: 1,10	: 1,30	: 1,05	: 1	: 1,05
: Hauteur arriere	:	: 1,10	: 1,10	: 1,04	: 0,80	: 0,95	: 0,95	: 0,70	: 0,85	: 0,70
: Pavois	: 0,30	: 0,30	:	:	: 0,30	: 0,30	: 0,30	: 0,25	: 0,25	: 0,30
: Nombre de bancs	: 5	: 5	: 6	: 4	:	:	: 6	:	:	: 6

A N N E X E I V

NOMS DE QUELQUES ESPECES DE POISSONS

<u>Nom vulgaire</u>	<u>Appellation scientifique</u>	<u>Nom Vili</u>
Sardinelle	: Sardinella eba Sardinella aurita	: makouala masounzi
Bar	: Sciaenidés du genre Otolithus : Otolithus senegalensis, O. macrognathus, O. brachygnathus	: bi-londo makalala (macrognathus)
Sole	: genre Cynoglossus	: mabondo
Capitaine	: Galeoides decadactylus Polynemus quadrifilis Pentanemus (barbillons)	: kouibimbi n'kanga
Dorade grise	: Pomadasys jubelini	: bikouat
Dorade rouge	: différentes espèces des genres Dentex, Pagrus, Pagellus La plus courante : Dentex angolensis	: loukou
Disque	: Drepane punctata	:
Brotule	: Brotula barbata	:
Bossu	: Corvina nigrita	: niafi
Sabre	: Trichiurus lepturus	: ngngo ou singa
Congre	: Phylogramma regani	: sikoumbila
Machoirom	: Siluridés du genre Arius, surtout Arius hendeloti	: chindou
Mussolini	:	: mboulou
Mulet	: Mugil	: zounza
Mérou	: Epinephelus	: fui-fui
Friture	: Larimon peli Brachydeuterus auritus	: dongo
Becune	:	: tombo
Chincharé	:	: mawouelo
Raie	: Raia	: tchibouela
Requin.	: Charcarinus	: goudoudag kaala

LISTE DES TABLEAUX

pages

TABLEAU 1	- Répartition de la population du village des pêcheurs de Pointe-Noire par sexe et classes d'âge - Chiffres absolus .....	9
TABLEAU 2	- Importance relative de chaque classe d'âge de la population du village des pêcheurs.....	10
TABLEAU 3	- Répartition détaillée de la population du village des pêcheurs par âge et par sexe.....	11
TABLEAU 4	- Origine géographique des habitants du village des pêcheurs comparée à celle des ponténégrins en général .....	15
TABLEAU 5	- Date d'arrivée à Pointe-Noire des immigrants du village des pêcheurs .....	16
TABLEAU 6	- Nombre de cases par propriétaire .....	23
TABLEAU 7	- Liste des biens durables inventoriés au village des pêcheurs .....	24
TABLEAU 8	- Concentration de la propriété des embarcations et des filets au village des pêcheurs de Pointe-Noire .....	56
TABLEAU 9	- Evolution de la production de la pêche industrielle de 1948 à 1962.....	63
TABLEAU 10	- Tonnages mensuels pêchés en 1962 et de Janvier à Avril 1963.....	65
TABLEAU 11	- Quantités de poisson vendues par les commerçants et commerçantes des 2 marchés africains de Pointe-Noire .....	79
TABLEAU 11bis	- Importance numérique des vendeurs et vendeuses de poisson de mer sur les différents marchés de Brazzaville.....	81
TABLEAU 12	- Destination et volume des colis de poisson envoyés de Pointe-Noire par le C.F.C.O. en Mai-Juin-Juillet 1962.....	84

TABLEAU	13	- Evolution comparée des prix du poisson de mer à Brazzaville et Pointe-Noire.....	90
TABLEAU	14	- Prix du poisson de mer à Brazzaville et marges bénéficiaires .....	104
TABLEAU	15	- Revenu provenant de l'exploitation d'une pirogue en saison sèche : montant et répartition .....	112
TABLEAU	16	- Revenu provenant de l'exploitation d'un bateau de pêche en saison sèche : montant et répartition .....	113
TABLEAU	17	- (Tableau INSEE) : Pourcentage des dépenses consacré à la viande et au poisson dans le budget alimentaire, à Pointe-Noire, selon les catégories socio-professionnelles	120
TABLEAU	18	- (tableau INSEE) : Pourcentage des dépenses consacré à la viande et au poisson dans les budgets alimentaires selon le niveau de la dépense globale par U.C. dans les ménages .....	121

LISTE DES GRAPHIQUES ET CARTES

	pages
GRAPHIQUE N° 1 - Pyramide des âges du village des pêcheurs de Pointe-Noire .....	12
CARTE de l'implantation des pêcheurs .....	27
GRAPHIQUE N° 2 - Concentration de la propriété des embarcations et des filets au village des pêcheurs de Pointe-Noire .....	57
GRAPHIQUE N° 3 - Evolution de la production de la pêche industrielle à Pointe-Noire de 1948 à 1962	64
GRAPHIQUE N° 4 - Evolution des prix de gros moyens du poisson de mer à Brazzaville .....	92
GRAPHIQUE N° 5 - Prix de détail moyens des sardinelles sur les marchés de Pointe-Noire en Juillet - Août 1962.....	96
GRAPHIQUE N° 6 - Ecart maximum entre les prix de détail des sardinelles sur les marchés de Pointe-Noire .....	100
GRAPHIQUE N° 7 - Répartition des revenus de la pêche artisanale .....	114

TABLE DES MATIERES

	pages
INTRODUCTION	3
I - Présentation démographique du village des pêcheurs de Pointe-Noire	8
II - LA PRODUCTION	28
Moyens de production et instruments de la pêche artisanale	29
La propriété des moyens de production.....	52
Les moyens de production de la pêche industrielle	58
Le niveau de la production .....	60
III - LA COMMERCIALISATION - LES PRIX - LES REVENUS.....	66
La commercialisation .....	67
- La commercialisation des produits de la pêche artisanale .....	67
- La commercialisation des produits de la pêche industrielle.....	73
Prix et marges bénéficiaires .....	86
-- Les prix .....	86
-- Les marges bénéficiaires .....	101
Les revenus de la pêche artisanale et leur répartition .....	105
IV - LA CONSOMMATION .....	115

	pages
CONCLUSION : Les possibilités de développement .....	131
R E S U M E .....	148
A N N E X E S .....	155
Annexe I : Questionnaire complémentaire.....	156
Annexe II : Questionnaire complémentaire .....	160
Annexe III : Tableau des dimensions caractéristiques des pirogues .....	161
Annexe IV : Noms vulgaire, scientifique, et Vili, de quelques espèces de poissons .....	164
 Liste des tableaux .....	 165
Liste des graphiques .....	167