



for a living planet®

Visite d'échange d'expériences et d'informations, entre les femmes transformatrices du poisson du Cap vert, de la Gambie, de la Guinée Bissau, de la Mauritanie et du Sénégal, sur les techniques probantes de transformation des produits halieutiques au Sénégal.

*du 24 au 26 septembre 2014*

## Rapport



Samba SECK,  
Octobre 2014.-

## Table des matières

Sigle et abréviations.....	3
Quelques rappels .....	4
1. Contexte : .....	4
2. Objectifs de la visite : .....	5
3. Résultats attendus : .....	5
4. La préparation de la visite .....	6
La visite proprement dite .....	6
1. A Cayar .....	6
a. Le site traditionnel de transformation de produits halieutiques.....	6
b. L'unité moderne de transformation de poisson.....	7
c. La radio communautaire de Cayar (Cayar FM) .....	8
2. A Mballing .....	8
3. A Thiaroye (Pencum Sénégal) .....	9
4. A Hann (FENAGIE Pêche) .....	9
Atelier de mise en commun .....	10
Conclusion.....	12
Annexe 1 : Liste des participants.....	13
Annexe 2 : quelques techniques de transformation du poisson.....	15

## Sigle et abréviations

APTE	: Assainissement Pêche Tourisme Environnement
ADEPA	: Association Ouest Africaine pour le Développement de la Pêche Artisanale
ANAPA	: Association Nationale des Armateurs de Pêche Artisanale de Guinée Bissau
AMP	: Aire Marine Protégée
CEAS	: Centre Ecologique Albert Schweitzer
ENMO	: Equipe Nationale de Mise en Œuvre
FENAGIE	: Fédération Nationale des GIE de Pêche au Sénégal
GIE	: Groupement d'Intérêt Economique
GAMFIDA	: Gambian Fisheries Development Agency
UE	: Union Européenne
JICA	: Coopération Japonaise
NAFO	: National Artisanal Fisheries Organisation
PNUD	: Programme de Nations Unies pour le Développement
PAPA-SUD	: Projet d'Appui à la Pêche Artisanale zone Sud
WWF	: Fonds Mondial pour la Nature
WAMPO	: West African Marine Programme office

## Quelques rappels

### 1. Contexte :

La pêche artisanale occupe une place importante dans l'économie des pays africains, surtout ceux de l'Afrique de l'Ouest. Elle emploie une part importante de la population active. Le manque d'équipements de congélation et le déficit énergétique, dans presque tous les pays de cette région, font que l'activité de transformation des produits halieutiques est plus qu'essentielle. Elle permet de minimiser les pertes après capture et de conserver le poisson le plus longtemps possible, afin d'en faire profiter aux populations éloignées des côtes.

Le sous-secteur de la transformation des produits halieutiques est en grande partie occupé par les femmes. Les hommes qui y travaillent sont employés pour exécuter les travaux qui nécessitent beaucoup de forces.

En général, les femmes transformatrices du poisson utilisent des méthodes et des outils rudimentaires, ce qui rend leur travail difficile, pénible et risqué. Par exemple, le fumage du poisson se fait à l'air libre ou dans des hangars généralement mal aérés. Les effets combinés de la chaleur du feu et du soleil aggravés par le contact et l'inhalation de la fumée les exposent aux maladies de la peau, des yeux et aux difficultés respiratoires.

Les fours de fumage archaïques consomment excessivement du bois de chauffage qui accentue le déboisement au détriment de l'environnement. C'est ainsi que la mangrove, lieu de frayage et d'alevinage par excellence est presque décimée partout.

Ici et là, la transformation du poisson se fait sans normes de qualité et d'hygiène standards. Ce qui fait que les produits issus de la transformation sont de différentes qualités et peuvent, pour certains, être relativement impropres pour la consommation humaine. Cette situation impacte négativement sur leur commercialisation notamment quand il s'agit de les exporter.

Fort de ce constat, l'ADEPA, en collaboration avec le WWF WAMER, dans le cadre du projet « *renforcement des capacités des OP et des ONG actives dans la pêche dans la sous-région Wamer* », a organisé, en novembre 2011, une visite d'échange des femmes transformatrices de la Guinée, de la Mauritanie et du Sénégal en Gambie pour voir et comparer les techniques traditionnelles et les techniques modernes de transformation des produits halieutiques afin stimuler un engouement pour l'amélioration des techniques utilisées par ces femmes. Au retour de cette visite les femmes transformatrices de Cayar (Sénégal), avec l'appui de l'Association APTE (Assainissement-Pêche-Tourisme-Environnement), ont initié le projet de modernisation de leur site de transformation. Ainsi une unité de transformation moderne, qui a vu le jour grâce à l'appui financier du projet COMFISH, a été inaugurée en mars 2014 à Cayar. Un exemple parmi d'autres qui montre l'utilité des visites d'échanges.

Dans le but de rendre fortes les femmes de la pêche artisanale en Afrique et de faire entendre leur voix, l'ADEPA, avec l'appui technique et financier du WWF WAMPO, a lancé, « *la plateforme d'échange des femmes de la pêche artisanale en Afrique* » en décembre 2013 à Saly (Sénégal). Cette plateforme est un espace de dialogue et d'échange d'expériences entre ces femmes. Elle a pour objectifs de :

- Constituer une force de propositions pour informer et influencer les décideurs et partenaires ;
- Conduire le plaidoyer pour la création d'un cadre juridique approprié pour la reconnaissance et la réglementation du secteur de la transformation des produits de la pêche artisanale ;
- Œuvrer pour l'amélioration de l'environnement et des conditions de travail des femmes et la qualité des produits ;
- Faciliter les échanges commerciaux et l'intégration entre les organisations membres.

Dans ses débuts, cette plateforme a besoin d'un appui-accompagnement soutenu pour atteindre ses objectifs. La visite d'échange documentée dans le présent rapport s'inscrit dans cette perspective. En effet, elle a permis aux femmes transformatrices de poisson d'œuvrer pour l'amélioration de leur environnement, de leurs conditions de travail et la qualité de leurs produits.

En concertation, l'ADEPA, coordinatrice de cette visite, et le WWF WAMPO, partenaire technique et financier pour sa réalisation, ont choisi le Sénégal pour cette activité. Le choix du Sénégal s'explique par la variété des activités de transformation du poisson qu'on y trouve et des efforts déployés dans ce pays pour l'amélioration de ce sous-secteur.

## 2. Objectifs de la visite :

L'objectif global de la visite est de promouvoir l'échange d'expériences et d'informations sur les techniques probantes en transformation des produits halieutiques.

Les objectifs spécifiques sont :

- Echanger sur les expériences de transformation des produits halieutiques vécues dans les différents pays ;
- Susciter, chez les femmes, une émulation pour le changement vers des techniques modernes de transformation qui procurent plus d'hygiène et de salubrité, améliorent la qualité des produits, consomment moins d'énergie et augmentent les capacités de production des transformatrices ;
- Renforcer les liens entre les femmes transformatrices de la plateforme.

## 3. Résultats attendus :

Les résultats attendus de la visite sont :

- Des échanges d'expériences sur les techniques de transformation sont faits ;
- Les visiteuses sont animées d'un sentiment d'amélioration de leurs techniques de transformation ;

- Les liens entre les transformatrices de la plateforme sont raffermis ;

#### 4. La préparation de la visite

Les préparatifs de la visite se feront :

- Au bureau : élaboration et diffusion des termes de référence et toute la préparation logistique de la visite.
- Sur le terrain au Sénégal: une pré-visite a été organisée au niveau des sites à visiter à savoir Cayar, Thiaroye, Mbaling et Hann, pour expliquer les objectifs et les résultats attendus de la visite et discuter des modalités logistiques pour la réussite de la visite (restauration, possibilités d'hébergement, déplacements locaux, etc.)
- Chez les visiteuses : il a été demandé aux femmes visiteuses de préparer des exposés sur leurs expériences de transformations qu'elles partageront avec les autres.

### La visite proprement dite

#### 1. A Cayar

Cayar est situé dans la région de Thiès à 58 Km de Dakar. C'est un grand site de pêche avec une AMP de 171 Km<sup>2</sup> créée depuis 2004. Le parc piroguier est de 1 327 pirogues en basse saison et de 2 138 pirogues en période de campagne. Le sous-secteur de la transformation des produits halieutiques y occupe une place très importante. En 2013 la production de produits transformés est estimée à 2 104 tonnes.

Dans ce site nous avons visité le site traditionnel de transformation de poisson, l'unité moderne de transformation de poisson et la radio communautaire.

##### a. Le site traditionnel de transformation de produits halieutiques

Le site traditionnel a été construit par la coopération japonaise (JICA) en 2 000. Il est composé de :

- 1 600 clés de séchage ;
- 50 fours dont 10 offerts par le WWF ;
- 9 aires de repos ;
- 2 magasins de stockage ;
- 1 salle de réunion ;
- 1 bloc sanitaire.

Même si le site est bien construit, les femmes transformatrices ne sont pas tout à fait d'accords sur l'architecture et affirment qu'il n'y a pas eu une bonne concertation avec les bénéficiaires lors de la construction.



La gestion du site est confiée à 2 groupements d'intérêt économique (GIE) qui fédèrent 210 femmes à savoir le GIE Mantoulaye DIENE et le GIE Awa Guèye KEBE. 120 employés y sont répertoriés composés de porteurs, d'écailleurs, d'éviscèreurs, etc. En plus du bureau exécutif, 4 commissions s'activent pour une bonne gestion du site. Il s'agit des commissions ventes, approvisionnement, assainissement et crédit.

Les principales techniques qui y sont pratiquées sont :

- Poisson braisé séché (salé et non salé) au four ;
- Poisson fermenté séché entier « tambadieng » ;
- Poisson salé séché « Sali Jen ci ndoxam ».

#### b. L'unité moderne de transformation de poisson

En avril 2014, avec l'appui technique et financier l'ONG Assainissement Pêche Tourisme Environnement (APTE), Cayar est doté d'une unité moderne de transformation des

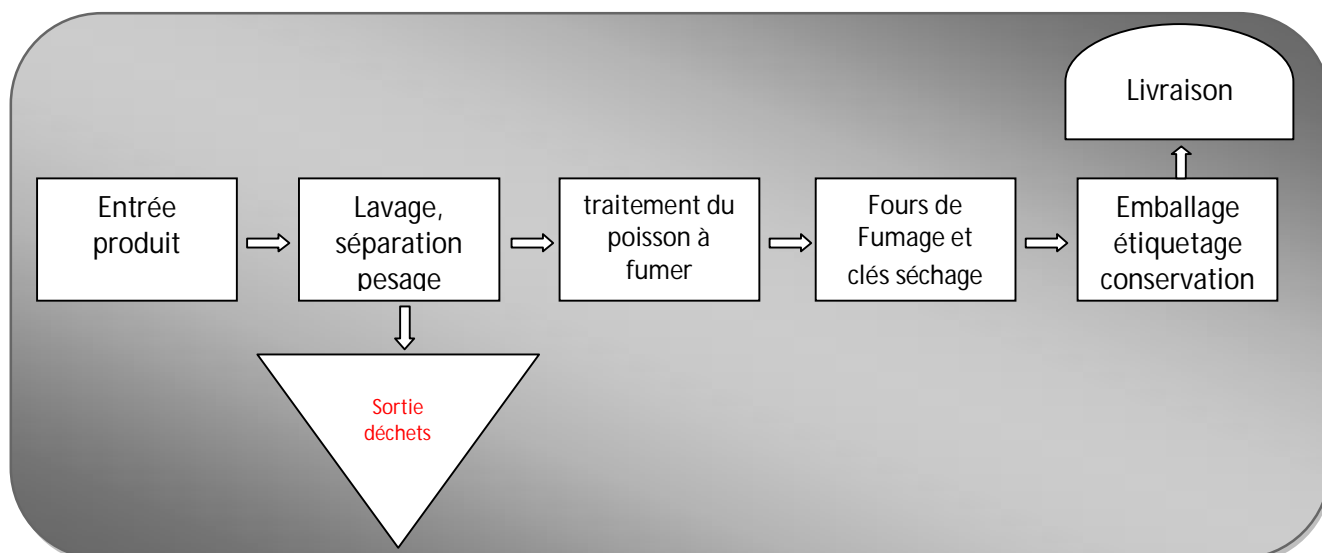


produits halieutiques. En effet à la suite d'une visite d'échange organisée par l'ADEPA sur les méthodes de transformation des produits halieutiques modernes et artisanales en Gambie, en novembre 2011, avec les transformatrices de la Guinée, de la Gambie, de la Mauritanie et du Sénégal, les sénégalaises (Cayar) ont été frappées par le

complexe de transformation moderne SEAFOOD. A leur retour, elles ont sollicité l'ONG APTE pour les appuyer et les accompagner pour avoir une unité du même genre que celui de SEAFOOD. Ainsi avec le soutien technique et financier du WWF WAMPO et COMFISH le projet à vu le jour.

Ici les femmes procèdent à un travail respectant toutes les conditions d'hygiène et de salubrité en séparant le secteur propre du secteur sale. Les produits et les personnes n'ont pas les mêmes portes. De même les matières premières et les produits finis n'ont pas les mêmes entrées ni les mêmes sorties.

Le schéma suivant décrit le procédé de transformation des produits halieutiques :



### c. La radio communautaire de Cayar (Cayar FM)

Cayar FM 89.1 est le fruit de la coopération entre le Fonds mondial pour la nature (WWF), le Programme des Nations unies pour le développement (PNUD) et l'Union européenne (UE).

Dressé sur une superficie de 350 m<sup>2</sup>, le bâtiment est composé d'un bureau destiné au secrétariat, d'un autre au directeur de la radio, d'une salle d'enregistrement, d'un studio, d'un hall qui fait office de salle d'attente, mais aussi d'un bloc sanitaire.



Sur ce site, il est aussi prévu un centre multimédia, des infrastructures destinées à des activités socioprofessionnelles, qui permettront à la radio, dans le futur, de s'autofinancer.

La radio est un outil de conservation de la biodiversité, mais aussi permet la cohésion sociale car émettant des émissions dans ce sens. Elle contribue utilement à la sécurité en mer pour les pêcheurs.

## 2. A Mballing

Mballing est situé à 5 km de Mbour. C'est un grand site de transformation des produits halieutiques bâti sur 26 ha. Au départ, il s'agissait d'un site de recasement des transformatrices de Mbour pour éloigner le site de transformation artisanale du site de débarquement afin de respecter les normes de l'Union Européenne.



Le déplacement a eu lieu en 1999. Le projet PAPA-SUD a construit les aménagements du site en 2003. La gestion du site a été rétrocédée au GIE « BOOK LIGEEY MBALLING » en 2006. Ainsi il est cogéré par le GIE, la Mairie et le service départemental des pêches de Mbour. Les organes de gestion sont composés de l'Assemblée Générale, du Comité Directeur qui se réunit tous les mois et du Conseil restreint de Gestion qui se réunit toutes les semaines. Il y a 28 groupements de femmes qui travaillent sur le site. Les hommes qui sont souvent des fils de transformatrices sont aussi présents dans le site. Cependant ils exercent le métier d'une manière qui laisse vraiment à désirer. Ce qui entraîne une frustration au sein des femmes.

Les occupants du site payent des redevances qui sont réparties comme suit :

- 50% pour le fonds de réserve ;
- 20% pour les formations ;
- 20% pour le GIE ;
- 10% pour la Mairie.

Le site est scindé en deux parties : une pour le poisson fermenté-séché et une autre pour le poisson salé séché. Les outils qui y sont utilisés sont rudimentaires. Les aires de repos



ne conviennent pas aux attentes des praticiennes. Ce qui fait que certaines aires de repos sont transformées en magasins de stockage.

La contrainte majeure du site est que le site est trop grand et n'est toujours pas clôturé. Ce qui rend sa gestion difficile.



Le 12 février 2014, le site de Mballing a bénéficié, avec l'appui financier du Centre Ecologique Albert Schweitzer (CEAS), de 20 clés de séchage solaire, d'un four de fumage amélioré et d'un magasin de stockage. La valorisation des produits halieutiques devrait être améliorée avec ces séchoirs solaires qui permettront d'allier hygiène et qualité mais surtout la performance organoleptique. Ces séchoirs sont dotés de thermomètres pour vérifier la température du séchoir afin de la réguler pour avoir le séchage respectant les normes.

### 3. A Thiaroye (Pencum Sénégal)



Le Site de « Pencum Sénégal » est l'un des plus vieux sites de transformation artisanale de Dakar, car existant avant 1960. Il a été rénové en 2000 par le gouvernement du Sénégal. Il fédère deux grands groupements d'intérêt économique (GIE) à savoir « Fex beug diam » et « Bokou Diom ». Ce grand ensemble est composé de 11 petits

groupements. 217 personnes travaillent sur ce site dont 105 sont des ouvriers (58 hommes et 47 femmes).

Ici les femmes respectent la séparation du secteur sale du secteur propre. D'ailleurs les visiteuses ont affirmé que c'est l'endroit le plus propre parmi les sites visités. Cependant l'aire de parage ne respecte pas les normes d'hygiène et de qualité. Les bacs de salage ne sont pas bien nettoyés ce qui peut amener des bactéries dans le poisson transformé.



En plus des lieux de travail, le site a une garderie d'enfants. Ainsi les femmes peuvent travailler tranquillement en confiant leurs enfants de moins de 5 ans aux responsables de la garderie et rentrer avec eux à la descente moyennant une contribution mensuelle.

### 4. A Hann (FENAGIE Pêche)

Le site de transformation est situé au quai de pêche de Hann (Dakar). La Fédération nationale des GIE de pêche au Sénégal (FENAGIE Pêche) a été créée en 1990 et est composée de pêcheurs, de mareyeurs et transformatrices de poisson. Son objectif principal est de renforcer les capacités des acteurs de la pêche artisanale afin

d'améliorer leurs conditions de vie. Il faut noter aussi que la FENAGIE mène des actions sociales comme la création de garderies d'enfant dans certains sites de transformation, la distribution de moustiquaires imprégnées pour lutter contre le paludisme, etc.



En fait, il s'agit ici d'une unité moderne de distribution de produits transformés par les femmes des unions locales situées à l'intérieur du pays qui ont souvent des problèmes d'écoulement des produits. Il y'a au total 60 unions locales. L'unité, qui a été financée par la NOVIB et OXFAM, est composée d'un magasin de réception, d'un four de fumage à gaz, d'un séchoir à gaz, d'un magasin de stockage et d'une boutique. Ici on traite le poisson transformé pour qu'il ait plus de valeur ajoutée afin de le vendre à une clientèle bien ciblée. Aujourd'hui 3 autres boutiques sont installées à l'intérieur de Dakar pour la vente de ces produits finis.

### Atelier de mise en commun

A la suite des visites des quatre sites, le groupe s'est réuni dans l'après midi du troisième jour, en présence du représentant du WWF WAMPO et du Secrétaire exécutif de l'ADEPA, pour faire le point sur les leçons apprises et les feuilles de route pour chaque pays. Les participantes sont parties en groupe de travail par pays pour répondre aux questions suivantes :

1. Quelles sont les leçons/innovations apprises et comment comptez vous les mettre en œuvre chez vous et avec qui ?
2. Quand est ce que vous comptez faire la restitution de la visite et avec qui ?

Les groupes de travail étaient composés comme suit :

Tableau 1 : composition des groupes de travail

Gambie	Guinée Bissau	Mauritanie	Sénégal
Kaddy JALLOW Fatou CORR Nyima GIBBA	Maria Augusta GOMES Inancia Da SILVA	Assa MANGASSOUBA Diama MBODJ Twila EMANE	Fatou Kiné DIOP Maty NDAW Aida DIOUF Diodio NDOYE Mame Penda NDOYE

Après la restitution des conclusions des travaux de groupe voici en résumé les leçons/innovations apprises par pays.

Tableau 2 : Récapitulatif des leçons apprises par pays

Gambie	Guinée Bissau	Mauritanie	Sénégal
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Air de séchage solaire</li> <li>- Techniques de transformation du poisson braisé-séché</li> <li>- Four de fumage artisanal amélioré avec système de régulation de la fumée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique de la marche en avant (la où la matière première entre est différent de là où le produit fini sort)</li> <li>- Emballage des produits transformés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Four de braisage sous abris avec système d'évacuation de la fumée</li> <li>- Air de séchage solaire</li> <li>- Four de fumage artisanale amélioré avec système de régulation de la fumée</li> <li>- Four et séchoir amélioré à gaz</li> <li>- Garderie d'enfants et aires de repos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Four et séchoir à gaz</li> <li>- Techniques de transformation de la poutargue</li> <li>- Nous avons reçu de bons conseils sur l'hygiène et la salubrité de nos bacs de salage.</li> </ul>

Les délégations ont, à l'unanimité, sollicité l'appui de l'ADEPA et du WWF WAMPO pour la mise en œuvre des leçons apprises lors de cette visite.

Chaque pays a déroulé une feuille de route pour la restitution des acquis de la visite, comme le montre le tableau suivant.

Tableau 3 : feuille route des restitutions

Pays	Gambie	Guinée Bissau	Mauritanie	Sénégal
Dates	Dès le retour	Novembre 2014	30/9/14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 23 oct. Mbaling</li> <li>- 5 nov. Cayar</li> <li>- 15 nov. Thiaroye</li> <li>- 24 déc. FENAGIE</li> </ul>
Avec qui	OP de base NAFOO et GAMFIDA	OP de base ANAPA	ONG M2000	OP de base Personnes ressources

Le représentant du WWF WAMPO nous a fait une recommandation intéressante allant dans le sens d'accompagner les visiteuses dans leurs restitutions afin de les capitaliser et de les diffuser sous format audiovisuel. Il nous a aussi conseillé de nous approcher des Equipes Nationales de Mise en Œuvre (ENMO) pour inscrire dans leurs plan d'action 2015 les préoccupations des visiteuses à savoir la mise en œuvre des leçons apprises.

## Conclusion







Dans son ensemble la visite s'est bien passée. Nous avons déploré l'absence du Cap Vert et de la Guinée Bissau à cause de maladie d'Ebola.

Les visiteuses ont découvert de nouvelles pratiques et ont vu de nouveaux outils modernes de transformation du poisson. Les échanges qui ont eu lieu lors des débats ont montré l'intérêt que les femmes portaient à cette visite.

Cependant un suivi est plus que nécessaire pour la mise en œuvre des feuilles de routes dans chaque pays.

## Annexe 1 : Liste des participants

Pays	Noms	Organisations	Téléphones	Photo
Gambie	Kaddy JALLOW	NASCOM	00220 772 14 63	
	Fatou CORR	Fisherie's dept.	00220 313 27 71	
	Nyima GIBBA	NASCOM	00220 712 85 81	
Guinée Bissau	Maria Augusta GOMES	ANAPA	00245 595 05 79	
	Inancia Da SILVA	ANAPA	00245 551 18 81	
Mauritanie	Assa MANGASSOUBA	M2000	00222 47 70 96 92	
	Diama MBODJ	M2000	00222 46 76 94 95	
	Twila EMANE	M2000	00222 46 44 30 95	

Sénégal	Fatou Kiné DIOP	Pencum Sénégal	00221 77 255 05 78	
	Maty NDAW	FENATRAMS Cayar	00221 77 616 48 86	
	Aida DIOUF	FENAMS Mbour	00221 77 504 85 25	
	Diodio NDOYE	FENAGIE Pêche	00221 77 609 21 25	
	Mame Penda NDOYE	Mbaling	00221 77 433 08 53	
	Samba SECK	ADEPA-WADAF	00221 77 068 80 02	

## Annexe 2 : quelques techniques de transformation du poisson

### Fabrication de poisson braisé séché (salé et non salé) au four

- Les sardinelles sont soigneusement arrimées sur le grillage du four parpaing amélioré.
- Le combustible (litière de filao) est introduit dans les foyers et posé sur les creux de feu.
- Le combustible est allumé (feu vif).
- Les foyers et les couvercles du four sont fermés.
- Après 30 à 40 mn de braisage, le poisson est cuit ;
- Les femmes, pour vérifier la cuisson du poisson apprécient l'adhérence de la queue au corps.
- la queue d'un poisson bien cuit se détache facilement.
- Les poissons ainsi braisés, sont refroidis, épluchés puis saupoudrés ou non de sel fin ou moyennement granulé, selon qu'il s'agisse de poisson braisé séché, salé ou non salé. Le Kéthiakh non salé a un rendement plus faible, et le produit s'altère vite.

### fabrication du poisson fermenté séché entier « tambadieng »

- Les espèces qui font l'objet de cette technique de transformation sont des petits pélagiques, principalement les anchois, la petite carangue, la friture argentée, le pelon.
- Les poissons ne font l'objet d'aucune préparation spéciale ; ils sont ni lavés, ni éviscérés, ouverts ou tranchés. Ils ont seulement écaillés ;
- Ils sont fermentés dans un bac en ciment contenant de l'eau de mer et du sel (saumure).
- le poisson séjourne dans la saumure durant 24H à 48 heures. Ils sont ensuite, lavés, égouttés et séchés sur des claies de séchage pendant deux à trois jours.
- Les produits finis sont emballés dans des sacs en fibres végétales. ces produits sont généralement destinés à l'exportation sur le marché africain (Burkina Faso, Bénin, Cameroun)
- Le poisson est de qualité inférieure en général.
- Le poisson après écaillage, éviscération est ouvert en portefeuille sur le dos ou sur le ventre selon le procédé.
- Il est étêté ou non. En cas de grosses pièces, les deux tiers de colonnes sont soulevés.
- Si la chair est très épaisse, on applique des incisions, de part et d'autre de la colonne vertébrale pour mettre d'avantage à plat le poisson.
- Il est ensuite lavé dans de l'eau de mer ou de l'eau potable, rincé et laissé à fermenter dans une cuve contenant une saumure placée dans un endroit ensoleillé pendant deux jours.
- A la sortie des cuves de fermentation le poisson est égoutté, acheminé dans l'aire de séchage et étalé sur les claies surélevées pendant trois à cinq jours selon les conditions climatiques.
- Le rendement de ce produits (poids produit fini x 100/ poids produit frais) se situe autour de 45 à 50 %.

### de la fabrication du poisson salé séché « Sali Jen ci ndoxam »

- Le type de salage le plus utilisé à Cayar est le salage du poisson dans sa propre saumure « *Sali jen ci ndoxam* ».
- Le poisson est d'abord écaillé, ouvert, éviscéré, tranché ; il est ensuite lavé, rincé et salé dans un bac de salage en ciment très mal entretenu par alternance de couches de sel fin et de poissons.
- Le contact du poisson avec du sel, sous l'effet de l'osmose, produit de la saumure dans laquelle le poisson est immergé.
- La durée de l'opération est de 3 à 4 jours . Le poisson, à la sortie des cuves est égoutté et séché sur des claies de séchage pendant 3 à 5 jours.