

ISSN 0850-1602

**LA CUEILLETTE DES HUITRES EN CASAMANCE
PLACE DE CETTE PRATIQUE DANS LE SYSTEME
D'EXPLOITATION DIOLA**

M.C. CORMIER-SALEM



CENTRE DE RECHERCHES OcéANOGRAPHIQUES DE DAKAR - TIANOUÉ

*** INSTITUT SÉNÉGALAIS DE RECHERCHES AGRICOLES ***

**DOCUMENT
SCIENTIFIQUE**

NUMÉRO 106

Mai 1987

LA CUEILLETTE DES HUITRES EN CASAMANCE
PLACE DE CETTE PRATIQUE DANS LE SYSTEME
D'EXPLOITATION DIOLA

par

M.C. CORMIER-SALEM*

MAI 1987

* Géographe de l'ORSTOM en poste au Centre de Recherches Océanographiques de Dakar - Thiaroye (CRODT/ISRA), B.P. 2241, Dakar (SENEGAL) .

A V E R T I S S E M E N T

Ce travail fait partie d'un programme de recherche sur les aspects socio-économiques de la pêche en Casamance, qui a démarré en janvier 1984, sous la responsabilité de M.C. DIAW, sociologue ISRA. Ce dernier en a réalisé une première synthèse à l'occasion de son mémoire de confirmation ISRA, intitulé :

"Formes d'exploitation du milieu, communautés humaines et rapports de production : première approche des systèmes de production et de distribution dans le secteur de la pêche en Casamance" (CRODT-ISRA, D.S. N° 104, 167 p. : sept. 1985).

Les enquêtes sur la cueillette des huîtres ont été réalisées grâce à l'encadrement du CRODT (Centre de Recherches Océanographiques de Dakar-Thiaroye) et de son équipe basée à Ziguinchor.

- Nous tenons en particulier, à remercier C. BIAGUI, enquêtrice, interprète et compagne, qui nous a secondé tout au long de ce travail. Les enquêtes se sont déroulées de juin 1984 à juin 1985 dans les villages de la Casamance, en mai et juin 1985 à Ziguinchor.

- Nous avons aussi bénéficié de l'aide de :

. A. DIATTA pour les enquêtes au ponton SEFCA,

. I. FALL pour les enquêtes sur le bateau Casamance Express

. M. DIOP et M. FALL pour les enquêtes sur les marchés de Dakar.

- Nous avons exploité les données relevées par l'équipe "Pêche Artisanale" de Ziguinchor concernant le nombre de pirogues débarquant quotidiennement des huîtres au ponton SEFCA.

- Une mission effectuée en avril 1985 en compagnie de D. LEUNG TACK, biologiste de la Faculté de Dakar, nous a permis de préciser certains points au sujet de la biologie des huîtres et de s'interroger sur l'intérêt d'implanter des parcs ostréicoles en Casamance.

Les cartes ont été dessinées par T. SENE, cartographe de l'ORSTOM Bel-Air.

Outre ces collaborateurs, que soient remerciés tous ceux qui ont bien voulu lire et corriger ce travail.

Que soient remerciées toutes les femmes qui ont répondu à nos interrogations, qui nous ont montré et expliqué leur travail avec beaucoup de sympathie.

R E S U M E

Malgré la dégradation de la mangrove et l'exode rural des jeunes, la cueillette des huîtres en Casamance, reste une activité traditionnelle dynamique.

Cette pratique essentiellement féminine, de saison sèche, seconde par rapport à la riziculture, n'est nullement marginale. Elle apporte un complément de revenu indispensable et un appoint alimentaire hautement valorisé. Elle repose sur une gestion poussée du milieu, une organisation complexe des cueilleuses, des circuits de distribution variés.

Outre les huîtres séchées et fumées, le marché des huîtres fraîches est ouvert et pourrait se développer. Encore faut-il que les projets d'ostréiculture et de distribution ne rompent pas l'équilibre du système d'exploitation en place, équilibre rendu fragile par la sécheresse des dernières décennies.

A B S T R A C T

In spite of the deterioration of mangrove and the rural exodus of youth, oyster gathering remains a dynamic traditional activity.

Gathering is done by women during the dry season. It is second to rice growing in importance but is definitely not marginal. It provides necessary incomes and a rich source of food.

Women control the whole production process from gathering to distribution. They are very well organized to gather, process and sell oysters.

The oyster market, for smoked or fresh oysters, is open and could be developed. What is important is that commercial oyster culture projects do not disturb the equilibrium of the present system. This system is particularly vulnerable because of the recent drought.

S O M M A I R E

INTRODUCTION GENERALE

- A. Problématique
- B. Méthodologie

I. CUEILLETTE DES HUITRES : IMPORTANCE PASSEE ET ACTUELLE

- A. Sources orales et écrites
- B. L'exploitation des huîtres au Sénégal
- C. L'importance de la cueillette des huîtres en Casamance
- D. Evolution de la cueillette des huîtres en Casamance de 1950 à nos jours
 - 1. Extension de la cueillette des huîtres
 - 2. Importance de la population pratiquant la cueillette des huîtres

CONCLUSION DU PREMIER CHAPITRE

II. LE TRAVAIL DES HUITRES

- A. La cueillette
 - 1. Le jeu des marées
 - 2. Les instruments
 - 3. Les techniques de cueillette
- B. La gestion du milieu
 - 1. L'aire de cueillette : problème de l'appropriation ou du droit d'accès à la ressource
 - 2. Les campagnes de cueillette d'huîtres
 - 3. Gestion temporelle de la cueillette des huîtres
- C. La transformation
 - 1. Le site du chantier
 - 2. Les techniques de transformation
 - 3. Estimation de la production
- D. L'organisation des cueilleuses d'huîtres

III. LES CUEILLEUSES D'HUITRES

- A. Profil des cueilleuses d'huîtres
- B. Les activités en alternative à la cueillette des huîtres
- C. Le cas des femmes diola ramé
 - 1. Les lieux de cueillette
 - 2. Horaire
 - 3. Organisation du travail

CONCLUSION DU TROISIEME CHAPITRE

IV. DESTINATIONS DU PRODUIT ET DES GAINS RETIRES DE LA CUEILLETTE DES HUITRES

- A. Place des huîtres dans l'alimentation
- B. La vente des huîtres
 - 1. Les unités de mesure
 - 2. Le prix des huîtres
 - 3. Les circuits de distribution
- C. Les revenus des cueilleuses d'huîtres et la destination de leurs gains
 - 1. Des revenus difficiles à estimer
 - 2. La destination des gains

CONCLUSION DU QUATRIEME CHAPITRE

CONCLUSION GENERALE

BIBLIOGRAPHIE

ANNEXES

- 1. Protocoles d'enquêtes
- 2. Biographie
- 3. Recettes

I N T R O D U C T I O N G E N E R A L E

On peut être frappé en circulant entre janvier et juin à travers les bolons de la Basse Casamance, par le nombre de petites pirogues ou "busana" conduites à la rame par une ou deux femmes et chargées d'huîtres de palétuviers.

Le long de ces mêmes bolons, émergent de la mangrove, de loin en loin, de véritables collines de coquilles d'huîtres plus ou moins fossilisées.

Sans se rendre en Casamance, en parcourant les rues de Dakar ou les marchés urbains, surtout en fin de saison sèche, on rencontre de nombreuses femmes diola venues de Casamance pour écouler leurs produits : huîtres séchées mais aussi poissons séchés, huile de palme, noix de cajou, petits fruits sauvages, balais...

Voilà trois images qui témoignent de l'importance des huîtres en Casamance. Des discours contradictoires sont tenus à ce sujet.

A . P R O B L E M A T I Q U E G E N E R A L E

La cueillette des huîtres est-elle une activité marginale, en déclin, pratiquée seulement par les personnes âgées ?

La cueillette a longtemps été tenue à l'écart du champ de la recherche, de même que la chasse, toutes deux "activités peu sérieuses parce qu'économiquement à la marge" (Etudes Rurales, 1982 : 11).

On relève quelques ouvrages sur la biologie des huîtres (1) mais guère sur la procédure de ramassage. "L'objet de la cueillette fait de l'ombre à l'acte de cueillir" (opus cité : 31).

Au reste, la Petite Côte, autour de Joal et Fadiouth et le Saloum ont été l'objet de plus d'attention que la Casamance. Il est vrai que, dans ces régions les huîtres ne sont pas seulement cueillies mais récoltées c'est-à-dire détachées, élevées dans des parcs ou des concessions ostréicoles et mises à dégorger. En Casamance, il n'existe point de processus productif préalable, point d'exploitation systématique.

Pourquoi cette région en est-elle restée au stade de la cueillette ? Certains diront que la Casamance est trop enclavée, trop éloignée de Dakar, principal débouché des huîtres fraîches, qu'elles soient écoulees sur les marchés urbains, dans les hôtels ou exportées.

D'autres estiment que le contexte actuel n'est pas favorable au développement de cette activité : l'exode rural prive la

(1) cf. bibliographie en annexe.

plupart des villages de leurs jeunes actifs. Le changement des comportements au contact du monde urbain fait mépriser par les jeunes le travail des huîtres très pénible.

Par ailleurs, la sécheresse et la dégradation consécutive de la mangrove interdisent toute exploitation "industrielle" de la mangrove au risque d'épuiser les stocks d'huîtres.

Pour d'autres, au contraire, les huîtres constituent une richesse sous-exploitée de la Casamance ; par suite de la méconnaissance de la biologie des huîtres, des pratiques archaïques, des instruments rudimentaires, ces faiblesses conduisent à :

- "une utilisation importante et irrationnelle de matière première pour une production finie représentant à peine le dixième en poids initial,

- une dépréciation alimentaire du produit,

- une faible valeur commerciale,

- un temps de travail important" (Projet Ostréicole, DOPM, 1979).

Ils préconisent ainsi d'éduquer la population, de faire appel à des investissements extérieurs pour créer des parcs ostréicoles et traiter les huîtres industriellement, de faire un zonage de la mangrove afin d'éviter la surexploitation.

Ces discours contradictoires ont pour principal défaut - et qui n'est pas le moindre - de mettre entre parenthèses la réalité de cette pratique en Casamance.

B . METHODOLOGIE

La cueillette des huîtres est un champ de recherche riche, révélateur des relations entre l'homme et la nature (Etude Rurale, 1982 : 7).

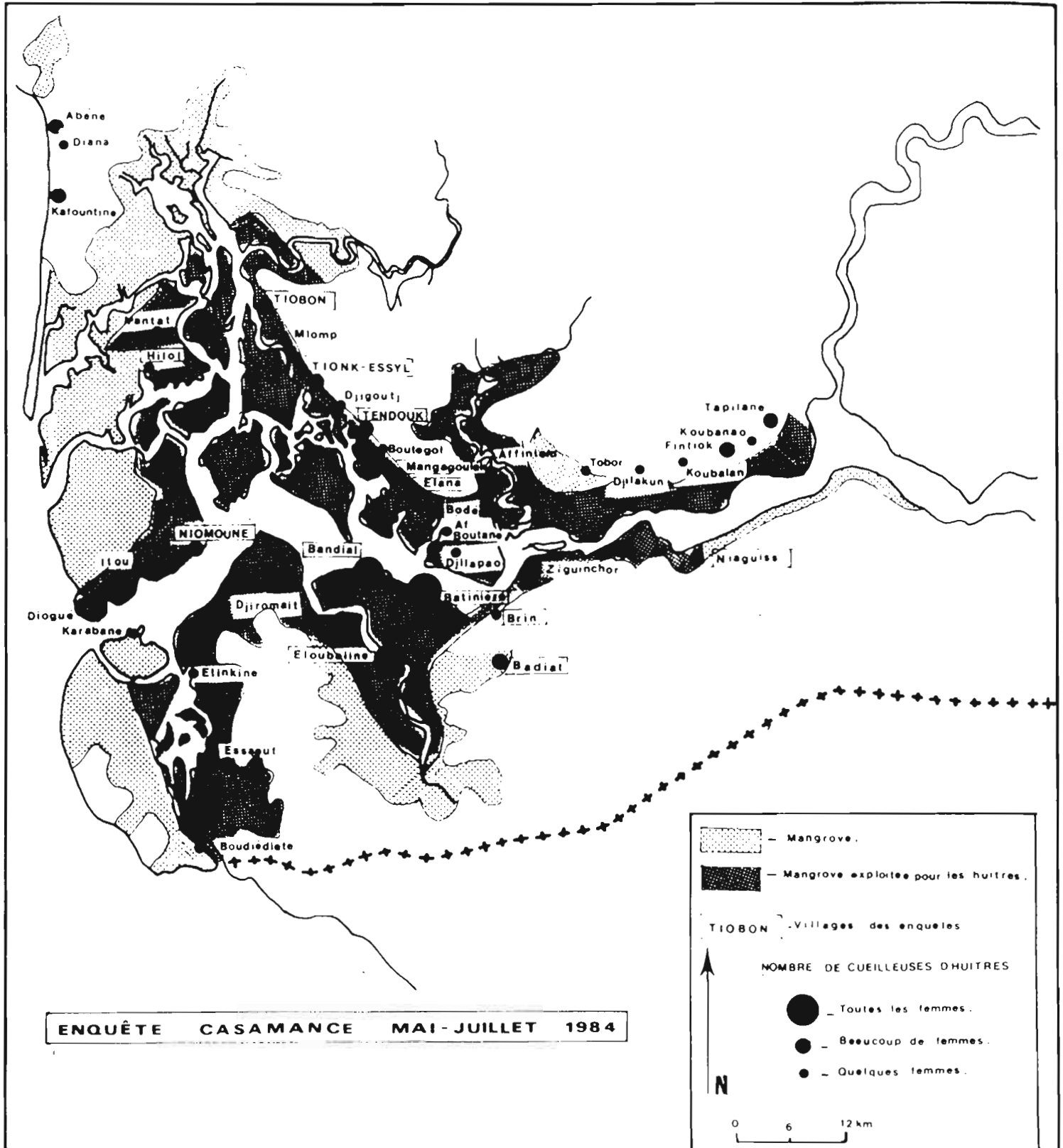
Cette activité est certes secondaire à la riziculture. Mais la marginalité, dans laquelle est tenue cette pratique, s'opposant à la réalité vécue et perçue, incite à s'interroger sur sa dimension temporelle et spatiale, à avoir une approche multidisciplinaire (biologique, technologique, économique, sociologique, historique et anthropologique).

Pour ce faire, nous avons préféré à une approche de type "filière", depuis le cueilleur jusqu'au consommateur, une analyse du système à différentes échelles.

- A l'échelle nationale, il s'agit de situer la place de la Casamance par rapport aux autres régions productrices d'huîtres, de définir les enjeux politiques et économiques passés et actuels suscités par cette activité. Le dépouillement des Archives Nationales et Régionales (CHAUVEAU J.P., 1985), le suivi des courants commerciaux et des migrations, des enquêtes plus ponctuelles sur le bateau "Casamance Express" et les marchés urbains (Dakar, Kaolack) constituent la base de nos informations.

Carte N°1

EXPLOITATION DES HÙITRES EN CASAMANCE.



- A l'échelle de la Casamance, nous avons procédé à une délimitation de l'aire des palétuviers porteurs d'huîtres, aire de cueillette potentielle et/ou effective. Nous nous sommes appuyées sur la bibliographie existante à ce sujet (2), les cartes et les photographies aériennes de l'I.G.N. (3), nos propres tournées en avion (4), en pinasse (5) ou en voiture.

Dans cette aire, nous avons relevé les zones où l'exploitation des huîtres est particulièrement active. La plupart des villages de ces zones ont été visités pour mesurer la place de la cueillette des huîtres par rapport à la pêche et aux autres activités villageoises.

Nous avons aussi analysé à l'échelle régionale les circuits de distribution et l'utilisation culinaire diola des huîtres.

- Un travail plus fin a été effectué dans 13 villages. A l'échelle des quartiers et des concessions, nous avons relevé la population concernée par cette activité, son mode d'organisation, les pratiques cognitives et symboliques (appropriation, gestion de l'espace, coutume, fête...).

- Enfin, à l'échelle des individus, nous avons réalisé des enquêtes systématiques (6) pour dessiner le "profil" des cueilleuses d'huîtres. 54 enquêtes ont été faites dans les villages, 17 enquêtes au ponton SEFCA de Ziguinchor.

Ainsi, dans un premier temps, présenterons nous les variations dans l'espace et dans le temps de cette activité. Puis, nous aborderons les aspects technologiques de cette pratique. Nous décrirons ensuite le profil des cueilleuses d'huîtres, aspects plus proprement sociologiques, pour finir sur les aspects économiques, la "filière" des huîtres.

(2) cf. Annexe : Bibliographie

(3) Des travaux utilisant les images satellites LANDSAT sont en cours

(4) Survol aérien de la Basse-Casamance. Réalisé grâce à la patrouille Maritime (PATMAR) du 1er GAS de la Base militaire de Ouakam

(5) Pinasse de la D.O.P.M. (Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes) ou du C.R.O.D.T. (Centre de Recherches Océanographiques de Dakar-Thiaroye).

(6) Voir protocole d'enquêtes en annexe I

I . LA CUEILLETTE DES HUITRES : IMPORTANCE PASSEE ET ACTUELLE

A . SOURCES ORALES ET ECRITES

Si à l'échelle du Sénégal, ou même de la Casamance, il n'existe aucun ouvrage sur la cueillette des huîtres, il ne manque pas de sources éparses et diverses pour témoigner de son importance passée et actuelle.

- Outre les amas coquilliers, les témoignages les plus anciens remontent aux récits des voyageurs, notamment portugais, à partir des XVème et XVIème siècles.

- Les témoignages oraux, faisant référence "au temps des ancêtres", sont très riches mais difficiles à situer dans la chronologie. Leur datation approximative peut être faite grâce aux générations de circoncis. Les rites de circoncision ont lieu, avec une plus ou moins bonne régularité, tous les 10, 15, 20 ans selon les villages.

Avec l'aide des aînés, nous pouvons ainsi remonter le temps du village jusqu'au XVIIIème siècle, au plus.

Les Archives Nationales et Régionales permettent de recouper les témoignages oraux à partir du XIXème siècle.

Dans les années 1940-50, les rapports du Service de l'Elevage et des Industries Animales fournissent des informations plus techniques sur la pêche et les industries annexes.

Les rapports de la Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes y succèdent à partir des années soixante.

L'article de Mafall GUEYE (GUEYE M., 1950) est un document de base sur la pêche en Basse Casamance avant les années 50. Dans les années cinquante, les thèses de P.PELISSIER et L.V. THOMAS sont les deux ouvrages de référence sur la Casamance. Les témoignages oraux des villageois, de Madiaw DIOP (7), de M. JAQUOT (8) donnent une idée de l'évolution de la cueillette des huîtres entre 1950 et 1970.

- Enfin, l'importance de cette activité de nos jours est montrée par A. LOQUAY dans sa thèse sur Tionk-Essyl (A. LOQUAY, 1979). C'est dans la thèse de C. MARIUS sur les mangroves du Sénégal et de la Gambie (MARIUS C., 1985) et dans l'ouvrage de S. BADIANE sur l'écosystème mangrove de la Basse-Casamance (S. BADIANE, 1984) que l'on trouve la description la plus complète et la plus récente.

(7) Nommé inspecteur de la DOPM de Ziguinchor en 1963, actuellement directeur de la SEFCA.

(8) Propriétaire de l'hôtel Aubert, installé à Ziguinchor depuis plus de 30 ans.

La mangrove, les huîtres mais aussi leur exploitation attirent de plus en plus de chercheurs et suscitent de nouveaux projets.

B . L'EXPLOITATION DES HUITRES AU SENEGAL

Trois régions au Sénégal sont productrices d'huîtres : la Petite Côte autour de Joal et Fadiouth, le Saloum et la Casamance. L'importance de cette dernière région semble sous estimée.

L'ostréiculture en 1949 d'après le Rapport du Service de l'Elevage et des Industries Animales, se concentre à Joal-Fadiouth.

La production s'élève à 53 657 douzaines d'huîtres en 1949 (9). Les huîtres sont vendues à la douzaine 15F CFA sur place, 25 F CFA à Dakar. Le principal débouché des huîtres de Joal est le marché Kermel, marché dit des "Européens". Déjà, à cette époque, on projette d'installer des viviers du côté des Mamelles pour limiter les pertes. Ce projet verra jour en 1961 avec la création des bassins de dégorgeement des Almadies financés par le FIDES.

Les huîtres de palétuviers sont récoltées par les femmes de Fadiouth puis élevées dans les parcs répartis en concessions ostréicoles exploités par les jeunes hommes. L'accès à la ressource est soumis à l'autorisation des aînés, qui en contrôlent l'exploitation. A partir de 1959, production et vente sont assurées par les ostréiculteurs réunis dans la coopérative ostréicole des la Petite Côte.

En fait, dès 1949, les agents du Service de l'Elevage s'inquiètent des signes d'épuisement du gisement de Joal-Fadiouth.

En outre les huîtres locales malgré leur qualité sanitaire, sont concurrencées par les huîtres importées de la Métropole (130,2 quintaux pour les neuf premiers mois de 1949). Aussi est-il élaboré tout un programme de vulgarisation et de développement des parcs ostréicoles de Sokone à Joal.

De fait, jusqu'à nos jours, les huîtres des parcs de Joal dominant le marché dakarois par l'intermédiaire des Almadies. Ces huîtres proviennent désormais des riches gisements naturels du Saloum. Détroquées par les pêcheurs des îles, les huîtres sont mises à grandir dans les "parcs" ou plutôt la vase de Joal-Fadiouth, puis mises à dégorger une premier fois dans la baie, une seconde fois aux Almadies. La douzaine est vendue 450 F CFA à Joal, 550 F CFA à Dakar.

Ce quasi-monopole de la Petite Côte est un phénomène récent. Les récits des voyageurs des XVème et XVIème siècles (J.P. CHAUVEAU, 1982) font état de production ou de commerce de coquillages séchés (huîtres et pagnes) dans le Waalo (Diolof, Fouta), le Joala (Petite Côte) et le Gandoun (Saloum). A la

(9) La production a été maximale en 1944 (121 303 douzaines), minimale en 1945 (10 315 douzaines) (BMID, 1950).

fin du XVIIème et au XVIIIème siècle, cette activité disparaît dans le Waalo, se maintenant à Joal et Gandoun.

Tout comme le poisson séché, les coquillages font l'objet d'un trafic avec l'intérieur du pays.

Plus tard, en 1876, CORRE écrit qu'à Joal "la récolte et le séchage des coquillages sont actifs". Au XIXème siècle, Joal, Niodior et Dionewar (10) sont les principaux centres de production.

De la Casamance, il n'est pas question. Dans cette région, la richesse des gisements naturels n'a-t-elle pas suscité, chez les populations côtières, cueillette, séchage et trafic des huîtres comparables ?

C . IMPORTANCE PASSEE DES HUITRES EN CASAMANCE

Malgré la déficience des documents écrits, il est indubitable que la cueillette des huîtres est une activité ancestrale : les amas coquilliers, hauts de plusieurs mètres, surmontés d'un baobab, sont le signe d'anciens peuplements (11) et d'anciens "chantiers" d'huîtres (O.L. de SAPIR, 1971). Ce n'est pas l'ancienneté de cette pratique qui est en question mais son importance réelle. Selon P. PELISSIER, la cueillette ancestrale des huîtres et des coquillages, dont ces amas sont le témoignage, remonterait "à une époque où le déficit persistant des pluies avait stérilisé les rizières et contraint leurs ancêtres à vivre de cueillette et notamment de coquillages" (P. PELISSIER, 1966 : 771-772).

Dans cette hypothèse, les huîtres sont un produit de substitution, un pis-aller. La cueillette est une pratique "événementielle" au sens des historiens (F. BRAUDEL, 1977). Elle appartient au temps court, celui des crises, des individus, susceptible de répétitions.

Les aînés des villages mentionnent ces périodes difficiles, où les réserves de riz n'ont pas suffi. Les poissons, les coquillages, les huîtres et les fruits sauvages, comme la pomme de Cayor, constituent alors la base de l'alimentation. Les difficultés naissent de la guerre, des réquisitions obligatoires et des destructions des rizières comme en 1914-18 mais surtout d'une succession de mauvais hivernages. Malgré des situations localement très diverses quelques repères chronologiques se dégagent pour l'ensemble de la Basse-Casamance.

Les premières années du siècle 1902-05, 1914-18, les années entre 1950 et 1955 sont citées comme des périodes de sécheresse.

Avant le XXème siècle, nous avons un témoignage de ce phénomène à travers les générations de circoncis de Tionk-Essyl. La circoncision de 1848 appelée "Sohebag" ce qui signifie "les noyaux de pain de singe" vient au "moment le plus dur d'une période de sécheresse qui dure depuis la génération précédente

(10) Deux villages des îles du Saloum

(11) Les baobabs ont été plantés par les hommes.

(17 ans). La disette est terrible et les gens se nourrissent de coguillages et de pain de singe pour survivre" (DIAW M.C., 1985). Les deux dernières décennies avec le déficit pluviométrique, le déclin des rizières et, en contrepartie le développement de la cueillette des huîtres et de la pêche, seraient une illustration de ce phénomène.

Dans une autre hypothèse, la cueillette des huîtres est une pratique de longue durée, celle des civilisations. Elles tiennent dans le système d'exploitation diola une place, certes, variable en fonction des conditions du milieu, mais permanente. Base de l'alimentation pendant les années de sécheresse, les huîtres constituent un appoint au riz hautement valorisé en période de bonnes pluviométries. Cette seconde hypothèse historique nous semble plus fondée au regard des témoignages actuels et passés.

Parmi les documents passés, des récits de voyageurs et de marins du XVIème siècle décrivent les habitants d'alors, Arriates et Feloupes "en groupes ou en nombreuses compagnies installées le long des plages ou des marigots, à manger le poisson ou les huîtres" (A. Alvarès d'ALMADA, 1594 cité in L.V. THOMAS, 1959 : 310).

Outre la consommation des huîtres, sont ici décrites les campagnes de pêche et de récolte des huîtres qui conduisaient les villageois en groupes à s'éloigner de leur village.

Non seulement les huîtres font l'objet d'une cueillette mais aussi d'une culture dans des parcs. L'ostréiculture est une pratique traditionnelle, comme en témoigne cette description du début du siècle :

"Les Djougoutes et les Carones font de l'ostréiculture ; ils cueillent des huîtres de palétuviers et les enferment dans des parcs sur le bord des marigots ; quand elles sont assez grosses, ils les enlèvent des écailles, les fument et vont les vendre à Carabane ou en rivière" (LASNET Dr, 1900 : 171).

Très tôt des échanges ont dû s'instaurer entre les villages et même les populations de l'intérieur par l'intermédiaire des "mandingos" ou "dioula". L'enclavement de la Casamance est seulement terrestre.

D'après un document de 1950 (GUEYE Mafall, 1950), il semble même que le commerce des huîtres sèches, autrefois très actif, ait périclité à partir de cette date : "l'huître faisait autrefois l'objet d'un commerce actif. Des Dioula venaient de Dakar et de Saint-Louis, par voie maritime pour acheter des huîtres sèches qu'ils allaient revendre dans les grandes villes du Sénégal. Aujourd'hui, le commerce est à peu près réduit aux besoins de la consommation locale" (opus cité : 22).

Pourquoi le dynamisme de cette activité a-t-il été interrompu dans les années cinquante ?

D . EVOLUTION DE LA CUEILLETTE DES HUITRES EN CASAMANCE DE 1950 A NOS JOURS

Nous pouvons mesurer les changements intervenus dans la cueillette des huîtres à travers son aire d'extension et le nombre de "cueilleurs".

1. Extension de la cueillette des huîtres

a) Zone potentielle de cueillette

Les huîtres (12) vivent à l'état naturel, grégairement, sur les racines échasses des palétuviers (RHIZOPHORA) découvertes à marée basse.

En Casamance, de nos jours, la mangrove couvre 907 km² ; elle se compose d'espèces ligneuses, qui se distribuent ainsi, du marigot à la terre ferme (S. BADIANE, 1984) :

- les Rhizophoracées sont des espèces pionnières, hautes parfois jusqu'à 11 m pour Rhizophora racemosa ; vers l'intérieur, ces peuplements purs au vert profond, se rabougrissent, composés alors de Rhizophora mangle et de Rhizophora harrisonii (13)

- les Avicenniées (Avicennia nitida) ne sont inondées que par marée haute de même que les Combretacées (Laguncularia racemosa, Cocarpus erectus)

- les tann forment des étendues sursalées, colonisées par les haptophytes (Sessyivium portulacastrum, Philoxerus vermicularis, Paspalum vaginatum) ou complètement nues.

Actuellement, en amont de Ziguinchor, à part la rive droite entre Tobor et Fintiok, la mangrove n'est plus constituée que par du bois mort ; les rives du Soungrougrou ne sont plus que des étendues désolées.

Ainsi, la zone potentielle de cueillette s'étend essentiellement en aval de Ziguinchor et est encore limitée à une étroite frange, celle constituée par les Rhizophoracées. Cette zone, il y a quelques années, devait être beaucoup plus étendue. MARIUS a observé une "diminution spectaculaire de la zone à Rhizophora mangle au profit d'une mangrove décadente ou d'un tapis à Sesuvium (MARIUS, 1985: 253). Les tann auraient progressé de 73 % au détriment des eaux et de la mangrove (M. SALL in S. BADIANE, 1984). La sécheresse et l'augmentation de la salinité sont-elles seules en cause ? Si la zone potentielle de cueillette s'est réduite, par contre la zone effective est étonnamment stable.

(12) A. BLANC a relevé trois espèces d'huîtres de palétuviers : Ostrea parasitica, Gryphea gasar, Crassostrea gasar.

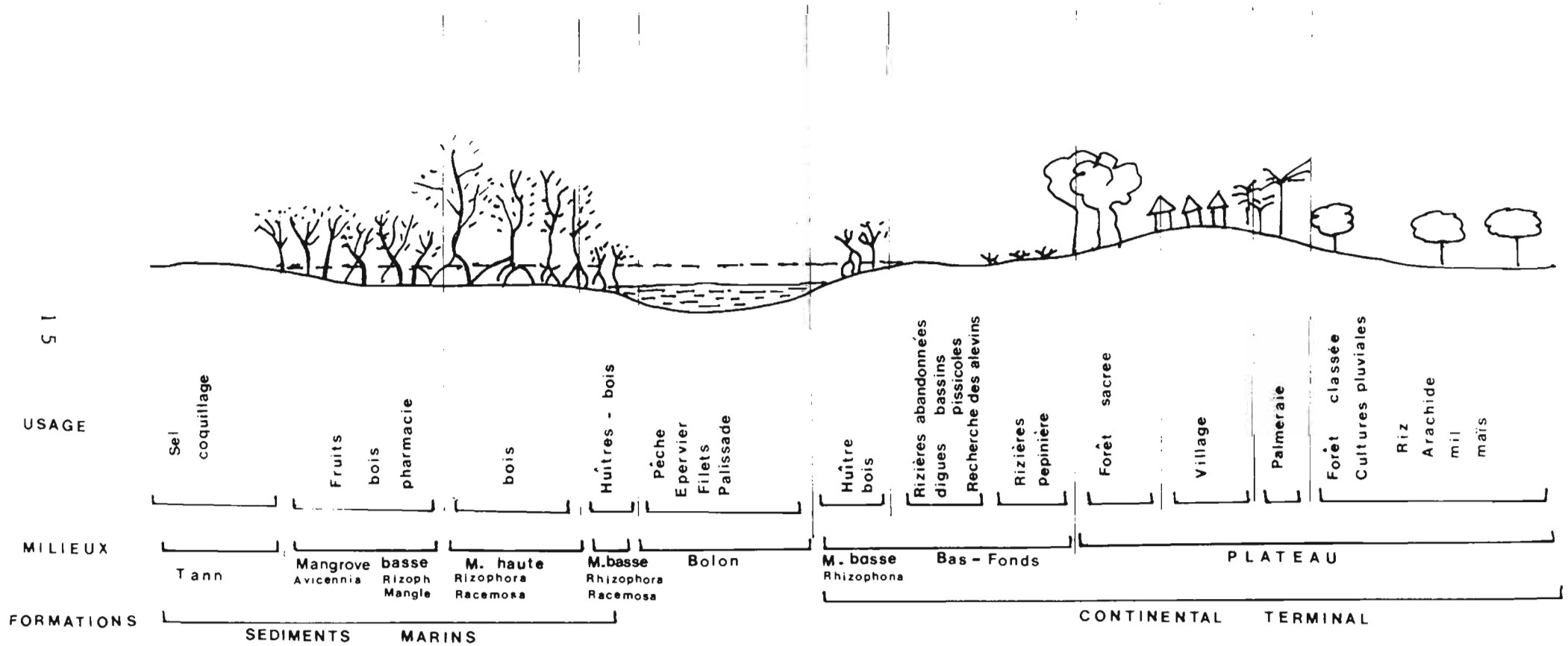
(A. BLANC, 1970)

nom vernaculaire wolof : Yohoss

nom vernaculaire diola : Sour

(13) cf. photo 1-2-3.

SCHEMA N° 1 : COUPE SCHEMATIQUE DES USAGES DES DIFFERENTS MILIEUX
 DANS UN VILLAGE DE BASSE CASAMANCE (D'Après S. BADIANE)





1. *Rhizophoracées*
racines chargées
d'huîtres décou-
vertes à marée
basse.



2. *Rhizophores*
chargées
d'huîtres



3. A quelques mètres
de la rive mangrove
sèche.

b) Zone effective de cueillette (14)

- Les buttes d'origine anthropique constituées des amas de coquilles d'huîtres sont particulièrement nombreuses entre le bolon du Diouloulou et le Djigoutj ou Blouf (photo 4, 5)

- En 1950, deux types de sites sont exploités pour les huîtres (GUEYE M., 1950).

D'une part "les huîtres abondent, fixées par grappes aux racines de palétuviers". Les villages qui exploitent la mangrove sont concentrés autour de l'estuaire de la Casamance, le Djigoutj, Hitou et Niomoune sur la rive droite, le Bandial, le Kasa jusqu'à Cabrousse sur la rive gauche (15).

D'autre part, les huîtres peuvent être récoltées sur la vase : ces gisements d'huîtres correspondent aux plages, surtout étendues autour de Carabane. Ces sites, sans doute plus fragiles, étaient protégés : la récolte n'était autorisée que tous les deux ans entre février et avril.

Les huîtres étaient consommées crues ou cuites, les huîtres grillées et séchées, comme on l'a vu plus haut, faisaient l'objet d'un commerce actif entre les mains des "Dioula". Carabane en était le principal marché. Les coquilles étaient récupérées dans le Djigoutj pour faire de la chaux.

- Entre 1950 et 1970 (P. PELISSIER, 1966 ; L.V. THOMAS, 1959, 1960, 1967) la zone de cueillette ne varie guère, centrée sur le Djigoutj, les îles Blis-Karone et Ponta.

La cueillette des huîtres des palétuviers donnent lieu en saison sèche à des campagnes (16). Les îles autour du Diouloulou attirent surtout les villageois de Niomoune, Itou, Diogué, Hilol, Kassel et Ponta. Le père, la mère et leurs enfants partent de 1 à 6 mois, en pirogue, avec tout le nécessaire pour la cuisine et l'installation dans leurs refuges successifs selon leurs lieux de cueillette. En tête, vient le chef de famille avec les bagages les plus lourds suivi par les enfants avec les petits paquets. Ces derniers sont chargés de chercher l'eau et le bois mort. Les femmes ferment le "convoi" avec les ustensiles de cuisine.

Les huîtres crues ou cuites sont surtout destinées à la consommation ; le trafic des huîtres semble essentiellement local.

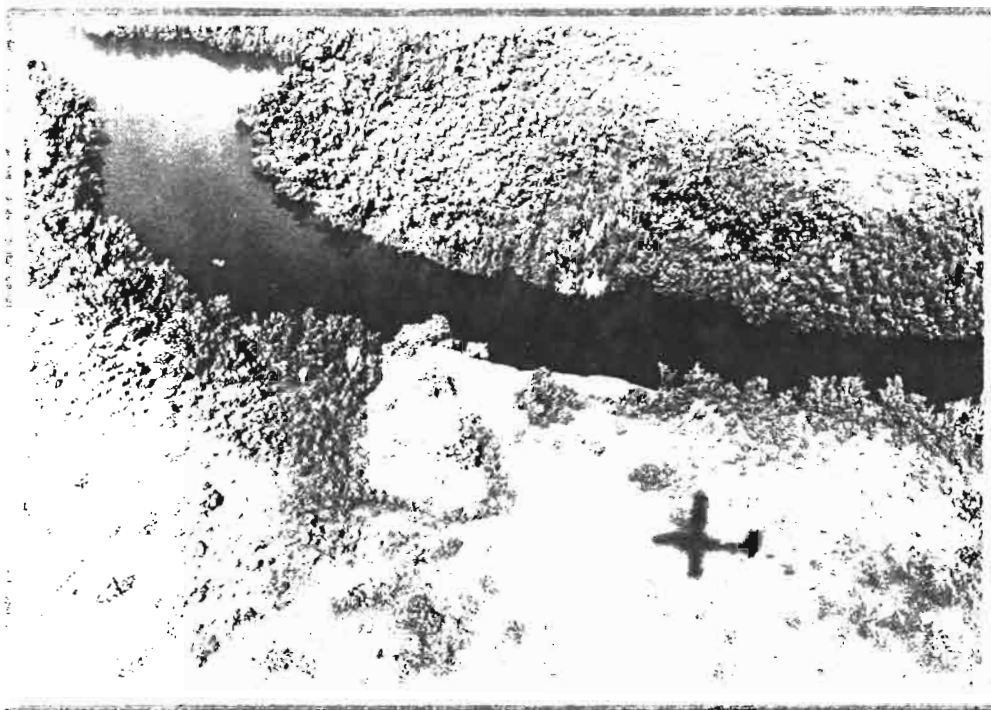
Sans doute par suite de leur sur-exploitation, les gisements vaseux d'huîtres autour de Carabane ont disparu.

Il n'est plus fait mention des parcs ostréicoles dans les îles Karone et le Djigoutj. Ce silence correspond-il à une régression réelle ou à un oubli des observateurs ? Ce fait est d'autant plus étonnant que s'ébauchent à la fin des années quarante les premiers projets d'aménagement de parcs ostréicoles. Certains cadres de l'administration mais aussi des entrepreneurs privés veulent "moderniser" la cueillette, mettre en place une "véritable" exploitation des huîtres.

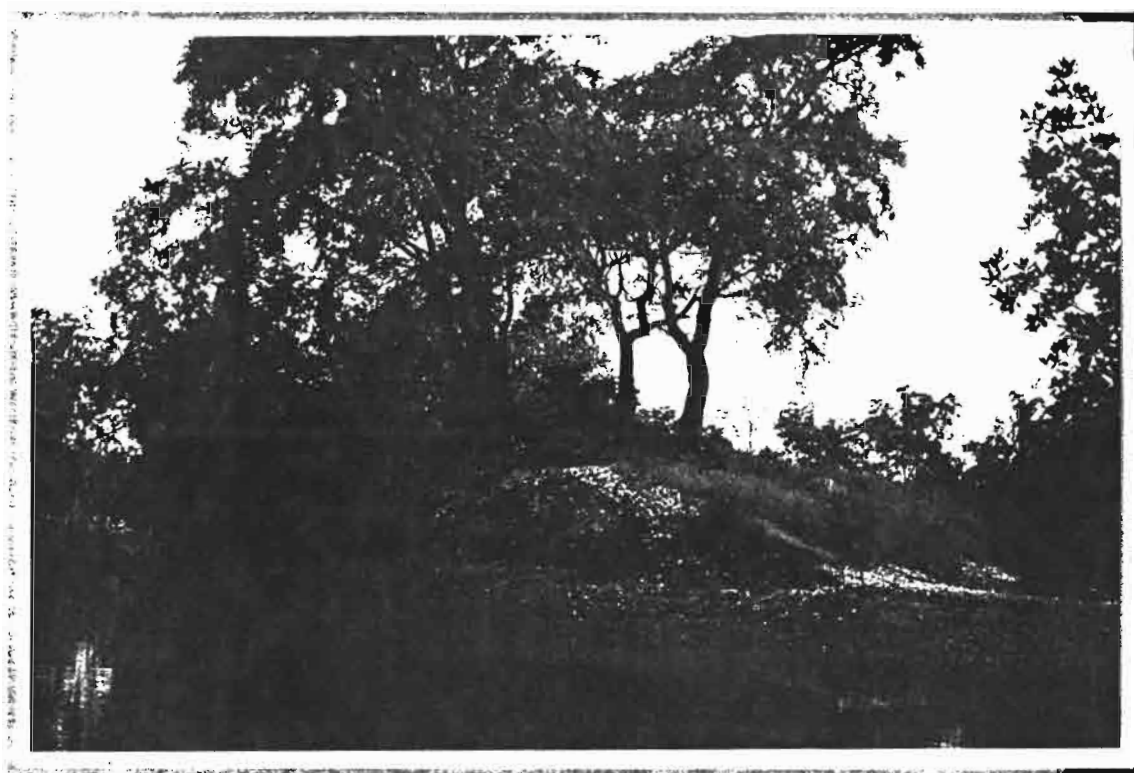
(14) Comparer cartes

(15) Cf. carte : Situation de la cueillette des huîtres en 1950.

(16) Cf. Carte : Exploitation des huîtres entre 1950 et 1970.

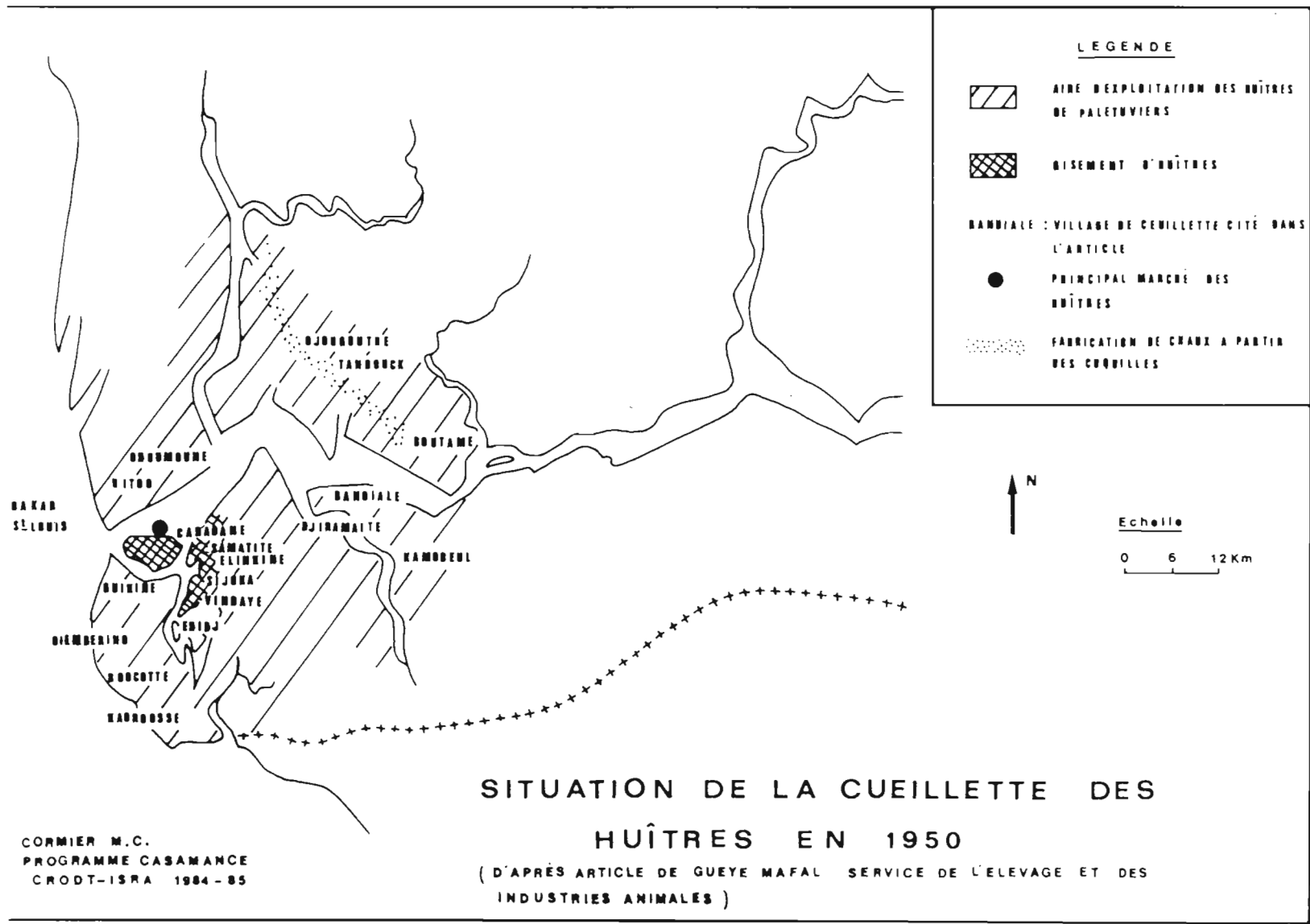


4



5. Anciens chantiers d'huîtres dans la zone du Boulouf

(Photos M. C. CORMIER)



Les premiers parcs ostréicoles sont créés en février 1955 à Kassel dans la subdivision de Bignona à l'initiative du Service de l'Élevage (Rapport annuel, 1955 : 332-333).

Les parcs de Joal, dont la coopérative est en pleine croissance, et ceux de Sokone servent de modèle : les huîtres des palétuviers sont détroquées, choisies d'une dimension propre à une bonne commercialisation immédiate, soit 7 cm de diamètre. Elles sont ensuite mises dans des casiers à dégorgeement.

D'après ce rapport, ces parcs remportent un grand succès auprès des riverains de Kassel ; 3 000 douzaines d'huîtres sont commercialisées dès 1955 ; beaucoup d'espoirs sont mis dans l'ouverture de la route transgambienne qui ne pourra que contribuer "largement à la diffusion d'un produit dont les ressources sont grandes" (opus cité : 333).

On peut s'étonner du choix de Kassel, village difficile d'accès dans les îles Karone, éloigné de Ziguinchor. Le site est cependant favorable en raison de la proximité de la mer : les eaux sont limpides, sans cesse renouvelées, soumises aux jeux des marées ; la mangrove est particulièrement florissante.

Les parcs sont desservis une fois par semaine par un bateau de Ziguinchor : l'approvisionnement s'effectue chaque vendredi et la vente, le samedi matin, à Ziguinchor. La qualité des huîtres est garantie par le Service de l'Élevage. La clientèle est européenne.

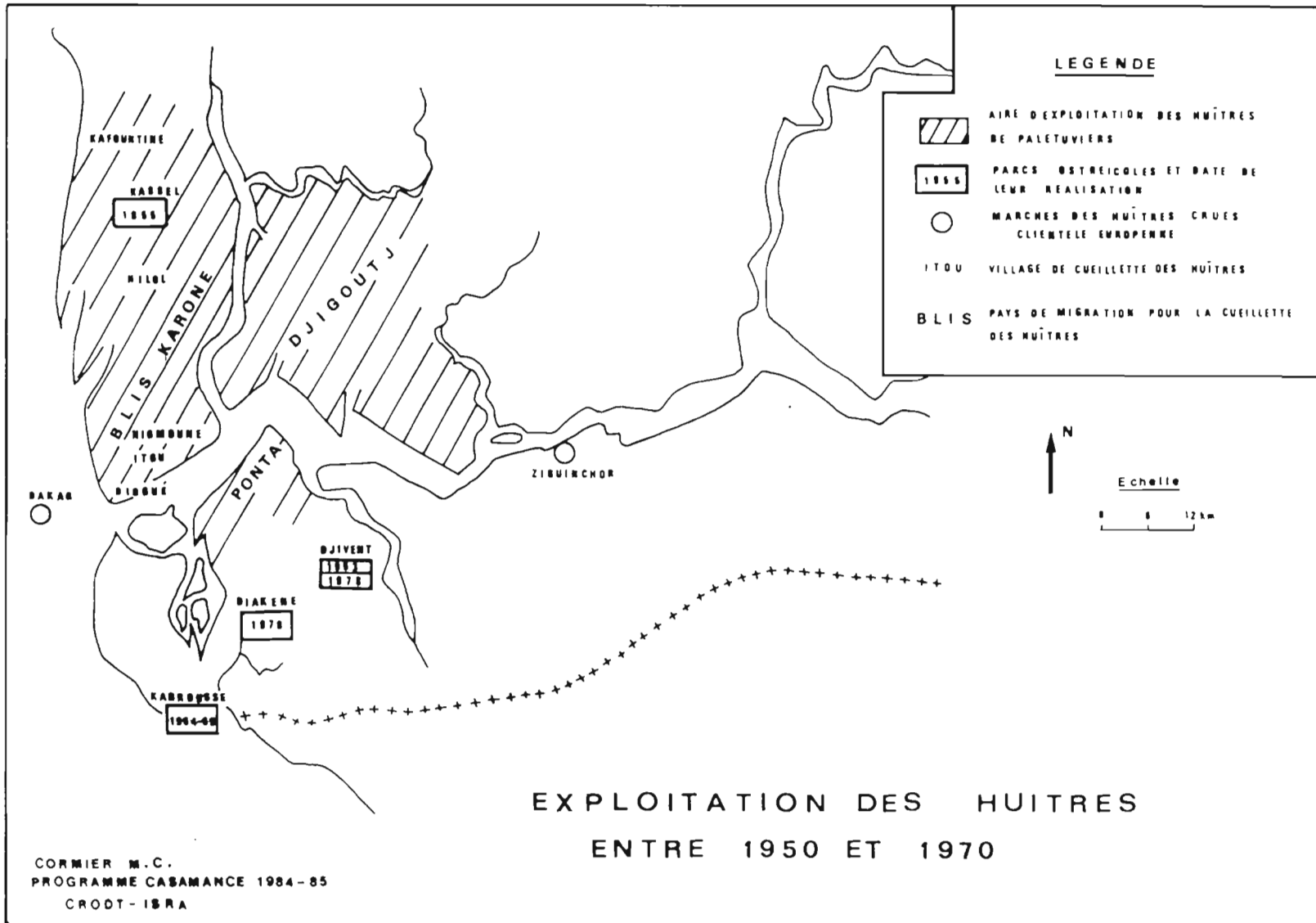
Après l'Indépendance, le Service des Pêches ne poursuit pas l'expérience à Kassel. Avec le départ des 3/4 des Européens, le marché s'est considérablement restreint. Par ailleurs, l'exploitation de la zone est déjà avancée et son enclavement incite à rechercher de nouveaux sites.

En 1963, l'ancien inspecteur des Pêches de Joal, Madiaw DIOP, est affecté à Ziguinchor. L'expérience acquise sur la Petite Côte le pousse à développer l'exploitation des huîtres en Casamance. Il retient deux sites : Kabrousse et Djivent, en communication comme Kassel avec la mer mais moins enclavés que ce dernier village. Les huîtres détroquées sont mises dans des casiers à même le sol. Elles sont achetées par l'usine PROPECSEN et écoulées sur Ziguinchor.

Là encore, à partir de 1969, la clientèle fait défaut, d'autant que les huîtres importées de France par Maurel et Prom leur font une sérieuse concurrence.

Un autre entrepreneur M. LAHENNE, tente de reprendre les parcs de Kabrousse pour expédier les huîtres crues sur Dakar. De crainte que ces huîtres ne concurrencent celles de Joal mises à dégorger aux Almadies, on parvient à leur fermer le marché du Cap-Vert : le Service des Pêches de Ziguinchor ne leur délivre plus de certificats de salubrité (communication personnelle de M. DIOP).

Une autre expérience est intéressante, vers 1963 : l'usine AMERGER se lance dans la mise en conserve des huîtres au naturel ou à la persillade. Les huîtres sont directement achetées aux femmes dans les villages du Djigoutj autour de Tendouk ; le panier vaut 200 F CFA. Afin de ne pas épuiser les stocks naturels, le Service des Pêches décide de diviser la Casamance en quatre zones. Après un démarrage réussi, le projet échoue au bout



de 6 mois ; les huîtres ne sont pas assez rentables. AMERGER se lance alors dans la confiture de mangues puis la crevette.

A la fin des années soixante-dix, un nouveau projet est élaboré par la DOPM. Les villages de Diakène et Djivent dans le département d'Oussouye sont choisis comme sites. Il s'agit de clôturer deux parcelles de 50 m x 35 m pour en faire des parcs ostréicoles, de construire un bassin de dégorgement en béton armé et un casier de prédégorgement. L'investissement n'est guère élevé (2,3 millions de F CFA) ; les techniques culturelles simples sont celles employées par la population, déjà regroupée en coopérative. La masse monétaire escomptée de cette denrée de luxe est élevée.

De nos jours (17), prédomine la cueillette des huîtres de palétuviers. Les huîtres crues ne sont consommées et vendues que localement à Ziguinchor, au mieux dans les hôtels du Cap-Skiring. Le commerce sur de longues distances des huîtres séchées est par contre très actif, comme nous le verrons plus loin.

Les parcs ostréicoles, aménagés grâce à des financements extérieurs, laissés entre les mains de la population, sont à l'abandon. Par contre, à Cabrousse, on trouve encore des parcs traditionnels, hérités des ancêtres, appelés "Bunoken". Il s'agit en fait de bassins piscicoles, gagnés sur la mangrove, en aval des rizières et drainés par des chenaux. Chaque quartier du village a un bassin collectif. Les femmes selon leur quartier y plantent des bâtons de Kad ou de Rônier, qui servent de support de fixation aux huîtres (18). Chaque bâton planté par une femme lui appartient. Cette appropriation peut être matérialisée par un bout de tissu.

La récolte commence dès l'année suivante et se poursuit durant trois ans. En fait, ces bâtons portent très peu de naissains ; les rendements sont faibles ; les femmes ne semblent avoir qu'une connaissance limitée de la biologie des huîtres, du rôle fixateur des bâtons, ou peut être ont-elles perdu ce savoir. Les rives des bolons sont des sites beaucoup plus favorables à la reproduction et à la fixation des naissains mais trop profonds et trop éloignés du village, selon les femmes de Cabrousse. Pourtant ces sites étaient exploités au début du siècle (cf. LASNET, 1900: 171).

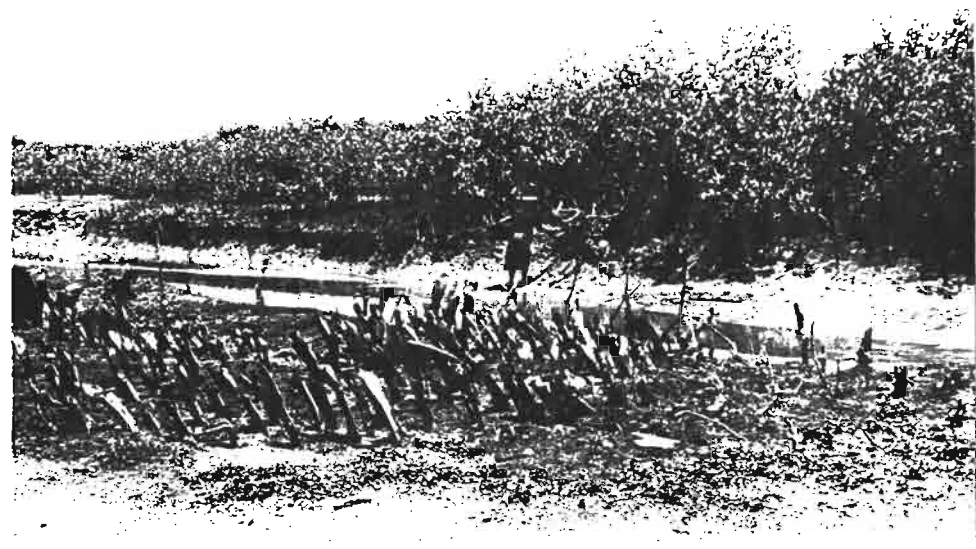
L'aire actuelle de cueillette est toujours centrée sur la Basse-Casamance en aval de Ziguinchor. Le bolon d'Affiniam, les bolons entre le Blouf (ou Djigoutj) et le Diouloulou, les îles Blis-Karone sont encore frangés d'une mangrove à palétuviers riches en huîtres.

La situation sur la rive gauche est localement moins bonne : autour de Bandial, dans les îles derrière Carabane, le long de l'Essoukoudiak bolon de Boudiédiète à Diakène, de nombreux

(17) Cf. carte : Zone d'exploitation des mollusques en 1985

(18) Cf. photo 6, 7, 8.

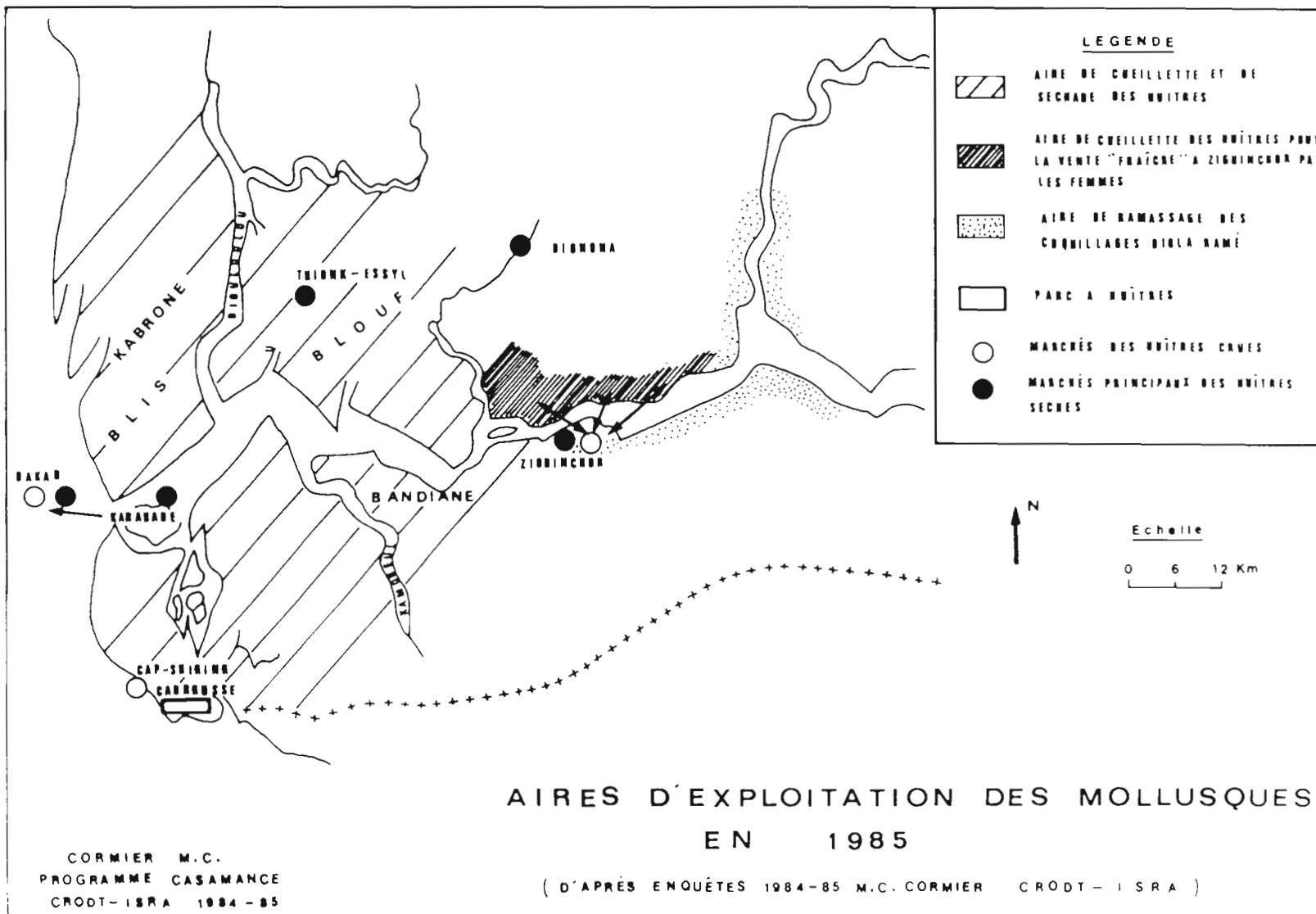
(19) Cf. photo 9, 10



*Pârcs à huitres de
Cabrousse*

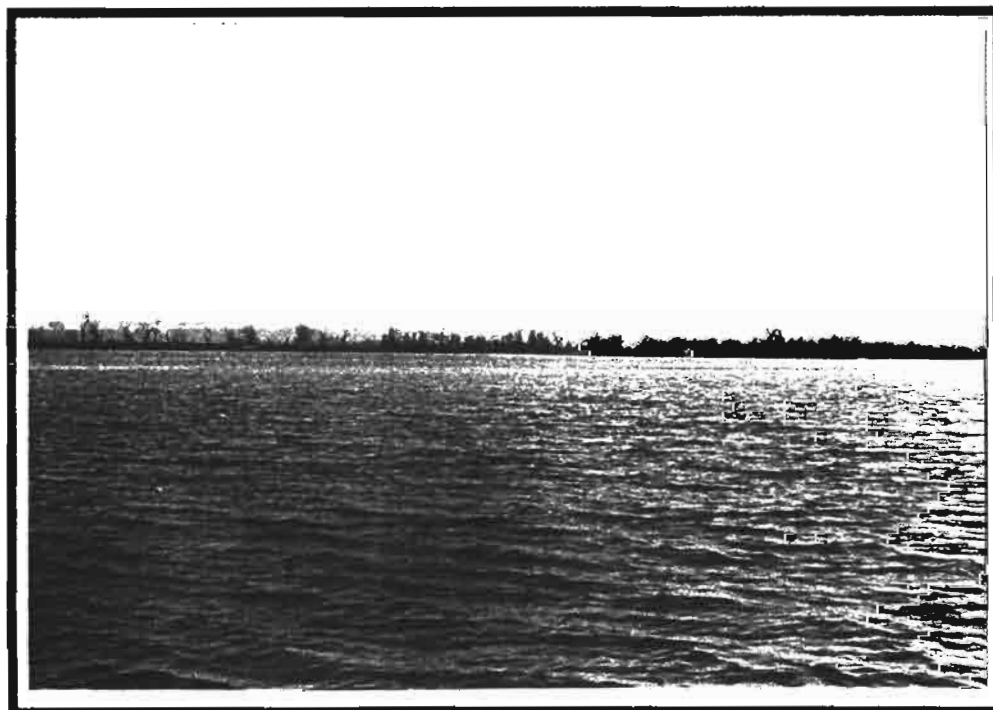


(Photos C.M. CORMIER)





9. Mangrove miche dans la zone de bandjai - rhizomorphes suspendus chargés d'huîtres



10. Mangrove miche de la région du delta du Mékong
(Photos M.C. CORMIER)

Rhizophores chargés d'huîtres se suspendent au dessus de la marée basse (19).

Par contre, en amont d'Eloubaline, seul le bois mort peut être recueilli. Entre Carabane et Ponta et surtout en amont de Ziguinchor, entre Niaguiss et Adéane et le long du Soungrougrou, les palétuviers disparaissent, au profit des plages sablo-vaseuses ; les huîtres cèdent le pas au coquillage.

Le contraste entre les deux rives incite à voir dans la dégradation de la mangrove un effet combiné de la sécheresse et de la surexploitation.

Le Kasa, le Bandial, les rives autour de Ziguinchor ont été plus tôt et plus intensément exploités pour les huîtres mais surtout le bois par une population plus nombreuse et plus anciennement établie sur cette rive.

Preuve à contrario : la rive droite entre Tobor et Fintiok approvisionne Ziguinchor en huîtres fraîches ; la cueillette est effectuée par des femmes diola ramé réfugiées de Guinée Bissau installées à Ziguinchor. Les villageois autochtones ne s'adonnent à cette pratique qu'occasionnellement pour leur propre consommation. Ainsi, l'exploitation plus systématique pour la vente ne remonte guère à plus de 25 ans, ce qui explique sans doute la taille moyenne plus élevée des huîtres en provenance de cette zone (20).

A quelle pression humaine la mangrove est-elle soumise ? La cueillette des huîtres est-elle une pratique en régression ?

2. Importance de la population pratiquant la cueillette des huîtres

La cueillette est souvent considérée comme une occupation d'inactifs (21), enfants, femmes, personnes âgées, dont le produit est destiné à la consommation familiale. Travail long, pénible, insuffisamment rémunérateur, la cueillette des huîtres serait en voie de disparition en Casamance (A. LOQUAY, 1979).

Il est certain que cette pratique est essentiellement le fait des femmes diola. Les déplacements collectifs familiaux ont disparu. Presque toutes les jeunes filles diola de 12 à 25 ans (CORMIER M.C., 1985) partent en ville pour gagner de l'argent en se plaçant comme bonnes ; les femmes mariées, quant à elles, retenues au village par les travaux domestiques, partagent leur année entre les rizières pendant l'hivernage et de multiples occupations, agricoles ou non, pendant la saison sèche.

Combien d'entre elles continuent-elles à cueillir les huîtres ? Parmi ces dernières, ne compte-t-on que des femmes âgées ?

Nous avons essayé de mesurer l'importance numérique des femmes qui cueillent les huîtres en les comparant à celle qui exercent une autre activité dans le village. Les données

(20) Taille toujours supérieure à 7 cm.

(21) "inactifs" au sens administratif des recensements de population

Tableau 1. Effectif des cueilleuses d'huîtres

NOM DU VILLAGE ET DES QUARTIERS	NOMBRE DE FEMMES ACTIVES	NOMBRE DE CUEILLEUSES D'HUITRES	POURCENTAGE DE CUEILLEUSES* D'HUITRES	NOMBRE DE COUPLES	NOMBRE DE CUEILLEUSES DE COQUILLAGES	NOMBRE DE CUEIL- LEUSES DE COQUIL- LAGES ET D'HUITRES
NIOMOUNE						
1. Elou	79	21	27	-	3	-
2. Som	53	30	57	-	1	4
3. Oubak	90	38	42	-	-	-
4. Essangholou	72	25	35	-	1	3
TOTAL	294	114	39	0	5	7
TIOBON						
1. Kafone	76	14	18	-	-	-
2. Erindian	103	18	17	-	-	-
3. Amank	97	5	5	-	-	-
TOTAL	276	37	13	0	0	0
ELANA						
1. Kagout	96	23	26	2	(société)	-
2. Fututa	44	1	6	2		-
3. Kakunum	66	4	7	1		-
TOTAL	206	28	16	5	9	0
TENDOUK						
1. Burobone	175	35	19	-	-	-
2. Djirikitang	118	17	14	-	-	-
3. Enebane	153	14	9	-	-	-
4. Djibiak	97	18	19	-	-	-
TOTAL	543	83	15	0	0	0
TIONK-ESSYL						
1. Batine	286	37	13	-	-	4
2. Kamanar	337	56	17	-	7	-
3. Miaganar	408	29	7	-	-	-
4. Daga	553					
TOTAL	1 584					

(* y compris les femmes qui cueillent en compagnie de leur mari)

Enquête Casamance mai-juillet 1984 - CORMIER M.C.

démographiques recueillies sont sujettes à de nombreuses critiques :

- pour connaître le nombre de femmes qui cueillent les huîtres, nous avons dressé une liste à l'aide des femmes elles-mêmes, concession par concession, selon les quartiers, en faisant préciser les groupes constitués pour la cueillette. Si les femmes sont majoritaires, nous avons aussi relevé les quelques couples et hommes qui pratiquent cette activité

- pour connaître le nombre de femmes actives, résidentes en permanence dans le village, le recensement de 1983-1984, conservé dans les préfectures, et la liste de la population imposable détenue par le chef de village, ont été nos sources. Les difficultés pour définir un village, la population résidente en permanence au village et parmi elle, la population active rendent compte en partie de ces disparités. La population imposable peut être surestimée en vue d'obtenir de l'Etat davantage d'aides en nature (21).

En tenant compte de ces défauts, nous estimons que la cueillette des huîtres peut être tenue comme une activité importante, à partir du moment où plus de 15 % de la population féminine l'exercent. Ainsi en est-il à Bandial, Batinière et Eloubaline, où toutes les femmes présentes au village récoltent les huîtres, mais aussi à Niomoune, Tiobon, Elana, Tendouk et Tionk-Essyl, du moins dans certains quartiers de ces villages (22).

Par ailleurs, la cueillette des huîtres est présente dans de nombreux autres villages, où nous n'avons pas réalisé d'enquêtes systématiques mais où nous avons rencontré des groupes de femmes résidentes dans le village ou en campagne pour quelques mois (23).

Depuis 1950, les conditions politiques, économiques, sociales de la Casamance se sont profondément modifiées. Les principaux facteurs de changement sont l'Indépendance, le départ des Européens de Ziguinchor, l'immigration Guinéenne, la fermeture des frontières, le désenclavement de la Casamance, la pénétration de l'économie monétaire, l'exode rural, l'évolution des comportements sans oublier la sécheresse. Les effets combinés de tous ces facteurs sont variables, voire contradictoires.

Dans certains villages, la cueillette des huîtres n'est plus pratiquée que par deux ou trois femmes âgées ; à Hilol, Pointe Saint-Georges, Eloubaline, cette pratique tend à disparaître, concurrencée par la culture de plateau dans le premier village, la pêche et le tourisme dans le deuxième, la recherche du bois et du sel dans le troisième, l'exode des jeunes dans les trois.

Dans d'autres villages, par contre, on assiste à un regain de cette activité comme si justement cette pratique d'appoint

(21) Distribution de semence, riz

(22) cf. tableau ci-contre

(23) cf. carte générale sur l'exploitation des huîtres.

devenait d'autant plus nécessaire que les autres ressources traditionnelles venaient à faire défaut. Le développement de la cueillette des huîtres, l'allongement des migrations pour la cueillette comme pour la vente, la spécialisation de certains villages dans cette "filiale" seraient le répondant au déclin des rizières, à la pauvreté et à l'isolement de ces mêmes villages. Là, les huîtres, avec le riz, dominent la vie sociale, économique, alimentaire et culturelle ; c'est ce dont nous essaierons de rendre compte dans notre description, en évitant toute généralisation réductrice de la réalité multiforme casamançaise.

CONCLUSION DU PREMIER CHAPITRE

On ne peut véritablement parler d'exploitation des huîtres en Casamance, exploitation au sens de récolte ou de culture. Il ne faut pas pour autant mésestimer la cueillette, la marginaliser. Cette pratique est fondée sur une connaissance empirique de la mangrove, transmise de générations en générations, une gestion du milieu héritée des ancêtres fondateurs des lignages, une organisation des cueilleurs.

Actuellement, l'équilibre très fragile entre le milieu écologique et la population est bouleversée et remet en question la gestion traditionnelle du milieu. La description des données sociales et économiques de la cueillette des huîtres permettra de mieux mesurer l'impact de cette activité à tous les niveaux et de reconsidérer les projets d'ostréiculture moderne.

I I . L E T R A V A I L D E S H U I T R E S

Le travail comprend d'une part la cueillette, d'autre part la transformation. Nous nous attacherons à décrire les aspects techniques de ce travail c'est-à-dire les gestes, les instruments, les opérations successives (24) puis nous analyserons les structures mises en place aux différentes échelles pour gérer cette ressource. Nous aborderons ainsi les problèmes de maîtrise du milieu, les modes d'accès à la ressource ainsi que les organisations villageoises.

A . L A C U E I L L E T T E

1. Le jeu des marées

Les heures de départ et de retour pour la cueillette des huîtres dépendent du cycle de marées. Le cas le plus favorable est une marée basse à mi-journée. Si la marée commence à descendre vers 6-7H, les femmes embarquent tôt le matin sur leurs petites pirogues. Elles rament en moyenne une heure de temps jusqu'à leur premier lieu de cueillette. Elles passent la journée à cueillir les huîtres et ne rentrent qu'avec la marée montante. Les sorties durent ainsi de 5 heures à plus de 13 heures. Elles n'emportent aucune nourriture, seulement un peu d'eau (25)

Les huîtres accrochées aux racines échasses des palétuviers ne peuvent être récoltées qu'à marée basse, quand elles sont découvertes.

Les femmes ne s'éloignent jamais des rives des bolons pour deux raisons : les eaux riveraines sont plus calmes que le chenal central ; si la pirogue se renverse, les femmes peuvent s'accrocher aux branches des palétuviers ; la plupart d'entre elles savent nager ou se débrouiller dans l'eau mais elles se disent trop âgées, trop fatiguées.

La seconde raison tient à la nature même de leur quête : en longeant les rives elles repèrent aisément les sites les plus propices à la cueillette (photo 11).

2. Les instruments

Leurs instruments sont rudimentaires, limités le plus souvent à un vieux coupe-coupe, un bâton, des paniers tressés en

(24) cf. annexe II "A la suite d'une cueilleuse d'huîtres"

(25) De même en hivernage, les femmes passent leurs journées dans les rizières. Elles quittent la maison après le petit déjeuner et restent jusqu'au soir sans manger.



11.



12.

*Cueillette des
huîtres*



13.

(Photos M.C. CORMIER)



14. *Départ pour
la cueillette*



15. *Cueillette sur
la plage.*



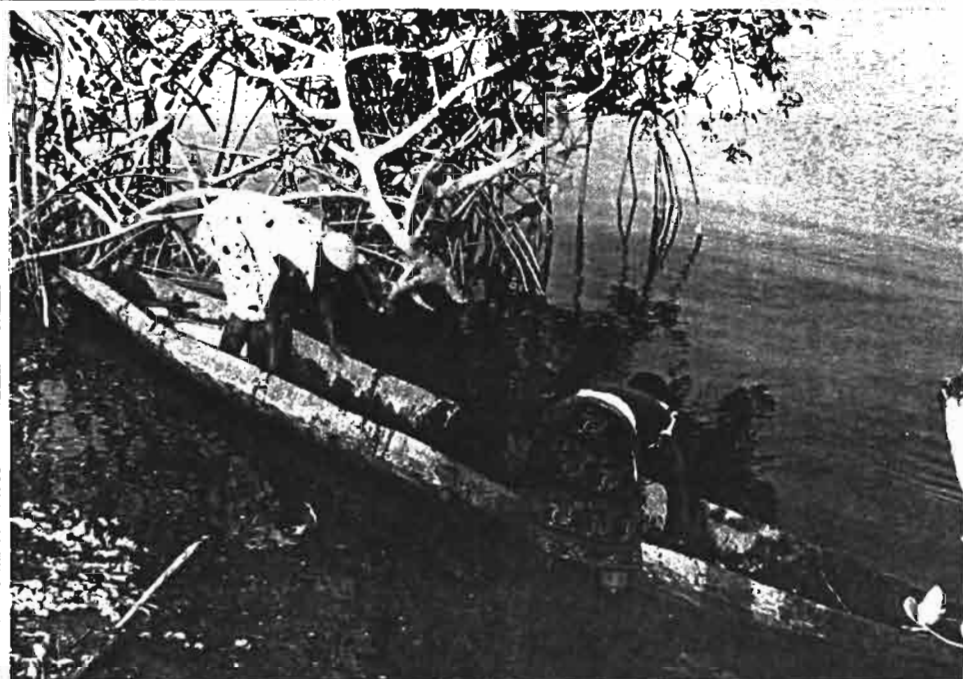
16. *Instruments de
cueillette :*
- *Ewuyum*
- *Panier*

(Photos M. C. CORMIER)

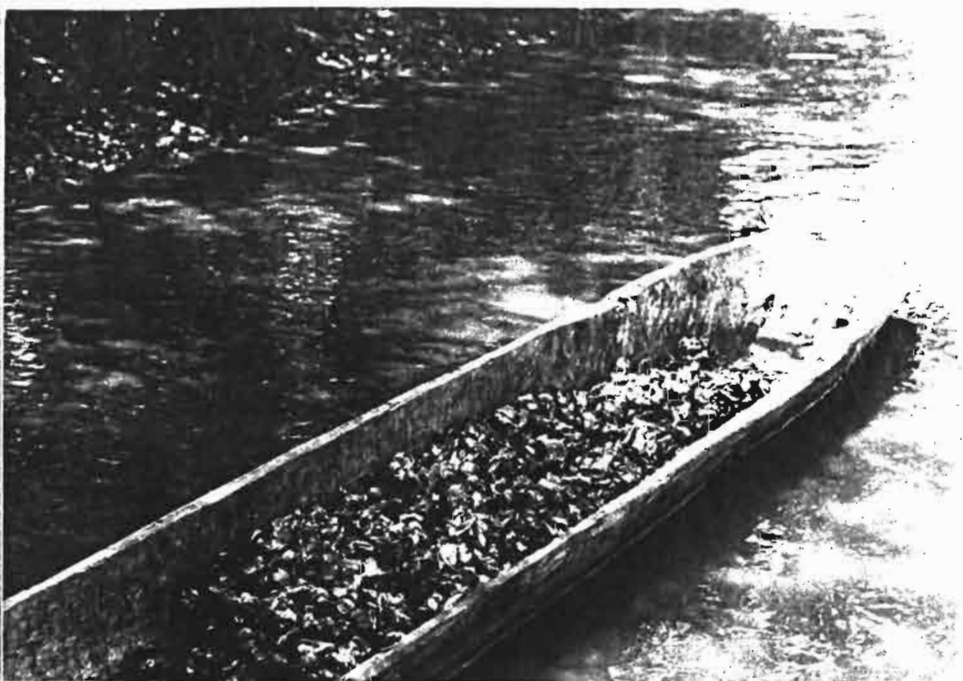


18 . Cueillette depuis la pirogue (remarquer la vieille chaussette en guise de gant)

(Photos M.C. CORMIER)



19. Tri des huîtres



20. Chargement de
la pirogue



21.- Sur le chemin
du retour,
pirogue chargée
d'huîtres.

(Photos M.C. CORMIER)

fibre de rônier. Les mieux pourvues ont une hâche dont elles se servent aussi pour couper le bois.

Pour saisir le rhizophore, en détacher les huîtres et éviter de trop se blesser les mains, des femmes utilisent un bâton fourchu appelé Ewuyum dans le Blouf (photos 12-13).

Leur propre tenue est réduite au minimum : un vieux pagne qu'elles remontent au dessus des genoux, quand elles s'enfoncent dans l'eau ou le poto-poto ; un foulard sur la tête ; pour certaines, comme haut, une chemise ou un tee-shirt usé ; les pieds et les mains nus.

Quelques unes se servent de vieilles chaussettes en guise de gants, qui les protègent à peine des coupures de coquilles. De rares privilégiées se sont fait envoyer par des parents de Dakar des gros gants de jardinage renforcés de cuir sur la paume. D'autres estiment que les gants rendent la cueillette malhabile.

Quand elles atteignent le lieu de cueillette et descendent dans la mangrove, elles rangent la pirogue parallèlement à la rive et l'accrochent à la pagaie plantée dans le poto-poto.

3) Les techniques de cueillette

Selon les sites, les femmes adoptent différentes techniques de cueillette aux conséquences variables sur le renouvellement du stock.

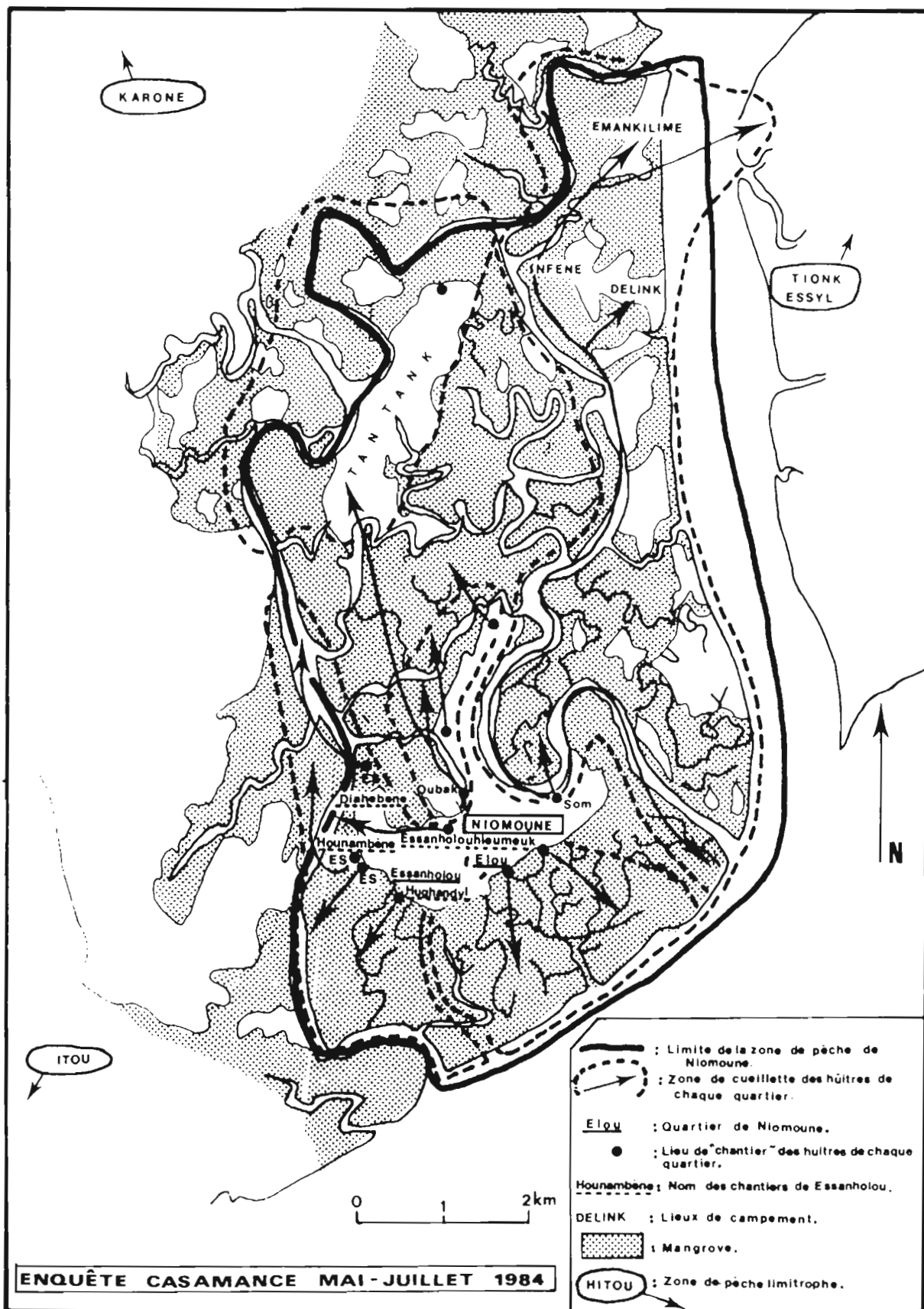
- Les rhizophores avec leurs grappes d'huîtres sont suspendus : les femmes depuis la pirogue les coupent, les chargent et ne détachent les huîtres qu'une fois sur le chantier en plaçant les branches dans le feu. Le bois est alors brûlé (photo 14).

- Les rhizophores suspendus sont chargés dans la pirogue ; les femmes détachent une à une les huîtres à l'aide de l'Ewuyum, rejettent les branches et les plus petites huîtres dans le bolon. Elles ne rentrent au chantier qu'avec les plus grosses huîtres (photo 15).

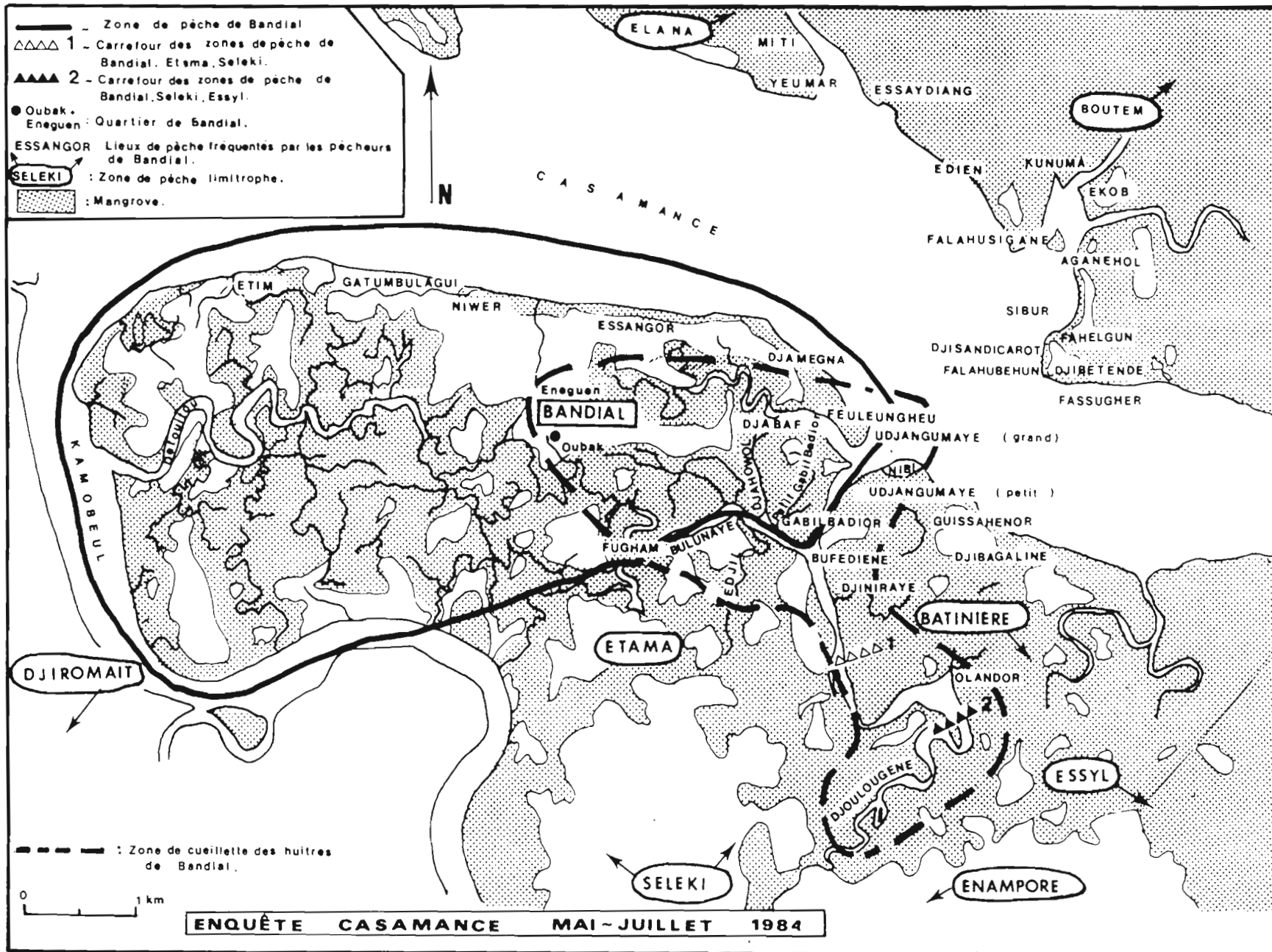
- Les femmes descendent dans la mangrove (photos 16, 17, 18), coupent les rhizophores, font le tri, détachent les plus grosses huîtres et les mettent dans des paniers qu'elles déversent ensuite dans la pirogue (photos 19-20-21).

- Elles secouent les rhizophores pour faire tomber les huîtres directement dans la pirogue ; elles saisissent de la main gauche avec l'Ewuyum la branche et de l'autre main avec le coupe-coupe, détachent une à une les huîtres les plus grosses.

- Les rhizophores ont pris racines dans le poto-poto il est alors impossible de les couper. Les femmes descendent dans l'eau ou la boue, là où elles ont pieds, là ou, à marée basse, les "plages" même étroites sont découvertes. Elles placent le panier en dessous des racines et font tomber les huîtres dedans, en frappant dessus avec la petite hâche ou l'Ewuyum.



ZONE DE PÊCHE DE BANDIAL



37

Quand il n'y a pas de plage, elles plongent dans l'eau se tenant d'une main à la pirogue ou aux branches, le panier flotte sur l'eau.

Parmi toutes ces techniques, la première est la plus destructrice, puisque le bois même est inutilement brûlé, mais aussi la plus économique en temps.

Dans la deuxième et la troisième techniques, si les petites huîtres vont mourir, par contre le bois peut être récupéré.

Dans ces trois cas, la mangrove est soumise à une forte déprédation.

La quatrième technique est la meilleure, épargnant à la fois le temps, la force des femmes et la mangrove. Malheureusement les rhizophores suspendus sont de plus en plus rares, par suite peut-être des coupes abusives.

Ainsi la cinquième technique la plus longue, la plus pénible est actuellement la plus répandue ; là, le renouvellement du stock est assuré : la mangrove n'est pas détruite, les huîtres sont sélectionnées.

Que la dégradation de la mangrove ait une cause naturelle ou anthropique, il est certain que les femmes doivent chercher de plus en plus loin les huîtres, changer de plus en plus fréquemment de sites.

B . GESTION DU MILIEU

1) L'aire de cueillette : problème de l'appropriation ou du droit d'accès à la ressource

La plupart des femmes déclarent pouvoir cueillir n'importe où, même à côté de femmes originaires d'autres villages. Elles se promènent à "l'aventure", s'arrêtent sur les meilleurs sites puis poursuivent leur quête des plus grosses huîtres en longeant les bolons. En fait, ayant suivi des femmes à la cueillette des huîtres, il s'avère que les sites sont choisis et repérés à l'avance, à l'intérieur d'une aire délimitée.

Cette aire de cueillette est limitée par la distance au village, la profondeur des bolons, la richesse des rhizophores et la "coutume".

En moyenne, les femmes rament une heure de temps jusqu'à leur premier lieu de cueillette. Elles s'éloignent rarement à plus de 6 km des débarcadères du village.

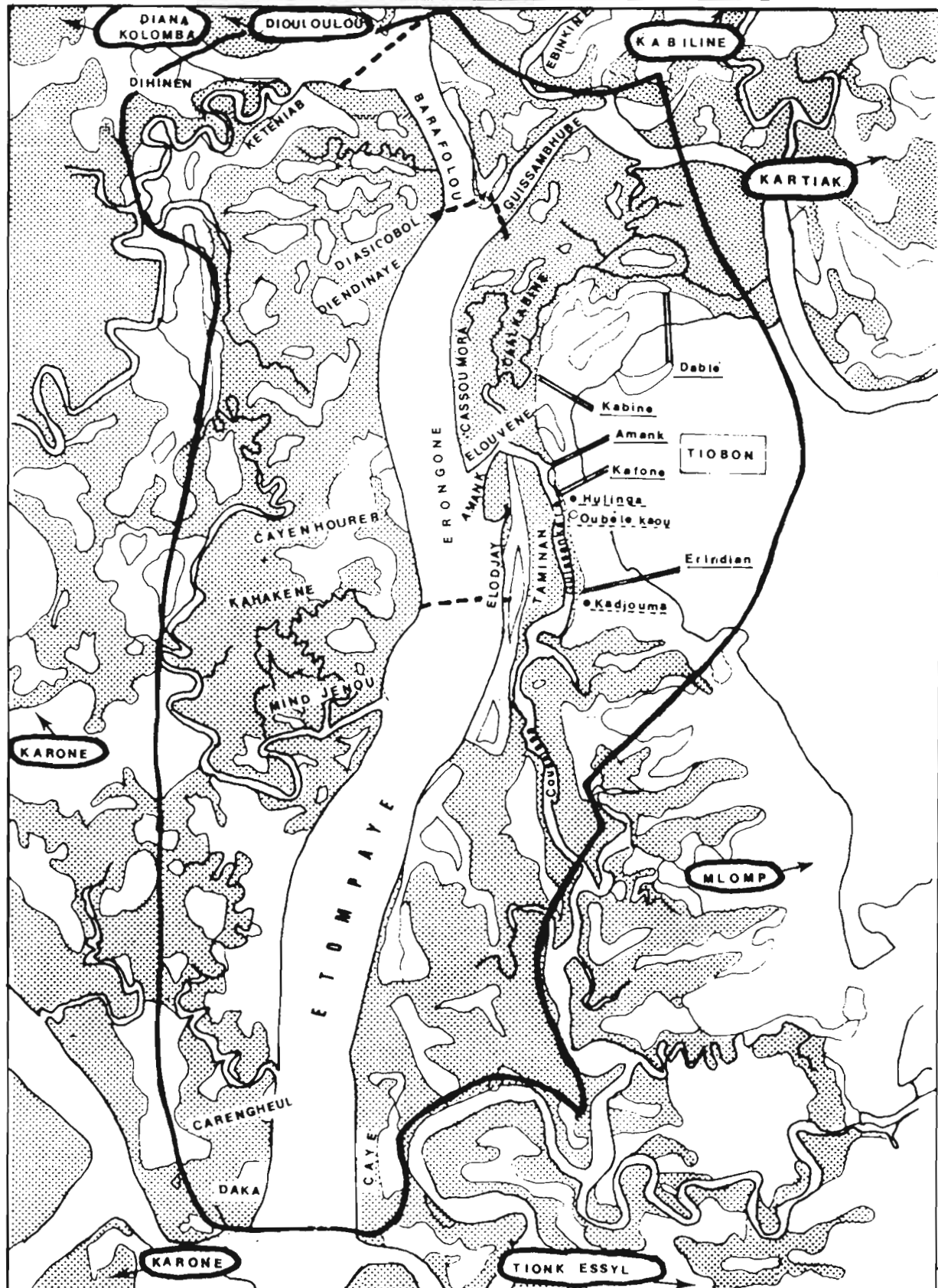
A Elana, (cf. annexe) elles parcourent 3 à 6 km en pirogue, à Tiobon 4 à 6 km, à Niomoune 1 à 4 km, à Eloubaline 4 à 7 km, à Bandial 3 à 6 km (26).

Dans certains villages, les aires de cueillette se superposent aux zones de pêche comme à Tendouk, Mangagoulak, Hilol, Diogué, Ouloubaline. Dans ce dernier village, les femmes

(26) Cf. jeu de cartes joint sur les zones de pêche de ces villages.

CARTE N° 7 ZONE DE PÊCHE DE TIOBON

ENQUÊTE CASAMANCE MAI-JUILLET 1984



——— : Limite de la zone de pêche de TIOBON.
 - - - - : Limites entre les lieux de pêche de Tiobon.
 ○ (KARONE) : Lieux de pêche et de cueillette des huîtres.
 Kabine : Quartier de Tiobon.
 = = = : Débarcadère.

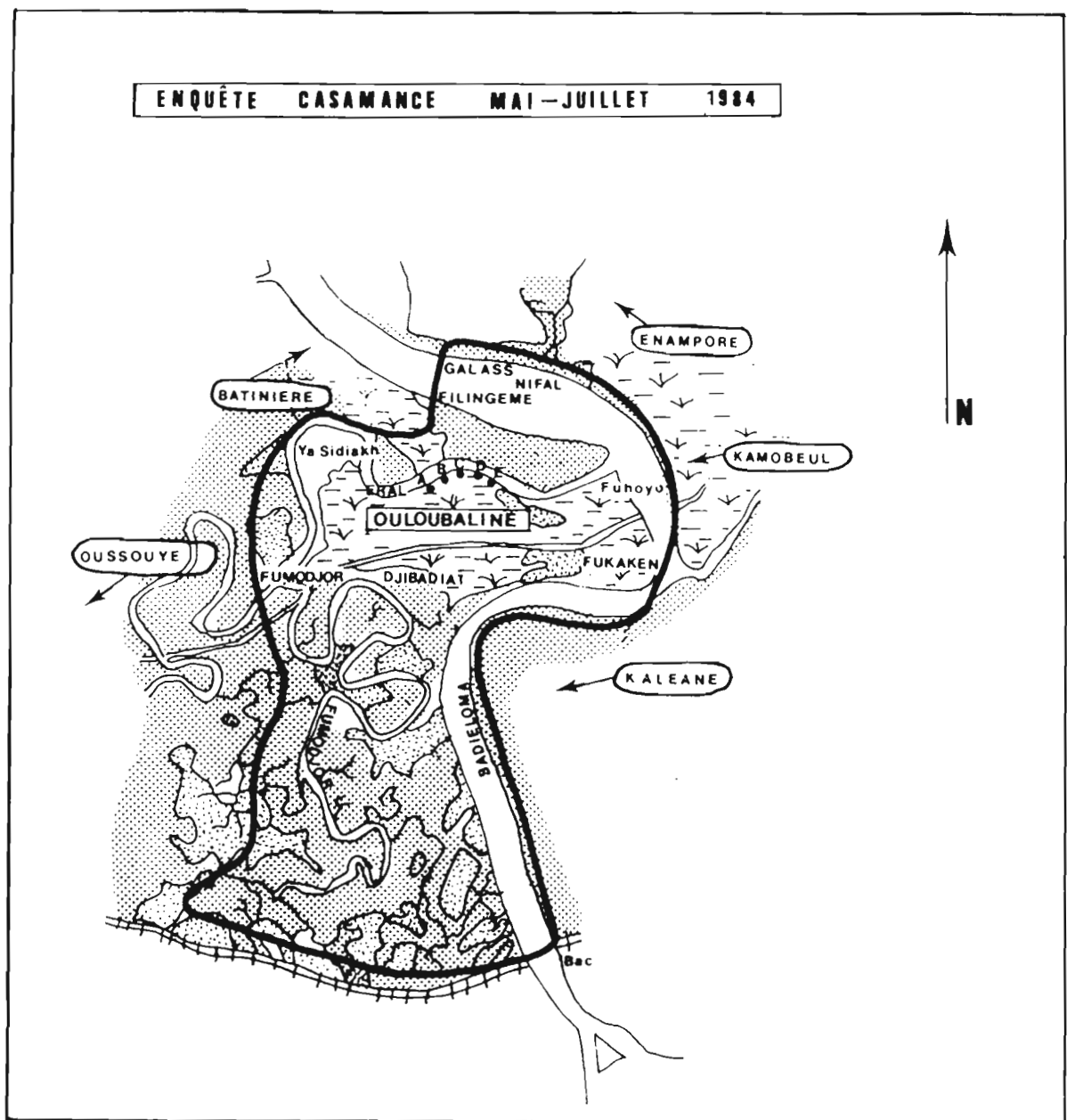
● Hulinga : Lieu de chantier des huîtres.
 ○ Oubèle kaou : Ancien lieu de chantier des huîtres.
 [Stippled Area] : Mangrove.

0 1 2 Km

↑
N

Carte N° 8 **ZONE DE PÊCHE D'OULOUBALINE.**

ENQUÊTE CASAMANCE MAI-JUILLET 1984



<ul style="list-style-type: none"> : Mangrove : Tann : Rizière inondable : Limite de la zone de pêche d'Ouloubaline. OULOUBALINE : Village. BATINIÈRE : Zone de pêche limitrophe. FUKAKEN : Lieux de pêche. 	<ul style="list-style-type: none"> e-A : Gassiaya Batine e-B : Le Port e-C : Gassi Batendu e-D : Gassi Diatian e-E : Djijhep 	<p>} Debarcadères</p>
<p>0 ————— 1Km</p>		

vont cueillir les huîtres dans le bolon du Kamobeul, vers le village du même nom à Fuhoyo, Fukaken, Badieloma, vers Batinière à Filingème, Galass et Nifal ; elles vont aussi vers Oussouye et Niambalan à Djibadiat et Fumodjor, toponyme qui signifie "on plonge pour ramasser les huîtres qui tombent" (traduction du diola Bandial).

Dans d'autres villages, l'aire de cueillette se limite aux bolons les moins profonds, aux sites les plus riches et les plus faciles d'accès.

A Bandial, les hommes vont pêcher dans tous les petits bolons qui mènent au village, dans le Kamobeul bolon et dans le fleuve Casamance, pénétrant même dans les bolons de la rive opposée. Les femmes, par contre, ne vont jamais dans le Kamobeul ou dans la Casamance par suite de la profondeur et de l'insécurité des eaux, de la moindre richesse de la mangrove. Leurs lieux de cueillette se situent dans l'aire villageoise comme Djabaf, Galilbadior, Fugham, ou à la limite de plusieurs aires villageoises comme Udjangumaye, Guissahenor, Djibagaline vers Batinière, comme Olandor, Djoulougène vers Essyl et Séléki.

A Niomoune, chaque quartier a son propre débarcadère, ses propres "chantiers" et sa propre zone de cueillette : la zone de Som s'étend parallèlement au bolon du Diouloulou vers le Nord jusqu'à Emankilime, Infene, Delink. Celle de Oubak s'étend vers le Nord Ouest jusqu'à la rizière Tantank où se trouve un de ses chantiers d'huîtres. Les femmes d'Essanolou vont cueillir les huîtres vers l'Ouest-Nord-Ouest à partir des chantiers de Diahebene, Essanolouhieuweuk et Hounambene 1, vers l'Ouest-Sud-Ouest à partir des chantiers de Hounambene 2 et Hugahandyl. Enfin, la zone du quartier Elou s'étend vers le Sud.

Tous ces lieux nommés, hérités des ancêtres, dépendant d'un village ou même d'un de ses quartiers, font état d'un partage de la mangrove et des bolons, d'une maîtrise poussée de l'espace et posent le problème de l'appropriation et des droits d'accès à la ressource.

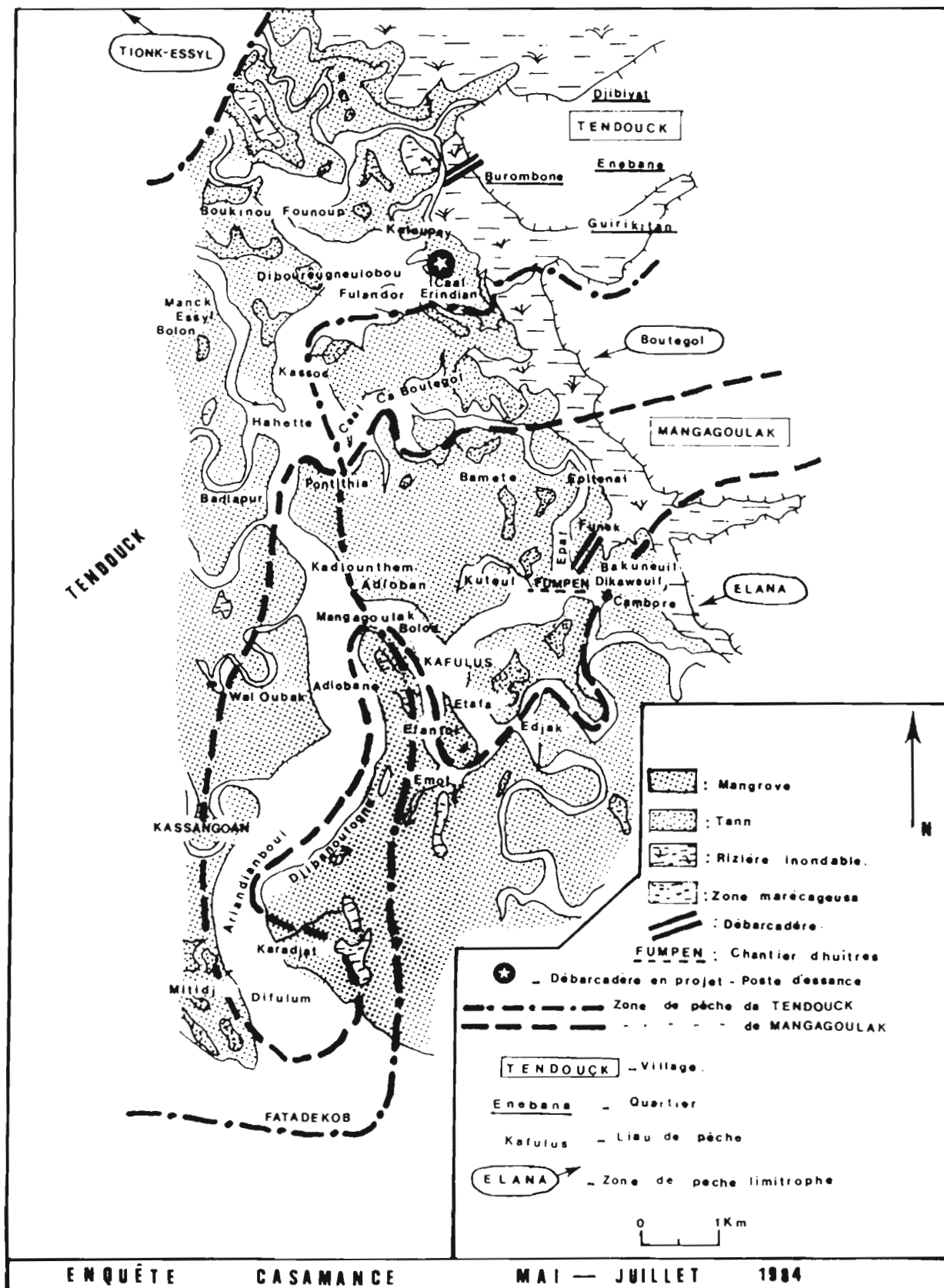
Dans les textes officiels, la mangrove ressort du domaine public ; l'accès aux eaux et à leurs ressources est libre.

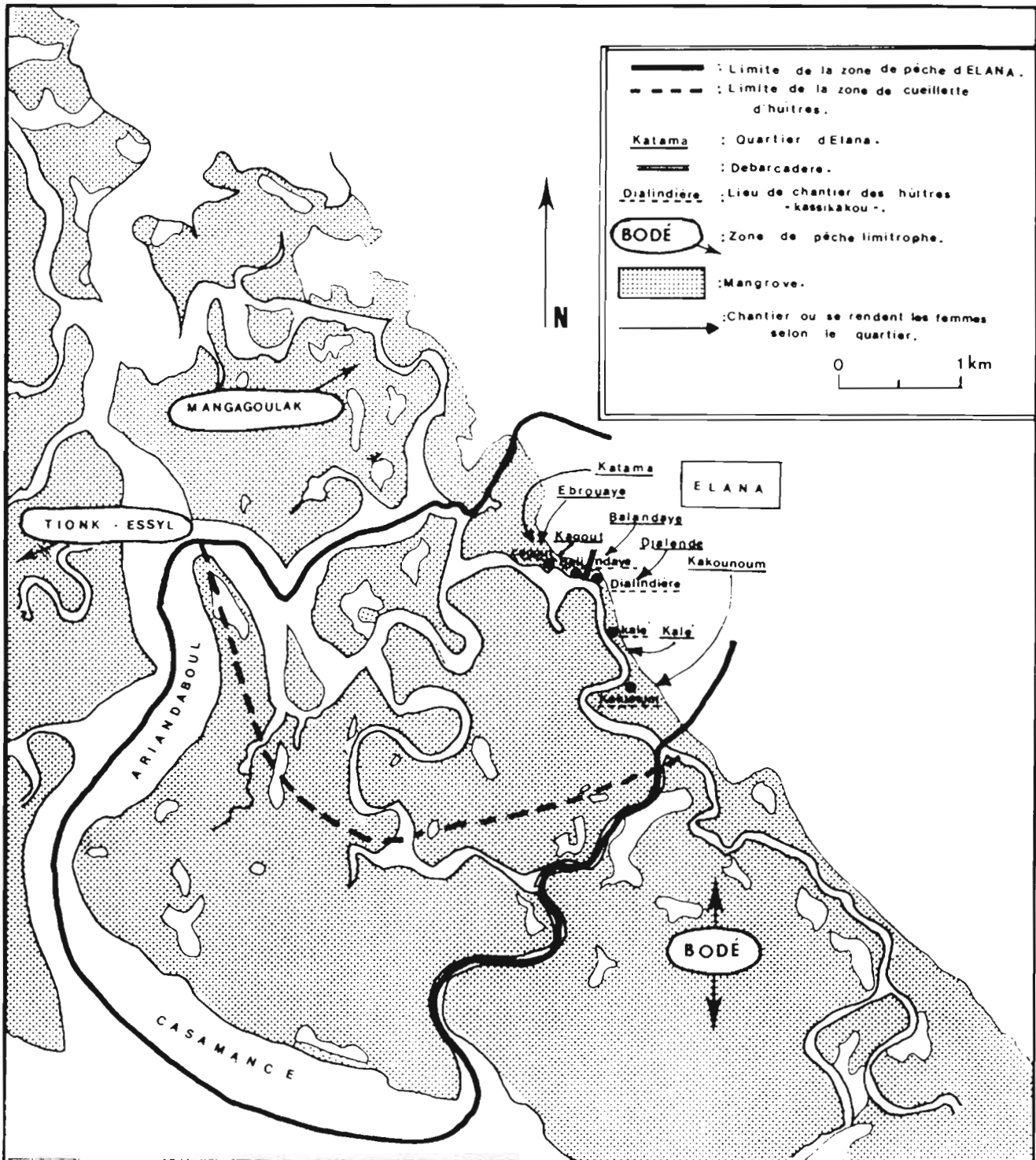
Dans les faits, il existe bel et bien une réglementation coutumière au niveau villageois. Cette coutume ne touche ni la mer, ni même le fleuve Casamance perçu comme une mer, milieu aux eaux profondes et agitées.

Par contre, la mangrove est perçue comme un prolongement du terroir villageois, de même que les bolons y donnant accès. Ce milieu amphibie est géré collectivement par le village, dont le chef est garant de la coutume. Dans ces conditions, on peut être étonné de rencontrer des femmes de différents villages cueillir dans la même zone ou des villageois faire des campagnes de pêche ou de cueillette en dehors de l'aire villageoise.

La notion d'appropriation de l'espace est complexe. Certaines îles sont encore des *no man's land* ; certains bolons conduisent à plusieurs villages ; ainsi en est-il dans le Blouf. Des zones se recoupent (27) ; les droits d'accès à la ressource

(27) Cf. Les zones de pêche de Mangagoulak et de Tendouk la zone de pêche de Bandial.





ENQUÊTE CASAMANCE MAI - JUILLET 1984

peuvent s'étendre à tous les villages dépendant du même pays, par exemple le Djigoutj ou Blouf, le Bandial, les Karone. Ces pays recouvrent les aires de mariage, de lutte, d'échanges ; tous les villageois d'un même pays sont apparentés.

Par ailleurs, la ressource appartient à celui qui en use. Par exemple, en 1984, les femmes de Tionk-Essyl ont fait une campagne à Boudiédiète pour cueillir les huîtres inexploitées localement.

En 1985, les femmes de Boudiédiète ont décidé de cueillir les huîtres de leurs bolons et en ont donc interdit l'accès aux femmes de Tionk-Essyl. Le village a donc priorité d'usage sur sa zone. En fait, c'est la cueillette qui constitue la prise de possession "la cueillette répétée transforme l'espace en territoire" (Etudes Rurales, 1982 : 263).

Les zones villageoises ont pour origine le droit acquis sur cet espace par la pratique répétée de la cueillette, la pêche, la coupe du bois etc..., droit acquis que "seule sa perpétuelle réaffirmation maintient comme droit d'usage" (opus cité : 266). Le droit d'accès à cet espace est fondé sur une commune origine villageoise.

La sécheresse et le déclin de la riziculture incitent les villageois à interdire l'accès de leur zone aux migrants étrangers au village, à revendiquer l'appropriation et l'usage exclusif des ressources de leur espace aquatique.

Depuis 30 ans, les campagnes de cueillette d'huîtres se sont modifiées ; leur limitation n'est pas seulement due à la réaffirmation de ces droits coutumiers.

2. Les campagnes de cueillette d'huîtres

Les migrations familiales (L.V.THOMAS, 1959, 1960, 1967) ont disparu. Les femmes ne font plus guère de campagne à l'extérieur de l'aire villageoise. Certaines avancent, certes, des causes extérieures. "Tout le monde se décide actuellement à faire la cueillette ; on ne permet pas trop que d'autres pénètrent dans les zones" (propos d'une femme de Mangagoulak âgée de 57 ans). Les aires de cueillette villageoises ont des frontières plus ou moins étanches selon le nombre et l'origine des cueilleuses. L'augmentation de leur nombre et la dégradation de la mangrove (diminution du nombre et de la grosseur des huîtres, quête des huîtres de plus en plus loin) sont deux évolutions parallèles qui rendent l'avenir inquiétant.

Les raisons principales de la limitation des campagnes sont davantage d'ordre familial et personnel.

Les femmes se disent trop âgées, trop fatiguées pour s'éloigner du village : elles ont peur de passer la nuit seules dans la mangrove (28).

La majorité des femmes sont retenues à la maison par les enfants, leurs maris, les tâches domestiques et diverses. Selon certaines, il leur est même interdit de quitter le domicile

(28) Cf. explication de Philomène à Elana.

conjugal : "Depuis les ancêtres, c'est comme une coutume ; aucune femme de Mangagoulak ne bouge ; elles ne laissent pas les hommes seuls dans les maisons surtout quand il y a des enfants" (propos tenus par une femme d'Ouloubaline).

Les formes de migration se sont modifiées. A Bandial, Batinière, Eloubaline, Niaguiss, Brin, Badiat, Elana et Mangagoulak, les femmes rentrent chaque soir au village, se contentant d'exploiter l'aire villageoise suffisamment riche en huîtres.

M O T I F		Nbre REPONSES:	
: <u>Motifs personnels</u> :	:	11	:
: (Trop âgée, trop fatigant, trop risqué ...)	:		:
: <u>Motifs familiaux</u> :	:		:
: enfants à charge	:	16	:
: occupations domestiques et autres	:	7	:
: mari ou coutume l'interdit	:	3	:
: peur de laisser la maison vide	:	7	:
: <u>Motifs extérieurs</u> :	:		:
: (limites des zones, sécheresse)	:	4	:
: TOTAL :	:	41	:

Tableau 2 : Limitation des campagnes : motifs

A Tiobon, l'aire de cueillette est très étendue. Certains campements sont à plus de 4 heures du village en pirogue à rame. Les femmes y passent souvent la nuit. Ainsi, un groupe de trois amies a fait une campagne de cueillette de trois semaines à Carengheul (29), chacune a transformé sur place 1,5 paniers d'huîtres séchées, ensuite vendus à Bignona.

Une femme est partie à Dohinen pour deux jours en 1983 ; elle a rempli un panier d'huîtres séchées. Une autre a fait une campagne d'un mois à Mindjenou, elle en a rapporté un sac d'huîtres séchées.

Qu'elles partent seules ou en groupes, pour quelques jours ou 1 à 2 mois, les femmes se déplacent en pirogue à rame à l'intérieur de l'aire villageoise.

Dans les autres villages, les campagnes ont une autre envergure. Depuis Niomoune, Tionk-Essyl, Hilol, Tendouk, les

(29) Cf. carte de la zone de pêche de Tiobon.

femmes partent en campagne pour plusieurs mois vers la zone de Mangagoulak, les îles Blis-Karone, Boudiédiète, Ziguinchor, Goudomp et la Gambie.

A Niomoune, précédant la campagne, une reconnaissance des lieux est faite, en général, par le mari. C'est lui, qui prépare le campement, demande la permission au chef de village de s'installer, prévoit la durée du séjour en fonction de la richesse en huîtres du lieu de campagne choisi. Il retourne ensuite au village pour préparer le voyage. C'est lui encore qui conduit la pirogue et qui, si le séjour est prolongé, va rechercher au village des provisions. Les enfants, qui vont à l'école, sont confiés à une parente, les enfants en bas-âge sont de moins en moins fréquemment emmenés. La campagne dure un à deux mois, le plus souvent en janvier et février. Les femmes cueillent et transforment sur place.

Tantôt les campements sont fixes, tantôt les femmes se déplacent au fur et à mesure de la cueillette. Leurs lieux de prédilection sont les îles, Boudiédiète, le secteur en amont de Ziguinchor : les huîtres abondantes n'y sont pas exploitées par les femmes, qui ont d'autres occupations (30).

Les femmes de Niomoune évitent par contre les zones de Tionk-Essyl à Elana, déjà exploitées par les femmes de ces villages.

Les hommes sont de simples guides, accompagnateurs mais ils ne "travaillent" pas les huîtres, ne restent pas avec les femmes durant toute la durée de la campagne.

A Tionk-Essyl, les femmes partent nombreuses en campagne dans les zones adjacentes de Tendouk, Mangagoulak, Niomoune et aussi à Boudiédiète.

Un groupe de sept femmes de Kamanar a fait en 1984 une campagne de cueillette d'huîtres et de coquillages à Boudiédiète. 5 femmes sont d'abord parties en février avec une pirogue motorisée conduite par un homme du village et une pirogue "busana" à rame, empruntée, l'homme est reparti au village avec la pirogue motorisée ; il ne participe pas à la cueillette, sert simplement de transporteur. Deux autres femmes sont descendues plus tard en auto ; elles ont emprunté sur place une busana. Nous les avons rencontrées une première fois, en mars.

Elles faisaient bouillir les coquillages, griller les huîtres pour les faire sécher. La durée de leur séjour à Boudiédiète dépendait des deux pirogues empruntées. Fin avril, elles craignaient que le propriétaire de Tionk-Essyl ne reprenne sa pirogue pour aller pêcher à Diogué. Elles ne sont finalement revenues à Tionk-Essyl qu'en août après avoir écoulé leur production d'huîtres et de coquillages séchés à Dakar au mois de juillet.

Les campagnes vers la Guinée Bissau sont un phénomène récent des dix dernières années.

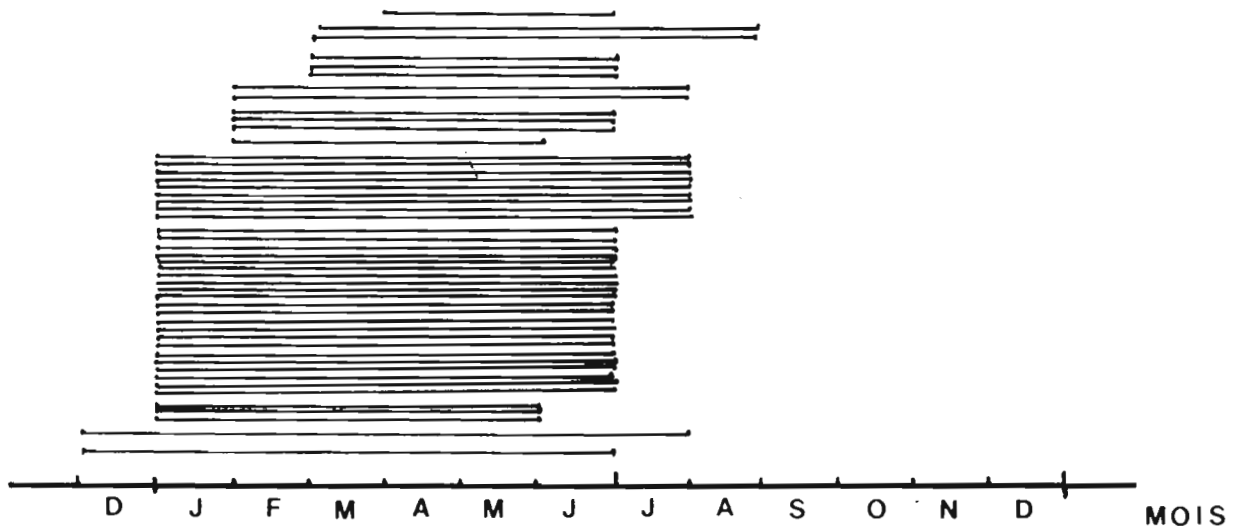
La vente des produits de transformation casamançais en ville, surtout à Dakar représente une nouvelle forme de

(30) Le maraîchage, l'huile de palme

SCHEMA N° 2

SAISON DE CUEILLETTE DES HÛTRES

(ENQUÊTE CASAMANCE 1984)



← Saison de cueillette d'une femme

migration, très dépendant du Casamance Express, bateau qui assure l'essentiel des transports.

Les campagnes de cueillette en Gambie, surtout à partir des villages du Blouf et des îles Karone, sont traditionnelles et tendent, elles, à regresser. A Hilol, par exemple, une seule femme désormais part en campagne à Faraba, de novembre à mi-juin. Elle cueille, transforme et vend sur place, ce qui lui rapporte environ 50 000 F CFA.

A Mangagoulak, six hommes partent régulièrement chaque année depuis 1960 à Banjul de février à mai. Jusqu'aux années cinquante, ils s'installaient sans aucune autorisation préalable; désormais, ils payent une patente. Ils vont à pied jusqu'en Gambie, louent sur place une pirogue, cueillent, grillent et vendent les huîtres à Banjul même. Ils retournent alors au village avec le gain de la vente (31).

3. Gestion temporelle de la cueillette des huîtres

La cueillette des huîtres se pratique essentiellement entre les mois de janvier et juin (cf. schéma 2) elle peut se prolonger jusqu'en juillet et même en août, les années où l'hivernage commence très tard, comme en 1983. En gros, la cueillette s'arrête avec les premières pluies et ne reprend qu'après les travaux agricoles. Février, mars, avril et mai sont les mois les plus actifs, ceux où les huîtres sont les plus grosses. Avant février, les femmes ont de multiples autres occupations : la femme, par exemple, qui ne commence à cueillir les huîtres qu'à partir d'avril, occupe les premiers mois de son année à faire de la vannerie, des cotonnades, la recherche des palmistes et d'huile de palme. Après mai, commence l'hivernage, au sens large. Les femmes sont alors accaparées par les travaux rizicoles (semis-pépinière, repiquage...).

Le manque de temps revient 28 fois dans les réponses données par les femmes à la question : "pourquoi pratique-t-elle la cueillette seulement durant cette saison ?". A contrario, trois femmes ont répondu cueillir les huîtres pendant la saison sèche par manque de travaux agricoles, pour ne pas rester inactives.

Cette explication semble insuffisante. Pourquoi les femmes arrêtent-elles dès juin de cueillir les huîtres alors qu'elles déclarent, par ailleurs, ne commencer les travaux rizicoles que fin juillet ?

Il faut tenir compte aussi des caractéristiques propres aux huîtres et à leur cueillette.

Comme en France, où l'on consomme les huîtres de préférence pendant les mois qui se terminent en r il existe en Casamance des habitudes alimentaires, des coutumes, voire des interdits.

(31) La cueillette est perçue d'abord comme une activité féminine. Quand les hommes y participent, ou bien ils secondent leurs femmes pour ramer, ou bien, seuls, ils le pratiquent sur une autre échelle, en dehors du village comme s'ils voulaient donner à cette pratique une autre dimension (aventure, longue durée, éloignement du village (?)).

R E P O N S E S		: NOMBRE DE REPONSES:	
: 1. Coutume des ancêtres	:	19	:
: <u>En hivernage</u>	:		:
: 2. Période de reproduction des huîtres	:	12	:
: 3. Goût des huîtres moins bon	:	15	:
: 4. Huîtres plus petites, moins nombreuses:	:	6	:
: 5. Valeur des huîtres moindre	:	2	:
: 6. Eau des bolons trop haute	:	1	:
: 7. Séchage des huîtres difficile	:	2	:
: 8. Manque de temps : travaux rizicoles	:	28	:
: <u>En saison sèche</u>	:		:
: 9. Manque d'activité : temps disponible	:	3	:

(Source : enquête Casamance mai-juillet 1984)

Tableau 3 : Justification de la saison de cueillette des huîtres

"Quand les Diola ont semé le riz, s'ils traversent les rizières (32) avec des huîtres, les semences ne seront pas bonnes". Par extension, il est interdit de couper les huîtres des palétuviers ou de les consommer dès que le riz est semé, c'est-à-dire dès les premières pluies.

Cette coutume héritée des ancêtres est nettement affirmée à Badiat, Brin, Batinière, Eloubaline, Mangagoulak, Elana et Niomoune. A Tendouk, Hilol, Bandial, Niaguiss, aucune femme n'y a fait référence. A Tiobon et Tionk-Essyl, les femmes ont déclaré que dans leurs villages, cette coutume n'existait pas et ont fourni des explications plus rationnelles à l'arrêt de la cueillette des huîtres en hivernage.

Cette coutume est particulièrement révélatrice de l'imbrication de l'agriculture et de la pêche chez les Diola. La peur d'endommager les semences renvoie à la nécessité de monopoliser tous les bras valides au service de l'activité fondamentale, la riziculture.

L'interdiction de cueillir les huîtres pendant la saison des pluies renvoie à un souci de gestion de cette ressource. Du point de vue biologique, cette coutume assurerait la protection du stock, dans la mesure où l'hivernage est la période de reproduction des huîtres. Cette explication a été clairement exprimée par douze femmes. En général, la ponte se produit en juillet-août pour les années à pluviosité normale. Les fixations de naissains se produisent très denses en août, moins denses en

(32) Du chantier des huîtres, au bord du bolon, au village, il faut passer par les rizières de bas-fonds, où, dès les premières pluies, on sème, on fait des pépinières puis on repique.



22 . Chantier à nu, près de Drogone Indole



23 . Chantier d'huîtres à côté du débarcadère Batine de Tionk-Essyl

(Photos M.C. CORMIER)

septembre, plus rares en octobre, sauf si la saison des pluies se prolonge (A. BLANC, 1970).

La valeur alimentaire et gastronomique de l'huître varie en fonction de son état sexuel et son état d'affinage (J. REVERDY, 1973). En période de reproduction, l'huître laiteuse n'est guère prisée ; la période qui suit n'est pas meilleure par suite de la "maigreur" de l'huître.

La richesse de l'huître dépend de l'eau dans laquelle elle est immergée à alternances régulières. Les zones d'estuaires ou de littoraux plus ou moins marécageux, où l'eau douce est en contact avec l'eau salée, sont particulièrement bénéfiques.

Quinze cueilleuses d'huîtres ont affirmé que les huîtres avaient moins de goût pendant la saison des pluies car l'eau était moins salée (33). Six autres estiment que les huîtres sont alors plus petites et moins nombreuses. Deux autres déclarent que leur valeur diminue ; deux autres qu'il n'est pas possible de les faire sécher par suite de l'humidité et du manque de soleil ; une autre explique que le niveau d'eau des bolons est trop élevé pour que l'on puisse ramasser les huîtres. Toutes ces raisons biologiques, alimentaires, économiques et techniques se combinent pour créer un fait culturel, la coutume, ou, si cette dernière a été oubliée, l'habitude de cesser la cueillette des huîtres avec les premières pluies.

Pendant la saison sèche, la fréquence de sortie dans les bolons dépend de l'abondance des huîtres, des activités annexes des femmes, de leur mode d'organisation pour la cueillette.

Les premiers mois de la cueillette, quand les huîtres sont les plus abondantes, les femmes vont couper les huîtres deux jours d'affilé et restent un jour au chantier villageois pour les transformer.

A la fin de la saison, elles cueillent un jour et transforment le second.

Même si la récolte des huîtres est son unique activité de saison sèche, la cueilleuse reste au moins un jour sur deux au village pour transformer les produits de la cueillette de la veille et accomplir les divers travaux domestiques.

Dans un seul cas, elle sort tous les jours, et ce, pendant une période déterminée : quand la cueillette est destinée à une société, les membres de cette société se partagent le travail, généralement, les plus jeunes s'occupent de la cueillette tandis que la transformation est à la charge des plus âgées.

De même, les cueilleuses organisées par groupes de trois à quatre femmes se partagent le travail et sortent plus fréquemment un jour sur deux. Celles qui travaillent individuellement, sortent deux jours sur trois.

Les cueilleuses pratiquent cette activité régulièrement chaque année, sauf en cas de maladie, de voyage, de célébration d'une fête rituelle (circoncision, funérailles animistes etc...).

(33) L.V. THOMAS explique que les huîtres ne sont pas consommées en plein hivernage car les huîtres moins salées causeraient des maux de tête. (L.V. THOMAS, 1960).

Comme pour la gestion de l'espace, il n'existe ni réglementation officielle, ni dates d'ouverture et de fermeture formelles de la saison des huîtres.

La protection du stock est cependant assurée par la coutume. La récolte sur les gisements vaseux notamment de Carabane avait "lieu de février à avril et tous les deux ans seulement pour donner le temps aux jeunes huîtres de se développer" (GUEYE M., 1950 : 22).

Actuellement, nous n'avons plus relevé cette règle d'alternance. Par contre, localement, un consensus s'établit entre les villageois pour ne plus cueillir, pendant un temps donné, dans les secteurs de mangrove trop dégradée ; les femmes savent reconnaître l'état de maturité des huîtres et ne touchent pas aux racines des palétuviers qui portent de trop jeunes huîtres (cf. annexe).

A Boutegol, cette année, la cueillette est interdite car les huîtres sont en phase de croissance.

Toutes les femmes, sans exception, affirment que les saisons précédentes étaient meilleures. Certaines datent même très exactement le début de cette dégradation à 1972. Les huîtres sont moins nombreuses, moins grosses, moins bonnes. Les explications, qu'elles fournissent, montrent leur sensibilité à la sécheresse : les huîtres périssent car il ne pleut plus et l'eau est trop salée.

Une autre raison a été deux ou trois fois avancée pour la zone du Diouloulou ; la multiplication des pirogues motorisées avec leur essence gênerait le développement de la mangrove et, par suite, des huîtres.

Les effets de la sécheresse ne sont pas univoques : les activités agricoles ont considérablement décliné. Les femmes ont reporté leur temps disponible sur des activités susceptibles de leur fournir l'argent nécessaire à l'achat du riz. La cueillette des huîtres, tout comme le séchage du poisson, le maraîchage... se sont donc considérablement développés.

C . LA TRANSFORMATION

Les femmes consacrent au moins un jour sur deux à la transformation des huîtres ; cette opération s'effectue toujours au "chantier".

1. Le site du chantier

Auparavant, comme en témoignent les "Kjökkenmødding", ces chantiers s'égrenaient le long des bolons, à côté des différents sites de cueillette et des campements (photos 22-23).

A présent, la plupart des chantiers sont situés à côté des débarcadères du quartier, là où les femmes tirent leurs pirogues ; il se signalent de loin, véritables collines de coquilles vides, d'où s'élève la fumée des foyers (photo ci-après). Chaque quartier du village a son débarcadère et son chantier. A Niomoune, comme on l'a vu plus haut, Som a un chantier, Elou, deux, Oubak, trois et Essanholou six. Parmi ces chantiers, trois sont situés dans la mangrove auprès des lieux de cueillette, huit

sont situés à côté des débarcadères. A Tiobon, le quartier Kafone a laissé le chantier d'Oubelekaou au profit de Huligue plus proche du débarcadère (34).

2. Les techniques de transformation

Les techniques de transformation n'ont guère changé depuis les ancêtres (35). L'opération la plus longue consiste à recueillir la chair des huîtres. Les branches des palétuviers chargées d'huîtres sont mises sur le feu, ou bien les coquilles d'huîtres détachées sont mises à griller ou à bouillir dans une grande bassine remplie d'eau. Une fois les coquilles ouvertes, les femmes non sans se brûler les doigts, retirent la chair qu'elles gardent dans un petit bol ou qu'elles étalent aussitôt au soleil sur une natte.

Le séchage dure 1 à 2 jours, deux jours dans le Bandial où les huîtres ne sont pas fumées, un jour dans le Blouf.

Les huîtres incomplètement séchées sont étalées sur un van circulaire posé au-dessus du foyer (photo 24). Le fumage dure 1 à 2 jours.

"Les huîtres sont consommées crues ou cuites ; la cuisson s'opère par ébullition dans l'eau ou de la façon suivante :

Sur un terrain sec, on dispose des couches alternatives de bois et d'huîtres jusqu'à obtenir un tas de 1 m50 à 2 m de hauteur. On allume le feu. L'opérateur veille à ce que les mollusques ne soient pas calcinés ; il le retire du foyer au fur et à mesure qu'ils souvrent en ayant soin d'y remettre ceux qui lui paraissent insuffisamment cuits.

Ces huîtres grillées ont un goût excellent. Elles sont après grillade, séchées au soleil pendant deux jours".

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

3. Estimation de la production

Il est illusoire de vouloir calculer la production d'huîtres fraîches et séchées. Les femmes n'utilisent pas de balance, elles ne connaissent pas la part des huîtres réservée à la consommation, à la transformation ou à la vente, elles ne peuvent dire combien il faut récolter d'huître pour remplir un panier d'huîtres séchées etc... D'une part, toutes ces notions économiques de production, rendement, rentabilité, ne correspondent à rien à leurs yeux. D'autre part, même en utilisant leurs propres unités de mesure, le panier ou le sac, les résultats sont des plus fantaisistes, variant selon la marée, le jour, la saison, l'année, le lieu de cueillette et la cueilleuse.

(34) Cf. carte de la zone de pêche de Niomoune et de Tiobon.

(35) Voilà la description qu'en donne GUEYE M. en 1950 :



24. Van pour étaler les huîtres sur le foyer

(Photos M.C. CORMIER)

Nous avons essayé d'estimer par exemple le nombre d'huîtres récoltées par cueilleuse et par jour. Le panier est l'unité de référence. 4,5 paniers d'huîtres sont ramassés en moyenne par jour et par femme ; selon les cueilleuses, la production passe du simple au décuple. Leur âge ou leur force physique n'est pas le facteur explicatif de ces disparités. A Tiobon, par exemple, une femme de 24 ans ne ramasse qu'un panier par jour alors qu'une de 75 ans en ramasse 6. On pourrait dire que la première manque d'expérience mais l'exemple de Bandial montre que l'âge et la production n'ont aucune corrélation.

Tableau 4.- Production des cueilleuses d'huîtres de Bandial selon leur âge.

AGE DES FEMMES	NOMBRE DE PANIERS REMPLIS PAR JOUR
30	4
40	6
45	4 à 5
48	3 à 4
50	10
55	9 à 10
65	7 à 8
78	4 à 5

La richesse de l'aire de cueillette exploitée par les femmes n'est pas non plus un facteur discriminant. Selon les villages, la production moyenne par femme varie de 1 à 6 paniers.

Tableau 5.- Production d'huîtres selon les villages.

VILLAGES	NOMBRE DE PANIERS D'HUITRES RAMASSES PAR FEMMES		
	Minimum	Maximum	Moyen
Brin	1	1	1
Niaguiss	1	2	1,5
Mangagoulak	2	3	2,5
Eloubaline	1,5	5	2,5
Badiat	3	5	4
Batinière	4	5	4,5
Tendouk	4	5	4,5
Elana	1	8	5
Hilol	4	5	5
Niomoune	1	8	5
Tionk-Essyl	2	8	5
Tiobon	1	10	5,5
Bandial	4	10	6
Moyenne	2,2	5,7	4

Certes, Brin et Niaguiss sont moins bien situés par rapport à la mangrove que Bandial. Mais il n'en est rien quant à Eloubaline. De même, Mangagoulak est au coeur de la plus riche zone de palétuviers porteurs d'huîtres et sa production moyenne est parmi les plus basses.

La taille donc la contenance du panier varie de 5 à 15 kg ou de 60 à 350 huîtres (36) selon leur grosseur. En estimant que les femmes remplissent chacune 4 paniers par jour, qu'elles cueillent 120 jours par an, qu'elles sont environ 500 cueilleuses, la production de la Basse Casamance serait comprise entre 1 200 000 et 3 840 000 kg d'huîtres, ou bien 300 000 et 1 750 000 douzaines d'huîtres.

La DOPM estime à 40 000 kg la production d'huîtres en 1984 des départements de Bignona, Oussouye et Ziguinchor. Il est sûr qu'une bonne partie de la consommation et de la vente locale lui échappe. Cependant, la différence entre leurs estimations et les nôtres montrent que la production est difficilement quantifiable.

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

L'estimation de la production d'huîtres séchées est aussi aléatoire. Seules les femmes, qui vont en campagne, qui vendent par grandes quantités, à la fin de la saison, connaissent leur production totale. L'unité de mesure est le bol, le panier ou plus couramment, le sac. En moyenne, elle font un sac de 50 kg par saison. Quand elles partent en campagne, la production est supérieure : un panier pour deux jours de campagne, un sac pour deux mois de campagne.

Comment les femmes se partagent-elles le travail et le produit ?

D . ORGANISATION DES CUEILLEUSES D'HUITRES

Les femmes pratiquent la cueillette des huîtres individuellement ou par groupes. Les formes d'organisation varient selon la composition de ces groupes (37), le partage des tâches, le partage et la destination du produit. Sur les 54 enquêtes réalisées, 19 femmes font la cueillette individuellement, les 35 autres travaillent dans des groupes de 2, 3 ou 4 femmes. Les différents types d'organisation se

(36) Ces chiffres ont été obtenus à la suite de comptage et pesage systématiques des paniers dans différents villages (enquête mars 1985). A. BLANC (1970) estime que 20 huîtres pèsent 1 kg. Nos résultats n'en diffèrent guère.

(37) Le nombre de femmes et les liens qui les unissent.

retrouvent dans tous les villages. Il ne semble prévaloir aucune règle.

Certes, dans des villages comme Eloubaline, Tiobon, Hilol, Bandial, les femmes pratiquent en majorité la cueillette individuellement : chacune dispose de sa pirogue.

Dans d'autres villages, les cueilleuses sortent de préférence en groupes appelées "compagnies". A Niomoune, par exemple, les femmes s'associent, selon leur quartiers et leurs classes d'âge par groupes de 2, 3 ou 4.

Dans la plupart des villages, cependant, se combinent cueillette individuelle et cueillette en groupes ; tous les types de liens existent entre les femmes, liens de parenté, de cohabitation, de voisinage, d'amitié.

Voici par exemple comment se regroupent les femmes dans trois quartiers de Tionk-Essyl :

Tableau 6.- Organisation des cueilleuses de Tionk Essyl.

1. Batine

NOMBRE DE CUEILLEUSES D'HUITRES			
Individuelles	Associées	Totales	
22	19	41	

GROUPES	LIENS ENTRE LES FEMMES
6 groupes de 2 femmes	dans 3 groupes, co-épouses
	dans 3 groupes, amies
1 groupe de 3 femmes	amies
1 groupe de 4 femmes	soeurs

2. Kamanar

NOMBRE DE CUEILLEUSES D'HUITRES			
Individuelles	Associées	Totales	
38	18	56	

GROUPES	LIENS ENTRE LES FEMMES
	dans 4 groupes, amies
9 groupes de 2 femmes	dans 3 groupes, co-épouses
	dans 1 groupe, soeurs
	dans 2 groupes, belles-soeurs

3. Niaganane

NOMBRE DE CUEILLEUSES D'HUITRES			
Individuelles	Associées	Totales	
0	29	29	

GROUPES	LIENS ENTRE LES FEMMES		
8 groupes de 2 femmes	dans 2 groupes, cohabitantes		
	dans 2 groupes, cousines		
	dans 1 groupe, amies		
	dans 1 groupe, co-épouses		
	dans 1 groupe, belles-soeurs		
	dans 1 groupe, soeurs		
3 groupes de 3 femmes	dans 1 groupe, 2 co-épouses et leur		
	amies		
	dans 1 groupe, amies		
	dans 1 groupe, 2 soeurs et leur		
1 groupe de 4 femmes	2 fois 2 co-épouses dont les maris		
	sont cousins		

A quelle logique répond la constitution de ces groupes ou leur absence ? Elle peut traduire un partage des tâches dans le cas où les partenaires sont d'âges ou de forces physiques différents. Dans les compagnies réunissant une mère et sa fille, quand l'apprentissage de la seconde est achevé elle part seule couper les huîtres tandis que la première reste au débarcadère pour les transformer.

Dans certains villages on relève des couples, qui pratiquent cette activité (38) : le mari récolte les huîtres, la femme les transforme.

Dans le cas où les femmes sont de la même classe d'âge, ont des aptitudes physiques égales, elles se regroupent très naturellement au sein du même quartier car elles quittent le débarcadère au même moment pour profiter de la marée descendante, exploitent la même aire de cueillette, transforment leurs huîtres sur le même "chantier".

Sans travailler en commun, les femmes le plus souvent récoltent côte à côte pour "empêcher la peur de la mangrove".

Le groupement est nécessaire dans certains villages par la rareté des pirogues, qui poussent les femmes à louer ou à emprunter à plusieurs une pirogue. Comme preuve à contrario, à Eloubaline, la cueillette est individuelle car toutes les femmes ont à leur disposition au moins une pirogue. L'importance du parc piroguier s'explique par la situation et le site de ce village : la pirogue est le seul moyen de déplacement ; elle sert au

(38) Cf. tableau.

ramassage du bois, du sel et surtout à l'approvisionnement en eau douce dans les villages de plateau comme Kamobeul et Dussouye.

Les femmes cueillent tantôt en groupes tantôt individuellement selon la taille de la pirogue et selon la saison. Pour une plus grande efficacité du travail, la femme, qui dispose d'une grande pirogue, convie d'autres femmes à se joindre à elle.

En début de saison, quand les huîtres sont abondantes, les femmes sortent en groupes ; en fin de saison, elles sortent individuellement.

En fait, chaque compagnie a sa logique propre, basée sur l'entente entre les femmes. On y relève tous les stades d'association depuis le simple partage de la pirogue jusqu'à la vente des huîtres séchées en commun.

Une compagnie de deux femmes utilise par exemple la même pirogue : elles sortent ensemble ; l'une se réserve la moitié avant de la pirogue, l'autre la moitié arrière et chacune cueille et remplit sa moitié de pirogue ; elles peuvent aussi sortir dans la mangrove à tour de rôle : quand l'une récolte, l'autre reste au chantier pour transformer ses huîtres. A part la pirogue et son mode de rétribution, rien n'est partagé.

Les femmes utilisent la même pirogue et cueillent en commun. Les huîtres non décortiquées sont partagées en parts égales, quelle que soit la personne qui fournit la pirogue.

Les femmes se partagent les huîtres séchées si elles les transforment ensemble. Elles se partagent l'argent, si tout le travail, depuis la cueillette jusqu'à la distribution, est effectué en commun.

A Niomoune dans le quartier Elou, un groupe de trois femmes de la même classe d'âge habitant dans la même concession, louent ensemble une pirogue. Un jour sur deux, elles sortent cueillir les huîtres ; le second jour, elles les transforment. Tout le travail est fait en commun. Elles payent la location de la pirogue à la fin de la saison, quand elles se partagent les huîtres séchées. Le panier sert d'unité de mesure. Chaque femme prend deux paniers d'huîtres séchées soit $\frac{2}{7}$ du produit. Au propriétaire de la pirogue revient un panier, soit $\frac{1}{7}$ du produit.

Dans un autre groupe de Niomoune, du quartier Som, l'organisation est plus complexe. Les quatre femmes, qui composent ce groupe, des amies, n'ont pas le même travail mais reçoivent chacune la même part, ou bien en huîtres séchées, ou bien en argent. La plus âgée est la responsable du groupe. Elle sort moins souvent pour cueillir les huîtres, désigne à tour de rôle les deux femmes qui vont faire la cueillette, les deux qui restent au chantier. C'est elle qui garde les huîtres séchées. Les femmes, ou bien prennent chacune un grand panier d'huîtres séchées ou bien se partagent l'argent après la vente.

Dans le quartier Batine de Tionk-Essyl, deux amies récoltent, transforment et vendent les huîtres en commun. Elles ne payent pas la pirogue, qui appartient au mari de l'une d'entre elles. Les huîtres séchées sont vendues au fur et à mesure ; l'argent, à chaque vente, est partagé moitié, moitié. Avant la sécheresse, elles avaient une caisse commune et ne se

partageaient l'argent qu'à la fin de la saison. La nécessité d'assurer le quotidien leur interdit désormais de se constituer cette épargne. Elles réservent les huîtres des trois derniers jours de cueillette de la saison à leur propre consommation.

A Batinière, trois femmes cohabitantes sortent ensemble, chacune dans sa propre pirogue (39). Tout le travail est fait en commun, cueillette, transformation et vente. Même l'argent est mis en commun pour l'achat de vêtements et de riz, qui ne sont partagés qu'après.

C'est dans les villages où les femmes sont organisées en société que le système de partage des tâches et du produit est plus sophistiqué.

A Elana, en 1983, 9 femmes avaient formé une association pour la cueillette, la transformation et la vente des coquillages. Un bana-bana de Diatock leur avait commandé un sac de coquillages séchés, vendus par pot de 100 F CFA. Les femmes se sont partagées égalitairement le profit. Cette association s'est ensuite dissoute, la commande n'ayant pas été renouvelée en 1984. Cet exemple montre la souplesse d'adaptation des femmes, leur capacité à s'organiser pour répondre à une demande extérieure.

A Tendouk, les femmes ont constitué des sociétés, une par quartier, sur le même modèle, composées de :

- 9 groupes à Djhibiak
- 7 groupes à Enebane
- 8 groupes à Djirikitang
- 18 groupes à Burombone.

Chaque groupe de deux femmes travaille, selon les jours, pour la société ou pour elles-mêmes. Dans la société du quartier Burombone, appelée "DACCORD" les femmes se partagent le travail : les plus vieilles, ou bien celles qui ne savent pas couper les huîtres, ou encore celles qui ont des enfants en bas âges, restent au débarcadère pour transformer les huîtres ; les autres sortent tous les jours pour la cueillette (40). Les huîtres séchées sont conservées jusqu'à l'obtention d'une certaine quantité (1 ou 2 sacs), confiée à 3 ou 4 femmes, qui sont chargées de la vente. Les femmes produisent 1,5 sac d'huîtres séchées en une semaine, vendu plus de 50 000 F CFA.

Cette société s'est formée autour de la cueillette des huîtres mais aussi d'une bananeraie et de la fumure des champs. Tous les gains sont destinés à l'organisation de cérémonies ; la plus grosse dépense est constituée par l'achat de pagnes et la confection d'une tenue, identique pour toutes les femmes, qu'elles porteront lors de la célébration de ces cérémonies. Au festin, sont conviées les sociétés de femmes des autres quartiers; la société organise plusieurs fêtes par année. Les

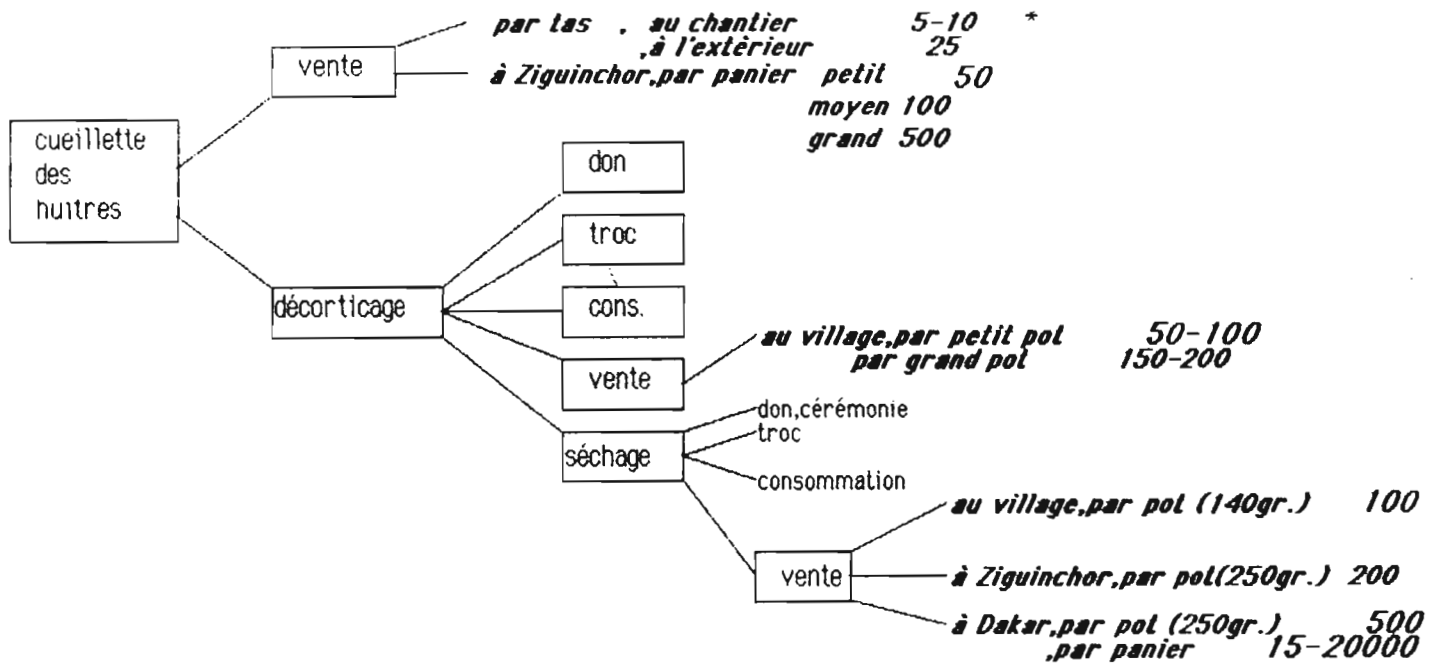
(39) Plus exactement, chacune dans la pirogue de son mari, qu'elle ne paye pas.

(40) Quand elles ne travaillent pas pour la société les femmes sortent deux jours sur trois : le troisième jour, elles restent au chantier.

jours de cueillette au profit de la société sont choisis par la présidente. Les femmes au total travaillent plus pour la société que pour elles-mêmes.

Le regroupement des cueilleuses répond ici à la logique du quartier et, même à une tradition diola. Il s'agit en fait d'une association d'entraide au profit d'une femme stérile ou qui a perdu tous ses enfants. Les femmes organisent des cérémonies pour qu'elle ait un enfant et célèbrent son retour au foyer conjugal par de grandes fêtes.

La cueillette des huîtres est une forme de cotisation (cf. photo 25-26). On voit par cet exemple, combien la cueillette des huîtres est intégrée à la vie villageoise et aux autres activités.



SCHEMA 5 : Circuit de distribution des huîtres et leurs prix (en CFA).

(M.C. CORMIER, enquêtes, 1985)

I I I . L E S C U E I L L E U S E S D ' H U I T R E S

La cueillette est un travail pénible, long, fatigant. Quelles sont donc les motivations des femmes qui pratiquent cette activité ?

Pour répondre à cette question, il est nécessaire de connaître ces femmes, les contraintes qui pèsent sur elles et leurs latitudes d'action en fonction de leur environnement (41).

A . P R O F I L D E S C U E I L L E U S E S D ' H U I T R E S

Les 54 personnes interrogées sont toutes des femmes diola. Certes, notre enquête se limite géographiquement à la Basse-Casamance où l'ethnie diola est majoritaire, voire exclusive dans certains villages.

Mais même dans les zones septentrionales et orientales, où les populations sont mélangées, la cueillette des huîtres reste l'affaire des Diola (42).

Ces femmes sont musulmanes (42,5 %), catholiques ou animistes (24 %). La religion n'interfère pas. La répartition entre les villages montre seulement l'avancée progressive de l'Islam. Si les villages isolés comme Hilol, Niomoune et Eloubaline sont demeurés animistes, si les villages de la Rive Sud et du Sud du Blouf sont en majorité catholiques, ailleurs, dans le Nord et l'Est, l'Islam devient prédominant comme à Tendouk, Tionk-Essyl et Tiobon.

A part une femme Khadria et quatre Tidjane, les confréries ne sont pas représentées.

(41) Milieu géographique, tradition villageoise, infrastructure, conjoncture, etc...

(42) A quand remonte cette spécialisation ?

A. HAMER note que dès la fin du XIX^{ème} siècle les femmes diola migraient saisonnièrement en Gambie à la recherche des huîtres : "la pêche aux huîtres, pêche traditionnelle des femmes diola, n'était pas connue des femmes mandingues, malgré le marché existant". (A. HAMER, 1980 : 205-206).

Tableau 7. Religion des cueilleuses d'huîtres

Religion	Nombre	Pourcentage
Catholique	18	33,5
Animiste	13	24
Musulmane	23	42,5
T O T A L	54	100

Tableau 8. Confrérie des cueilleuses d'huîtres musulmanes

Confrérie	Nombre	Pourcentage
Khadria	1	4
Tidjane	4	17
Sans confrérie	18	78
T O T A L	23	100

Pratiquement toutes les femmes sont mariées (85 %) ou l'ont été (5 veuves et 2 divorcées). Le célibat est très mal vu ; c'est seulement dans la génération actuelle que l'on rencontre des femmes célibataires ayant plus de 20 ans ; celles-ci ont quitté le village pour poursuivre leurs études ou travaillent comme domestiques en ville, ce qui retarde l'âge au mariage.

Tableau 9. Situation familiale des cueilleuses d'huîtres

Situation familiale	Nombre	Pourcentage
Mariée	46	85
Veuve	5	9
Célibataire	2	4
Divorcée	1	2
T O T A L	54	100

Plus de la moitié des femmes mariées n'ont pas de co-épouse. On constate avec étonnement que la polygamie se rencontre dans toutes les religions et que les hommes ont jusqu'à 5 épouses. La plupart des femmes interrogées sont les premières épouses.

Tableau 10. Nombre de co-épouses des cueilleuses d'huîtres

Nombre de co-épouses	Nombre de cas	Pourcentage
0	29	63
1	9	19
2	4	9
3	3	7
4	1	2
T O T A L	46	100

Les cueilleuses d'huîtres ont en moyenne 4 enfants. 2 femmes ont à leur charge 10 enfants. La plupart (65 %) en ont 2, 3, 4 ou 5.

Tableau 11. Nombre d'enfants des cueilleuses d'huîtres

Nombre d'enfants	Nombre de cas
0	5
1	2
2	10
3	6
4	11
5	8
6	4
7	4
8	1
9	1
10	2
T O T A L	54
M O Y E N N E	4

Toutes les femmes sont mariées à des cultivateurs résidents au village, sauf 4 d'entre elles (43). Parmi les époux cultivateurs, un est aussi pêcheur, un récolteur de vin de palme, un chef du village et un retraité.

Toutes les femmes sont résidentes en permanence au village et aident leur mari dans les travaux agricoles, essentiellement rizicoles.

(43) Un ouvrier dans l'usine d'arachidière de Ziguinchor, un ouvrier à l'usine Amerger de Dakar, un étudiant à Dakar, un talibé à Dakar (c'est lui qui a 5 épouses).

Les cueilleuses d'huîtres ont entre 24 et plus de 75 ans, soit en moyenne 44 ans, ce qui est assez élevé. Il ne faut pas en conclure que la cueillette des huîtres est une activité des femmes âgées.

Tableau 12. Age des cueilleuses d'huîtres

A G E	NOMBRE DE CAS
20-24	2
25-29	4
30-34	7
35-39	3
40-44	6
45-49	10
50-54	8
55-59	3
60-64	5
65-69	0
70-74	5
75 et plus	1
T O T A L	54
M O Y E N N E	43,7

L'examen de l'itinéraire suivi par ces femmes, de leur biographie met en lumière certains faits.

En Casamance toutes les jeunes femmes célibataires sont en villes employées comme domestiques ou étudiantes.

Elles ne retournent au village, définitivement, que pour se marier. Dès lors, elles s'occupent des travaux domestiques, des rizières pendant l'hivernage et développent une ou plusieurs activités en saison sèche ; pour elles, se présentent diverses alternatives, dont la cueillette des huîtres. L'âge est une contrainte, dans la mesure où dans certains villages de mangrove, toutes les femmes font la cueillette, sauf les plus âgées. Ainsi en est-il à Eloubaline où l'âge moyen des cueilleuses d'huîtres est de 34 ans seulement ; la plus âgées a 50 ans.

Dans d'autres villages, par contre, la moyenne est élevée car toutes les jeunes femmes ont migré comme bonnes à Dakar.

Ainsi à Mangagoulak, elles ont en moyenne 66 ans, à Hilol 68 ans.



26 . . . ce bu yoross préparé à l'occasion d'une cérémonie à Eloubaline
(Photo M.C. CORMIER)

Tableau 13. Age moyen des cueilleuses d'huîtres selon les villages

VILLAGE	AGE MOYEN
Eloubaline	34
Elana	37
Tiobon	39
Niomoune	41,5
Tendouk	44
Niaguiss	48
Bandial	50
Badiat	50,5
Brin	54
Batinière	54
Tionk-Essyl	57
Mangagoulak	65,6
Hilol	68
Moyenne générale	49,4

L'âge intervient aussi dans la facilité des femmes à se déplacer, et notamment à migrer en ville pour écouler leur production. Les femmes, qui refusent de se déplacer pour vendre les huîtres à Dakar ou à Ziguinchor, sont les plus âgées ou celles qui ont à leur charge une nombreuse famille et personne pour s'en occuper en leur absence.

Notre échantillon est biaisé dans la mesure où ce sont ces femmes qui font l'objet de notre enquête.

Nous avons essayé d'apporter des correctifs, en rencontrant les autres cueilleuses d'huîtres migrantes, d'une part sur les marchés dakarois en fin de saison sèche, d'autre part dans les villages, à leur retour, en août et septembre. Ces femmes sont de fait plus jeunes.

B . LES ACTIVITES EN CONCURRENCE OU EN COMPLEMENTARITE AVEC LA CUEILLETTE DES HUITRES

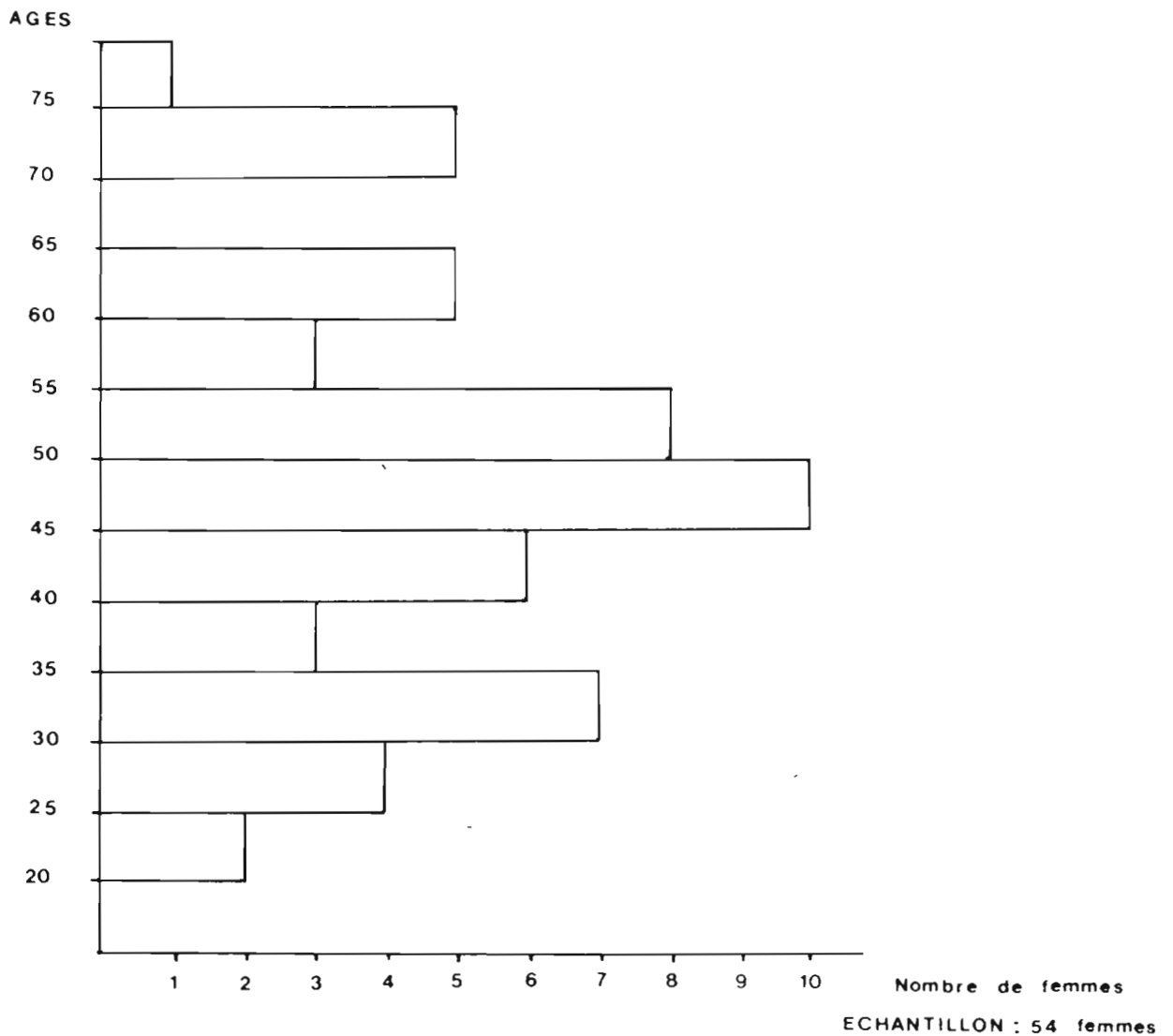
Nous excluons les travaux rizicoles ou autres activités d'hivernage (44), puisque les huîtres n'occupent les femmes qu'en saison sèche.

Selon les ressources et la situation du village, les femmes passent la saison sèche en ville comme bonnes ou étudiantes, au village exerçant des activités variées qui se concurrencent ou se complètent : vannerie, poterie, cotonnade, tissage,

(44) Toutes les femmes s'occupent des rizières. Il n'y a pas d'alternative aux travaux rizicoles, sauf la migration définitive.

SCHEMA N° 3

PYRAMIDE DES AGES DES CUEILLEUSES D'HUÎTRES.



ENQUÊTE CASAMANCE MAI - JUILLET 1984

transformation du néré, recherche du bois, du sel, des coquillages, de l'eau, des petits poissons, épandage du fumier, pilage du riz, maraîchage, plantation d'arbres fruitiers, vente de vin de palme, bana-bana (petit commerce) etc...

Quel rôle joue la cueillette des huîtres par rapport à toutes ces activités ? La migration en ville comme bonne est l'activité prédominante des jeunes femmes célibataires. Sur les 54 cueilleuses d'huîtres, la moitié ont migré étant jeunes. Deux seulement, même mariées, continuent à être bonnes.

Cette activité est exclusive de toute autre.

La répartition entre les villages n'est pas significative : certes, à Hilol et Niomoune, villages isolés des îles Blis-Karone, on ne relève aucune femme anciennement bonne. A Bandial, plus proche de Ziguinchor mais accessible que par pirogue, 6 cueilleuses sur 8 ont été bonnes. Dans les villages du Blouf, aux situations équivalentes, Mangagoulak ne compte aucune cueilleuse anciennement bonne, Tiobon en compte 5 sur 10, Tionk-Essyl 1 sur 4, Elana 3 sur 3.

Plus significative est la génération à laquelle appartiennent ces 21 femmes. Elles ont entre 24 et 55 ans, soit en moyenne 39,5 ans alors que la moyenne générale est de 49,5 ans. La migration en ville a commencé dans les années 1940-1950 (45) et ne concerne donc pas les femmes âgées de plus de 55 ans.

Tableau 14. Destination de la migration des femmes diola

DESTINATION	NOMBRE
Dakar	10
Ziguinchor	9
Gambie	3
Haute Casamance	1
sans migration	23
TOTAL	56*

(* Le total (56) est supérieur à l'échantillon (54) car certaines femmes sont allées dans plusieurs villes).

(45) Le développement de la migration saisonnière des femmes diola est lié : à la croissance industrielle et urbaine, partant à la multiplication des emplois domestiques, au développement des infrastructures routières - la Transgambienne a été achevée à la fin des années 1950, - à la scolarisation et au retrait des hommes de la force de travail, aux lourdes cotisations pour les associations féminines, au décalage entre l'augmentation des besoins en biens de consommation et les ressources locales, aux difficultés de trouver des sources de revenus lucratives au village en saison sèche. (A. HAMER, 1980 : 215-217).

La destination est par ordre de priorité Dakar, Ziguinchor, la Gambie (Banjul) et les villes de Haute Casamance (Kolda, Velingara).

Elles migrent plusieurs années de suite, en général plus de 5 ans jusqu'à 12 ans.

Tableau 15. Durée des migrations

: NOMBRE D'ANNEES :	: NOMBRE DE FEMMES :
: 1 :	: 1 :
: 2 :	: 4 :
: 3 :	: 2 :
: 4 :	: 0 :
: 5 :	: 5 :
: Plus de 5 :	: 8 :
: Sans réponse :	: 1 :
: T O T A L :	: 21 :

Les 23 autres femmes, avant leur mariage, sont restées au village secondant le plus souvent leur mère. 11 d'entre elles pratiquaient déjà la cueillette des huîtres ; elles précisent qu'"au temps" les huîtres n'étaient pas vendues mais seulement consommées ou troquées contre du riz, du vin de palme.

Selon les villages, la gamme des activités praticables par les femmes au cours de l'année est plus ou moins grande. Nous avons établi le calendrier moyen par village à partir des

Tableau 16. Variété des activités féminines

: V I L L A G E S :	: NOMBRE D'ACTIVITES FEMININES (SANS LES TRAVAUX RIZICOLES ET LA CUEILLETTE DES HUITRES) :
: Hilol :	: 1 :
: Tiobon :	: 3 :
: Tendouk :	: 3 :
: Mangagoulak :	: 4 :
: Brin :	: 5 :
: Badiat :	: 5 :
: Batinière :	: 7 :
: Niaguiss :	: 7 :
: Elana :	: 8 :
: Bandial :	: 9 :
: Eloubaline :	: 9 :
: Niomoune :	: 9 :
: Tionk-Essyl :	: 10 :
: MOYENNE :	: 6 :

(données par les 54 cueilleuses d'huîtres interrogées (46) et nous avons fait préciser les activités dont le produit est destiné à la vente.

Sans compter les repiquages, la récolte du riz et la cueillette des huîtres, activités communes aux femmes de tous les villages, on relève de 1 à 10 autres occupations féminines.

Certaines activités se pratiquent à n'importe quelle saison; le temps qui leur est consacré, dépend de la disponibilité des femmes. Vannerie, tissage, poterie, transformation de divers produits, sont des activités complémentaires, exercées toute l'année mais surtout pendant la saison sèche, quand les femmes ne vont plus aux rizières.

La recherche du sel, du bois, de l'eau, le pilage du riz, l'épandage du fumier sont des activités vitales, communes à presque toutes les femmes.

Dans les villages de mangrove comme Bandial, Batinière, Eloubaline, les femmes vont chercher l'eau toute l'année dans les villages de plateau. Elles y passent une journée, une à deux fois par semaine.

Le bois est recherché en même temps que les huîtres ou en fin de saison sèche.

Il en est de même pour le sel, l'épandage du fumier Etoune, le pilage du riz, qui occupent surtout les mois précédant l'hivernage c'est-à-dire mai, juin, juillet.

Le maraîchage, les plantations d'arbres fruitiers, le concassage des noix de palmiste pour l'huile, la pêche des alevins et des petits poissons, le ramassage des coquillages, le commerce sont toutes des activités concurrentes à la cueillette des huîtres.

En effet, elles se pratiquent à la même période, aux mêmes moments de la journée.

Elle offrent une source de revenus supplémentaires mais ne sont pas vitales. Elles répondent à un choix des femmes.

Comment donc les femmes choisissent-elles parmi toutes ces alternatives ?

Qu'elles soient alimentaires, économiques, financières ou culturelles, leurs motivations sont conditionnées par les transformations du milieu.

A travers les réponses des femmes, la reconstitution de leurs itinéraires, on note de sensibles modifications des systèmes d'exploitation du milieu, surtout depuis la sécheresse de la dernière décennie.

Sur les 54 cueilleuses d'huîtres interrogées, 43 estiment que, parmi les produits destinés à la vente, les huîtres sont les plus profitables. Leurs motivations sont essentiellement d'ordre économique : les huîtres se vendent facilement et rapportent beaucoup d'argent. "Au temps, la valeur des huîtres était ignorée. L'huile et le vin de palme avaient la priorité dans les

(46) Cf. calendriers types des activités des cueilleuses d'huîtres selon les villages.

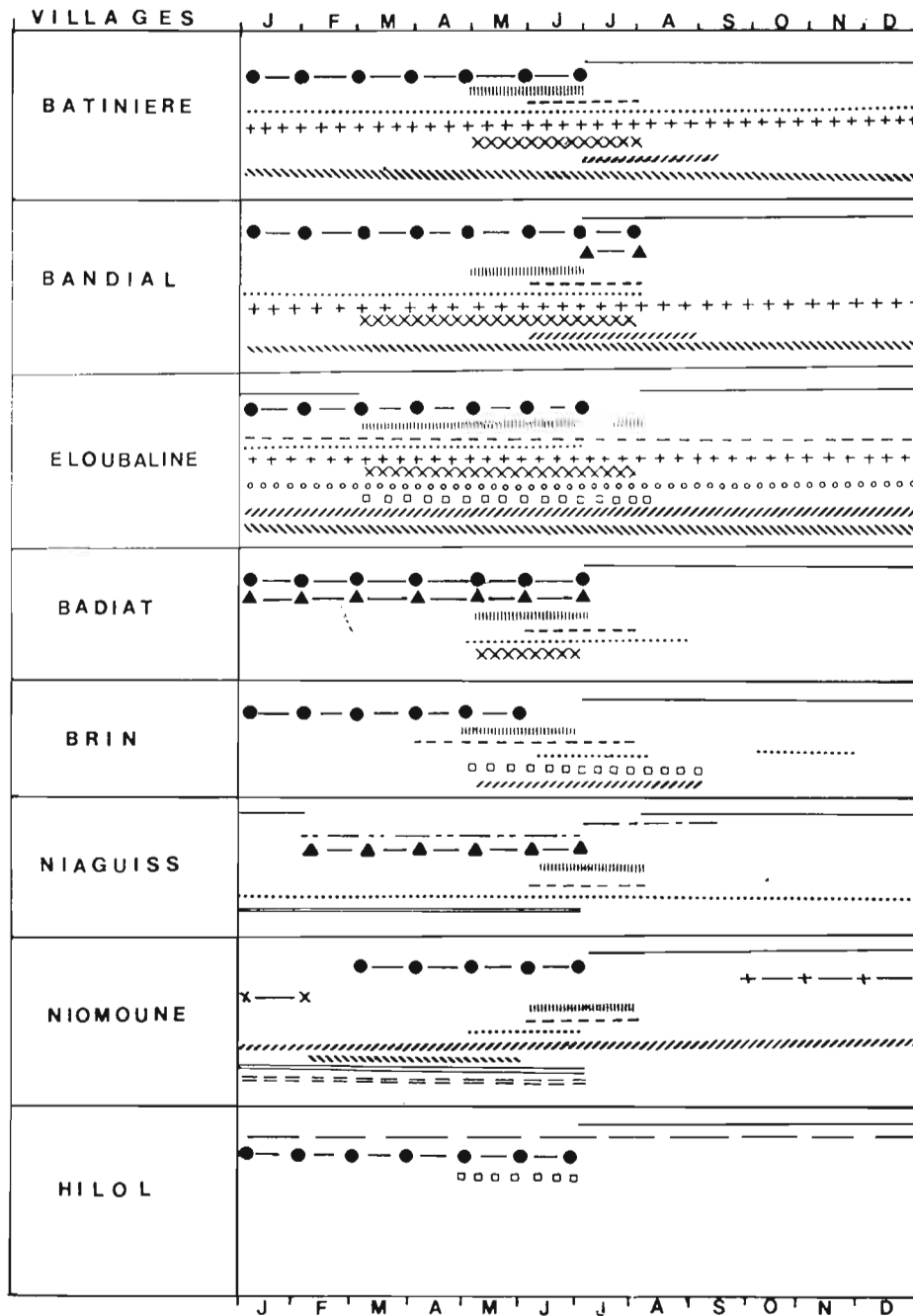


27. Ramassage du bois à Eloubaline

(Photos M. C. CORMIER)

SCHEMA N° 4
 CALENDRIER TYPE DES ACTIVITES DES FEMMES
 SELON LES VILLAGES.

ENQUÊTE CASAMANCE MAI-JUILLET 1984



ANNÉE 1984

échanges. Avant, le pot d'huîtres séchées se vendait 30 F ; maintenant il vaut 50 F" (propos d'une femme âgée de Hilol).

Voici les principales qualités reconnues à cette activité :

Tableau 17. Avantages de la cueillette des huîtres

M O T I F	NOMBRE	POURCENTAGE
1. Facilité d'écoulement	15	33
2. Produit peu périssable	2	4
3. Gain élevé	14	30,5
4. Augmentation de leur valeur	2	4
5. Seule source de revenu	10	22
6. Revenu appartient en propre à la cueilleuse	3	6,5
T O T A L	46*	100

(*) nombre supérieur à celui de l'échantillon car des femmes ont fourni plusieurs réponses.

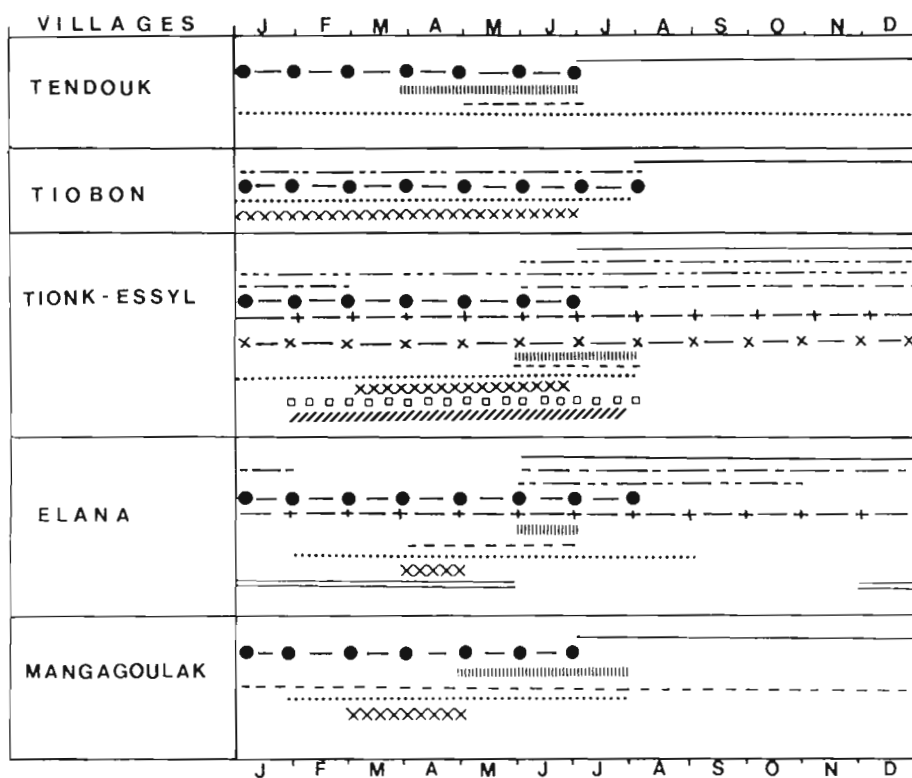
Il est logique de compter une majorité de femmes estimant que les huîtres sont le produit le plus profitable, dans un échantillon composé uniquement de cueilleuses d'huîtres. Il aurait fallu poser la même question aux autres femmes du village. La comparaison avec les autres produits est cependant intéressante (47).

Tableau 18. Comparaison entre les activités

P R O D U I T S	NOMBRE DE REPONSES
Huîtres	43
Bois	1
Sel	1
Maraîchage	2
Poterie	2
Huîtres = Bois	3
Huîtres = Huile de palme	1
Sans réponse	1
T O T A L	54

Une seule femme estime que le bois est plus profitable : elle consacre plus de temps à la recherche du bois qu'à la cueillette des huîtres.

(47) Le travail est en cours, de même qu'une étude plus complète sur les activités du village et les rapports pêche-agriculture chez les Diola.



ANNEE 1984

Trois femmes pensent que le bois et les huîtres sont des travaux aussi difficiles, qui rapportent autant.

Une femme remplit par saison une pirogue de bois, vendue à Ziguinchor 15 000 F.CFA, ce qui équivaut à un panier d'huîtres séchées.

Toutes les femmes ramassent le bois pour leur cuisine mais la plupart ont déjà trop d'occupations pour en faire une source de revenu (photo 27).

Une seule femme fait du sel sa principale source de revenu. En saison sèche, les femmes recueillent la terre salée des bassins en aval des rizières ou raclent la croûte salée des tann. La terre est mise à décanter ; l'eau salée est filtrée, bouillie. Une fois l'eau évaporée, les femmes récupèrent le sel.

Beaucoup de femmes récoltent le sel, qui se vend donc moins facilement que les huîtres. Le pot ne rapporte que 5 F CFA.

Deux femmes, de Tiobon, gagnent plus avec leur poterie qu'avec les huîtres. Elles ne connaissent pas leur gain annuel car, au fur et à mesure de leur vente, elles achètent du riz. Mais, alors que le pot d'huîtres séchées vaut 100 F CFA, le petit canari vaut 500 F CFA ou 3 bottes de paddy et le grand canari 2 000 F CFA ou 6-7 bottes de paddy. Le troc s'est maintenu traditionnellement avec Niomoune et Karone.

Le maraîchage, d'implantation récente, est une activité susceptible de remplacer la cueillette des huîtres. Les femmes bien encadrées (48) ont formé des coopératives. A Tiobon, à Tendouk, nous avons rencontré des femmes qui ont laissé la cueillette des huîtres pour s'occuper d'un jardin collectif ou d'une plantation d'arbres fruitiers. Selon elles, avec la sécheresse, les huîtres ont diminué et ne rapportent plus.

D'autres femmes, des mêmes villages n'ont pas pour autant abandonné la cueillette des huîtres. Elles estiment que puiser l'eau, porter des bassines sont des travaux aussi fatigants que la récolte des huîtres. Les huîtres ont plus de valeur ; les divers produits maraîchers (oignons, piments, tomates, choux pommés, carottes, navets, oseille de Guinée, gombo, aubergines...) se conservent mal, de nombreux villages sont enclavés, inaccessibles une partie de l'année.

Les principaux marchés, Diouloulou, Bignona, Ziguinchor, sont très vite saturés ; les possibilités de débouchés en Gambie sont encore insuffisamment exploitées.

Enfin, autre argument de poids pour les femmes, le produit ne leur appartient pas totalement, puisqu'elles doivent verser une cotisation pour la société.

De nombreuses femmes, avant la cueillette des huîtres, cherchaient les noix de palmiste et les transformaient en huile de palme. Ce produit rapporte autant que les huîtres, mais les palmiers à huile ont été durement touchés par la sécheresse. Les

(48) notamment par la PIDAC.

femmes doivent aller les chercher de plus en plus loin. Par manque de noix elles font moins d'huile. Certaines femmes se disent aussi trop âgées. Au temps elles accompagnaient leur mari en Gambie pour la cueillette des palmistes. Actuellement, les hommes, nombreux aussi, ont abandonné cette activité.

Le vin de palme est traditionnellement une activité des hommes diola : ils montent aux palmiers et récoltent le vin. Leurs femmes s'occupent de la vente. Les huîtres valent autant que le vin de palme : un canari d'huîtres s'échange contre un canari de vin de palme à Eloubaline. Le litre de vin de palme rapporte 50 F CFA, le pot d'huîtres fraîches 150 F CFA et d'huîtres séchées 200 F CFA à Niomoune.

La petite pêche dans les bolons ou les rizières rapporte moins que la cueillette des huîtres ; les petits poissons, (carpes, mulets, alevins), se vendent moins facilement que les huîtres.

10 petits poissons frais ou séchés, s'échangent contre un pot de riz seulement. Un poisson se vend 5 F CFA.

Les femmes pêchent surtout pour la consommation familiale, pour améliorer le quotidien (49).

La transformation du néré en nététo est une activité secondaire ; la boule se vend 5 F CFA. Seules quelques femmes, qui ont encore du temps disponible, le font.

La vannerie se vend plus difficilement que les huîtres et ne rapporte pas plus. Un grand panier vaut 300 F CFA, un petit panier 50 F CFA, un van 250 F CFA. Une femme peut faire en un jour un van et un panier, si la vannerie est son unique occupation. En fait, à cause des travaux domestiques et autres, elle ne fait même pas un panier par jour.

Les femmes diola ne sont pas commerçantes. Les bana-bana sont rares, et s'occupent presque exclusivement des produits locaux, légumes, petits fruits sauvages comme les mad, huîtres, poisson sec...

Le profit est incertain. Elles doivent investir dans l'achat de produits qu'elles ne sont même pas sûres d'écouler à un meilleur prix. Avec les huîtres, le gain brut est équivalent au gain net.

Dans certains villages, le ramassage des coquillages se substitue à celui des huîtres. La diminution des pluies a considérablement fait baisser la production d'huîtres ; celles, qui restent, sont petites, de mauvaise qualité, trop salées. Il ne semble pas que la sécheresse ait eu de semblables effets sur les coquillages, du moins d'après les femmes de Niaguiss. Ces dernières ont abandonné les huîtres au profit des coquillages voilà trois ans. Elles sont au total une quarantaine de femmes,

(49) C'est-à-dire le niankatan ou riz blanc

entre 30 et 60 ans, diola ou mandingue, musulmanes, catholiques ou animistes (50). Elles partent à pied, par groupes de 2-3 ou seules, ramasser les coquillages sur les "tann".

La plage n'est guère éloignée du village ce qui leur épargne l'utilisation d'une pirogue. Une seule, qui va jusqu'à Fanda, emprunte une pirogue. Les instruments sont encore plus rudimentaires que ceux utilisés pour les huîtres. Nul besoin de coupe-coupe ou de hâche. Il s'agit d'un simple ramassage. Un petit panier suffit.

Une femme remplit de 1 à 3 paniers par jour. Le coquillage est bouilli, décortiqué, séché.

Une femme produit en une saison, c'est-à-dire 5 mois, entre un demi sac et un sac de coquillages séchés, soit de 25 à 50 kg.

Le tas de coquillages non décortiqués vaut 5 F CFA ; la cuillère de coquillages bouillies vaut aussi 5 F CFA ; le pot de coquillages séchés, 75 F CFA et le sac de 50 kg, 45 000 F CFA.

Il est très difficile, vue la variété des unités de mesure et des circuits de vente, d'estimer le revenu exact des femmes. Selon elles, les coquillages rapportent moins que les huîtres mais leur travail est moins pénible.

Le bois est de même plus rentable, surtout cette année où le bois mort était très abondant. Deux tas de petits bois se vendent 25 F CFA.

Par contre, les coquillages sont plus rentables que les produits maraîchers car ils se vendent plus facilement et se conservent mieux.

A travers toutes ces réponses, on se rend compte que les motivations économiques sont prioritaires. Des motivations à l'origine politiques et désormais, davantage économiques expliquent la présence des cueilleuses d'huîtres d'origine guinéenne à Ziguinchor.

(50) 6 enquêtes systématiques, sur le modèle de celles faites avec les cueilleuses d'huîtres, ont été réalisées à Niaguiss. Les femmes interrogées ont en moyenne 48,5 ans. On compte cinq Diola et une Mandingue, deux musulmanes, deux catholiques et deux animistes. Leur profil ne se différencie guère de celui des cueilleuses d'huîtres, si ce n'est la présence de Mandingue. Dans la plupart des villages, le ramassage est fait par les enfants, garçons et filles, uniquement pour la consommation. Les coquillages n'ont pas la place traditionnelle, ancestrale, qu'occupent les huîtres chez les Diola, semble-t-il. Ils se ramassent de février à juin, sans qu'il pèse sur eux d'interdit en hivernage comme pour les huîtres. Ils sont seulement plus nombreux et meilleurs en saison sèche. L'absence de coutume est peut-être un indice de leur exploitation plus récente, non spécifique aux diola.

C . LE CAS DES FEMMES DIOLA RAME

A Ziguinchor, la vente des huîtres fraîches est entre les mains des femmes diola ramé originaires de Guinée Bissau. Ces cueilleuses d'huîtres constituent un cas spécifique par leur origine, leur situation, leurs motivations et leur place dans la filière des huîtres.

Elles sont toutes rassemblées au Ponton SEFCA de Ziguinchor et, une fois tous les quinze jours, au débarcadère du bateau "Casamance Express". De la mi-février à juin-juillet, on compte en moyenne 8 pirogues chargées d'huîtres au ponton SEFCA, au maximum 30 pirogues (51).

En moyenne, par jour, 25 femmes viennent vendre au Ponton SEFCA (cf. tableau).

Tableau 19. Recensement des cueilleuses d'huîtres au ponton SEFCA

J O U R	Nbre PIROGUES	Nbre FEMMES	Nbre PANIERS
22-04-85	5	15	38
23-04-85	7	21	45
24-04-85	6	18	39
25-04-85	4	12	31
26-04-85	9	31	69
27-04-85	7	36	73
02-05-85	13	41	87

Un grand panier correspond à 16 kgs ou 250 huîtres. A Ziguinchor sont vendus chaque jour en moyenne 872 kg d'huîtres ou 1 135 douzaines.

Cette production, loin d'être négligeable mérite qu'on s'attarde sur le cas de ces femmes. D'après une liste nominative établie en avril (52), elles seraient au total plus de 70. Nous avons procédé comme pour les femmes diola de Basse-Casamance, à une enquête systématique auprès de 17 d'entre elles, complétée par des entretiens moins formels.

1. Situation des femmes diola ramé à Ziguinchor

Les 17 femmes interrogées sont animistes, originaires de Niabane (9 femmes), Elia (4 femmes) et Erame (4 femmes), villages situés entre la frontière et la Capitale Bissau. Elles ont toutes plus de trente ans.

(51) Enquête Pêche Artisanale Casamance, 1984, CRODT-ISRA.

(52) Enquêtes Casamance C. BIAGUI et M.C. CORMIER

Tableau 20. Age moyen des femmes diolara me, cueilleuses d'huîtres

A G E	NOMBRE DE FEMMES
30-39	5
40-49	6
50-59	4
+ de 60 ans	2
Moyenne	44

Les deux plus jeunes, âgées de 30 ans ont passé leur enfance à Ziguinchor. Les autres se sont expatriées "il y a longtemps", chassées par la guerre" comme elles le déclarent. Mais elles ignorent la date de ces événements.

Des familles entières se sont réfugiées en Casamance dans les années soixante. Le début de la guerrilla menée par le PAIGC (Parti Africain de l'Indépendance de la Guinée et du Cap-Vert) contre l'armée Portugaise date de 1963. Jusqu'en 1974, le pays est coupé en deux militairement et économiquement. L'immigration touche surtout les centres urbains et les zones rurales occupées. On compte 150 000 émigrés répartis entre le Sénégal, la Gambie et la Guinée (ANDREINI J. CL, LAMBERT M.L., 1978).

A leur arrivée à Ziguinchor, les réfugiés guinéens n'ont pas eu de problèmes d'hébergement et de travail, la main-d'oeuvre agricole faisant défaut, surtout en hivernage. Ils étaient logés et nourris par les Casamançais en échange de leur travail. Des rizières leur étaient prêtées : pendant l'hivernage, les hommes labouraient, les femmes repiquaient et récoltaient. Pendant la saison sèche, ils s'activaient dans diverses tâches (débroussaillage, défrichage, préparation des jardins, réfection des tapades, entretien des digues, puisage d'eau pour les femmes, bonnes...).

Progressivement la plupart d'entre eux se sont installés définitivement en Casamance ; leur situation a changé. Désormais, ils se font payer pour les tâches qu'ils effectuent. Ils doivent louer des rizières, louer un logement. Le besoin d'argent les a incités à chercher des activités rémunératrices en saison sèche : les femmes se sont mises à pratiquer la cueillette des huîtres et le ramassage du bois, les hommes la pêche.

En octobre 1974, le PAIGC entre à Bissau et élabore une politique de Reconstruction Nationale. Certains réfugiés en profitent pour retourner dans leur village. Mais après onze années de guerre et de révolution, le pays est ruiné. Quelques émigrés en Casamance réussissent à se réinstaller au village ; d'autres n'y passent que l'hivernage et viennent en campagne à Ziguinchor en saison sèche ; d'autres encore n'ont jamais osé revenir en Guinée.

Nombreux sont installés définitivement à Ziguinchor. Ils louent une ou deux pièces, 1 000 F CFA la pièce ou 2 500 F CFA les deux pièces ; ils occupent surtout les petites maisons en banco que les Casamançais construisent sur les terrains non lotis

des quartiers Santhiaba, Kandé, Boucotte et Colobane de Ziguinchor.

Parmi les 17 cueilleuses d'huîtres interrogées, dix sont définitivement installées à Ziguinchor.

7 retournent pour les travaux rizicoles dans leur village en hivernage. Ces dernières y ont laissé le plus souvent leur famille : deux ont un mari policier en Guinée Bissau, trois un mari cultivateur, 2 un mari constructeur de maison.

Parmi les femmes installées à Ziguinchor, 3 sont veuves ou célibataires, 1 a un mari cultivateur en Casamance, 1 un mari qui ramasse et vend le bois à Ziguinchor, 4 un mari pêcheur à Ziguinchor. En hivernage, elles travaillent dans les rizières de Ziguinchor et des villages environnants .

Ou bien elles louent des parcelles : une femme loue avec son mari 5 parcelles à Djifangor pour 2 000 F CFA par an. Une autre loue 6 grandes parcelles à Ziguinchor pour 7 000 F CFA par an.

Ou bien, et c'est la majorité, elles louent leurs bras pour le repiquage et la récolte : elles sont payées 300 F CFA par jour. Les hommes sont payés 500 F CFA par jour.

En saison sèche, à part la cueillette des huîtres, les femmes ramassent les coquillages et le bois.

Tableau 20. Activités des femmes diola rame

ACTIVITE	NOMBRE DE FEMMES
que les huîtres	1
bois et huîtres	11
bois, coquillages et huîtres	5
TOTAL	17

Cinq d'entre elles estiment que le bois et les huîtres demandent autant de travail et sont d'un égal rapport.

Quatre estiment que les huîtres sont les plus bénéfiques. "Le fait de gagner 300 F par jour dans les rizières n'équivaut pas à 3-5 paniers d'huîtres cueillis par jour et vendus l'un 500 F CFA. Même le bois ce n'est pas tous les jours qu'on peut avoir 500 F CFA en l'écolant. Les huîtres sont plus faciles à écouler" (propos de ADJUBE D.).

Quatre estiment par contre que le ramassage du bois est moins pénible, que la saison est plus longue, que les huîtres invendues se gâtent contrairement au bois. 4 enfin n'ont pas d'opinion tout travail est bon ; elles ne calculent pas et dépensent au fur et à mesure leur revenu.

Avant leur expatriation, les quinze femmes qui ont passé leur jeunesse en Guinée partageaient leur année entre la riziculture en hivernage et divers travaux en saison sèche : les huîtres (11 femmes), la pêche à la nasse (9 femmes), le bois (9 femmes), la poterie (3 femmes), le sel (3 femmes) la vannerie (1 femme).

Les huîtres étaient alors destinées à la consommation et le bois à un usage familial. Une seule femme vendait déjà les

huîtres séchées dans la capitale. Cette dernière, une fois à Ziguinchor n'a plus transformé les huîtres car elle arrive facilement à les vendre fraîches.

Six femmes se sont mises à cueillir les huîtres à Ziguinchor, sur l'exemple de leurs compatriotes.

En Guinée Bissau, la cueillette des huîtres des palétuviers est une pratique traditionnelle dans les régions occidentales autour de Cacheu et Bissau, dans les pays felupe, diola et pepel (HOCHET A.M., 1983). Les femmes cuisinent les huîtres dans du piment et du citron ; elles les font aussi sécher pour les vendre dans les villes.

Les deux femmes, qui ont passé leur enfance à Ziguinchor, ont d'abord été bonnes.

Au temps de leur installation à Ziguinchor, les hommes accompagnaient leurs femmes cueillir les huîtres et ramasser le bois. Ils ont délaissé ces activités jugées trop pénibles (au dire des femmes) au profit de la pêche.

2. La cueillette des huîtres par les femmes diola ramé

La particularité des femmes diola ramé tient dans le fait qu'elles seules vendent les huîtres fraîches.

Quelques femmes diola de Ziguinchor pratiquent aussi la cueillette mais pour transformer les huîtres. Pourquoi les diola ramé ont-elles cette spécialisation ? Elles sauraient mieux ramer que les femmes casamançaises (?..). Elles n'auraient ni le courage, ni le temps de transformer les huîtres.

a) Les lieux de cueillette

Il y a quelques années, les Diola Ramé allaient cueillir les huîtres sur la rive gauche, dans toute la zone amont de Ziguinchor, entre Djifangor et Camosor après Adéane. Par suite de la surexploitation, de la dégradation de la mangrove et de la distance à parcourir, elles préfèrent se tourner désormais vers la rive droite.

Leur zone de cueillette s'étend de Tobor à l'embouchure du Soungrougrou (cf. carte : Zone d'exploitation des Mollusques en 1985). Les principaux lieux sont Boutoumou ("la bouche" littéralement, c'est-à-dire l'entrée du bolon), Djilakoune, Koubalan, Kata egen ("bolon de Egen"), Maleta ("piment" parce que leurs corps chauffent ou piquent comme du piment en ce lieu difficile d'accès où elles se blessent).

Les femmes changent fréquemment de sites de cueillette en quête des meilleures et des plus grosses huîtres mais aussi pour laisser au stock d'huîtres le temps de se renouveler. Elles sont très sensibles à la surexploitation de la mangrove. Il y a une vingtaine d'années, les huîtres étaient de meilleure qualité, de plus grande taille ; il y avait aussi moins de cueilleuses mais on gagnait moins d'argent. Actuellement les prix sont plus élevés mais l'eau est plus salée, la mangrove est trop exploitée, les huîtres sont plus petites. Pour elles, la dégradation de la mangrove a des causes à la fois naturelles et anthropiques.

b) Horaire

Selon le cycle de marée, les femmes partent avec la marée basse et reviennent avec la marée haute. Elles quittent de préférence Ziguinchor tôt le matin vers 6H et, en attendant la marée basse, coupent du bois ; elles ne rentrent que vers 18H. Le lendemain matin, dès 6-7H, elles vendent leurs huîtres au Ponton SEFCA.

Certaines cueillent deux jours de suite et ne vendent que le troisième jour. Quand les lieux de cueillette sont trop éloignés, comme Koubalan, quand l'arrivée du bateau "Casamance Express" est annoncée, elles s'efforcent de cueillir le maximum d'huîtres et passent la nuit dans la mangrove.

Ainsi AKONE D. et DJIRIAMA M. sont parties à 6H le 30 avril 1985 ; elles sont allées cueillir les huîtres vers Koubalan et ont passé la nuit dans la mangrove ; quelques branches de palétuviers fichées dans le poto-poto avec, en guise de toit, un pagne tendu, leur servent d'abri. Elles sont retournées à Ziguinchor vers 16H le 1er mai et ont vendu leurs huîtres le 2 mai au port à des bana-bana du bateau "Casamance-Express", juste avant son départ sur Dakar. En deux jours, elles ont rempli d'huîtres 3 sacs de riz de 100 kg, soit 18 paniers d'huîtres ce qui correspond à près de 300 kg d'huîtres !

c) Organisation du travail

Les femmes cueillent individuellement (8 cas) ou par groupes de deux (9 cas) elles partent alors avec une cousine, une belle-soeur ou une "copine". Natoumodo D. cueille les huîtres avec Andjuhobulingha, une de ses copines. Sa co-épouse aussi pratique la cueillette des huîtres mais en solitaire. Les deux amies louent en commun une pirogue à un pêcheur de Ziguinchor, 200 F CFA par voyage. Elles rament, cueillent et vendent ensemble ; les revenus sont partagés en deux. Toutes les compagnies s'organisent de la même manière. Les femmes louent la pirogue 100 ou 200 F CFA selon sa taille à des pêcheurs de Ziguinchor. Les femmes qui passent la nuit dans la mangrove, partent par groupe de 4 à 6 pirogues.

Comme instruments de cueillette, elles n'emportent qu'une hâche et un panier.

Quand il y avait encore des rhizophores suspendus, elles les coupaient pour détacher les huîtres dans la pirogue. Désormais, elles détachent une à une les huîtres du rhizophore, chargent le panier qu'elles déversent dans la pirogue ; elles trient alors les huîtres, rejettent les plus petites dans le bolon.

Arrivées à Ziguinchor, elles rangent leur pirogue près du grand pont Emile BADIANE, en face de l'usine arachidière ; leur chargement d'huîtres est en sûreté là-bas car il y a de la lumière et des gardiens de nuit qu'elles n'ont pas besoin de payer.

La vente a toujours lieu le matin entre 6 et 11 heures au Ponton SEFCA par panier de 500, 100 ou 50 F CFA selon leur contenance. Certaines font aussi du porte à porte dans la ville (photos 28-29).

Exceptionnellement, quand le bateau "Casamance Express" est à quai, elles vont au port qui, ce jour-là, est très animé par les vas-et-vients des bana-bana. Leurs huîtres sont alors écoulées à Dakar.

En moyenne, les femmes cueillent 38 kg d'huîtres par jour. Elles pratiquent la cueillette de février à juin, avant février pour celles qui ne récoltent pas le riz, et deux jours sur trois durant cette saison. En estimant qu'elles cueillent 100 jours par saison, leur production annuelle s'élève à 3 800 kg ou 316 douzaines d'huîtres.

Leur revenu annuel s'élève en moyenne à 109 000 F CFA : elles gagnent 1 190 F CFA par jour de cueillette, desquels il faut retirer 100 F CFA pour la location de la pirogue

Ces gains sont destinés à la dépense quotidienne, au paiement du loyer, à la location de rizières. Les femmes diola ramé dépensent le moins possible pour pouvoir envoyer leurs économies à leurs familles restées en Guinée Bissau. Elles ont la réputation de dépenser moins que la femme sénégalaise, surtout d'acheter moins de pagnes et de bijoux ; elles ne portent des pagnes tissées que pour les cérémonies.

CONCLUSION DU TROISIEME CHAPITRE

Bien des aspects rapprochent les cueilleuses d'huîtres originaires des villages de Casamance ou de Guinée Bissau. Quoi d'étonnant puisque, de part et d'autre de la frontière artificielle et récente, on trouve le même milieu écologique où s'interpénètrent l'eau et la terre, la même culture, les mêmes systèmes d'exploitation.

La spécialisation des femmes diola ramé dans la cueillette et la vente des huîtres fraîches s'explique par leur histoire. Les événements en Guinée à partir des années soixante, l'émigration, l'installation des réfugiés à Ziguinchor, le développement des activités dans un but lucratif sont quelques faits saillants.

Les femmes diola ramé occupent une place spécifique dans la "filière" des huîtres ; elles pratiquent le même type de cueillette que les femmes de la Basse-Casamance mais n'exploitent pas les mêmes zones, ne suivent pas le même circuit de distribution et ainsi ne se concurrencent pas.

La filière des huîtres est un système complexe mais parfaitement cohérent et efficace, dans lequel chaque femme a sa place comme nous allons le voir dans le chapitre suivant.

I V . D E S T I N A T I O N D U P R O D U I T E T D E S G A I N S R E T I R E S D E L A C U E I L L E T T E D E S H U I T R E S

Les femmes "travaillent" les huîtres par tradition : jeunes, elles accompagnaient leurs mamans. Elles ont repris cette activité, une fois mariées, par habitude ou parce qu'il n'y a pas d'autres occupations dans des villages comme Bandial, Batinière, Eloubaline, Hilol, Niomoune. Ce sont tous des villages de mangrove, dépourvus de plateau ; le riz, le poisson et les huîtres sont les uniques ressources. Les huîtres sont destinées à la consommation et de plus en plus à la vente. Gagner de l'argent est le leitmotif qui revient dans tous les villages. Il faut aider les maris cultivateurs qui ne rapportent pas d'argent. La sécheresse a rendu encore plus aigüe ce besoin en numéraire.

Quelle place tiennent les huîtres dans les budgets familiaux diola ?

A . P L A C E D E S H U I T R E S D A N S L ' A L I M E N T A T I O N

Dans les familles des cueilleuses d'huîtres, pendant la saison, les huîtres sont consommées tous les jours. Les femmes prélèvent systématiquement une part pour la consommation familiale, même si certaines, actuellement, préfèrent vendre et, avec l'argent, acheter de la nourriture. Une part est quelque fois réservée au mari. Elles consomment les huîtres fraîches ou séchées, rarement crues. Les enfants peuvent cueillir et manger sur place les huîtres crues. En général, les huîtres sont grillées ou jetées dans l'eau bouillante pour les faire ouvrir. Cette cuisson, même rapide, enlève en partie aux huîtres leur qualité nutritive mais préserverait aussi le consommateur d'éventuel virus (53) ou intoxication alimentaire.

Selon leur espèce, leur état sexuel, leur affinage, leur mode de consommation, les huîtres n'ont pas le même goût mais elles ont toutes, à peu près, les mêmes qualités alimentaires (54).

(53) Les huîtres crues exposeraient le consommateur à l'hépatite virale.

(54) Voici l'analyse chimique d'OSTREA EDULIS : 100 gr. de portion comestible crue contiennent : eau 81,14 gr ; substances azotés 11,5 gr ; lipide 1,8 gr. cendres 3,26 gr ; (REVERDY J., 1973).

100 grammes d'huîtres crues (55) apportent 78 calories, autant, si ce n'est plus, que la plupart des poissons et la viande. Les huîtres sont riches en oligo-éléments, surtout en vitamine C. Elles représentent chez les Diola un apport en protéine essentiel, difficile à estimer.

On peut seulement avancer le fait que les huîtres, pendant la saison de cueillette, tiennent une place comparable à celle du poisson. Elles sont consommées, de préférence, fraîches, le jour-même, dans une sauce aux oignons et piment ou une sauce aux noix de palmistes qui accompagne le niankatan (56). Les huîtres ne se conservent pas jusqu'au lendemain : leur goût et leur odeur indiquent qu'elles ne sont pas bonnes et qu'elles risquent de provoquer des maux de ventre.

Les huîtres séchées n'ont pas de limite de conservation et se consomment toute l'année dans les mêmes préparations que les huîtres fraîches. On prépare aussi, avec, cee bu jen, batémor, soupecandia ou foufou (57).

Pendant l'hivernage, avec l'arrêt de la cueillette, on ne consomme plus les huîtres que séchées. Dans certains villages, où les huîtres ne sont pas récoltées, c'est uniquement durant cette période que l'on en consomme. En saison sèche, le poisson revient moins cher (58).

D'une façon générale, tous les villageois préparent l'hivernage - période de soudure avant les récoltes, où l'on passe sa journée dans les rizières - en pilant le riz, en séchant le poisson et les huîtres, en salant la viande de porc..., on peut aussi fumer les huîtres séchées pour que leur goût ne se détériore pas.

Si l'on voulait établir une hiérarchie entre les principales protéines animales dans l'alimentation diola, viendraient en premier le poisson, en second les huîtres, en troisième le poulet, en quatrième le porc. Boeuf, mouton et chèvre ne sont consommés que lors des cérémonies. Le porc chez les catholiques est consommé le 15 août, à Noël, à Pâques, mais aussi en hivernage quand le poisson fait défaut.

(55) La chair comestible fraîche seulement.

(56) Riz blanc simplement bouilli.

(57) Cf. recettes en annexe III. On utilise les mêmes recettes pour les coquillages et les huîtres. Selon les moyens matériels, la cuisine est faite avec l'huile d'arachide, par exemple en hivernage quand les jeunes migrants saisonniers retournent de Dakar avec des provisions pour la famille. Les autres se contentent du riz blanc (niankatan) ou utilisent l'huile de palme, extraite des noix de palmiste, de couleur rouge, ou l'huile de palmiste, extraite des noyaux de palmiste, de couleur blanche.

(58) Pour un plat, il faut 6 ou 7 petites carpes ou 1 pot d'huîtres séchées. Dans les villages, autour de Bignona par exemple, la dépense pour le poisson est de 5 F CFA contre 200 F CFA pour les huîtres.

On tue couramment un poulet quand un hôte est présent. Les oeufs, traditionnellement interdits aux enfants, sont de plus en plus consommés, bouillis avec le niankatan ou en omelette comme on l'a appris en ville.

Les huîtres sont consommées pendant la saison sèche tous les jours, pendant l'hivernage surtout les jours de fête ou quand il n'y a pas de poisson frais. Le poisson est consommé matin et soir, frais ou séché dans diverses sauces d'origine diola (59), créole, mandingue, sérère ou wolof...

B . LA VENTE DES HUITRES

Maints facteurs rendent difficile l'évaluation des gains retirés de la vente des huîtres. Les écarts de production entre les femmes (60), la variété des intermédiaires (61), les modalités de fixation des prix découragent toute entreprise. La "pluralité" des unités de mesure est le principal obstacle.

1. Les unités de mesure

Les huîtres ne sont jamais pesées. Sur le modèle français les huîtres non décortiquées sont vendues à la douzaine dans les hôtels ou à la Pointe des Almadies. La vente au kilogramme n'a de sens que si l'on prélève la chair comestible. En Casamance, comme sur la plupart des marchés, la balance n'est pas d'usage courant; les cueilleuses vendent par tas de 2-3 huîtres, par pot, panier ou sac (photo 29).

Le pot est l'unité de mesure la plus usitée pour la vente des huîtres décortiquées et séchées. Les femmes utilisent trois pots de taille différente :

- le petit pot de conserve (pâté) contient 105 huîtres d'un poids de 84 grammes (62)

- le pot Nestlé (397 g de lait concentré) contient 175 huîtres d'un poids de 140 g

(59) Le soupecandia, l'étodja sont des plats diola ; le kaldou et le yassa sont d'origine créole ; le maffé est mandingue ; le tiéré est serer, le cee bu jen est wolof. En fait, de plus en plus on trouve des emprunts entre les cuisines : les Diola accompagnent souvent leur niankatan d'une sauce à l'huile d'arachide.

(60) Cf. chapitre II : Estimation de la production

(61) Les stades de vente varient selon l'état des huîtres (entières, décortiquées, séchées), selon les intermédiaires (une autre cueilleuse, un bana-bana du village, un bana-bana étranger, la détaillante), selon les lieux de vente (le débarcadère ou "chantier", le domicile de la cueilleuse, le quartier, le village, le marché du département, Ziguinchor, villes sénégalaises...).

(62) Le nombre et le poids des huîtres selon les divers contenants ne sont que des moyennes.

- le pot Lieber ou Nescafé (500 g de café soluble) contient 310 huîtres d'un poids de 246 g.

Une huître séchée pèse ainsi en moyenne 0,8 gramme.

En comparaison, un coquillage séché pèse 2,45 grammes : le petit pot de conserve de pâté compte 145 coquillages et pèse 62g. La moitié d'un pot Lieber compte 357 coquillages qui pèse 135g.

Pour les huîtres non décortiquées, le panier est d'usage plus fréquent. Là encore, les femmes utilisent trois paniers de taille différente :

- le petit panier contient 28 huîtres ou 1,5 kg d'huîtres
- le panier de taille moyenne contient 59 huîtres ou 3,4 kg
- le grand panier contient 248 huîtres ou 16,4 kg.

Plus rarement, les femmes vendent par sac d'une contenance de 100 kg de riz. Elles les remplissent avec 6 grands paniers d'huîtres non décortiquées c'est-à-dire environ 1 500 huîtres pesant 98,5 kg.

Deux faits retiennent l'attention :

- toutes les femmes utilisent les mêmes contenants, objets de récupération issus de la "modernité" que l'on trouve dans les villages les plus enclavés.

- ces unités de mesure empiriques sont justes ; les proportions sont respectées.

En est-il de même pour les prix ?

2. Le prix des huîtres

La valeur des huîtres varie selon leur taille, les transformations qu'elles ont subies, leur provenance et leur destination. Elles s'estiment en nature ou en argent.

Jusqu'aux années 1950, les huîtres étaient couramment échangées contre du riz. Depuis le déficit pluviométrique, la pénurie de riz, mais aussi la pénétration de l'économie monétaire, le troc a disparu de Mangagoulak, Tiobon, Tionk-Essyl, en fait de la plupart des villages du Blouf, des villages proches de Ziguinchor ou de routes. Par contre, à Eloubaline, un canari d'huîtres séchées s'échange encore contre un canari de riz ou de vin de palme avec le Kassinghère (63). A Bandial, on l'échange contre des légumes, du riz, des pagnes avec les villages du plateau. A Niomoune, dans le village même, on troque un panier d'huîtres séchées contre un panier de riz.

Les huîtres sont destinées à l'autoconsommation, au troc, au don et de plus en plus à la vente. Nous sommes bien en mal d'estimer la part de chaque modalité d'écoulement des huîtres. Qu'une cérémonie soit organisée, une circoncision par exemple, et toutes les huîtres de la saison lui seront réservées.

En trente ans, la valeur des huîtres aurait quintuplé : "Au temps, le pot d'huîtres fraîches valait 10 F CFA, il vaut à présent 150 F CFA ; le pot d'huîtres séchées valait 15 F CFA et à présent 150-200 F CFA; le sac valait 10 000 F CFA et à présent 50 000 F CFA" (propos d'une femme de Hilol âgée de 70 ans).

(63) De Kaléane à Bafikane.

L'inflation des prix est-elle due à une demande supérieure, liée à une augmentation du niveau de vie moyen, à une meilleure intégration de la Casamance à l'économie de marché ou à une offre inférieure, liée à la pénurie d'huîtres, à la baisse de la production ?

Dans tous les cas, la demande est nettement supérieure à l'offre. Il ne se pose pas de problème de concurrence entre les cueilleuses d'huîtres. Au niveau de chaque village, elles s'entendent sur un prix unique et, même entre les villages, la gamme des prix est reserrée.

Tableau 22. Prix du pot d'huîtres séchées

LIEUX DE VENTE	PRIX EN F CFA
Hilol	50
Bandial	200
Badiat	200
Mangagoulak	200
Tiobon	200
Tendouk	200
Brin	200
Tionk-Essyl	200
Elana	200
Eloubaline	250
Niaguiss	250
Niomoune	250 - 300

Le prix le plus courant du pot d'huîtres séchées sur le lieu de cueillette est de 200 F CFA. Il est inférieur à Hilol car les femmes ne se déplacent pas : les bana-bana supportent les frais de transport jusqu'à cette île.

Il semble que le produit est d'autant plus cher que l'écoulement en est facilité. La proximité de Ziguinchor, le bateau "Casamance Express" offrent respectivement à Niaguiss et Niomoune d'excellents débouchés. La fixation des prix est moins entre les mains des productrices que des distributeurs. Les prix varient moins selon les lieux de cueillette que les lieux de vente : le principal goulet d'étranglement se situe au niveau de la distribution, des moyens de transport déficients et des intermédiaires pléthoriques.

Le pot d'huîtres séchées passe du simple (100 F CFA) au double (200 F CFA) entre le village de cueillette et le marché de Ziguinchor, du simple au quintuple (500 F CFA) entre ce même village et Dakar (64).

(64)CF.schéma: circuit de distribution des huîtres et leurs prix.

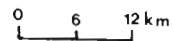
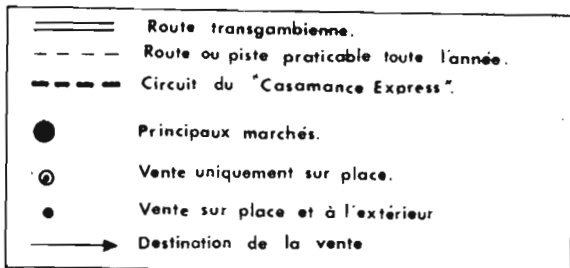
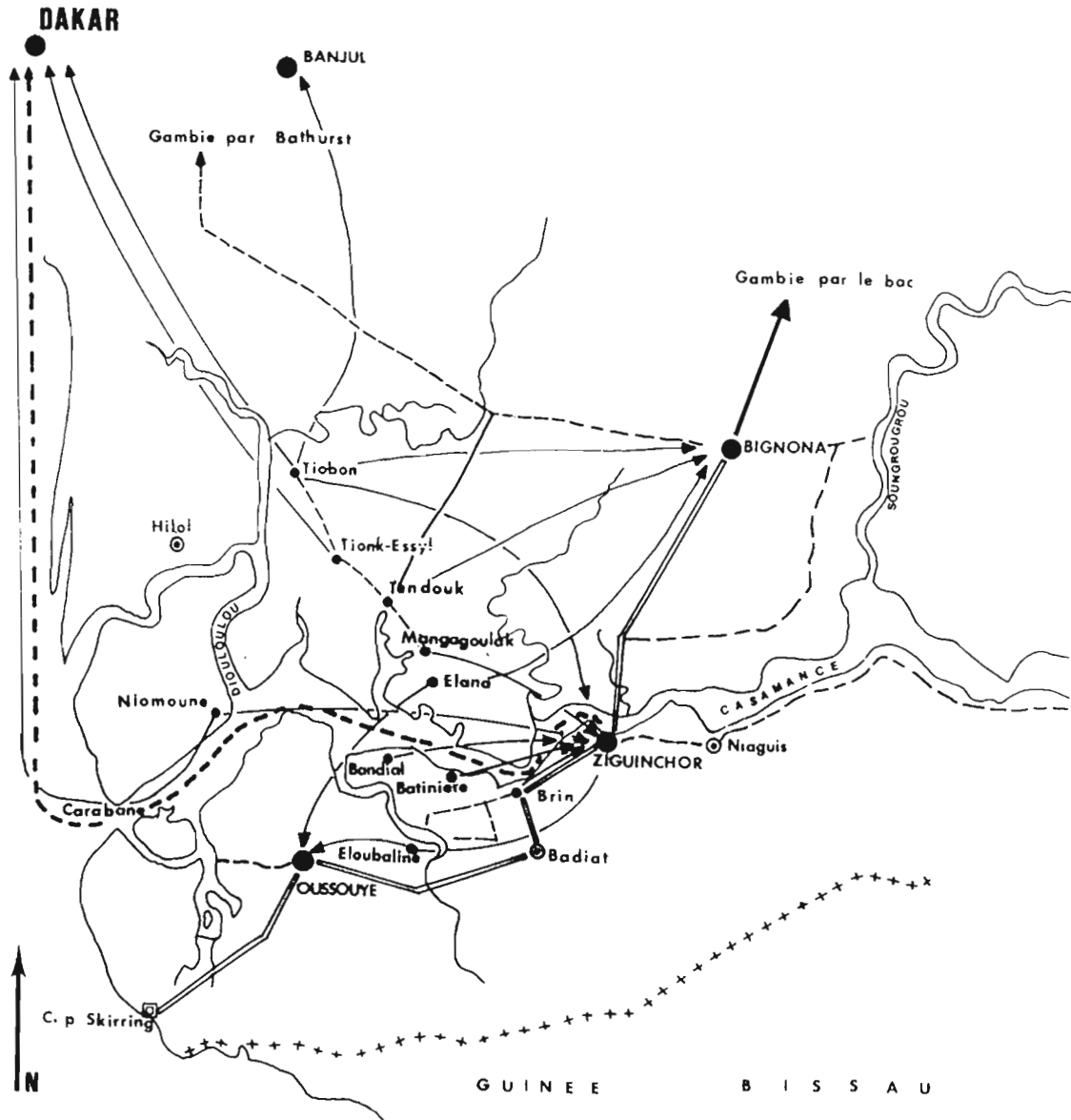


28. vente des huîtres fraîches au ponton SEFCA



29. vente des huîtres fraîches au ponton SEFCA
(remarquer les différentes tailles de panier)

(Photos M.C. CORMIER)



Le prix du kg d'huîtres n'a guère de signification. Nos estimations n'ont pour but que de donner un ordre de grandeur.

En moyenne, le prix du kg d'huîtres non décortiquées à Ziguinchor est de 31 F CFA. Le prix de la douzaine est de 22 F CFA.

A Dakar, la douzaine d'huîtres de Joal est vendue 550 F CFA, soit 25 fois plus que les huîtres de Casamance !

Le prix du kg d'huîtres séchées est de 800 F CFA à Ziguinchor, 2 000 F CFA à Dakar.

Les huîtres séchées reviennent à 1 071 F le kg si elles sont vendues par petit pot Nestlé à 150 F CFA, à 814 F le kg si elles sont vendues par grand pot Nescafé à 200 F CFA.

Ces écarts de prix nous incitent à analyser plus en détail les circuits de distribution des huîtres.

3. Les circuits de distribution

Les huîtres sont écoulées par les cueilleuses mêmes ou par des bana-bana. Tous les villages ne sont pas également placés dans le circuit de distribution.

A Hilol, Badiat et Niaguiss, les femmes ne sortent pas du village ; elles vendent les huîtres sur le "chantier" ou à leur domicile à des bana-bana, le plus souvent originaires du Nord et qui écoulent leurs marchandises à Ziguinchor, Kolda, Vélingara, Kaolack, Banjul et surtout à Dakar. Le bénéfice retiré des huîtres échappe en grande partie aux cueilleuses.

Les huîtres de Bandial, Batinière, Brin et Mangagoulak sont vendues par les femmes elles-mêmes ou des bana-bana à Ziguinchor, celles d'Eloubaline à Ziguinchor et Oussouye, celles de Niomoune à Ziguinchor et Dakar, celles d'Elana à Bignona et Oussouye, celles de Tendouk à Bignona, celles de Tionk-Essyl à Dakar, celles de Tiobon à Bignona, en Gambie, à Ziguinchor et à Dakar (cf. carte des lieux de vente).

A Ziguinchor, la vente des huîtres fraîches est le quasi monopole des femmes diola ramé, originaires de Guinée-Bissau, comme on l'a vu plus haut.

L'écoulement des huîtres à Dakar est l'aboutissement de circuits particulièrement intéressants, où se manifestent le sens coopératif des femmes casamançaises et les réseaux de solidarité diola.

Le Blouf (65) a résolu en partie le problème de l'écoulement de ses produits grâce à un camion, don de l'UNICEF, fourni par l'intermédiaire de la Promotion Humaine. Ce camion est géré par une coopérative qui regroupe toutes les femmes de ce pays, dont la présidente réside à Kartiak. Chaque village a son jour pour faire un voyage à Dakar et y vendre les huîtres, les poissons séchés, l'huile de palme, les fruits "exotiques", les balais...

(65) Pays qui regroupe tous les villages entre le bolon de Diouloulou à l'Ouest, Bignona et Tobor à l'Est, le marigot de Baïla au Nord et le fleuve au Sud.

Sinon, le moyen de transport essentiel est le "Casamance Express", bateau qui assure la liaison Dakar-Ziguinchor tous les quinze jours. En principe, ce bateau part de Dakar le vendredi soir et arrive à Ziguinchor le samedi vers 15H, après un arrêt à Carabane. Il repart de Dakar le mercredi suivant, repasse par Carabane et arrive à Dakar le jeudi matin. Les femmes sont totalement dépendantes de la régularité de son trafic. Or, le Casamance Express est un vieux bateau ; son trafic a été suspendu de juin 1984 à la fin février 1985 pour des raisons techniques. L'activité des femmes a été retardée ; la plupart se disaient découragées ; elles ont attendu la reprise du bateau pour se remettre à cueillir et sécher les huîtres.

Le transport par bateau, surtout pour les objets encombrants et lourds, est plus avantageux et plus commode que par la route. Le tarif pour les passagers de 3ème classe sur le pont est de 3 000 F CFA aller simple, 5 000 F CFA aller-retour. Pour les bagages, il existe six tarifs de 300 à 5 000 F CFA. Le tarif 1 de 300 F CFA s'applique à un lot de 2 sacs d'oignons, un panier de colas ou 1 sac de ciment soit 50 kg. Le tarif 2 de 500 F CFA s'applique à un sac de riz de 100 kg ou à une dame-jeanne de 60 litres (66). La plupart des femmes s'arrangent pour payer le minimum.

L'escale à Carabane et l'arrivée au port de Dakar sont animées par la foule des cueilleuses d'huîtres, des autres productrices casamançaises, des détaillantes, des bana-bana, des clients. Les femmes, quelques fois, envoient par bateau seulement leurs marchandises, réceptionnées au port de Dakar par une correspondante, le plus souvent une parente qui en assure la vente.

Par exemple, une cueilleuse de Niomoune, retenue par les travaux de l'hivernage, a envoyé, en juin, un sac de 50 kg d'huîtres séchées par le Casamance Express. Elle a chargé sa soeur, qui habite Grand-Yoff à Dakar de les écouler. Nous l'avons rencontrée sur le marché Tilène, le plus gros marché de produits vivriers de la Médina. Tout l'argent sera envoyé à sa soeur, par une "occasion" (67). Elle-même gagne sa vie en travaillant comme employée de maison.

La plupart des cueilleuses d'huîtres embarquent avec leurs paniers sur le Casamance Express depuis Ziguinchor et surtout Carabane, située au centre de la zone de cueillette. Ainsi, une femme de Niomoune, tout à la fois cueilleuse et bana-bana, achète aux autres femmes du village des huîtres séchées, du poisson séché et de l'huile de palme. Lors de son voyage en juin, elle a emporté 3 paniers et un sac de 50 kg d'huîtres séchées. Son mari la dépose en pirogue à Carabane, où elle embarque sur le Casamance Express.

(66) Renseignements pris auprès de la Capitainerie du port de Ziguinchor.

(67) A partir de juillet, la plupart des jeunes femmes diola redescendent en Casamance pour les travaux de l'hivernage.

Elle se rend à Dakar tous les trois mois, y demeure jusqu'à l'écoulement de son produit. Elle revend aussitôt toute sa marchandise aux bana-bana du port de Dakar ou, si elle a le temps, elle fait du porte à porte : cette vente au détail, voire au micro-détail (68), lui rapporte davantage.

Beaucoup de femmes à leur arrivée au port de Dakar, confient leurs produits à un "courseur", qui se charge de la vente aux détaillantes. Les autres restent à Dakar, de quelques jours à quelques semaines, allant de marchés en marchés, de trottoirs en trottoirs, le long des rues les plus passantes.

Leur place n'est pas fixe (69). Elles sont surtout nombreuses aux marchés Tilène, Castor, Ngelaw, Thiaroye et le long des rues autour du marché Sandaga, la Place de l'Indépendance, le port de Dakar.

Leur clientèle est essentiellement composée de Diola mais toutes les populations désormais consomment des huîtres comme le poisson séché.

Ces femmes sont logées par des parents. Une femme originaire du quartier Batine de Tionk-Essyl, avec quatre autres femmes du même quartier, loge chez sa petite soeur, installée à Dakar, depuis que son mari y travaille. La majorité redescendent en Casamance par la route.

L'itinéraire d'une détaillante du marché Castor nous semble particulièrement illustratif des réseaux diola : M.T. dans sa jeunesse partageait son temps à Batinière entre la culture du riz et la cueillette des huîtres ; elle est partie chercher du travail à Dakar comme bonne. Elle s'y est mariée avec un Diola originaire de Ziguinchor. Elle est restée bonne chez des européens pendant 18 ans, puis, devenue vieille, elle a laissé ce travail pour la vente au détail. Ainsi depuis 4 ans, elle tient au marché Castors un petit étal de divers produits casamançais (70) achetés à des parents. Ces derniers venus avec le Casamance Express lui apportent leurs marchandises au marché et repartent en Casamance, le lendemain matin, de bonne heure, par la route. Cette année, M.T. s'est aussi chargée de la vente des huîtres séchées cueillies par sa belle-soeur. La femme de son grand frère lui a envoyé de Batinière un sac de 50 kg, confié à un jeune homme venu à Dakar par le Casamance Express. Ce dernier a remis le sac au port de Dakar à un autre courseur qui l'a porté au marché Castors. Nous ne savons combien des différents intermédiaires ont été payés. M.T. s'est entendue par avance avec sa belle-soeur sur les prix de vente : un grand pot : 500 F CFA, un pot moyen 250 F CFA, un petit pot 100 F CFA. En un mois, elle n'a pas encore vendu la moitié du sac. Quand tout sera écoulé,

(68) Elle vend, selon 6 tailles de pot, aux prix de 25, 50, 125, 150, 250 et 500 F CFA.

(69) Leur mobilité rend très difficile les rencontres et enquêtes à leur sujet.

(70) Nététou, pâte fabriquée à partir du néré ; oseille, huile de palme, jus de citron, gej ou poisson fermenté-séché, huîtres séchées.

elle enverra l'argent par mandat postal, sans prendre aucune part pour elle ; seuls les autres produits lui rapportent, les huîtres sont pour sa belle-soeur ; elle le fait "à cause de son frère".

La variété des circuits de distribution des huîtres est illustrée par tous ces exemples et contribue à rendre hasardeuse toute estimation des revenus des cueilleuses d'huîtres.

C . LES REVENUS DES CUEILLEUSES D'HUITRES ET LA DESTINATION DE CES GAINS

1. Des revenus difficiles à estimer

Il faut d'abord soustraire du gain brut les frais, qui sont essentiellement des frais de déplacement. La cueillette ne nécessite guère d'investissement. On l'a vu, les instruments sont rudimentaires : vieux coupe-coupe récupéré, bâton et panier fabriqués par les femmes elles-mêmes.

Toutes les femmes se déplacent en pirogue. Sur les 54 enquêtes, seulement 3 sont propriétaires de leur pirogue, 17 la louent et 34 l'empruntent. Parmi ces dernières, la plupart ne payent rien, car c'est leur mari ou un parent proche qui leur fait ce prêt ; sinon, elles font un petit don, un peu d'huîtres séchées ou du bois pour la cuisine.

Dans le cas de la location, elles payent aussi bien en nature qu'en argent, au jour le jour, par mois ou par la saison. Selon les villages, les femmes payent :

- 100 F CFA par jour
- 1 000 à 5 000 F CFA par mois
- 2 000 à 2 500 F CFA par saison
- un panier d'huîtres séchées pour la saison.

L'autre principal frais de déplacement ne concerne que les femmes qui veulent écouler leurs marchandises au meilleur prix en dehors du village. Un voyage à Dakar, aller en bateau avec deux paniers d'huîtres séchées et retour en car rapide, leur revient de 5 000 à 6 000 F CFA.

Il nous a paru imprudent de calculer le gain brut retiré de la cueillette et du séchage des huîtres à partir de nos estimations déjà très sujettes à caution sur le prix du kg d'huîtres, la quantité moyenne vendue par les femmes etc...

Nous avons préféré nous baser sur les déclarations des femmes. Les huîtres leur semblent profitables économiquement, plus que de nombreux autres produits (71). Les femmes ne connaissent pas leurs gains, vendent au jour le jour et dépensent aussitôt. Les rares exceptions viennent des femmes qui font des campagnes de cueillette des huîtres et ne vendent leur produit qu'à la fin de la saison. Leurs revenus s'étalent de 15 000 à 70 000 F CFA.

(71) Les coquillages sont vendus en moyenne 100 F CFA de moins que les huîtres.

Cas exceptionnel, celui de cette femme de Tiobon qui, en 1972, a produit deux sacs d'huîtres séchées, qui lui ont rapporté 140 000 F CFA ; cette même femme, en 1983, n'a rien retiré de la cueillette des huîtres, toute sa production ayant été gardée pour la cérémonie de circoncision de Tiobon !

Une autre femme de Hilol fait 2 pots d'huîtres séchées par jour, vendus l'unité 50 F CFA. Elle cueille de janvier à juin. En estimant qu'elle travaille 20 jours par mois, son gain annuel s'élève à 24 000 F CFA.

A titre de comparaison, comme on l'a vu plus haut, le revenu annuel moyen des femmes diola ramé s'élève à 109 000 F CFA.

La destination des gains retirés des huîtres parle plus que ces chiffres.

2. La destination des gains

Les femmes cueillent les huîtres pour gagner de l'argent (72), afin de couvrir leurs propres besoins en biens de consommation et ceux de leurs familles. Ces besoins ont augmenté depuis les années 1950-1960 avec le désenclavement de la Casamance, la multiplication des migrations et des contacts avec les autres populations (73), la pénétration de l'économie

Tableau 23. Destination des gains retirés de la cueillette des huîtres

:	:	: FEMMES* QUI ASSURENT CETTE :	
		:	:
:	DEPENSES	DEPENSE	
:	:	Nombre	Pourcentage
:	Riz	44	90
:	Habillement	34	69
:	Divers produits pour la maison	19	39
:	(savon, allumette, pétrole,	:	:
:	médicaments...)	:	:
:	Divers pour aider le mari	9	18
:	Cotisation pour association	7	14
:	féminine, cérémonies	:	:
:	Scolarité des enfants	4	8
:	Impôt	3	6
:	Investissement dans d'autres	2	4
:	activités	:	:

* échantillon : 49 femmes.

(72) Une seule femme de l'échantillon cueille les huîtres pour la consommation familiale, pour améliorer le riz blanc, faire du mafé...

(73) Sous l'émulation des femmes wolof, les femmes diola seraient de plus en plus portées sur les étoffes pour leur habillement (A. HAMER, 1981).

monétaire. Les femmes sont chargées d'un certain nombre de dépenses dans le ménage diola auxquelles s'est ajouté l'approvisionnement en riz depuis la sécheresse.

90 % des femmes consacrent tout ou partie de leurs revenus à l'achat de riz. L'habillement pour elles et leurs enfants représente le deuxième poste de dépense. Traditionnellement, les femmes diola doivent fournir le riz en saison sèche, divers produits domestiques (allumette, savon, pétrole, sucre, huile...) et assurer aussi différentes dépenses pour leurs enfants (transport, scolarité, médicament). Avant la sécheresse, leurs principaux postes de dépense étaient constitués par l'habillement et les cotisations pour les associations féminines, les danses cérémoniales etc... Depuis, le riz occupe le premier poste car les femmes doivent aussi le fournir pendant l'hivernage. Elles "aident" leur mari toute l'année dans toutes les dépenses. Désormais, les cotisations ne sont une source de dépense que pour 14 % des femmes de notre échantillon ; que deux d'entre elles, soit 4 %, investissent dans d'autres activités : l'une achète du coton pour faire des pagnes, dont son village, Eloubaline a la spécialité. L'autre, aussi d'Eloubaline, achète à Ziguinchor de la bière, du vin rouge, du tabac, diverses "confiseries" (74) pour revendre au village, éloigné de tout marché et de toutes boutiques.

La recherche du numéraire est aussi justifiée par le paiement de l'impôt, couvert par 6 % des femmes de notre échantillon.

CONCLUSION DU QUATRIEME CHAPITRE

Au total, à défaut d'une évaluation des revenus tirés de la cueillette des huîtres, on peut affirmer l'importance économique, sociale, culturelle et alimentaire de cette activité. La cueillette ne requiert pas de techniques sophistiquées ni d'investissements lourds. Ressources à portée de la main, les huîtres sont un produit léger, peu périssable (75), facile à transporter, facile à écouler, puisque la demande est insatisfaite. On ne peut donc qu'encourager le développement de son exploitation dans la mesure où la coutume assure la gestion de l'espace, garantit la protection du stock. On ne peut que déplorer aussi la faible rémunération du travail des cueilleuses d'huîtres. Mais une augmentation des prix ne risque-t-elle pas de léser le consommateur traditionnel, qui considère déjà les huîtres comme un produit de luxe ?

(74) Elle fait un bénéfice de 100 F CFA sur la bouteille de vin rouge, 25 F CFA sur celle de bière

(75) Les huîtres séchées se conservent plusieurs mois.

CONCLUSION GENERALE

La cueillette n'est pas une activité en déclin. Son dynamisme est fonction de trois éléments : la ressource , la population de cueilleurs et la demande .

En ce qui concerne la ressource, l'avenir est inquiétant. La phase de sécheresse actuelle est-elle réversible ? S'inscrit-elle dans un cycle ?

Nous avons abordé rapidement les problèmes d'adaptation des systèmes d'exploitation aux modifications du milieu. Une histoire des cycles climatiques en Casamance serait très précieuse pour comprendre les mécanismes du système d'exploitation diola et, notamment, la place respective de l'agriculture et la pêche. On a vu pour la cueillette des huîtres combien les effets de la sécheresse de la dernière décennie sont équivoques.

Dans un premier temps, les activités agricoles sont les seules touchées. Le déclin des rizières et des autres cultures de plateau conduit les populations à reporter leur temps disponible sur des activités, soit-disant annexes comme la cueillette des huîtres.

Dans un deuxième temps la sécheresse persistant, la dégradation s'étend à la mangrove. La reproduction et la croissance des huîtres sont gênées par l'augmentation de la salinité de l'eau des bolons. Dans quelques villages déjà, après le regain d'activité, certains signes de reflux sont perceptibles.

A quel moment, le seuil de salinité est-il dépassé ?

Quelle sera la combinaison des activités dans un temps ultérieur ?

L'évolution des systèmes d'exploitation en Casamance comme au Sénégal sous la dépendance des pluies, reste problématique.

En ce qui concerne la population de cueilleurs, l'évolution est très variable selon les villages. La cueillette des huîtres n'est pas une activité réservée aux femmes âgées mais plus proprement une activité des femmes restées au village. Il s'agit moins d'un conflit de générations - les jeunes femmes méprisant la cueillette trop fatigante et pas assez rémunératrice (A. LOQUAY, 1979) - que d'une opposition entre célibataires et mariées.

La principale alternative à la cueillette est la migration des femmes. L'exode rural des jeunes est le principal élément destabilisateur de la société et du système d'exploitation traditionnelle diola.

Cet exode menace inégalement les villages ; il augmente en fonction du degré de transformation et d'intégration des villages dans l'économie nationale (JONKGE K. de et Alii, 1976).

Ainsi, la cueillette des huîtres est active, pratiquée même par des jeunes femmes, dans des villages isolés, restés proches

de la tradition, comme Eloubaline, Batinière, Bandial. Leur situation d'île entourée de mangrove mais aussi leur site, c'est-à-dire l'absence de plateau, expliquent l'importance de cette exploitation.

En outre, dans certains villages, cette activité s'est développée du fait même du désenclavement de la Casamance et de son intégration dans l'économie de marché. Niomoune bénéficie de son excellente situation par rapport aux circuits commerciaux axés sur le "Casamance Express". Dans tous les villages, les possibilités de revenus monétaires ont attiré ou encouragé beaucoup de femmes.

Pour les femmes, la cueillette des huîtres est une activité d'appoint nécessaire hautement valorisée, qui leur assure leur autonomie financière, leur permet de couvrir des besoins essentiels. Elles s'y adonnent encore en nombre car cette pratique permet de gagner de l'argent sans investissement. Le défaut majeur de cette pratique - et qui n'est pas toujours perçu par les femmes - est la faible rémunération du travail.

Quelles solutions peut-on suggérer ?

- Augmenter le prix de vente risquerait de léser la clientèle pour qui ce produit est couramment employé dans la cuisine traditionnelle.

- Améliorer les conditions de travail n'est pas chose aisée: l'utilisation des gants n'est guère répandue ; toutes les femmes n'y sont pas favorables. Les parcs traditionnels pourraient être revitalisés.

- Assurer la maîtrise de la distribution des huîtres par les cueilleuses mêmes ne peut faire l'objet d'une intervention extérieure. Les femmes diola ne sont pas commerçantes ; elles abandonnent trop souvent l'écoulement de leurs produits à des intermédiaires qui en retirent le profit. On assiste cependant actuellement à une spécialisation de certaines femmes qui laissent la cueillette pour collecter et écouler les huîtres séchées sur les marchés urbains. Les débouchés ne manquent pas : le tourisme est en pleine expansion en Casamance ; de nouveaux peuvent se développer dans les villes sénégalaises. Parmi les autres populations, les huîtres sont alors considérées comme un produit de luxe, davantage prisées que les coquillages, substitut possible au gejj, poisson fermenté-séché, élément essentiel du ceebu jën ou riz au poisson, plat national sénégalais.

D'autres projets visent à développer la distribution des huîtres non décortiquées sur Dakar, et pour ce, à susciter l'intérêt des femmes diola pour la récolte des huîtres dans des parcs similaires à ceux de Joal-Fadiouth. Ces projets sont viables à condition qu'ils soient réalisés parallèlement à la filière traditionnelle et qu'ils n'en modifient pas l'équilibre.

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

- ANDREINI (J. CL.) et LAMBERT (M.L.), 1978.- La Guinée Bissau d'Amilcar CABRAL à la Reconstruction nationale, l'Harmattan, Paris, 215 p.
- BADIANE (S.), 1984.- Contribution à l'étude de l'écosystème mangrove en Basse Casamance, Mémoire de confirmation, CNRF, Dakar, ISRA, janv. 1984.
- BLANC (A.), 1970.- Rapport sur la situation de l'ostréiculture au seuil du IIIème Plan et sur l'huître des palétuviers, complément à l'étude de l'huître des palétuviers parue en mars 1962, 4-07-1970, Service de l'Océanographie et des Pêches Maritimes, Région de Thiès, Ministère du Développement Rural, Rep. du Sénégal, 31 p., annexe photographique 19 p.
- BLASCO (F.), 1982.- Ecosystèmes mangroves : fonctionnement, utilité, évolution. Actes Symposium International sur les Lagunes Côtières SCOR/IABO/UNESCO, Bordeaux 8-14 sept. 1981, Oceanol. Acta.
- BRAUDEL (F.), 1977.- Ecrits sur l'histoire, Champs, Flammarion.
- BROMBERGER (C.) et LENCLUD (G.), 1982.- La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique ? Etude Rurales, juil. déc. 1982, 87-88 : 7-35.
- CAYRE (P.), 1971.- Etude de la moule perna perna et de l'huîtres Gryphea gazar - Etude des possibilités de conchyliculture au Congo, Doc. Scient. Centre ORSTOM Pointe Noire, N.S. 45, 21 p.
- CHAPMAN (V.J.), 1976.- Mangrove of Casamance (after grewe), carte à l'échelle du 1/500 000 in CHAPMAN V.J., 1976, Mangrove Vegetation (Cramer, Vuduz).
- CHAUVEAU (J.P.), 1982.- La navigation et la pêche maritime dans l'histoire économique du Littoral Sénégalais (XVe-XIXe s.), Intervention au Colloque de l'Association des Historiens Africains, Fac de lettres de Dakar, mai 1982, 17 p. ; annexe : cartes historiques commentées, 10 p.
- CHAUVEAU (J.P.), 1983.- Bibliographie historique du littoral sénégalais et de la pêche maritime (milieu du XVe début du XXe s.) Doc. Scient. CRODT, 92, 72 p.

- CORMIER (M.C.), 1985.- Les jeunes diola face à l'exode rural, Cahiers ORSTOM, ser. Sc. hum., vol XXI, n° 2-3 : 267-273.
- CORMIER (M.C.), 1985.- De la pêche paysanne à la pêche en mer : les Diola de Basse-Casamance (Sénégal), La pêche Maritime n° 1288-1289, juillet-août 1985 : 448-456.
- COUJARD (J.L.), 1982.- La cueillette, pratique économique et pratique symbolique, Etudes Rurales, juil. 1982, 87-88 : 261-266.
- DIATTA (A.), 1984.- Note sur l'organisation de la cueillette des huîtres et de la pêche à Ziguinchor, Note interne au CRODI, antenne de Ziguinchor, 3 p.
- DIOH (B.C.), 1976.- L'ostréiculture au Sénégal, Thèse de Docteur Vétérinaire, Faculté de médecine et de pharmacie de Dakar, 107 p.
- FONTANA (A.) et DIEME (Ch.), 1982.- Note sur l'ostréiculture au niveau de la Petite Côte du Sénégal, rapport interne CRODI, n° 57, 479-486.
- GUEYE (M.), 1950.- La pêche autochtone en Basse-Casamance, Service de l'Elevage et des Industries Animales, B.M.I.D. n° 2, 19-23.
- HAMER (A.), 1981.- Diola Women migrations in L.G. COLVIN, The uprooted of the western Sahel. Migrants quest for cash in the Senegambia, Praeger.
- HOCHET (A.M.), 1983.- Paysannerie en attente Guinée Bissau. ENDA, Série. Etudes et Recherches, n° 79-80, janv. fév. 1983, 174 p.
- JONGE (K. de), KLEI (J. Van der), MEILINK (J.) et STORM (R.), 1976.- Projet d'une recherche multidisciplinaire sur les facteurs socio-économiques favorisant la migration en Basse-Casamance et ses conséquences sur les lieux d'origine. LEIDEN : Africa studie centrum, avril 1976.
- JOURNET (O.), 1974.- Rôles et statuts des femmes dans la société Diola, Basse-Casamance. Thèse de doctorat de 3e cycle. Univ. de Lyon, juin 1974.
- LASNET (Dr.), 1900.- Une mission au Sénégal : les Races du Sénégal, Sénégambie et Casamance. Paris, Challamel, 1900 : 151-190.
- LE CONSEIL NATIONAL DES FEMMES NOIRES AMERICAINES (Division Internationale), 1983.- La femme Casamançaise dans son milieu socio-économique (opinions et aspirations). vol. n° 2, avril 1983.

- LOQUAY (A.), 1979.- Tionk-Essyl en Basse-Casamance, Evolution récente de la gestion des ressources renouvelables. Thèse de doctorat de 3e cycle, Univ. de Bordeaux III, UER de géographie, nov. 1979.
- MARIUS (G.), 1976.- Effets de la sécheresse sur l'évolution des sols de mangrove : Casamance, Gambie. Dakar, ORSTOM, 79 p.
- MARIUS (C.), 1985.- Mangrove du Sénégal et de la Gambie, Travaux et Documents ORSTOM, 357 p.
- MUSSET (D.), 1982.- Réglementation de la cueillette et appropriation de l'espace, l'exemple de la vallée de la Roya dans les Alpes Maritimes Etudes Rurales, juil. 1982, 87-88 : 223-229.
- BULLETIN D'INFORMATION ET DE DOCUMENTATION DU SERVICE DE L'ELEVAGE, 1950.- "L'ostréiculture au Sénégal en 1949", n° 5 n° paginé, 4 p.
- BULLETIN D'INFORMATION AOF, 1951.- "L'ostréiculture au Sénégal", n° 96, 7 avril 1951, 7-9.
- PELISSIER (P.), 1966.- Les paysans du Sénégal. Les civilisations du Cayor à la Casamance. Thèse de doctorat d'Etat, Saint-Yriex, imp. Fabrègue, 939 p.
- REVERDY (J.), 1973.- L'huître et l'ostréiculture sur les côtes normandes. Thèse pour le doctorat vétérinaire, Univ. Toulouse, imp. viguier.
- SAPIR (O. linaires de), 1971.- Shell middels of lower Casamance and problems of Diola protohistory. West Afric. J. Archaeology, Nigeria, Vol. 1, janv. 1971, p. 23-54.
- SERVICE DE L'ELEVAGE ET DES INDUSTRIES ANIMALES DU SENEGAL, 1954.- Rapport annuel 1954, ch. V : Pêches.
- THOMAS (L.V.), 1959.- Les Diola, essai d'analyse fonctionnelle sur une population de Basse-Casamance. Mémoire de l'IFAN, Dakar, 2 vol. 821 p.
- THOMAS (L.V.), 1960.- Esquisse sur les mouvements de population et les contacts socio-culturels en pays Diola. Bull. de l'IFAN, série B, juil. oct. 1960, pp. 486-508.
- THOMAS (L.V.), 1960.- Essai d'analyse structurale appliquée à la cuisine Diola. Bull de l'IFAN. T. XXII, Série B n° 1-2, p. 328-345.

THOMAS (L.V.), 1960.- Essais sur la conduite négro-africaine du repas (l'alimentation comme fait humain total). Bull. IFAN, T. XXVII, série B n° 3-4, juil. oct. 1965, p. 573-635.

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

A N N E X E 1

PROTOCOLE D'ENQUETE

ENQUETES : CUEILLETTE DES HUITRES

M.C.C./C.R.O.D.T.

Village _____

Date _____

Enquêteur _____

1. Nom _____

2. Sexe _____

3. Age _____

4. Ethnie _____

5. Religion _____

6. Confrérie _____

7. Situation familiale

M	C	V	D
---	---	---	---
:	:	:	:
---	---	---	---

8. Nombre d'enfants _____

9. Activité principale du mari _____

10. Résidente en permanence dans le village

Oui	Non
---	---
:	:
---	---

Au cas échéant,

11. Lieu de séjour à l'extérieur _____

12. Saison du séjour à l'extérieur _____

13. Motif du séjour à l'extérieur _____

14. vie active de la femme :

ANNEES	ACTIVITES	OBSERVATIONS

15. Activités exercées dans l'année

MOIS	ACTIVITES	DESTINATION	OBSERVATIONS

16. Parmi les activités dont les produits sont destinés à la vente, lequel est le plus profitable ? Préciser.

Cueillette des huîtres

17. Aire de cueillette -----

18. Lieux des chantiers -----

19. Description de la cueillette

Horaire -----

Instrument -----

Différentes tâches -----

Moyen de déplacement

- Pirogue	Oui	Non	Coût
	---	---	
propriété	: :	: :	-----
	---	---	
location	: :	: :	-----
	---	---	
prêt	: :	: :	-----
	---	---	

- autre -----

Cueillette - individuelle	Oui	Non	
	---	---	
	: :	: :	
	---	---	
- en groupe	: :	: :	Nombre
	---	---	-----

préciser les liens -----

20. Durée de la saison de la cueillette :

Pourquoi pratique-t-elle la cueillette seulement durant cette
saison ? -----

Durant cette période, va-t-elle cueillir les huîtres chaque
jour ?

Oui	Non
---	---
: :	: :
---	---

Au cas échéant fréquence -----

21. Les années précédentes étaient-elles des saisons :

Meilleures

---	---
: :	: :
---	---

Moins bonnes

---	---
: :	: :
---	---

Motifs -----

22. A-t-elle changé de lieux de cueillette des huîtres ?

---	---
Oui :	Non :
---	---

Motifs -----

23. A quoi destine-t-elle les gains retirés de la cueillette des
huîtres ? -----

24. Pourquoi pratique-t-elle cette activité ? -----

25. Consomme-t-elle des huîtres ?

Oui	Non
---	---
: :	: :
---	---

A quelle occasion ou en quelle période ? -----

Sous quelle forme ? -----

Préciser les plats préparés -----

26. La production

PRODUCTION	P	NP	T	NT	NP/NT	DEST.	PRIX DE VENTE	LIEUX D'ECHANGE
Huîtres fraîches	:	:	:	:	:	:	:	:
Huîtres séchées	:	:	:	:	:	:	:	:
coquilles vides	:	:	:	:	:	:	:	:
Pagne	:	:	:	:	:	:	:	:

P = unité de poids

T = unités de temps

Dest. = Destination du produit

PB = pirogues

H = heure

C = consommation familiale

PN = panier

J = jour

T = transformation

PT = pot

M = mois

TC = Troc

A = autre

D = don

V = vente

A N N E X E I I

BIOGRAPHIE

Philomène S. femme diola, chrétienne âgée de 40 ans, habite le quartier Balendaye d'Elana (département de Bignona). Son mari Philippe récolte le vin de palme en saison sèche, cultive les rizières en hivernage. Elle-même partage son année comme suit :

- de décembre à mai, elle vend le vin de palme récolté par son époux dans le village
- de février-mars à juin, elle cueille les huîtres
- en avril, elle récolte le sel sur les tannes
- de juin à octobre, elle fait du jardinage (oseille)
- en juin, elle va chercher du bois dans la mangrove
- de juillet à décembre, elle s'occupe des rizières (fumure, semaille, repiquage, récolte)
- toute l'année, selon le temps dont elle dispose, elle va pêcher les alevins ou petites carpes dans les bassins piscicoles. Cette pêche se dit "djil beu kukur".

Seuls les huîtres et le vin de palme sont destinés à la vente. L'argent retiré des huîtres lui appartient en totalité. Le gain retiré de la vente du vin revient à son mari deux jours sur trois ; le troisième jour, elle garde l'argent pour elle.

Toute jeune, Philomène a passé deux ans à Ziguinchor comme bonne. Depuis son mariage, elle ne bouge plus d'Elana.

Avec Philippe, elle a eu 10 enfants : l'aîné âgé de 28 ans, pêcheur, part en campagne vers Ponta en saison sèche ; le second est garde dans le Parc National de Niokolo Koba. Les trois filles âgées de 23, 18 et 16 ans sont bonnes à Dakar. Un garçon poursuit ses études de troisième à Dakar. Les quatre plus jeunes enfants sont au village avec leur parent. Trois d'entre eux vont à l'école à Elana.

Philomène a commencé le "travail" des huîtres avec sa mère, qui lui a transmis son savoir c'est-à-dire le repérage des meilleures sites, les techniques de cueillette, les procédés de transformation.

Philomène, comme toutes les femmes du village, cueille les huîtres deux jours durant, pour transformer seulement le troisième jour au chantier du quartier de Balendaye.

Elle ne part jamais en campagne dans les îles ; elle ne passe jamais la nuit dans la mangrove. Ses travaux domestiques la retiennent au village. C'est aussi "trop risqué". La mangrove est un milieu hostile avec la vase, les racines des palétuviers, les divers animaux (crocodile, gueule-tapée). A ces éléments, s'ajoute, la nuit, la crainte des "djinn" ou esprits.

Quand la marée ne descend qu'après 16H, Philomène ne part pas, sinon la nuit la surprendrait dans la mangrove. Elle attend donc que le cycle de marée change.

Quelques fois son mari l'accompagne. Dans ce cas, Philippe s'assied à l'arrière de la pirogue avec une rame et guide ; Philomène est à l'avant avec une autre rame. Ils quittent le débarcadère de Balendaye avant 8 heures quand la marée commence à descendre ; ils longent les rives des bolons et atteignent leurs lieux de cueillette quand le soleil est déjà haut, vers 10 heures.

Si le site de cueillette choisi est trop profond, ils ne descendent pas de la pirogue. Ou bien ils coupent les rhizophores suspendus, ou bien ils détachent les huîtres une à une à même les racines des palétuviers. Sinon ils descendent dans le potopototo. Ils cueillent jusqu'à la marée montante.

Comme instruments, ils n'ont qu'un vieux coupe-coupe et un panier tressé. Ils partent souvent avec une hache pour couper le bois en attendant que la marée soit basse. Ils ne ramassent que le bois déjà mort qui se trouve en abondance à l'intérieur de la mangrove. Ils choisissent des sites peu profonds afin de pouvoir pénétrer dans la mangrove sans risque de l'enfoncer dans le potopototo.

Ils reviennent ainsi au débarcadère d'Elana la pirogue chargée d'huîtres et de bois.

Le lendemain ou le surlendemain, Philomène fait ouvrir les huîtres sur le feu au chantier de Balendaye. Elle les fait sécher au soleil un jour seulement, pas d'avantage pour que les huîtres ne soient pas complètement sèches et racornies. Cette opération s'appelle "kassahen". Les huîtres sont étalées sur un grand van tressé posé au-dessus du foyer. Une fois fumées, elles sont mises dans un panier ou un sac et conservées au-dessus du foyer. Cette opération appelée "kassob" prolonge le temps de conservation des huîtres, les protège contre les asticots.

Les huîtres sont destinées à la consommation familiale, préparées le plus souvent avec du riz et de l'huile ("ceeb u yohoss" en wolof) et aussi à la vente.

Cette année*, Philomène a commencé la cueillette des huîtres en février ; elle a déjà fait un sac de 50 kg vendu 200 F CFA le pot à une femme bana-bana de Tionk-Essyl ; cette dernière va la revendre à Dakar 500 F CFA le pot. Philomène a ainsi gagné en deux mois et demi 10 000 F CFA ; avec cet argent, elle a pu payer la scolarité de ses enfants.

A la suite d'une cueilleuse d'huîtres

A Elana, village du Blouf, au centre de la principale région productrice d'huîtres, en cet mi-avril 1985, Philomène se prépare à aller à la cueillette des huîtres. Ces derniers jours, la marée ne commence à descendre que vers 15 heures. Elle revêt un vieux pagne puis se rend au débarcadère distant de la maison de 500 m. Elle n'emporte avec elle qu'un panier tressé en fibre de rânier et un vieux coupe-coupe. Elle s'assied à l'arrière de la "busana" pirogue légère, monoxyle, de 6 m de long. Elle guide

* Notre passage datait de la mi-avril 1985.

et rame, longeant les rives des bolons. Elle se dirige vers l'amont d'Elana. Du côté aval, vers Djilapao, la mangrove est très abimée ; depuis 5 ans, Philomène n'y va que pour ramasser le bois mort ; les huîtres sont trop petites.

Vert l'amont, ces principaux lieux de cueillette sont Etaga, Ekaban, Yehul, Etehul (76) à la limite des zones de pêche de Mangagoulak, Boutegol et Elana.

Elle atteint Etafe au bout de 3/4 d'heures. Philomène plante alors la rame dans le "poto-poto", sol vaseux et y attache la pirogue. Elle descend sur la plage découverte à marée basse et détache les huîtres accrochées aux racines des palétuviers, une à une, en les frappant avec le coupe-coupe. Pieds et mains nus, elle longe l'étroite rive, risquant de se couper avec les coquilles d'huîtres ou de se blesser avec les racines des palétuviers qui émergent. Elle déverse dans la pirogue un premier panier puis poursuit sa quête des plus grosses huîtres. En une demi-heure, elle remplit 1,5 panier ; le site n'est pas très riche. La plupart des huîtres sont vieilles. Elle les reconnaît par leur coquilles grises et lisses, tandis que les plus jeunes ont des coquilles noires et friables. Selon Philomène, la première année, l'huître s'allonge ; la seconde, elle se creuse mais ne grandit presque plus ; la taille n'est donc pas un bon signe de l'état de croissance de l'huître.

Le second site est plus riche mais plus difficile d'accès : il n'a pas de plage. Philomène cueille les huîtres avec de l'eau jusqu'à la poitrine et détache les huîtres sous les racines. Elle remplit deux paniers en une demi-heure.

Le troisième site est semblable au précédent : le bolon est plus profond, les courants de marée plus forts ; la rive est affouillée : Philomène s'enfonce jusqu'à la taille dans le potopoto, s'accrochant d'une main aux branches des palétuviers, cueillant de l'autre main les huîtres. Elle remplit trois paniers en une demi-heure.

La cueillette en elle-même n'est pas très longue : au total, en 1H30, la pirogue est bien chargée avec les 6 paniers.

Les conditions de travail sont dures et même risquées mais le plus fatigant est la distance à parcourir en pirogue d'un site à l'autre.

Vers 18H, Philomène songe à revenir au village afin d'être au débarcadère avant la tombée de la nuit vers 19H.

Elle a ramé plus de trois heures soit 45 minutes à l'aller, de 15 à 30 mn entre chaque site, plus de 60 mn au retour. La distance parcourue ne dépasse pas 6 km. Au delà d'un rayon de 6 km à partir du débarcadère d'Elana, les bolons sont trop profonds.

Sur le chemin du retour, elle croise des groupes de femmes, une ou deux par pirogues, originaires de Boutefol, Tendouk ou Elana. Toutes cueillent des huîtres.

(76) cf. carte : zone de pêche d'Elana

Au débarcadère d'Elana, une dizaine d'enfants ramassent des coquillages sur la plage. Comme pour les crabes qui grouillent dans les bassins piscicoles et sur les rives des bolons, ce ramassage est destiné à la consommation.

Avec le "modernisme", selon Philomène, les crabes sont de moins en moins recherchés. Par contre les coquillages, autrefois ignorés et plus gros, peuvent être actuellement ramassés par les femmes, séchés et vendus à la suite d'une commande.

Philomène ne s'intéresse qu'aux huîtres. Elle tire sa pirogue sur la plage attendant le lendemain pour décharger les huîtres sur le chantier."

A N N E X E I I I

CUISINE DIOLA DES HUITRES

Dans la cuisine diola, on utilise deux marmites, une pour le niankatan ou riz blanc et une pour la sauce. Le nom du plat dépend de la sauce qui accompagne le riz blanc. Pour le Batemor qui fait exception, on n'utilise qu'une seule marmite comme pour le ceeb u jen wolof.

Nous donnerons ici quelques recettes de sauces faites à partir des huîtres mais d'abord la celle du niankatan, plat de base.

NIANKATAN

Riz local pilé, lavé.

Riz des "sacs" acheté à Ziguinchor préalablement trié, lavé.

Faire bouillir l'eau dans la marmite, y jeter le riz. Maintenir l'ébullition.

Quand le riz commence à être un peu tendre, retirer l'eau et mettre à feu doux.

Quand toute l'eau est évaporée, que le riz est sec, la cuisson est achevée (moins d'une heure).

KATIOMBON

Faire bouillir les noix de palmiste, les faire décanter, les piler - recueillir le liquide dans un récipient - faire à nouveau décanter pour que les saletés se déposent au fond.

Liquide décanté mis à bouillir longtemps dans une marmite, assaisonné de sel, citron, piment.

De plus en plus souvent, on met des légumes.

Faire bouillir jusqu'à ce que les légumes soient presque cuits. Rajouter alors les huîtres qui ont été grillées et/ou séchées.

La sauce est prête pour accompagner le niankatan.

BAMAFI

DOMADA ou DOURA en Socé

Petites tomates épépinées, pilées en rajoutant de l'eau. Faire décanter. Récupérer le liquide.

Dans ce liquide, faire bouillir les huîtres décortiquées ; assaisonner (sel, citron etc...).

Délayer un peu de farine de riz dans un peu d'eau ; rajouter dans la sauce. Maintenir ébullition jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Laisser sur feu doux jusqu'à cuisson de cette pâte.

Présenter le niankatan dans un bol avec la sauce au centre.

BATEMOR

C'est la même sauce que le Katiombon aux huîtres mais le riz lavé est cuit dans la sauce.

Quand toute la sauce est absorbée, le plat est prêt.

Chaque village a un nom spécifique pour ce plat :

- Batemor : à Brin
- Bafoy : à Elana etc...

CEE BU YHOSS

Plat d'emprunt wolof, d'introduction récente en Casamance (moins de 30 ans). Traditionnellement, les Diola ne consommaient pas l'huile d'arachide, mais l'huile de palme ; les légumes étaient rares.

Ce changement des habitudes alimentaires fait suite :

- au désenclavement de la Casamance (contact avec les autres populations, migration urbaine)

- à la pénétration de l'économie monétaire (achat d'huile d'arachide, de tomate concentré, de légumes, de cube magi ...)

- à la modification des systèmes de production (développement du jardinage entraînant la consommation de légumes ; déclin des rizières traditionnelles entraînant l'achat de riz long ou de Siam).

Faire chauffer l'huile d'arachide dans une marmite. Oignons en lamelles mis à dorer. Rajouter huîtres séchées.

Si les huîtres sont trop sèches, les faire préalablement tremper dans de l'eau tiède.

Rajouter de l'eau dans la marmite, pas trop car les huîtres cuisent rapidement mais suffisamment pour que le riz puisse cuire.

Assaisonner (poivre, sel, cube magi, laurier...). Laisser bouillir puis rajouter le riz lavé et déjà un peu cuit à la vapeur.

Quand toute la sauce est absorbée, le plat est prêt.

Variantes :

- légumes (choux, carottes) rajoutés avant les huîtres car leur cuisson est plus longue
- un morceau de gej rajouté avec les huîtres.



30. Katiombon complet.

(Photo M.C. CORMIER)

I L L U S T R A T I O N S

CARTES

1. Exploitation des huîtres en Casamance (Enquête Casamance mai-juillet 1984).
2. Situation de la cueillette des huîtres en 1950
3. Exploitation des huîtres entre 1950 et 1970
4. Zone d'exploitation des mollusques en 1985
5. Zone de pêche de Niomoune
6. Zone de pêche de Bandial
7. Zone de pêche de Tiobon
8. Zone de pêche d'Oulqubaline
9. Zone de pêche de Tendouk et de Mangagoulak
10. Zone de pêche d'Elana
11. Lieux de vente des huîtres

SCHEMAS

1. Coupe schématique des usages des différents milieux dans un village de Basse-Casamance
2. Saison de cueillette des huîtres
3. Pyramide des âges des cueilleuses d'huîtres
4. Calendrier type des activités des femmes selon les villages.
5. Circuit de distribution des huîtres.

T A B L E A U X

1. Effectif des cueilleuses d'huîtres
2. Motifs des limitations des campagnes
3. Justification de la saison de la cueillette des huîtres
4. Production des cueilleuses d'huîtres de Bandial selon leur âge.
5. Production d'huîtres selon le villages.
6. Organisation des cueilleuses d'huîtres à Tionk Essyl.
7. Religion des cueilleuses d'huîtres
8. Confrérie des cueilleuses d'huîtres musulmanes
9. Situation familiale des cueilleuses d'huîtres
10. Nombre de co-épouses des cueilleuses d'huîtres
11. Nombre d'enfants des cueilleuses d'huîtres
12. Age des cueilleuses d'huîtres
13. Age moyen selon les villages
14. Destination de la migration des femmes diola
15. Durée des migrations
16. Variété des activités féminines
17. Destination des migrations
18. Avantage de la cueillette des huîtres
19. Comparaison entre les activités de saison sèche
20. Recensement des cueilleuses d'huîtres au Ponton SEFCA
21. Age moyen des femmes de Guinée Bissau , cueilleuses d'huîtres
22. Activités des femmes de Guinée Bissau , cueilleuses d'huîtres
23. Prix du pot d'huîtres séchées
24. Destination des gains retirés de la cueillette des huîtres

P H O T O G R A P H I E S

1. Rhizophoracées. Racines chargées d'huîtres découvertes à marée basse = cueillette
2. Rhizophores chargés d'huîtres
3. A quelques mètres de la rive, mangrove sèche
- 4-5. Anciens chantiers d'huîtres dans la zone du Djigoutj
- 6-7-8. Parcs à huîtres de Cabrousse
9. Mangrove riche dans la zone de Bandial = Rhizophores suspendus chargés d'huîtres
10. Mangrove morte le long du bolon du Soungrougrou
- 11-12-13. Cueillette des huîtres par Philomène (Elana)
14. Départ pour la cueillette
15. Cueillette sur la "plage"
16. Instrument = Ewuyum, panier
- 17-18. Cueillette depuis la pirogue
19. Tri des huîtres
20. Chargement de la pirogue
21. Sur le chemin du retour, pirogue pleine d'huîtres
22. Chantier d'huîtres à côté du débarcadère Batine de Tionk-Essyl
23. Chantier d'huîtres de Diakène diola
24. Van pour étaler les huîtres sur le foyer
- 25-26. Ceeb u yohoss préparé à l'occasion d'une cérémonie à Eloubaline
27. Ramassage du bois (Eloubaline)
28. Déchargement des huîtres au ponton SEFCA
29. Vente des huîtres fraîches au ponton SEFCA
30. Katiombon