

2 Avril 1968

Joseph LAURP  
Section de Nutrition

à

Honoré le Directeur  
du Centre O.R.S.T.O.M.  
de YACUMA

Objet : Compte-rendu de la mission d'information dans la région du lac Tchad (Fort-Damy) du 21 au 30 mars 1968.

RÉSULTAT DE LA MISSION :

De même que les précédentes missions sur le littoral du Cameroun (cf. missions à Foumban du 1 ou 7 novembre 1967, sur le littoral du 27 novembre au 9 décembre 1967 et dans la Sonne Maritime du 5 au 10 février 1968) ont permis de recueillir des informations sur la pêche et les méthodes de conservation du poisson et de prendre contact avec les services et industries concernés, cette mission a permis d'un peu mieux connaître les moyens de pêche, de traitement et de conservation du poisson du bassin tchadien et de rencontrer les personnes s'intéressant à ces questions (à l'O.R.S.T.O.M. de Fort-Damy, au Service des Pêches des Eaux et Forêts et des Chasses du Tchad, au Centre Technique Forestier Tropical, à la Commission du Bassin du Zérala).

- 6 NOV. 1986

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

N° : 20.574

M Cpte : B 38

B  
20.574

DEBOULEMENT DE LA MISSION :

La présence du Professeur PACCARD et celles du Directeur et du Directeur-Adjoint du Centre O.N.S.T.O.N. de Fort-Lamy ont permis de préciser avec l'onsieur STAUCHI, de la Coopérative du Bœuf du Tchad, les modalités à suivre en vue d'une éventuelle convention de recherche sur la conservation du poisson salé-déshydraté du bœuf tchadien.

Nous avons fait une visite au Directeur du Centre National de Nutrition et de Technique Alimentaire du Tchad et à ses collaborateurs. Le travail de ce centre, en cours d'équipement, semble s'orienter vers les analyses de contrôle alimentaire. Un expert de la F.A.O. y fait actuellement une étude sur les industries locales et sur une source intéressante de protéines : les algues bleues consommées spontanément dans certaines régions du Tchad.

Sur les conseils du Directeur et du Directeur-Adjoint du Centre O.N.S.T.O.N. de Fort-Lamy, grâce à leur aide et à celles des responsables du Service des Eaux et Forêts et Chasses du Tchad et du Centre Technique Forestier Tropical (C.T.F.T.) il ne fut permis de n'enfoncer sur place des différentes méthodes de conservation du poisson.

NUTRITION AVEC CONSEIL DE LA COMMISSION DU BASSIN DU TOUBA

Suite aux premiers contacts pris avec le Docteur DUTIN (cf.: son rapport après sa mission au Cameroun du 21 octobre au 12 novembre 1967) et après l'entretien à l'I.C.E.S.T.O.H. de Fort-Lamy, Monsieur STAUCH a demandé, par écrit, au Professeur PASCAUD, représentant du Comité Technique de Nutrition, son "avis quant aux possibilités de la action de nutrition de l'I.O.R.E.O.T. de Yaoundé pour intervenir dans une étude de la valeur nutritionnelle du poisson salé-séché fabriqué dans le Bassin du lac Tchad et des possibilités de conservation de ce produit dans le temps, en climat tropical humide".

Après accord du Comité Technique de Nutrition, un avant-projet d'étude de la conservation du poisson salé-séché du bassin tchadien, comprenant les données à envisager pour ce travail, devrait être envoyé à Monsieur STAUCH, début mai, pour que cette question puisse être discutée en vue d'un projet de financement par le Fonds Spécial des Nations-Unies à la session du Sous-Comité des Pêches lors de la réunion à Lagos, début juin 1968, de la Commission du Bassin du Tchad.

Le Professeur PASCAUD a dit qu'il en informerait le Comité Technique de Nutrition dès sa prochaine réunion (fin mars) et que celui-ci prendrait une décision.

INFORMATIONS SUR LES LIEUX DE PÊCHE ET DE TRAITEMENT DU POISSON

Au cours de plusieurs sorties avec le C.T.F.T. et le Service des Pêches des Eaux et Forêts et Chasses à FANGIA, sur les bacs de sable du Gouri (près de Fort-Lamy), plus en aval à DOUGIA, à DJISTILO et dans les campements de pêcheurs du delta du fleuve jusqu'au lac, il ne fut possible d'observer les trois principaux modes de traitement du poisson. Les produits finaux sont :

- le "banda",
- le "salenga" séché,
- le gros poisson salé-séché et le "salanga" salé-séché.

Un rapide passage à Fort-Tourenç et, en amont de cette ville, le long du Logone a complété cette information.

Cependant la coopérative SOGOMIL de Fort-Tourenç n'a pas été visitée, celle-ci, produisant uniquement du salenga séché, n'a pas encore commencé sa campagne de pêche.

Situation de la pêche dans le bassin tchadien :

La pêche qui était essentiellement destinée à l'autoconsommation s'est très fortement modifiée au cours des trente dernières années.

L'influence des courants Nigériens, notamment Ibois, a fait généraliser la transformation en "banda", morceaux de gros poissons fumés et carbonisés extérieurement par une rapide cuisson et ensuite séchée au soleil.

Ce produit emballé dans des sacs de jute parvenait jusqu'au Sud-Nigéria.

Du "salanga" (*Alestes barenoze* et *Alestes dentex*) vidé, fondu et uniquement séché au soleil est aussi commercialisé notamment dans le Nord-Cameroun.

Avec l'introduction des filets en nylon et avec la vulgarisation de nouvelles méthodes de pêche, les filets en fibres végétales et les systèmes de pêche tels que le grande "zémy" ont rapidement régressé et ont pratiquement disparu.

Après un temps d'essais de salage à sec et de fumage (ce dernier procédé a été abandonné devant l'insuffisance de bois dans la plupart des régions du lac) pour améliorer la temps de conservation du produit traité, le C.E.P.T. et les Eaux et Forêts ont commencé la vulgarisation auprès des pêcheurs. Ceux-ci sont très intéressés par ces nouvelles méthodes de conservation qui permettront d'expédier du poisson vers des régions où le banda n'était pas vendu. Les échanges en Nigéria ont en effet fortement diminué l'exportation du banda.

Des publications de l'O.R.S.T.O.M., du C.E.P.T. et des Eaux et Forêts, que nous espérons pouvoir obtenir rapidement, traitant de façon détaillée de ces questions relatives au bassin tchadien.

#### Obtention du banda :

Les gros poissons, essentiellement *Lates*, *Citharinus*, *Heterotis*, *Hydrocyon*, *Mistichodus*, *Labeo*, sont écaillés, vidés puis coupés en morceaux de la grosseur du poing.

Ces morceaux sont mis tels quels sur des tiges sèches de plantes poussant aux abords ou dans le lac (tels que les papyrus). Ces tiges sont enflammées ce qui carbonise le poisson extérieurement tout en le desséchant et en le cuisant partiellement. Le séchage est prolongé au soleil pendant une durée allant de quatre jours à une semaine.

Le banda est ensuite mis dans des sacs de jute et acheté sur les lieux mêmes de pêche et de traitement par des commerçants nigérians qui le commercialisent jusqu'en Nigéria du sud.

Ce poisson a tendance à tomber en poussière et à s'effriter. De plus, l'attaque des insectes (dermastes et nécrobies) ainsi que la pourriture de l'intérieur causent des pertes estimées à plus de 30 % du produit.

Le banda se vend environ 3 500 F CFA le sac d'une quarantaine de kilos (en fait les prix sont fixés en shillings, les produits étant estimés dans toute la région en monnaie nigériane).

Salanga séché (Alestes barenoze et Alestes dentex) :

Les alestes sont ouverts sur le dos, la tête restant intacte, un des filets est rabattu vers le bas. Le poisson est vidé mais non écailleé, puis il est mis à sécher un jour sur des juncs, ensuite il est transpercé par un bâton à environ un tiers du corps en partant de la tête.

Les baguettes sont suspendues à 20 cm environ du sol et le produit est séché au soleil pendant une durée de 8 à 10 jours.

Les viscères de salanga sont bouillis avec de l'eau et l'huile surnageante est recueillie pour la confection. Le litre se vend 50 à 60 F CFA. Ce poisson est commercialisé en très grande quantité dans le Nord-Cameroun. Il est acheté aux pêcheurs au prix de 1 shilling (35 F CFA) les 15 (prix recueilli dans le delta du Chari, prbs du Lac), mais ces prix varient suivant l'abondance du salanga : en période d'abondance 2 à 3 salanga séchés coûtent 5 F CFA, en période de pêche peu abondante 1 salanga vaut 5 F CFA (prix recueilli dans des campements sur des bancs de sable du Chari près de Fort-Lamy). Dans ces campements, les pêcheurs estiment que la pêche de trois mois s'élève à 10 000 salanga par pêcheur.

La grande pêche au salanga par les pêcheurs saisonniers établis sur les bancs de sable du Chari atteint son maximum en avril-mai.

Selage - séchage des gros poissons :

Le poisson pêché la nuit est aussitôt traité (pour obtenir un bon produit son traitement doit se faire moins de 4 heures après la capture).

Le poisson fraîche est déaillée, étêté, ses nageoires sont coupées, l'arête centrale et les viscères sont enlevés à la suite de deux entailles ventrales ce qui donne deux moitiés de poisson. L'hydrocyon garde parfois son arête centrale qui donnerait un goût apprécié des consommateurs. Ces deux moitiés de poisson sont broyées et lavées pour éter toute trace de sang et de graisse des viscères.

Ensuite le poisson est incisé perpendiculairement à sa longueur tous les deux contremètres du côté de la peau et du côté de la chair si celle-ci est épaisse.

Le selage à sec se fait à la main sur une nette reposant sur du sable qui absorbe la eauure s'échappant du produit frais. La quantité de sel nécessaire au selage équivaut à 8 % du poids. Le poisson est recouvert d'une seconde nette et il reste ainsi un jour ou une nuit, ce qui lui fait perdre rapidement une bonne partie de son humidité. Ensuite il est pressé par piétinage et il est suspendu pour un séchage au soleil ou à l'ombre de quelques jours (5 à 12) suivant l'hygrométrie de l'air et la taille du poisson.

Suivant le pourcentage de graisses du poisson le produit final est blanchâtre (poisson maigre) ou jaune-brun (poisson gras). Cette dernière couleur est plus appréciée par les consommateurs locaux.

Le poisson ainsi traité peut rester plusieurs mois (seisons des pluies comprises) sans être attaqué par les insectes ichtyophages du moins dans la région du bocage tropical.

Son comportement en zone tropicale humide n'est pas encore connu.

### Salanga salé-séché :

Les alectes sont écaillées, vidées, lavées. La nageoire caudale est coupée en partie, les yeux sont enlevés, à leur place des baguettes seront introduites pour le séchage. Après avoir été entaillées sur la peau tous les 1 ou 2 centimètres perpendiculairement à la longueur, les poissons sont salés à sec (sel environ 8 % du poids frais).

Ensuite les Salanga sont suspendus par les yeux et séchent environ 3 à 4 jours.

### Vulgarisation des nouvelles méthodes de pêche, de conservation et de commercialisation du poisson :

Le C.E.P.R.I., les Peux et Forêts et le Centre de Recherches de KALAM FATORI, sur le bord du lac en Région, continuent la vulgarisation de nouvelles méthodes de pêche (introduction de nouveaux filets, construction d'embarcations adaptées au lac, fabrication de filets en nylon, de plombs pour les filets, etc...) et répondent à partir de stations-pilotes et grâce à des moniteurs, la méthode du salage-séchage du poisson (gross et salanga).

Actuellement ces organismes n'arrivent pas à satisfaire toutes les demandes des pêcheurs très intéressés par ces moyens de conservation.

Si le traitement est actuellement effectué par les pêcheurs, la commercialisation est encore faite par ces organismes qui essaient d'intéresser les commerçants pour que ceux-ci prennent la relève.

Les prix stables d'achat du poisson salé-séché (seul le poisson bien traité est acheté) fixés à 35 à 45 F CFA le kilo de salanga salé-séché (les pêcheurs préfèrent vendre à la pièce : 5 F CFA) et 80 F CFA le kilo de gros poisson salé-séché, encouragent les pêcheurs à employer ces procédés de traitement.

Actuellement le sel (importé car plus pur et revendant moins cher que le sel gommé du Tchad) est donné aux pêcheurs. Ils le remboursent au fur et à mesure qu'ils vendent leur poisson.

Le prix du kilo de sel vendu aux pêcheurs est de 35 à 40 F CFA. Le sel coûte pour 10 à 12 F CFA par kilo de poisson salé-séché.

Après un mois et demi d'emploi par les pêcheurs de cette méthode de salage-séchage du poisson, la production est estimée être de 10 à 15 T uniquement pour les gros poissons salés-séchés. Cette production est apte à accroître très rapidement.

Des essais de commercialisation au Tchad-Nigéria, au Cameroun, en République Centrafricaine et bientôt au Congo-Kinshasa sont commencés et s'annoncent prometteurs.

Le kilo de poisson salé-séché reviendrait à 120 F CFA à Fort-Lamy, à 110 à Bangui et à 150 à Yaoundé, ce qui permettrait de le vendre en détail à un prix encore raisonnable.

Une étude détaillée sur les coûts et les répercussions économiques de ce nouveau produit doit être entreprisso sous peu.

CONCLUSION :

Cette mission d'information n'a permis d'obtenir qu'un nombre limité de renseignements. Elle serait utilement complétée par d'autres missions notamment dans le Kordofan-sud, région de la Béouï, Iogone en avant de Port-Lamy, zones d'ondées des Indjids et dans d'autres zones du bassin tchadien.

L'étude de la conservation du poisson sole-sché pourrait avoir une importance non négligeable, compte-tenu des perspectives d'expansion de la production de ce produit et aussi de l'étendue des régions où ce poisson est en cours de commercialisation.

Joseph ZAHIA