



Thèse

Présenté par

ANOH

Kouassi Paul

**Centre Universitaire
de Cocody**

**CONTRIBUTION A L'ETUDE DU RESEAU
DE DISTRIBUTION
DES RESSOURCES HALIEUTIQUES
MARINES
EN COTE D'IVOIRE**

Octobre 1994

REPUBLIQUE DE CÔTE D'IVOIRE
Union-Discipline-Travail

08 MAI 1995

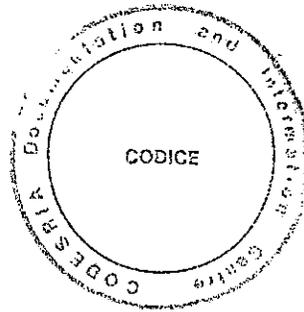
Faculté des Lettres, Arts
et Sciences Humaines

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Département de Géographie



Centre Universitaire de Cocody



16.02.02
ANO
8254

N° d'ordre.....

Thèse de Doctorat 3ème cycle de Géographie

Option: Géographie des Mers et Exploitation des Océans

CONTRIBUTION A L'ETUDE DU RESEAU DE DISTRIBUTION DES RESSOURCES HALIEUTIQUES MARINES EN CÔTE D'IVOIRE

PAR

ANOH Kouassi Paul

Directeur de Recherche

Professeur HAUHOUOT Asseybo

Octobre 1994

CLES DE LECTURE

NOTE CONCERNANT LES SOURCES STATISTIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sigles ci-dessous indiquent la source des statistiques et des documents dans le texte.

DAP	Annuaire statistique de la Direction de l'Aquaculture et des Pêches
DCE	Direction du Commerce Extérieur (Ministère de l'Economie, des Finances, du Commerce et du Plan)
CRO	Publications du Centre de Recherches Océanographiques
DCGTx	Publications de la Direction et Contrôle des Grands Travaux
EP	Enquêtes personnelles.

NOTE CONCERNANT LES ESPECES

Pour faciliter la lecture, nous avons précisé à la suite du nom commercial de chaque espèce, le nom scientifique correspondant. Pour certaines espèces peu connues, nous n'avons pas pu obtenir le nom commercial. Dans ce cas, seul le nom scientifique a été indiqué. Un répertoire des noms scientifiques a été établi dans l'annexe 5.

NOTES DIVERSES

- 1 - Après la table des matières, une carte générale de localisation et des croquis des centres urbains permettent de situer les points d'enquête et de localiser les lieux cités dans le texte.
- 2 - Une liste de l'ensemble des sigles utilisés dans le texte figure après les cartes de localisation
- 3 - L'abréviation CFA est utilisée pour désigner la monnaie ivoirienne.

50 F CFA = 1 FF (au moment de nos enquêtes)

100 F CFA = 1 FF (depuis le 12 janvier 1994)

4 - Les documents cartographiés sont signés selon le principe suivant :

AKP : Conception et réalisation ANOH Kouassi Paul

AKP/TA : Conception ANOH Kouassi Paul, réalisation TOURE Aboubacar (Technicien supérieur à la DCGTx)

AKP/AC/DN : Conception ANOH Kouassi Paul, réalisation ACKAH Cyprien et DAVID Narcisse (cartographes à la DCGTx)

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

TABLE DES MATIERES

Clés de lecture

Table des matières

Cartes de localisation

Avant-propos

PROBLEMATIQUE 1

1 - Justification du choix du thème 2

2 - Enoncé du problème 4

METHODOLOGIE 16

1 - Recherche bibliographique et documentaire 17

2 - Recherche sur le terrain 19

3 - Méthodes de traitement de l'information 33

PREMIERE PARTIE

Les disponibilités halieutiques en Côte d'Ivoire 35

Chapitre 1 : Le potentiel halieutique marin 36

1.1 - Des zones de pêche étroites et peu poissonneuses 37

1.1.1 - Le cadre physique de la pêche maritime en Côte d'Ivoire 37

1.1.1.1 - Morphologie et sédimentologie de la plate-forme ivoirienne 37

1.1.1.2 - Les saisons marines du littoral 40

1.1.2 - Les zones de pêche 42

1.1.2.1 - La pêche démersale 43

1.1.2.2 - La pêche pélagique côtière 47

1.1.2.3 - La pêche pélagique hauturière 52

1.1.3 - Les espèces débarquées 55

1.1.3.1 - Les espèces pélagiques et semi-pélagiques 55

1.1.3.2 - Les espèces démersales	58
1.2 - Des accords de pêche inexploités	64
1.2.1 - Les accords avec les pays de la sous-région	64
1.2.1.1 - Le contenu	64
1.2.1.2 - Des accords qui n'ont jamais connu une application effective	68
1.2.2 - Les accords avec les pays non africains	69
1.2.2.1 - L'accord franco-ivoirien	69
1.2.2.2 - L'accord CI-CEE	70
Chapitre 2 : Le potentiel halieutique des eaux continentales	73
2.1 - Les lagunes	73
2.1.1 - Présentation géographique	73
2.1.2 - Données climatiques	76
2.1.3 - Les ressources halieutiques	77
2.2 - Les lacs de barrage	80
2.2.1 - La création des lacs	80
2.2.2 - La production des lacs	85
2.3 - Les fleuves et les rivières	87
2.4 - Les étangs piscicoles	88
2.4.1 - Situation de la recherche sur les espèces piscicoles	88
2.4.2 - Objectifs visés	89
2.4.3 - Mise en application des résultats de la recherche	90
Chapitre 3 : Les importations de poisson congelé	96
3.1 - Une très forte croissance des tonnages importés	96
3.2 - Une activité rythmée par les conditions physiques de la principale zone de pêche.	101
Conclusion partielle	106

DEUXIEME PARTIE

Les circuits de distribution du poisson de mer.....	108
Chapitre 4 : Les éléments constitutifs du réseau de distribution	110
4.1 - Le port de pêche d'Abidjan	110
4.1.1 - Historique	110
4.1.2 - L'administration du port de pêche	113
4.1.3 - Les infrastructures du port de pêche	114
4.2 - Les structures de relais des installations portuaires	122
4.2.1 - Les entrepôts frigorifiques secondaires.....	123
4.2.2 - Les centres de conserves de thon	129
4.2.3 - Les centres de traitement	130
4.2.4 - Les marchés de détail	137
4.3 - Le réseau de communication	139
4.3.1 - La difficile mise en place d'une armature routière	141
4.3.2 - Un réseau de communication dense et diversifié	144
Chapitre 5 : Les acteurs du réseau de distribution	147
5.1 - Les importateurs et la Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche	148
5.1.1 - Les importateurs de poisson congelé	148
5.1.1.1 - Identité des importateurs	148
5.1.1.2 - Déroulement des importations	150
5.1.1.3 - Vente du poisson aux grossistes.....	152
5.1.2 - La Société d'Exploitation de la criée du Port de Pêche	155
5.1.2.1 - Présentation	155
5.1.2.2 - Les conditions pour être acheteur auprès de la SECPP.....	156

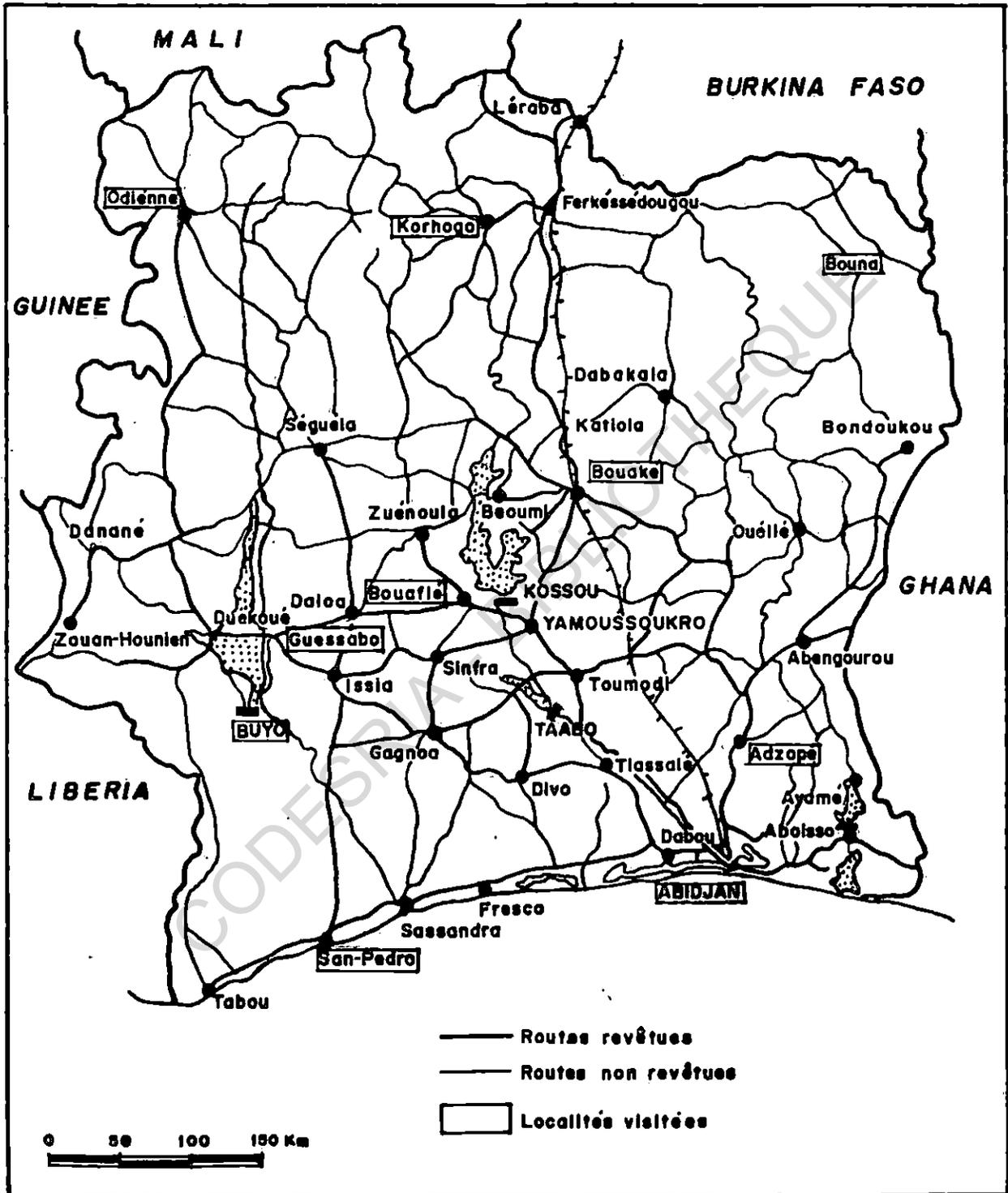
5.1.2.3 - Le déroulement de la vente	156
5.2 - Les grossistes et les fumeurs	158
5.2.1 - Les grossistes distributeurs de poisson congelé.....	158
5.2.1.1 - Identité des marchands grossistes	159
5.2.1.2 - Vente du poisson aux détaillants	167
5.2.2 - les grossistes distributeurs de poisson frais	171
5.2.2.1 - Les grossistes de la production des sardiniers-senneurs	171
5.2.2.2 - Les grossistes de la pêche chalutière	172
5.2.2.3 - La vente du poisson aux détaillants	175
5.2.3 - Les fumeurs	176
5.3 - Les détaillants	177
5.3.1 - Les détaillants de poisson frais.	177
5.3.2 - Les détaillants de poisson congelé	179
5.4 - Les transporteurs	180
5.4.1 - Le transport du poisson frais	180
5.4.2 - Le transport du poisson congelé	182
Chapitre 6 : Les flux de distribution	186
6.1 - Le poisson frais	186
6.1.1 - Des producteurs à la SECPP	187
6.1.2 - De la SECPP aux acheteurs grossistes	190
6.1.3 - Des grossistes aux fumeurs et aux détaillants	191
6.2 - Le poisson congelé	195
6.2.1 - Des producteurs aux importateurs	196
6.2.2 - Des importateurs aux grossistes	200
6.2.3 - Les flux à partir des grossistes.....	207
Conclusion partielle	209

TROISIEME PARTIE

Bilan spatial et socio-économique de la distribution du poisson de mer	211
Chapitre 7 : Géographie de la consommation de poisson de mer en Côte d'Ivoire	213
7.1 - Des disparités dans la répartition géographique des quantités disponibles	213
7.2 - Des inégalités spatiales dans le niveau de consommation	215
7.2.1 - Le niveau de consommation par région	215
7.2.2 - La consommation en milieu urbain	217
7.2.3- La consommation en milieu rural	219
Chapitre 8 : Les facteurs explicatifs du niveau de consommation	220
8.1 - Les facteurs socio-culturels	220
8.1.1 - Le phénomène urbain	220
8.1.1.1 - Les densités de peuplement des centres urbains	220
8.1.1.2 - La qualité de la desserte et des équipements des villes	221
8.1.1.3 - Le niveau de vie des populations urbaines	222
8.1.2 - L'influence des eaux sacrées	225
8.1.3 - Les habitudes et les tabous alimentaires	227
8.1.3.1 - Les produits consommés	227
8.1.3.2 - L'impact des tabous sur le niveau de consommation	233
8.2 - L'efficacité du réseau de distribution	240
8.2.1 - La gestion administrative du secteur de la distribution du poisson de mer	240
8.2.1.1 - L'acquisition du titre d'acteur de distribution	240
8.2.1.2 - Le transport du poisson	247
8.2.2 - La régularité des flux et le coût du poisson de mer	248
8.2.2.1 - La régularité des flux	248
8.2.2.2 - Le prix de vente du poisson	250
Chapitre 9 : Les implications socio-économiques et les problèmes de la distribution du poisson de mer	258

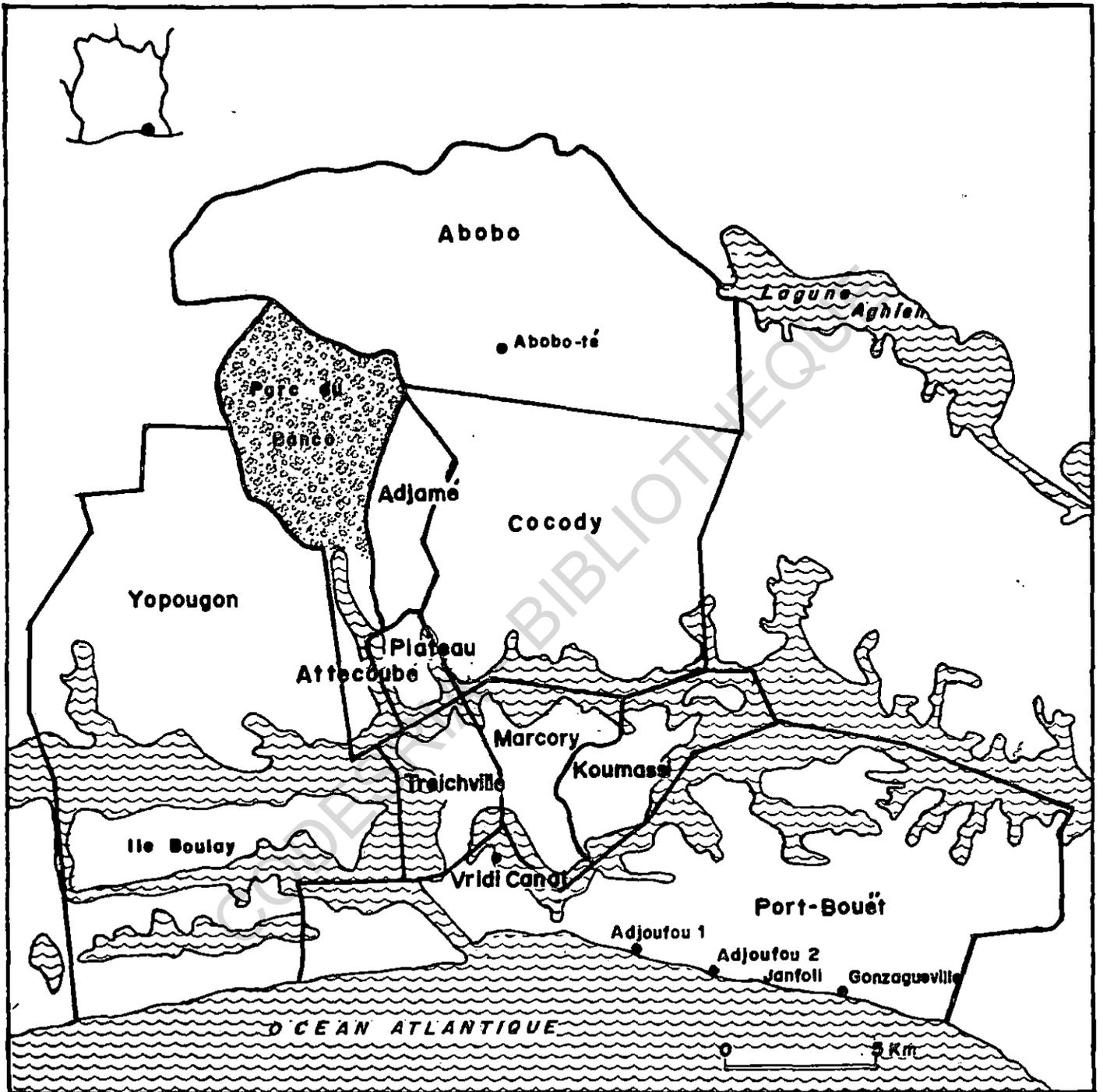
9.1- Les impacts socio-économiques	258
9.1.1 Un secteur pourvoyeur d'emplois	258
9.1.2 Une activité peu rémunératrice	261
9.1.3 Une source de revenu importante pour l'Etat	266
9.2- Les problèmes de la distribution du poisson et les perspectives de solution	268
9.2.1 - Des faiblesses structurelles	269
9.2.1.1 Un réseau non hiérarchisé	269
9.2.1.2 Une inadaptation des structures de distribution du poisson frais	273
9.2.1.3- Des distorsions dans la répartition spatiale des équipements frigorifiques.	276
9.2.2 Les problèmes d'ordre fonctionnel	280
9.2.2.1 - Transport du poisson : des coûts trop élevés	281
9.2.2.2- Structures de distribution : des charges d'exploitation excessives	282
9.2.2.3- Faiblesse des crédits alloués au secteur pêche.....	289
Conclusion Partielle	292
Conclusion générale	294
Bibliographie.	301
Liste des figures.	319
Liste des tableaux.	322
Liste des photos.	323
Annexes	324

LOCALITES VISITEES

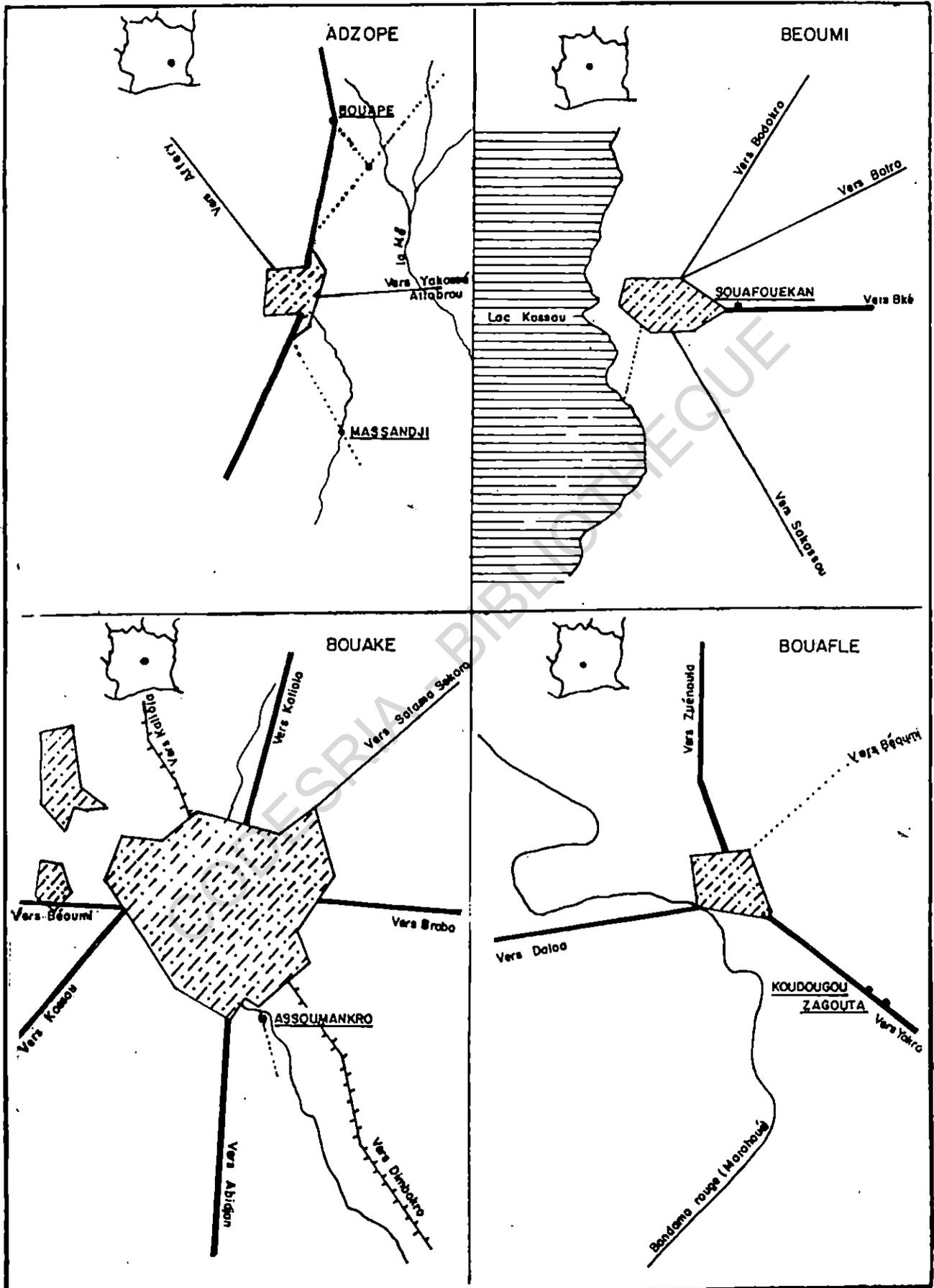


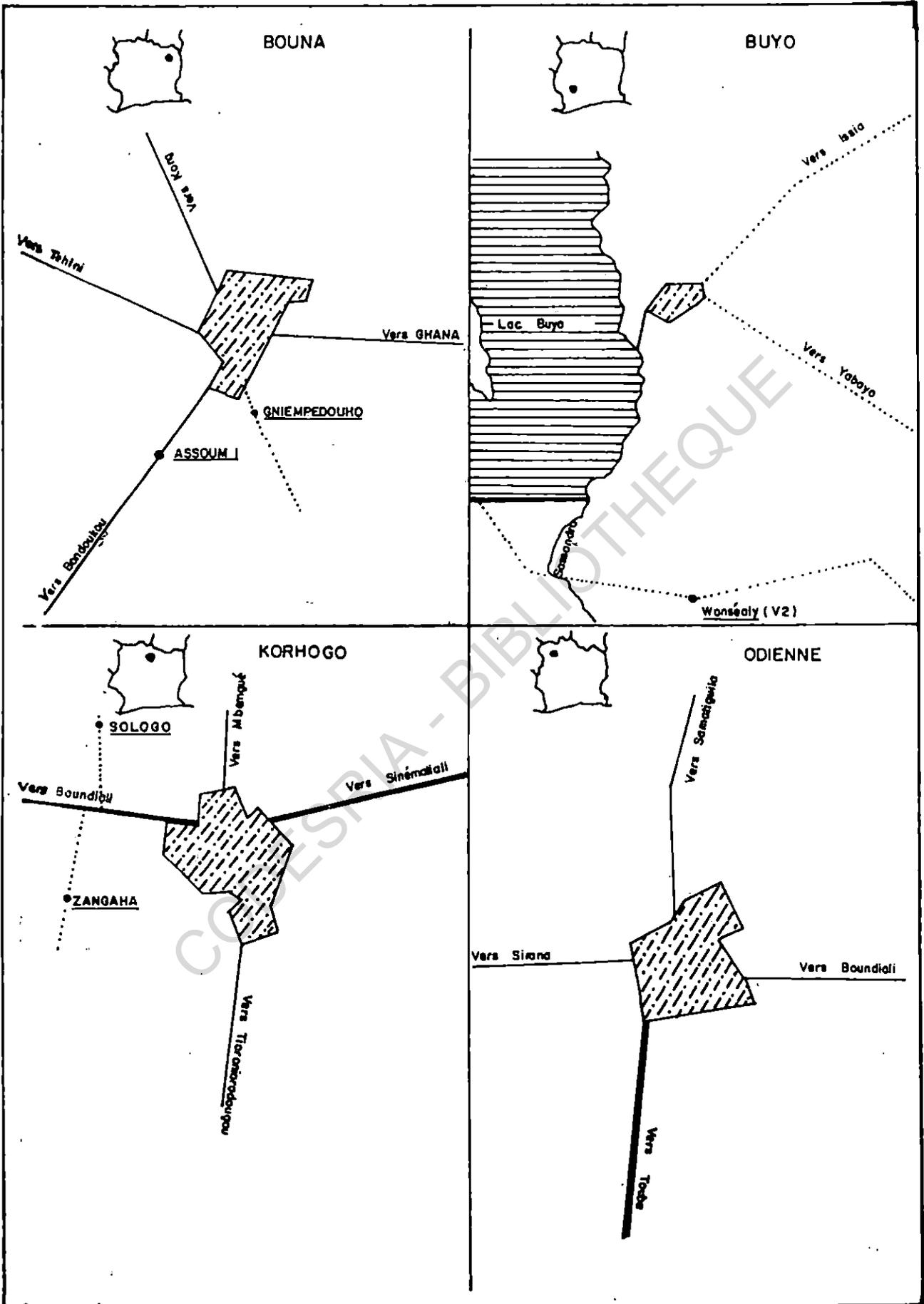
Source: D.C.S.T. 1992

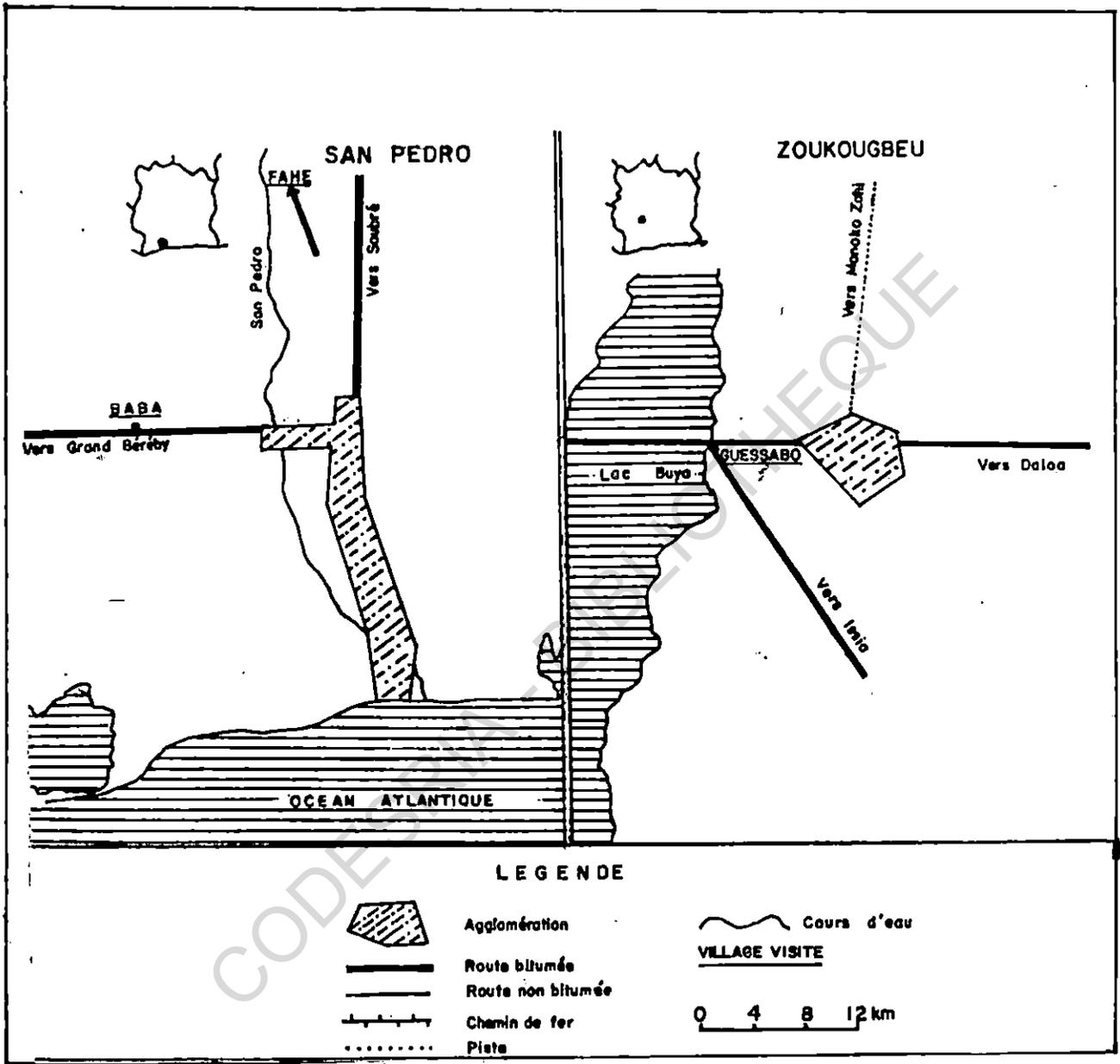
ABIDJAN



Source : A K P







Source: AKP

LISTE DES SIGLES

AFRIVIC	Africaine de Vivres Congelés
AIF	Afric Inter Freeze
ANCI	Atelier Naval de Côte d'Ivoire
ARPECHE	Albert Pêche
AVB	Autorité pour l'Aménagement de la Vallée du Bandama
BCEOM	Bureau Central d'Etudes pour les Equipements d'Outre-Mer
CARENA	Compagnie Abidjanaise de Réparation Navales et de travaux industriels
CEGI	Compagnie d'Etudes Economiques et de Gestion Industrielle
CEI	Communauté des Etats Indépendants
CFA	Communauté Financière Africaine.
CFD	Caisse Française de Développement
CFP	Centre de Formation Piscicole
CIRES	Centre Ivoirien de Recherches Economiques et Sociales
CNE	Chantier Naval Ebrié
COFRAL	Compagnie du Froid Alimentaire
COPCI	Coopérative des Pêcheurs de Côte d'Ivoire
COPROMER	Coopérative des Produits de Mer
CRN	Chantier de Réparation Navale
CRO	Centre de Recherches Océanographiques
CTFT	Centre Technique Forestier Tropical
DAP	Direction de l'Aquaculte et des Pêches
DCE	Direction du Commerce Extérieur
DCGTx	Direction et Contrôle des Grands Travaux
FAC	Fond d'Aide et de Coopération
FAO	Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture
FED	Fond Européen de Développement
FIDA	Fond International du Développement Agricole
FPT	Ferme Pilote Tilapia
GVC	Groupement à Vocation Coopérative
IDESSA	Institut Des Savanes
IFO	Institut Français d'Organisation et Productivité
IGT	Institut de Géographie Tropicale
IMPAC	Société d'Importation de Poisson et d'Aliments Congelés
IMPROMER	Société d'Importation de Produits de Mer
INFOPECHE	Département de la FAO chargé des informations commerciales sur la pêche
LGA	Société Générale d'Alimentation
MPA	Ministère de la Production Animale
NEA	Nouvelles Editions Africaines

OIC	Office Ivoirien des Chargeurs
ORSTOM	Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération
PAL	Programme d'Aquaculture Lagunaire
PFCI	Pêche et Froid Côte d'Ivoire
PNUD	Programme des Nations Unis pour le Développement
PROSUMA	Société Ivoirienne de Promotion des Super Marchés
RDA	République Démocratique d'Allemagne
SA	Société Anonyme
SARL	Société Anonyme à Responsabilité Limitée
SCET-COOP	Société Centrale pour l'Equipeement du Territoire Coopération
SCODI	Société des Conserves de Côte d'Ivoire
SECPP	Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche
SEDES	Société d'Etude et de Développement Economique et Social
SI3T	Société Ivoirienne de Transformation de Thon Tropical
SIAL	Société Ivoirienne d'Aquaculture Lagunaire
SIAP	Société Ivoirienne d'Avitaillement Portuaire
SICF	Société Ivoirienne des Chemins de Fer
SICOGI	Société Ivoirienne de Construction et de Gestion Immobilière
SICOMAR	Société Ivoirienne de Commercialisation des Produits de la Mer
SIDIPROM	Société Ivoirienne de Distribution des Produits de la Mer
SIFRUIMER	Société Ivoirienne des Fruits de Mer
SIVCOGE	Société Ivoirienne de Commerce Général
SODEPRA	Société de Développement de la Production Animale
SOGEF	Société de Gestion des Entrepôts Frigorifiques de Côte d'Ivoire
SOGEFIHA	Société de Gestion Financière de l'Habitat
SOGIP	Société Générale pour l'Industrie de la Pêche
SRNTP	Société Royale Néerlandaise de Travaux Publics
TJB	Tonnage de Jauge Brute
ZEE	Zone Economique Exclusive

AVANT-PROPOS

Bien que consommé dans des proportions variables, le poisson représente en Côte d'Ivoire, la principale source de protéines pour la population.

Cette thèse veut montrer que l'importance prise par cette ressource dans l'alimentation de l'Ivoirien rend nécessaire un développement de sa production au niveau local, mais surtout un accroissement de l'efficacité du réseau de distribution qui, seul peut permettre une amélioration du niveau de consommation.

Nous voudrions adresser ici notre reconnaissance à tous ceux qui ont contribué à l'aboutissement de ce travail.

Nous remercions très particulièrement Monsieur le Vice-Recteur le Professeur **HAUHOOT Asseypo** qui a assuré jusqu'à son terme l'encadrement de cette étude malgré ses lourdes responsabilités. Nous lui sommes redevable pour l'intérêt qu'il a porté aussi bien à nos travaux qu'à notre personne. Qu'il trouve ici l'expression de notre infinie reconnaissance.

Nous sommes reconnaissant envers Monsieur **Jean TAPE BIDI**, Maître-Assistant, Responsable de l'Option Géographie des Mers et Exploitation des Océans. Nous lui disons merci pour nous avoir accepté dans son option et pour les suggestions et les conseils qu'il n'a cessé de nous prodiguer pendant toute la durée de nos recherches.

Nous ne saurions passer sous silence le rôle important joué par le Conseil pour le Développement de la Recherche Economique et Sociale en Afrique (CODESRIA) et la Coopération Française qui ont financé cette étude.

Nous disons merci à Monsieur **ZABI Soko Guillaume**, Directeur de l'Environnement qui nous a suggéré l'idée de l'étude de la distribution des ressources halieutiques au moment où nous étions stagiaire dans son Laboratoire (Laboratoire d'Ecologie Benthique du CRO). Nous lui disons également merci d'avoir accepté de faire partie du jury.

Merci au Professeur **KOBY Assa**, Docteur d'Etat au Département de géographie d'avoir donné son accord pour présider ce jury.

Nos remerciements vont au Professeur **Jean Pierre CORLAY** de l'Université de Nantes pour avoir accepté de lire notre travail dans sa forme

brute. Ses critiques sévères mais justes et son amour du travail bien fait nous ont été très profitables.

Nous voudrions par la même occasion dire merci à deux autres enseignants, les Professeurs **André VIGARIE** et **Claude CABANNE**, initiateurs de la coopération entre le Département de Géographie de l'Université d'Abidjan et l'Institut de Géographie et d'Aménagement Régional de l'Université de Nantes.

Nous remercions le Professeur **KOLI Bi Zueli** (alors Chef du Département) qui a constamment suivi l'évolution de notre travail et qui nous a fait bénéficier de son expérience de chercheur.

Nous disons merci à MM **KRA Yao**, **ALLA Della André**, Mmes **ADIKO** et **TANDIA** pour leur soutien moral et matériel.

Nous associons à cette reconnaissance l'ensemble des enseignants de l'Institut de Géographie Tropicale (IGT), nous voulons nommer MM **ATTA Koffi** (Directeur de l'IGT), **ALOKO N'guessan** (Directeur du CRAU), **OUATA N'dri**, **DOBE Logbognon**, **ESSAN Kodia Valentin**, **N'GOTTA N'guessan**, **DEMBELE Ousmane**, **TOURE Augustin**, **GNAMBA Yao** qui n'ont pas ménagé leur temps ni leurs conseils chaque fois que nous les avons sollicités.

Nous voulons également remercier MM **KOUASSI Kouadio** (Comptable de l'IGT), **KOUAO Ahi** (Bibliothécaire), **SANOGO Soungalo** et **KANGA Georges** (Dessinateurs à l'IGT) et Mmes **YOHOU** (Secrétaire du Vice-Recteur), **ODOUKPE Marguerite** et **BRIME Jeannette** (Secrétaires à l'IGT).

Nous exprimons notre reconnaissance à M **FONTANA Jacques**, Directeur commercial de la Société Afric Inter Freeze et à M **MICHALLET Louis** de la Société Sivcoge pour leur franche collaboration.

Nous ne saurions passer sous silence le rôle important des autorités administratives et politiques qui ont facilité nos recherches aussi bien à Abidjan qu'à l'intérieur du pays. Nous voulons remercier particulièrement:

- le Cabinet du Ministre de l'Agriculture et des Ressources animales,

-la Direction des Pêches et de l'Aquaculture où nous avons bénéficié de la collaboration de M **DOUMBIA Mamadou** (Sous-Directeur des pêches) et de MM **KOUAKOU Koffi**, Dr **DIOMANDE Labla**, Dr **BOMBO**, Dr **KOUAKOU**, **BESSE**, **BRI Angama** et **YEO**.

- le Centre de Recherches Océanographiques où nous avons pu bénéficier de la collaboration de MM **AMON Kothias** (Directeur du CRO), **Jean Pierre HIE DARE** (Océanographe-biologiste, Chargé de cours au Département de Géographie), **KONAN Jacques** (Océanographe-biologiste), **SANKARE Yacouba** (Chercheur), **ETIEN N'da** (Chercheur), **OTEME** (Chercheur), **DADIE** (Secrétaire scientifique), **BOKA Nicolas** (Bibliothécaire) et Mme **BROU ép. KONAN Amoin Annabelle** (Océanographe-phytobenthologue).

- monsieur **KANATE Valy**, Président du Syndicat des Armateurs à la pêche,

- le Syndicat des transporteurs de poisson,

- la Direction Départementale du Ministère des Ressources Animales des localités d'Odienné, de Korhogo, de Bouna, de Bouaflé, de Bouaké, de San Pedro et d'Adzopé,

- les Responsables du projet pêche du lac de Buyo,

- les Chefs coutumiers des villages visités,

- la Direction et Contrôle des Grands Travaux,

- la Direction du Port Autonome d'Abidjan où des informations très utiles nous ont été communiquées par Monsieur **NANOU Désiré**, chef de Division des Etudes Techniques.

- Nous devons beaucoup à Monsieur **TOURE Aboubakar** pour le traitement informatique et la mise en page de ce document.

- Nous disons également merci à nos amis étudiants pour leur collaboration. Nous voulons nommer MM **KOUADIO Yao Bertin**, **COULIBALY Siendou**, **KABLAN Assi**, **VIMENYO Messan**, **BROU Téléphore**, **KOFFI Brou Emile** et Mme **BIKPO ép. COFFIE Céline**.

Nous ne saurions oublier tous nos parents pour leur soutien matériel et moral durant ces nombreuses années d'étude et de recherche.

Merci enfin à tous ceux dont la liste est longue qui d'une manière ou d'une autre nous ont apporté leur concours dans la réalisation de cette étude.

PROBLEMATIQUE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

JUSTIFICATION DU CHOIX DU THEME

Cette étude est la deuxième phase d'une recherche amorcée en année de maîtrise. La première partie fut consacrée à la ville d'Abidjan dont la consommation en poisson de mer est de loin la plus importante en Côte d'Ivoire (DOMINGO, 1978).

Nous ne nous intéresserons qu'à la distribution de la production de la pêche maritime industrielle pour deux raisons.

La première est que le poisson de mer d'une manière générale mais plus précisément le poisson débarqué par les unités de pêche industrielle nationale et le poisson congelé importé fournissent l'essentiel de la consommation ivoirienne de poisson.

Les statistiques suivantes (D A P, 1992) sont très révélatrices.

Les 214 950 t de poisson consommé en 1992 se répartissaient de la manière suivante :

126 566 t de poisson de mer congelé importé ,

39 542 t de poisson fournies par la flottille de pêche industrielle nationale,

47 326 t en provenance de la pêche artisanale maritime (16 922 t) et fluvio-lagunaire (30 404 t),

244 t de produits piscicoles,

1 272 t de thon congelé .

Toutes provenances confondues, les débarquements de poisson de mer représentaient à eux seuls 85% de la consommation ivoirienne de poisson soit environ 184 000 t dont 70% étaient constitués de poisson congelé importé.

Cette prépondérance de la consommation de poisson congelé n'est pas un phénomène récent en Côte d'Ivoire, elle date d'environ deux décennies. En effet, c'est au début des années 1970 que commencèrent très modestement les premières importations de poisson congelé dans notre pays avec la société Afripêche (BOISADAM, 1971). Aujourd'hui, ce sont près de 15 Entreprises concurrentes qui se partagent ce marché (D C E, 1991).

La deuxième raison qui justifie le choix de ce sujet de recherche est l'existence de nombreuses disparités spatiales entre le Nord, le Centre et le Sud du pays en ce qui concerne la consommation de poisson.

Les résultats de l'enquête budget consommation réalisé en 1979 par le Ministère de l'Economie indiquaient en effet que les quantités de poisson consommées à l'intérieur du pays étaient faibles et ne suffisaient pas à couvrir les besoins en protéines animales des populations.

Ces observations ont été confirmées par des études plus récentes. On peut citer notamment celle de WEIGEL (1989) sur la commercialisation des produits de mer en pays lagunaire et l'article de KOUAKOU (1987) sur le marché ivoirien de poisson en conserve.

Cette situation suscite d'autant plus de questions que statistiquement depuis plus de 20 ans, les quantités de poisson nécessaires à la couverture des besoins de la population ivoirienne en produits halieutiques sont disponibles (F A O, 1980). Il va donc sans dire que l'étude du réseau de distribution peut aider à appréhender les causes des inégalités dans la répartition géographique des quantités consommées.

Nous avons vu que des études ont déjà été partiellement consacrées à cette question. Elles nous ont permis de déceler les aspects du problème qui restent à élucider.

Notre souci demeure celui de contribuer à une meilleure connaissance du réseau de distribution du poisson de la pêche maritime industrielle en Côte d'Ivoire afin de proposer des solutions pour une répartition plus équitable des quantités disponibles.

ENONCE DU PROBLEME

Le poisson : Un produit important dans l'alimentation humaine

Très peu de place est faite à la pêche dans la réflexion sur les questions agro-alimentaires mondiales et pourtant le poisson joue un rôle fondamental dans l'alimentation de nombreux peuples à travers le monde.

Dans une publication relative à la consommation de poisson, BELL (1978) soulignait que le poisson fournit à lui seul 8% du total des protéines d'origine animale consommées dans le monde et 26% lorsqu'on exclut l'apport protéique du lait.

Trois ans plus tard, le comité des pêches de la 14^{ème} session de la FAO sur l'utilisation du poisson et son rôle dans la nutrition humaine (FAO, 1981) faisait observer que le poisson contribue pour près de 24% aux disponibilités de protéines animales mondiales contre 40% environ pour toutes les formes de viande.

Produit de très haute valeur nutritive, le poisson contient entre 15 et 20% de protéines (en poids) et a une valeur biologique comparable à celle d'autres produits d'origine animale tels que la viande et le lait.

Par ailleurs, le poisson fournit plusieurs éléments nutritifs parmi lesquels des acides aminés, les vitamines A et D trouvées surtout dans le foie et les vitamines B. Il représente aussi une source exceptionnelle d'éléments minéraux (calcium, phosphore et fer) et d'autres oligo-éléments notamment l'iode (chez le poisson de mer) et le fluor.

Sa teneur en matières grasses, très variable, peut atteindre 20% chez certains poissons gras or, l'huile de poisson qui a une teneur élevée en acides gras polyinsaturés présente un intérêt particulier pour la nutrition humaine parce qu'elle empêche l'élévation du taux de cholestérol dans le sang.

Le poisson constitue ainsi une bonne source d'éléments nutritifs et un instrument précieux pour combattre la malnutrition protéino-énergétique.

En Afrique d'une manière générale et plus particulièrement dans les pays d'Afrique occidentale forestière, la rareté des produits carnés due aux difficultés de l'élevage accentue davantage la dépendance des populations vis-à-vis du poisson qui devient de *facto* la principale source de protéine d'origine animale. En 1981, il a fourni 25% des protéines (FAO,1981).

La Côte d'Ivoire qui n'échappe pas à cette nécessité du recours aux produits halieutiques représente un gros consommateur de poisson. D'ailleurs elle fait partie des 23 pays dans le monde où plus de 50% des disponibilités en protéines animales consistent en produits de la pêche (FAO,1981) et ceci, depuis près de 20 ans.

Tableau 1: Consommation moyenne de protéines animales (g/hab/J)

	1964 (1)		1974 (1)		1982 (2)	
	Grammes	%	Grammes	%	Grammes	%
Poissons	5,6	44	9,0	54	9,50	57
Viandes	6,5	51	6,2	39	5,10	30
Oeufs	0,3	2	0,4	2	0,38	2
Lait	0,4	3	0,9	5	1,80	11
Total	12,8	100	16,5	100	16,78	100

Source: 1 - DOMINGO, 1978
2 - KOUAKOU, 1987

En 1964, pour 12,8 g de protéines d'origine animale consommées par habitant et par jour, le poisson fournissait 5,6 g soit 44%, la viande 6,5 g (51%), les oeufs 0,3 g et 0,4 g (3%) pour le lait.

Dix ans plus tard c'est-à-dire en 1974, alors qu'on assistait à une stabilisation sinon une légère baisse des protéines fournies par la viande (6,5 g en 1964 contre 6,2 g en 1974), celles en provenance du poisson enregistraient une importante hausse : 5,6 g en 1964 contre 9 g en 1974 soit une augmentation de 60%. Les protéines d'origine halieutique fournissaient ainsi 54% de la consommation ivoirienne de protéines animales contre 39% pour la viande.

En 1982, alors que la quantité de protéines en provenance du poisson semblait se stabiliser (9,5 g/hab/jour) celle fournie par la viande atteignait à peine 5 g soit une baisse de 20% par rapport à 1974.

En 1986, le poisson a contribué à couvrir 60% des besoins en protéines de la Côte d'Ivoire pour une production de 210 000 t (KOUAKOU, 1987)

Cette évolution dans la consommation est due au rôle croissant joué dans l'alimentation du pays par le poisson de mer d'une manière générale et plus particulièrement par le poisson congelé importé.

La faiblesse de la production ivoirienne de poisson et les importations massives de poisson congelé.

Depuis 1980, date de la première évaluation de la production nationale de poisson, les quantités de poisson produites par les pêcheurs ivoiriens ont peu évolué. De 86 000 t en 1980, elles ont atteint 100 000 t en 1985 pour se stabiliser autour de 90 000 t à partir de 1987 (D A P, 1988).

La mer, les lagunes et les eaux continentales sont les principaux espaces auxquels ont recours les pêcheurs pour satisfaire le consommateur ivoirien. En 1980 la pêche maritime a contribué pour 63% dans la production nationale de poisson contre 27% pour l'ensemble des pêches lagunaires et continentales (eaux douces). Cette proportion a atteint 70% en 1985.

Depuis cette date, on assiste à une baisse constante des quantités de produits marins mis à terre. La cause la plus évidente est sans aucun doute l'arrêt des activités des thoniers en 1985 consécutif à la diminution régulière de leur production.

Malgré tout, la mer continue de fournir l'essentiel de la consommation nationale de poisson (plus de 60% depuis 1986). cette réalité est d'autant plus inquiétante que le potentiel halieutique du plateau continental est extrêmement limité.

Les études les plus récentes sur cette question (BARD, 1986) indiquent en effet que pour maintenir l'équilibre des stocks, les prises des démersaux et des pélagiques ne doivent guère dépasser respectivement 6 000 et 40 000 t soit au total 46 000 t .Si l'on tient compte des 40 000 t fournies par les eaux douces la production nationale n'atteint tout au plus que 90 000 t. Or les besoins ont atteint 200 000 t depuis quelques années.

Cette limitation des apports nationaux sera compensée au début de la décennie 1970 par un flux important de poisson congelé de toutes origines:

- 10 000 t en 1970,
- 85 000 t en 1975,
- 105 000 t en 1980,
- 140 000 t en 1990 (1)

Ces importations massives de poisson permettent à la Côte d'Ivoire de disposer du stock de produit nécessaire pour l'alimentation équilibrée de sa population.

En effet c'est plus de 200 000 t de poisson de toutes provenances qui sont mises à la disposition des Ivoiriens annuellement, soit une consommation théorique par habitant d'environ 20 kg par an. Cette quantité n'a malheureusement qu'une valeur statistique.

En général, les écarts passent facilement de 40 kg dans la région Sud à moins de 10 kg dans le reste du pays.

Cette situation révèle toute la problématique de la distribution du poisson en Côte d'Ivoire.

¹ D.A.P, 1988

Une accumulation du poisson de mer dans la zone côtière

L'accumulation de poisson de mer dans la zone côtière a été très tôt soulignée par les chercheurs.

En 1963 déjà dans une publication du Bureau Central d'Etudes pour les Equipements d'Outre-Mer (BCEOM) intitulée "Transformation et distribution du poisson frais et congelé de mer", on pouvait lire:

"Si nous envisageons en effet les courants commerciaux de vente de poissons frais, nous constatons que dans l'état actuel des choses, leur pénétration à l'intérieur des terres de la Côte d'Ivoire dépasse difficilement un rayon de 100 km autour d'Abidjan. Dans l'ensemble, 51,7% du poisson consommé à l'état frais est distribué comme tel dans une zone de 20 km autour d'Abidjan; 39,3% dans une zone de 50 à 100 km d'Abidjan; 9% seulement sont consommés au-delà de 100 km." (BCEOM, 1966)

Dans ce même rapport, il est indiqué que l'amélioration du matériel de transport et l'équipement du réseau de distribution de poisson en chambres froides de stockage pourraient contribuer à augmenter les chiffres de consommation et porter progressivement les zones de distribution de 200, 300 voire 400 km d'Abidjan.

En 1971, dans son étude sur la commercialisation du poisson de mer en Côte d'Ivoire, BOISADAM soulignait que sur 4 375 t de poisson de mer frais détaillés, 3 150 t (72%) l'étaient à Abidjan et dans sa périphérie (Port-Bouet, Gonzagueville, Anyama) 845 t (19%) dans une zone de 50 à 100 km autour d'Abidjan, 260 t (6 %) entre 100 et 300 km autour d'Abidjan et enfin 120 t (3%) au-delà de 300 km d'Abidjan (BOISADAM, 1971).

Sept ans plus tard, DOMINGO (1978) faisait la même remarque. Il découvre en effet que la zone côtière absorbe à elle seule plus de 55% du poisson consommé dans le pays dont près de 33 % pour l'agglomération d'Abidjan.

On note à travers ces études l'unanimité quant à l'accumulation de la production de poisson de mer dans la zone côtière.

Certains auteurs ont attribué cela à l'insuffisance des infrastructures de distribution qui ne permettraient pas d'augmenter la diffusion du poisson de mer abondant dans la zone littorale.

On note cependant que malgré l'existence de structures modernes de distribution depuis quelques années, cette situation n'a guère évolué. Elle est à l'origine d'une dégradation des quantités consommées de la zone côtière vers l'intérieur du pays

Une inégalité dans la répartition géographique des quantités de poisson consommées (fig 1)

Déjà en 1963, à la suite d'une enquête conduite conjointement par l'Institut Français d'Organisation et Productivité (I F O) et la Compagnie d'Etudes Economiques et de Gestion Industrielle (CEGI) les chiffres de consommation suivants étaient publiés (IFO-CEGI, 1966)

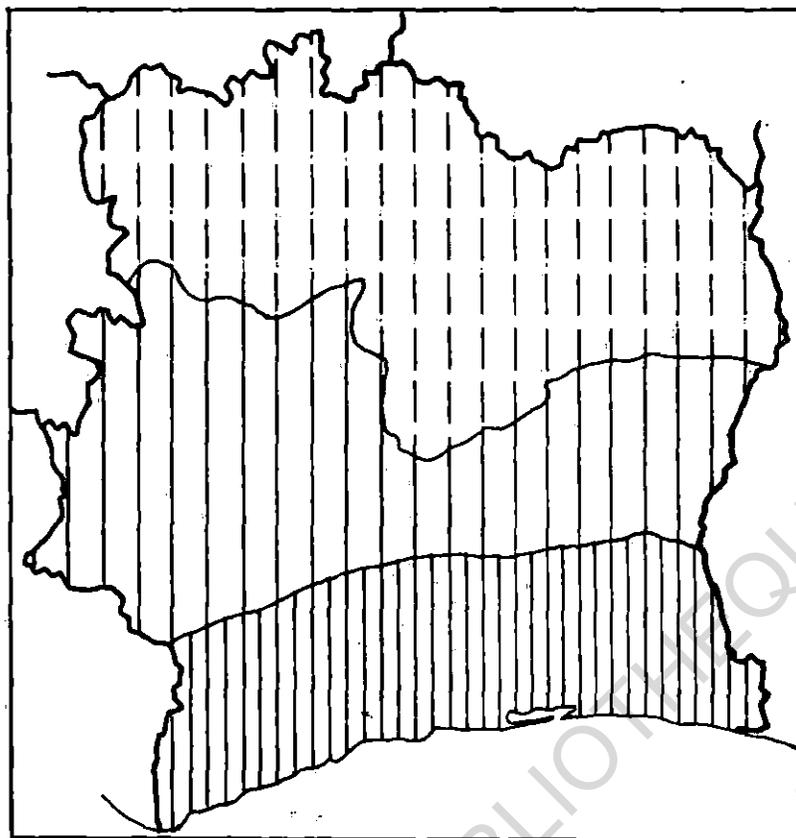
Odienné et Séguéla	1,5 kg/hab/an
Korhogo	1,2 " " "
Bouaké	11,1 " " "
Man	6,8 " " "
Abengourou	5,7 " " "
Daloa	2,9 " " "
Abidjan	35 " " "

En 1978, les conclusions de DOMINGO (1978) venaient conforter ces résultats. Il faisait remarquer en effet que la consommation *per capita* dans l'ensemble de la zone côtière dépasse 39 kg et a atteint 54 kg à Abidjan.

En arrière de la bande littorale d'une profondeur d'environ 150 km, une zone forestière pour l'essentiel voit ses habitants absorber entre 22 et 30 kg, tandis que dans l'intérieur, les chiffres tombent au-dessous de 10 kg.

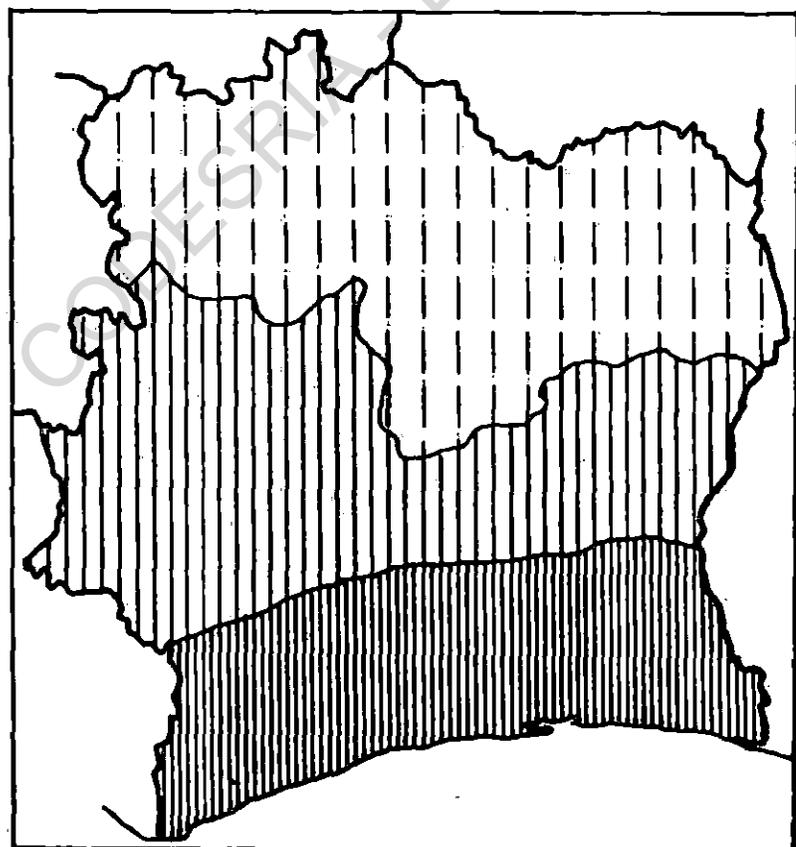
Figure 1: Disparités régionales dans la consommation de poisson

1979



Source: D'après EBC, 1979

1989



Source: D'après WEIGEL, 1989



Les études plus récentes de KOUAKOU (1987) et de WEIGEL (1989) font état de ces disparités.

En 1989, WEIGEL reconnaissait en effet que la consommation annuelle de poisson atteint 37 kg/hab à Abidjan et pouvait être estimée à 20 kg en zone rurale. Parlant de la région nord (Odienné, Korhogo, Bouaké et Bouna) il faisait remarquer que malgré une consommation relativement faible (9,5 kg/hab/an), le poisson demeure la première source de protéine animale.

Ces études viennent ainsi confirmer que l'essentiel du poisson de mer produit en Côte d'Ivoire est consommé dans la zone côtière. Cette zone est définie comme étant une bande littorale d'environ 150 km de profondeur. La consommation baisse au fur et à mesure qu'on s'éloigne de cette bande. Au Nord, les quantités disponibles sont faibles bien que le poisson soit une source importante de protéine animale.

De ces constats, découlent trois problèmes fondamentaux

Premier problème : Problème d'approvisionnement.

La limitation des stocks de poisson aussi bien d'origine marine que continentale et l'accroissement des importations de poisson congelé posent un problème économique grave.

En effet le montant des importations de poisson a atteint 28 milliards de F CFA en 1989 alors qu'il ne dépassait guère 765 millions en 1971 (D A P -1989, DOMINGO- 1978).

En 1975, les importations se chiffraient à 7,3 milliards contre 2,9 milliards pour les exportations, soit un déficit de plus de 4 milliards de francs.

En 1987, l'accroissement des activités des industries de conserves de thon et de transformation de la crevette ont contribué à inverser la balance en faveur de la Côte d'Ivoire; ainsi un excédent commercial de plus de 7 milliards a pu être réalisé.

La forte croissance des importations et la relative stagnation des quantités exportées n'a cependant pas permis de maintenir ou d'accroître cet excédent commercial ; en 1992 un déficit de 4,18 milliards a été enregistré dans le secteur halieutique.

Si l'on tient compte du taux d'accroissement moyen annuel de la population ivoirienne estimé à environ 4,19%, ce sont plus de 390 000 t. de poisson qu'il faudra fournir pour nourrir une population qui atteindra 17,6 millions en l'an 2000 .

Un accroissement de la consommation de viande (1), seconde source de protéines animales, aurait permis de réduire ce flux de poisson et partant d'atténuer la sortie de devises. Or, depuis bientôt deux décennies les quantités disponibles ne cessent de décroître :

9 kg/hab/an en 1970

7 kg/hab/an en 1978 et

6,9 kg/hab/an en 1988 (2)

Les importations de poisson congelé connaîtront par conséquent une hausse dans les années à venir et pourront éventuellement approcher les 300 000 t vers l'an 2000.

Deuxième problème: problème de distribution

L'accès du poisson de mer à l'intérieur du pays pose quelques problèmes encore malgré l'existence d'infrastructures routières et d'équipements techniques capables de permettre la distribution du poisson loin de son lieu de production.

Abidjan et la région sud d'une manière générale retiennent l'essentiel de la production alors que les quantités acheminées vers l'intérieur du pays sont dérisoires.

Sur 208 entrepôts frigorifiques (DAP, 1989) de stockage¹ et de distribution de poisson congelé recensé en 1989, 95 soit 46% sont implantés sur la bande littorale qui ne représente qu'environ 23% du territoire ivoirien. Seulement 113 entrepôts (54%) sont exploités sur le reste du territoire. Le poisson congelé commercialisé à l'intérieur de ce circuit connaît donc une diffusion plus large sur la bande littorale que dans le reste du pays.

1 Nous nous intéressons uniquement à la viande de boeuf qui représente plus de la moitié de la consommation de viande en Côte d'Ivoire.

2 . Cahiers du CIRES, Mars-Juin 1980

. FAO, 1987.

Les questions de préférence alimentaire et de disponibilité en ressources halieutiques locales mises à part, l'organisation du réseau de distribution semble être l'une des raisons explicatives de cette situation.

Troisième problème : Problème de consommation

Malgré tout, les quantités de poisson mises à la disposition des Ivoiriens sont suffisantes et peuvent permettre une alimentation satisfaisante.

Depuis 1989, ce sont près de 220 000 t de poisson qui sont consommées annuellement dans ce pays, soit en moyenne 20 kg/hab/an .

Cette consommation théorique masque le fait que dans certaines régions les quantités disponibles sont nettement en dessous de la moyenne nationale. C'est ce qui ressort d'ailleurs des études antérieures sur la distribution du poisson notamment celle publiée en 1963 par l'Institut Français d'Organisation et Productivité (IFO) et par la Compagnie d'Etudes Economiques et Gestion Industrielle (CEGI).

En 1978 on a connu une amélioration sensible du niveau de consommation mais aussi un renforcement des inégalités régionales : 54 kg/hab/an à Abidjan, 22 à 30 kg dans la région centre et moins de 10 kg dans le Nord du Pays (DOMINGO , 1978).

Même en 1989 ces inégalités persistaient toujours. WEIGEL dans son étude sur la commercialisation du poisson en pays lagunaire estimait la consommation par habitant à 37 kg à Abidjan et à moins de 9,5 kg dans la région de savane (Odienné, Korhogo, Bouaké et Bouna).

Depuis 1978, la géographie de la consommation de poisson a donc subi peu de changement en Côte d'Ivoire. La réduction des quantités disponibles du Sud vers le Nord est réelle et perdure à un moment où le poisson passe pour être la principale source de protéine animale pour la population.

Les différents aspects des problèmes liés à l'économie du poisson que nous venons de présenter constituent d'importants obstacles au développement tant sur le plan économique et financier que sur le plan de la couverture alimentaire des populations à l'échelle nationale, c'est pourquoi ils méritent une attention plus soutenue.

Notre objectif général est d'essayer d'apporter une solution aux problèmes alimentaires en Côte d'Ivoire.

De façon spécifique nous voulons :

- 1 - Montrer qu'une exploitation efficiente des ressources halieutiques locales aussi bien d'origine marine que continentale pourrait contribuer à atténuer le problème de l'approvisionnement du pays en poisson.
- 2 - Démontrer que les importations massives de poisson congelé constituent une entrave pour le développement des ressources halieutiques locales.
- 3 - Produire une cartographie du système de distribution du poisson de mer qui aiderait à faire l'état des distorsions dans la répartition géographique des infrastructures de distribution.
- 4 - Montrer que l'existence de pôles de production de poisson d'eau douce à l'intérieur du pays limite l'expansion du poisson de mer.
- 5 - Evaluer les insuffisances régionales, les disparités de consommation entre les différentes régions mais aussi entre les villes et les campagnes au sein d'une même région.

Ces objectifs peuvent s'appuyer sur six hypothèses:

- 1 - Si la Côte d'Ivoire connaît des problèmes d'approvisionnement en poisson , c'est parce qu'il n'existe pas une véritable politique de mise en valeur des ressources halieutiques locales.
- 2 - C'est parce que les importations de poisson congelé sont une activité trop florissante que les populations ne cherchent pas à exploiter le potentiel halieutique national.

3 - Si les quantités de poisson disponibles dans certaines régions sont faibles, c'est parce que les structures de conservation et de distribution n'y sont pas suffisamment implantées.

4 - Le poisson de mer est peu distribué dans les régions où il existe un pôle de production de poisson d'eau douce.

5- Le manque d'efficacité du réseau de distribution explique la faiblesse du niveau de consommation dans certaines régions.

6 - Le niveau de consommation de poisson est fonction des préférences et des habitudes alimentaires des peuples.

La réponse aux problèmes posés et la vérification des hypothèses émises nécessitent la démarche méthodologique présentée dans le développement suivant :

CODESRIA - BIBLIOTHÈQUE

METHODOLOGIE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

La méthodologie de recherche comporte 3 grands volets :

- La recherche bibliographique et documentaire
- La recherche sur le terrain
- Le traitement et l'analyse des données recueillies.

1. Recherche bibliographique et documentaire

Deux principaux types d'ouvrage ont été consultés :

-Les ouvrages de géographie générale :

Le sujet ayant trait à l'espace, ces ouvrages d'une manière générale et particulièrement ceux traitant de l'organisation et de la structuration de l'espace ont permis de circonscrire le sujet dans un cadre théorique approprié. Nous pouvons éventuellement citer quelques auteurs comme BAILLY(1991), CLAVAL (1963, 1973, 1984), HAGGET (1973) et DALMASSO (1976).

-Les ouvrages ayant directement un rapport avec le sujet de recherche.

Pour les consulter les bibliothèques et les centres suivants ont été visités :

La bibliothèque du C R O qui dispose de documents sur le commerce du poisson en Côte d'Ivoire, sur les espèces de poisson commercialisées, sur les conditions physiques et humaines de la pêche en Côte d'Ivoire. Des auteurs en poste dans ce centre ont pu être contactés pour discuter directement sur certains points de leurs travaux de recherche.

La bibliothèque de I G T où l'étude réalisée conjointement par le B C E O M, la S C E T -C O O P, l'I F O et la C E G I a permis d'avoir une vue d'ensemble sur la pêche en Côte d'Ivoire en 1966. Cette étude qui comprend trois tomes traite des aspects techniques, économiques, juridiques et fiscaux de la production de poisson, de la transformation et

de la distribution du poisson frais et congelé, du marché et de la commercialisation du poisson en Côte d'Ivoire.

Toujours à la Bibliothèque de l'IGT, les études réalisées par BOISADAM en 1971 sur les aspects des pêches et de la commercialisation du poisson de mer en Côte d'Ivoire et DOMINGO en 1978 sur l'approvisionnement en poisson de la Côte d'Ivoire et ses problèmes ont permis d'apprécier l'évolution du secteur halieutique entre 1966 et les années 70.

De nombreuses thèses ont également été consultées. Celles ayant un rapport avec notre sujet comme celles n'en ayant pas. L'essentiel pour nous était d'avoir une idée sur les grandes lignes de la rédaction d'une thèse.

La Bibliothèque d'INFOPECHE qui est un organe de la FAO spécialisé dans la diffusion d'informations relatives à la pêche. Des ouvrages sur la pêche en Côte d'Ivoire mais aussi sur le secteur halieutique en Afrique et dans le monde d'une manière générale ont été lus. Toujours par l'intermédiaire de cet organisme nous avons pu assister à des séminaires dont un sur la pêche en Côte d'Ivoire et un autre sur la pêche des petits pélagiques.

La Bibliothèque de ORSTOM où les résultats de plusieurs recherches dont celles relatives à la consommation de poisson en Côte d'Ivoire réalisée en 1979 sous la direction du Ministère du Plan, de l'Economie et des Finances ont pu être consultés.

Outre ces centres de recherches et ces bibliothèques, des informations très utiles ont été obtenues dans les services suivants :

- la DCGTx où il a été possible d'avoir les résultats du recensement 1988, des cartes très récentes sur le réseau hydrographique de la Côte d'Ivoire, enfin une carte Michelin qui a été d'une grande aide pour la réalisation des enquêtes sur le terrain notamment dans le choix des localités (villages) à visiter,

- le Port Autonome d'Abidjan où différentes cartes, du port et plus spécialement du port de pêche ont été obtenues à la Direction de l'Infrastructure et de l'Equipement de cet établissement,

- la Direction des Pêches et de l'Aquaculture Maritime et Lagunaire où le dernier recensement des chambres froides du pays datant de 1989 nous a été remis,

-le Ministère Délégué auprès du Premier Ministre chargé de l'Economie du Commerce et du Plan, où une liste nominative récente (1991) des Sociétés importatrices de poisson congelé a pu être consultée. Ces sociétés sont dans leur grande majorité localisées dans la zone portuaire.

Ces recherches bibliographiques ont été immédiatement suivies des enquêtes sur le terrain.

2 - Recherche sur le terrain

Elles ont été réalisées en deux grandes étapes :
à Abidjan,
à l'intérieur du pays.

2-1 - Recherches à Abidjan

Les points d'enquête sont :

- les entrepôts frigorifiques importateurs de poisson congelé,
- les mareyeurs et les responsables de la Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche (SECPP)
- le Syndicat des armateurs à la pêche,
- la caisserie,
- la Société d'Avitaillement Portuaire,
- les centres de fumage de poisson (Gonzagueville, Vridi et Abobo-Adjamé),
- les points de vente de poisson fumé de Treichville,
- les marchés de détail d'Abidjan.

En dehors de ces structures, nous avons eu de nombreux entretiens avec les responsables administratifs du Ministère des Ressources Animales.

2-1-1 - Les entrepôts frigorifiques importateurs de poisson congelé

Au total une dizaine d'entrepôts sont connus en Côte d'Ivoire.

Ce sont :

- 1 - Afric Inter Freeze (AIF)
- 2 - Africaine Vivres Congelés (AFRIVIC)
- 3 - Albert Pêche (ARPECHE)
- 4 - Compagnie du Froid Alimentaire (COFRAL)
- 5 - Société d'Importation de Poisson et d'Aliments Congelés (IMPAC)
- 6 - Société d'Importation de Produits de Mer (IMPROMER)
- 7 - PECHAZUR
- 8 - Société Ivoirienne de Commerce Général (SIVCOGE)
- 9 - Société Ivoirienne de Distribution des Produits de la Mer (SIDIPROM)
- 10 - AWAMER
- 11- Société Ivoirienne de Promotion des Super-marchés (PROMOMER)
- 12- PROSUMA
- 13- Société Générale d'Alimentation (LGA)

Ces sociétés n'ont pas toutes été visitées. Celles retenues devaient satisfaire aux conditions suivantes :

- importer en moyenne 100 t de poisson par mois,
- avoir été en activité pendant au moins 6 mois sur 12.

Huit sociétés obéissent à ces critères soit environ 80% des entrepôts importateurs de poisson du Port d'Abidjan.

Il s'agit de : AIF, AFRIVIC, ARPECHE, COFRAL, IMPAC, IMPROMER, PECHAZUR et SIVCOGE.

Deux de ces huit sociétés (ARPECHE et PECHAZUR) n'ont pas donné de suite au questionnaire que nous leur avons adressé.

Six d'entre elles nous ont fourni les informations souhaitées soit environ 75% des sociétés retenues.

Les sociétés COFRAL et SIVCOGE s'adonnent également à l'importation et à la conservation de viande congelée.

Les informations recueillies peuvent être regroupées autour de trois principaux points :

- informations d'ordre général : régime juridique, date d'implantation, capacité d'entreposage, montant des investissements et frais de fonctionnement,

- informations relatives aux retombées socio-économiques des activités de distribution de poisson : nombre de salariés, les taxes perçues par l'Etat (taxe de port, taxe sanitaire, taxe municipale, droits fonciers), contribution des patentes,

- informations relatives à la distribution du poisson vers l'intérieur du pays : raison du choix des localités où sont implantés les entrepôts secondaires, prix du carton de poisson à l'entrepôt (au Port), nombre d'entrepôts par ville, capacité d'entreposage, date d'implantation, montant des investissements, fréquence d'approvisionnement, quantité par livraison, les espèces livrées, moyen et coût du transport, marge bénéficiaire, mode de gérance, frais de fonctionnement de l'entrepôt (annexe 1A).

Outre ces différentes informations, des entretiens ont eu lieu avec les dirigeants de certaines sociétés. il s'agit du:

- Directeur financier de SIVCOGE (M. MICHALLET Louis au moment des enquêtes) et du

- Directeur commercial de AIF (M. FONTANA Jacques au moment des enquêtes).

Ces entretiens ont été très riches car ils ont permis d'avoir un commentaire de certaines réponses un peu trop brèves sur le questionnaire. Un tour d'horizon des problèmes liés à l'importation de poisson congelé a été fait.

Le deuxième secteur qui a fait l'objet de nos enquêtes est celui de la pêche fraîche.

2-1-2 - Les mareyeurs et la Société d'Exploitation de la Crique du Port de Pêche (SECPP)

Des Mareyeurs ont été interrogés ainsi que les responsables de la SECPP.

La structure et le fonctionnement de la société ont été examinés. Les mareyeurs interrogés ont apporté des précisions sur la vente du poisson ainsi que les modalités d'adhésion à la corporation des mareyeurs. Les difficultés liées au commerce du poisson ont également été évoquées.

2-1-3 - Les autres structures ayant un rapport avec la pêche fraîche

- Le Syndicat des armateurs à la pêche.

Ce syndicat est en réalité l'organe qui gère la pêche fraîche au port de pêche d'Abidjan. Avec son Président (M. KANATE Valy au moment des enquêtes), la situation de la pêche industrielle a été passée en revue.

Le problème de l'augmentation du prix du carburant mais aussi celui de la diminution progressive du nombre de navires ont retenu particulièrement notre attention.

-La caisserie

Elle a été mise en place par le Syndicat des armateurs à la pêche. Elle est chargée d'approvisionner la pêche fraîche en caisses pouvant contenir 50 à 70 kg de poisson. La société dispose d'un service de ramassage qui permet de collecter les caisses qui ont servi pour le transport du poisson. Les informations recueillies avaient trait au régime juridique de la société, à l'origine des actions, à la date d'implantation, à la capacité de production, au montant des investissements et aux frais de fonctionnement.

Les retombées socio-économiques de cette structure, le service de ramassage des caisses, les relations de la société avec la SECPP ainsi que

l'approvisionnement de la société en bois ont également été examinés (annexe 1F).

- **La Société Ivoirienne d'Avitaillement Portuaire (SIAP)**

Elle est chargée de fournir du carburant aux bateaux de pêche basés au port d'Abidjan. Avec le Directeur (M. SANOGO Siaka au moment des enquêtes) le problème de la cherté du gasole a été longuement abordé. En effet les prix sont passés de 30 F CFA le litre en 1960 à 108 F CFA/ litre aujourd'hui (1992). Bien qu'ayant avoué son incapacité à entrer dans le détail (par méfiance), le responsable de la SIAP a donné quelques précisions utiles pour la suite des investigations.

- **La Société de Gestion des Entrepôts Frigorifiques de Côte d'Ivoire (SOGEF)**

A l'instar des entrepôts frigorifiques importateurs de poisson congelé, plusieurs données ont été recueillies auprès de cette structure. Elles peuvent être regroupées autour de trois principaux points :

- les caractéristiques techniques de l'entrepôt,
- les retombées socio-économiques des activités d'entreposage,
- les différents produits traités par la SOGEF.

Au cours des entretiens avec les responsables de la société, un commentaire a été fait sur les questions, ce qui a permis d'avoir une vue d'ensemble des activités auxquelles se livre la société.

2-1-4 - Les marchés de poisson fumé de Treichville

Pendant plusieurs jours, les marchands de poisson fumé de Treichville ont été interrogés. Les informations recueillies concernent la provenance du poisson, sa vente, mais surtout les circuits de vente vers l'intérieur du pays. De même que le port de pêche représente le "Central" du poisson frais, de même les marchés à poisson fumé de Treichville représente celui du poisson fumé. La difficulté majeure dans la réalisation de ce volet de l'enquête a été l'absence totale d'organisation des marchands

de ce type de poisson et l'inexistence de statistiques fiables. Nous avons enquêté auprès de quelques vendeuses qui ont bien voulu nous renseigner sur leur métier.

2-1-5 - Les entrepôts frigorifiques secondaires et les marchés de détail d'Abidjan.

Une enquête sur les structures de distribution de poisson de mer avait déjà été réalisée dans le cadre de l'étude de la distribution du poisson à Abidjan (1989). nous avons de ce fait procédé à une simple actualisation des données recueillies en visitant de nouveau les différents points d'enquête. Nous avons enquêté auprès de 3 entrepôts frigorifiques à Yopougon, 2 à Adjamé et 3 à Abobo et enfin 9 à Treichville dans la périphérie du marché à poisson du port de pêche.

Comme pour les entrepôts primaires du port les informations recueillies sont relatives, aux caractéristiques techniques, à la vente du poisson et aux différents problèmes inhérents à cette activité.

Les marchés de détail des communes suivantes ont été visités(Fig 28):

- Abobo: marché principal, marché SOGEFIHA, marché d'Abobo-Té,
- Attécoubé: marché principal, marché d'Abobo-doumé et marché de Locodjro,
- Adjamé: marché principal et marché de Williamsville,
- Cocody: marché principal et marché de Blokosso,
- Koumassi: marché municipal et ancien marché,
- Marcory: marché municipal et marché d'Anoumabo,
- Port-Bouët: marché municipal, petit marché de Vridi-SIR et marché de Vridi-canal,
- Treichville: marché central, marché du port de pêche et marché lagunaire (débarcadère),
- Yopougon: marché SICOGI, marché nouveau quartier, marché d'Andokoï, marché Camp militaire et marché SOGEFIHA Gare.

Nous avons procédé à un nouveau recensement des vendeurs détaillants dont le nombre est passé de 1015 en 1989 à environ 1253 en 1992.

Des entretiens avec quelques vendeurs par marché nous ont permis de réajuster les données recueillies en 1989.

Dans l'ensemble, les investigations à Abidjan ont abouti à la collecte d'informations abondantes qui ont permis une analyse pertinente de la distribution des ressources halieutiques marines dans la capitale.

Après l'étape d'Abidjan, nous nous sommes rendus à l'intérieur du pays pour apprécier le réseau de distribution du poisson dans certaines localités. Cette occasion nous a permis de vérifier plusieurs de nos hypothèses.

2-2 Recherche à l'intérieur du pays

Au total **10 villes** ont été visitées. Il s'agit des localités d'Odienné, de Korhogo, de Bouna, de Béoumi, de Bouaké, de Bouaflé, de Zoukougbeu (Guessabo), de Buyo, de San-Pedro et d'Adzopé.

2-2-1- Justification du choix des localités

Plusieurs raisons nous ont amené à retenir ces localités :

Bouaflé, Buyo et Zoukougbeu (Guessabo) ont été retenues parce qu'elles constituent des pôles de production de poisson.

Les recherches dans ces villes nous ont permis de vérifier l'hypothèse 4 selon laquelle les quantités de poisson de mer distribuées sont faibles dans les régions où il existe un pôle de production de poisson d'eau douce.

Ces localités renferment des installations qui ont été mises en place en vue de promouvoir la pêche en Côte d'Ivoire. Nous avons pu de ce fait apprécier la politique gouvernementale en matière de mise en valeur des ressources halieutiques locales. L'hypothèse n°1 selon laquelle les problèmes d'approvisionnement en poisson de la Côte d'Ivoire sont à attribuer à l'absence d'une véritable politique de promotion des ressources locales a pu ainsi être vérifiée.

L'une des hypothèses était que le niveau de consommation de poisson est fonction des préférences et des habitudes alimentaires des

peuples. Pour la vérifier, des enquêtes ont eu lieu sur les territoires contrôlés par les quatre principaux groupes ethniques de la Côte d'Ivoire.

En moyenne 2 villes ont été visitées par aire culturelle:

Groupe Akan : Adzopé (Attié) - Bouaké et Béoumi (Baoulé)

Groupe Krou : Zoukougbeu (Gnamboua) Buyo (Kouzié)
San-Pedro (Krumen-Bakoué)

Groupe Mandé : Odienné (Malinké) Bouaflé (Gouro)

Groupe Voltaïque : Bouna (Lobi) Korhogo (Senoufo)

Un questionnaire adressé aux autochtones de ces différentes localités nous a permis de voir s'il y a effectivement un lien entre le niveau de consommation de poisson et les croyances et habitudes alimentaires des peuples.

. Les enquêtes à Abidjan avaient pour but d'apprécier le dynamisme du secteur des importations de poisson congelé. Une étude des quantités importées depuis la fin des années 1960, période où commencèrent les importations nous a permis de savoir si l'abondance de poisson congelé sur les marchés ivoiriens constitue un frein à l'exploitation du potentiel halieutique national.

L'hypothèse n°2 qui stipule que c'est parce que les importations de poisson congelé sont une activité trop florissante que les populations ne cherchent pas à exploiter le potentiel halieutique national a été ainsi vérifiée.

. Korhogo - Odienné - Bouna.

Il est dit dans la littérature que la consommation de poisson est insignifiante dans la région nord. Certains auteurs ont même avancé le chiffre de 9 kg /hab/an.

L'analyse de la distribution du poisson dans ces trois localités a permis de voir si la faiblesse des quantités disponibles est à attribuer à l'insuffisance des structures techniques. Nous avons vérifié ainsi l'hypothèse n°3 qui stipule que si les quantités de poisson disponibles dans certaines régions sont faibles, c'est parce que les structures de conservation et de distribution n'y sont pas suffisamment implantées.

2-2-2 La réalisation pratique des enquêtes.

Enquête à Bouaflé - Zoukougbeu (Guessabo) - Buyo

La particularité de ces localités est qu'elles représentent des centres de pêche importants. Elles ont bénéficié de grands projets dans les années 1970 visant à développer la pêche dans le centre du pays.

Les personnes interrogées sont les responsables du Ministère des Ressources Animales basés dans ces villes. L'entretien a tourné autour des points suivants :

- les objectifs visés par le gouvernement à travers l'exploitation des ressources des lacs de barrage,
- les différentes actions posées par le gouvernement dans le sens de la mise en valeur des ressources,
- date du début de l'exploitation des ressources du lac,
- les moyens mis en place par le gouvernement,
- appréciation de ces moyens par les responsables des pêches,
- les caractéristiques du lac,
- le nombre de pêcheurs encadrés,
- identité des pêcheurs,
- les espèces de poisson produites,
- les problèmes sociaux rencontrés avec les pêcheurs,
- les projections du gouvernement pour l'amélioration de la productivité dans les années à venir.

Les débarcadères ainsi que les marchés des différentes villes ont également été visités.

* **Au débarcadère**

Ce sont les pêcheurs et les acheteurs qui ont été interrogés.

Avec les pêcheurs il était question d'évaluer les quantités produites et d'apprécier les difficultés rencontrées dans leur profession.

Les informations recueillies proviennent des chefs des pêcheurs de Buyo et de Bouaflé.

L'entretien avec les acheteurs s'articulait autour des points suivants:

- identité des acheteurs (nom - sexe - âge - nationalité),

- les quantités achetées et la fréquence d'achat,
- les espèces de poisson achetées.
- destination de la marchandise et raison du choix du lieu de vente,
- les moyens et le coût du transport,
- les périodes où la demande est forte sur les marchés,
- les difficultés rencontrées dans la vente du poisson.

Au total cinq acheteurs ont été interrogés à Buyo, cinq à Bouaflé et trois à Guessabo.

* **Sur les marchés** des différentes localités, nous nous sommes entretenus avec les vendeurs détaillants. Les questions abordées concernent la provenance du poisson vendu, les différents aspects du commerce du poisson et enfin l'identité des vendeurs de poisson.

A Bouaflé, les 2 entrepôts frigorifiques de conservation et de distribution du poisson de mer de la ville ont été visités. Les informations recueillies concernent leurs caractéristiques techniques et l'activité de distribution de poisson. Le but ici comme dans les autres villes était de faire une comparaison entre la consommation de poisson de mer et celle du poisson d'eau douce produit sur place.

Enquête dans les autres villes

Elles ont été réalisées en deux grandes étapes:

- auprès des structures de distribution dans les centres urbains,
- dans au moins deux villages dépendants du centre urbain visité:

Première étape : enquête en milieu urbain

Les structures visitées sont les entrepôts frigorifiques et les marchés de détail où nous avons pu nous entretenir avec les détaillants et les vendeurs de poisson fumé.

Au niveau des entrepôts frigorifiques, le questionnaire retenu était centré sur quatre grandes catégories de variables (annexe 1 D):

- des variables relatives aux caractéristiques socio-démographiques du propriétaire,
- des variables liées aux caractéristiques techniques de l'entrepôt et à ses charges d'exploitation,
- des variables relatives à l'approvisionnement de l'entrepôt,
- des variables relatives à la vente du poisson à partir de l'entrepôt.

Les entretiens avec les vendeurs de poisson frais et fumé avaient pour but de connaître la provenance des produits vendus, les quantités vendues mais aussi les caractéristiques socio-démographiques des vendeurs.

A Bouna, Korhogo et à Odienné, il s'agissait surtout de voir si effectivement la consommation de poisson de mer est faible, ensuite de collecter les informations qui puissent permettre d'expliquer cette situation.

A notre arrivée dans chacune de ces trois localités, nous nous sommes adressés aux autorités ayant à charge le contrôle et le suivi des structures de conservation et de distribution du poisson.

Nous avons généralement travaillé avec le service vétérinaire du Ministère des Ressources Animales pour ce qui est des entrepôts frigorifiques et les services municipaux en ce qui concerne les marchés.

Nous avons commencé par dénombrer les entrepôts frigorifiques en fonctionnement et les marchés de détail où a lieu la vente du poisson.

A Korhogo 5 entrepôts et un marché ont été recensés tandis qu'à Odienné et à Bouna nous avons compté respectivement deux entrepôts et un marché et un entrepôt et un marché.

La même démarche a été adoptée dans les autres villes de l'intérieur. Ici il s'agissait surtout d'apprécier la consommation de poisson de mer et de voir si le niveau de consommation a un rapport avec le niveau d'équipement en structures de distribution.

Ces villes sont :

Bouaké: 16 entrepôts frigorifiques et 2 marchés.

Adzopé: 2 entrepôts frigorifiques et un marché.

San-Pedro: 4 entrepôts frigorifiques et 2 marchés dont le marché à poisson du port.

A Bouaké, 12/16 entrepôts ont donné une réponse à nos questions. A Adzopé et à San-Pedro toutes les chambres froides ont été visitées et ont accepté de nous fournir les informations dont nous avons besoin.

Au niveau des détaillants, nous avons pu déterminer la provenance et les quantités de poissons vendus. Le nombre relativement important d'ambulants dans la vente de poisson fumé, les problèmes de communication et l'absence d'instrument de mesure ont cependant posé quelques problèmes dans la réalisation de ce volet de notre travail.

Dans l'ensemble les questionnaires nous ont toutefois permis d'apprécier le réseau de distribution de poisson de mer en milieu urbain. Par des extrapolations à partir des chiffres collectés, nous avons pu estimer le niveau de consommation en ville.

La deuxième étape de nos enquêtes a consisté à rencontrer les communautés rurales pour apprécier leurs habitudes alimentaires et estimer leur niveau de consommation en poisson.

Deuxième étape : Enquête auprès des groupes ethniques en milieu rural.

Les informations recueillies auprès des services municipaux nous ont permis de comprendre que d'une manière générale, dans les villes ivoiriennes la population allogène (d'origine ivoirienne comme non ivoirienne) est aussi importante que la population autochtone. Dans certaines villes comme Bouna, les allogènes sont même plus nombreux que les autochtones. Ils sont dans leur grande majorité constitués de fonctionnaires et de commerçants. Dans ces conditions il était difficile d'administrer un questionnaire qui vise à recueillir des informations relatives aux traditions des populations dans une ville. Cette situation nous a conduit à nous rendre dans les villages où on peut rencontrer une population relativement homogène dont les habitudes en matière d'alimentation reflètent celles du groupe ethnique auquel elle appartient.

Les villages suivants ont été visités par localité:

Adzopé	- <u>Massandji</u> 788 habitants, 10 km d'Adzopé, - <u>Bouapé</u> 2.847 habitants, 14 km d'Adzopé,
Bouaflé	- <u>Zagouta</u> 682 habitants, 14 km de Bouaflé, - <u>Koudougou</u> 2.479 habitants, 12 km de Bouaflé,
Bouaké	- <u>Assoumankro</u> , 141 habitants, 1km de Bouaké,
Béoumi	- <u>Souafouekan</u> , 411 habitants, 1 Km de Béoumi,
Bouna	- <u>Assoum I</u> , 401 habitants, 8 km de Bouna, - <u>Gniembetedouo</u> ,153 habitants, 2 km de Bouna,
Buyo	- <u>Wonsealy (V2)</u> ,1447 habitants, 35 km de Buyo,
Korhogo	- <u>Sologo</u> , 270 habitants, 18 Km de Korhogo, - <u>Zangaha</u> , 1081 habitants, 16 Km de Korhogo,
Odienné	- <u>Odienné</u> ,
San-Pedro	- <u>Baba</u> , 378 habitants, 10 km de San-Pedro, - <u>Fahé</u> , 708 habitants, 52 km de San-Pedro,
Zoukougbeu	- <u>Guessabo</u> , 4868 habitants, 5 km de Zoukougbeu.

Les villages de Guessabo, Souafouekan, Sologo et Fahé sont des centres importants de production de poisson d'eau douce. Nous les avons retenus pour apprécier le comportement des populations par rapport au poisson de mer lorsqu'elles ont à côté d'elles du poisson d'eau douce.

Dans l'ensemble des villages, le questionnaire ci-dessous a été proposé aux villageois.

1 - Habitudes de consommation:

11- Mangez-vous du poisson chaque jour ?

12 - Pourquoi ?

13- Quel type de poisson mangez-vous (mer ou eau douce) ?

14 - Quelles sont les espèces que vous mangez ?

15 - Sous quelles formes préférez-vous manger le poisson (frais - fumé - séché) ?

16 - Y a t-il des totem, des interdits, des tabous en matière d'alimentation dans votre localité?

17 - Si certains poissons font partie de ces interdits, quels sont les fondements de la pratique?

- 18 - Existe t-il un cours d'eau sacré dans votre région ?
 19 - Ce cours d'eau renferme t-il du poisson ?
 110 - Consommez-vous le poisson pêché dans cette retenue d'eau ?
 111 - Existe t-il dans votre région des cours d'eau non sacrés qui vous fournissent du poisson?

2 - Habitudes d'achat

- 21 - Le poisson est-il acheté chaque jour si non tous les combien de jours ?
 22 - Quelle est à peu près la quantité achetée chaque fois ?
 23 - Combien coûte cette quantité ?
 24 - Le poisson coûte -t-il le même prix pendant toute l'année ?
 25 - Que mangez-vous lorsque vous n'avez pas de poisson ?
 27 - Vous arrive t-il de consommer de la viande ?
 28 - Voudriez-vous manger davantage de poisson ?
 29 - Pourquoi n'en mangez-vous pas davantage ?.

Les personnes interrogées sont généralement le chef du village entouré de quelques notables.

A Guessabo, seul le Chef du village a répondu à nos questions ses notables étant tous absents.

A Massandji (Adzopé) nous nous sommes entretenu avec le président des jeunes qui est aussi interprète du chef du village; le Chef était en voyage pour cause de décès.

À Assoum I (Bouna) c'est l'épouse du chef qui était accompagné pour la circonstance de ses belles filles qui nous a reçu le Chef était pris pour des travaux champêtres.

Dans l'ensemble nous n'avons pas rencontré de difficultés majeures dans l'administration de ce questionnaire. La seule difficulté est l'effet de surprise que provoquait notre arrivée. Cela est dû au fait que nous ne prenions pas de rendez-vous avant de nous rendre dans les villages.

La brièveté de notre séjour dans les différentes localités et le manque de moyen des autorités administratives, n'ont pas permis d'informer d'avance les villageois de notre arrivée chez eux. Il faut cependant souligner que dans la plupart des villages, les entretiens se sont déroulés sans difficultés majeures, seulement quelquefois il a fallu attendre

que le chef du village revienne des champs où qu'il aille chercher un notable qui s'est rendu dans le village voisin ou au champ.

L'analyse des données collectées lors des recherches documentaires et des enquêtes sur le terrain a été possible grâce aux méthodes de traitement de l'information dont les principales sont exposées dans le chapitre ci-dessous.

3- Les méthodes de traitement de l'information

Les traitements manuel, quantitatif, graphique et cartographique sont les principales méthodes auxquelles nous avons eu recours.

3-1 Le traitement manuel

Il a été utilisé pour les informations d'ordre qualitatif mais aussi pour les données quantitatives de petite taille.

Les résultats des enquêtes auprès des communautés rurales ont été résumés à l'intérieur d'une matrice d'informations comprenant en colonne les régions et les villages où se sont déroulées les enquêtes et en lignes les variables d'étude.

Cette matrice a permis de faire la synthèse des données au niveau des villages puis de chaque région. D'autres tableaux ont permis de résumer les entretiens avec les responsables de la pêche et les personnes interrogées individuellement.

Au niveau des importateurs de poisson congelé, compte tenu du nombre restreint de sociétés enquêtées (6/8 qui remplissaient les conditions), les calculs ont été manuels. Ils ont été précédés d'une synthèse des informations dans une matrice semblable à celle citée plus haut.

La même méthode de traitement a été utilisée pour cerner l'activité des vendeurs de poisson fumé de l'intérieur. Ici la rareté de statistiques précises due à l'absence d'instruments de mesure et l'irrégularité des activités nous ont amenés à faire des parallèles avec des études déjà faites pour évaluer les quantités mises en vente sur les marchés. Connaissant les quantités de poisson frais disponibles, nous avons estimé celles de poissons fumés à partir des proportions établies suite à l'enquête budget consommation de 1979.

Lorsque les écarts avec les résultats de nos propres enquêtes étaient trop importants , nous avons pris la moyenne. Aussi, demanderions-nous que ces chiffres soient utilisés avec prudence.

3-2 Le traitement quantitatif

Il a été utilisé pour les enquêtes auprès des installations frigorifiques secondaires. Contrairement aux revendeurs de poisson frais et fumé, ici les quantités traitées sont connues avec précision. Compte tenu du nombre relativement élevé des unités observées et de l'importance des variables d'étude, nous avons eu recours à l'ordinateur.

Une base de données élaborée à cet effet nous a permis de réaliser toutes sortes de croisement à partir d'une matrice de base que nous avons saisie. Ces croisements nous ont permis de dégager des tendances et d'expliquer ainsi les observations.

3-3 Le traitement graphique et cartographique

L'ensemble des graphiques et des schémas a été réalisé à partir de nos enquêtes personnelles. Nous nous sommes aidé de certains logiciels sous environnement MacIntosh dont CricketGraph, Carto 2D, Canvas, Excel 3.0.

Les cartes proviennent des différentes analyses et des croisements effectués à partir des données statistiques. Certaines cartes ont cependant été tirées des documents que nous avons eu à exploiter lors des recherches documentaires.

Le traitement des informations issues des recherches documentaires et des enquêtes sur le terrain nous ont permis d'aboutir à des résultats qui s'articulent autour de trois principaux points :

- 1 - les disponibilités halieutiques en Côte d'Ivoire,**
- 2 - les circuits de distribution du poisson de mer,**
- 3 - bilan spatial et socio-économique de la distribution du poisson.**

PREMIERE PARTIE**Les disponibilités halieutiques en Côte d'Ivoire**

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

La Côte d'Ivoire dispose de vastes étendues d'eau marine et continentale susceptibles de fournir des ressources halieutiques.

Il s'agit :

- de l'Océan Atlantique et plus particulièrement de la Zone Economique Exclusive (1) qui déborde largement le plateau continental (2),
- des complexes lagunaires Aby, Ebrié et Grand-Lahou. Ces lagunes s'étendent sur une surface d'environ 1 200 km² avec une profondeur moyenne de 4 m. Elles se localisent dans la zone côtière et sont alimentées par les fleuves et la mer,
- des fleuves et retenues d'eaux douces.

On estime à environ 2 400 km². La surface occupée par les retenues d'eaux douces. Les fleuves et rivières quant à eux forment un réseau hydrographique dense de plus de 3.000 km pour une superficie qui avoisine 1 100 km².

L'ensemble du plateau continental et des eaux lagunaires et fluvio-lacustes fournit au pays en moyenne 90 000 t de poisson annuellement dont 55 000 t (71%) en provenance de la mer et 25 000 t (28%) pêchées dans les eaux continentales.

Ces quantités variables sont fonction de l'intensité de la production primaire qui se développe dans ces eaux mais aussi des facilités d'accès aux ressources et du niveau de rentabilité économique des engins de pêche.

Chapitre 1: Le potentiel halieutique marin

Selon des recherches publiées en 1986 par le Centre de Recherches Océanographiques (BARD, 1986), le potentiel halieutique du plateau continental ivoirien est de l'ordre de 80 000 t.

¹ Zone Economique Exclusive (ZEE): Secteur maritime au-delà de la mer territoriale et adjacente à elle pouvant s'étendre jusqu' à 200 milles des côtes de l'Etat riverain (CHAUSSADE ET CORLAY, 1990)

² Plateau continental: Zone qui ceinture les continents et s'étend depuis le niveau des plus basses mers jusqu'à la profondeur à partir de laquelle se produit habituellement un accroissement sensible de la déclivité (entre 120 et 250 m) (CHAUSSADE ET CORLAY, 1990)

Ce tonnage même s'il était exploité dans sa totalité serait insuffisant vu les besoins de la population ivoirienne estimés à plus de 200 000 t/an.

Or les quantités débarquées montrent que seulement 80% de ce stock est effectivement exploité.

Des causes naturelles mais aussi humaines et économiques expliquent la relative faiblesse de ce potentiel.

1-1 - Des zones de pêche étroites et peu poissonneuses

1-1-1 - Le cadre physique de la pêche maritime en Côte d'Ivoire

Le plateau continental ivoirien sur lequel se déroule l'essentiel des activités halieutiques s'étend sur environ 500 km et se prolonge jusqu'à 20 voire 30 km au large des côtes ivoiriennes (Fig 2). Cette surface est relativement réduite par rapport à celle de certains pays de la sous-région comme le Libéria dont la plate forme s'étend sur 43 km, le Ghana (24 à 74 km), la Sierra-Léone (148 km) et la Guinée Portugaise (130 à 204 km)

1-1-1-1 - Morphologie et sédimentologie de la plate-forme ivoirienne

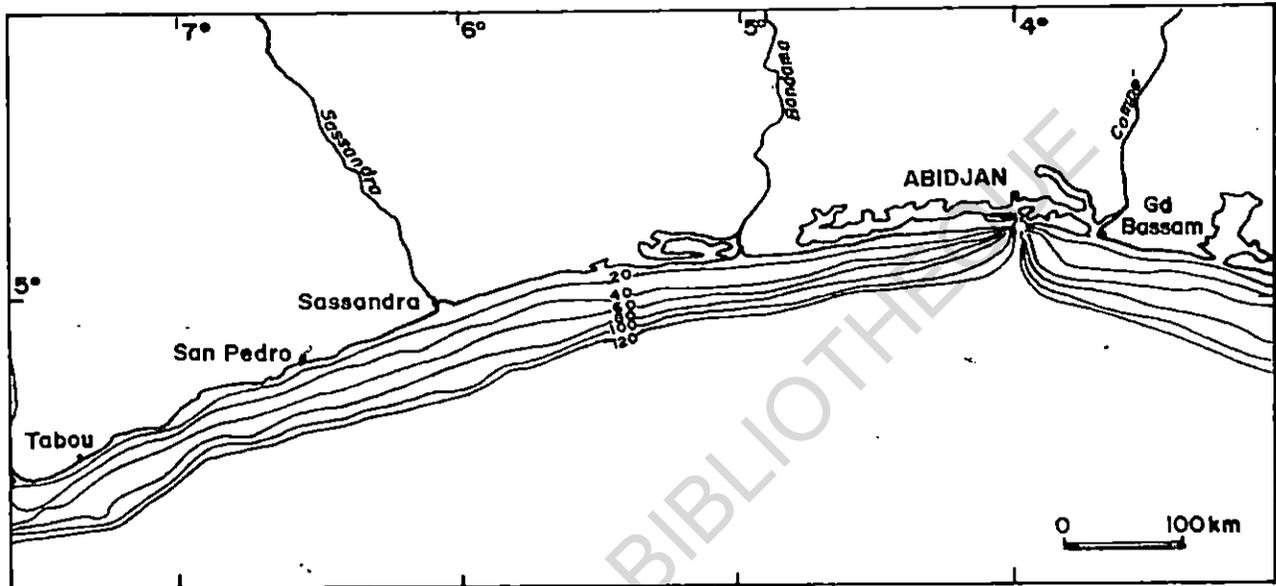
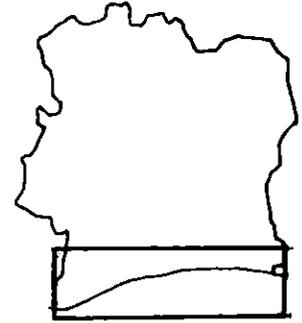
La plate-forme continentale ivoirienne est assez régulière et très peu accidentée. Les seuls éléments notables du relief sont d'étroits bancs rocheux vers les fonds de 60 à 80 m et le trou sans fond devant Abidjan.

Sur le plan sédimentologique on distingue :

- de 0 à 30 mètres des dépôts sableux tout au long du littoral.
- de 30 à 70 - 100 m des dépôts vaseux situés aux débouchés des fleuves vers l'Ouest.

Entre ces dépôts on retrouve des fonds sableux.

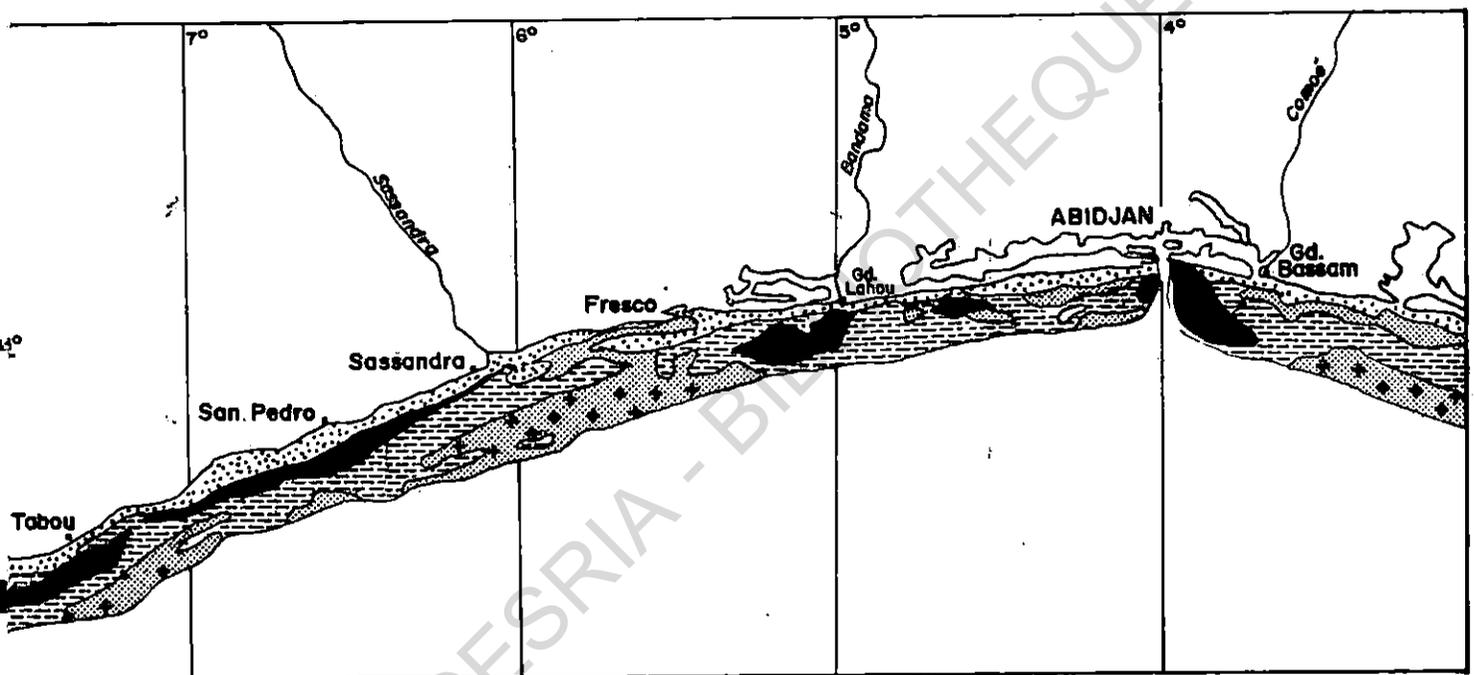
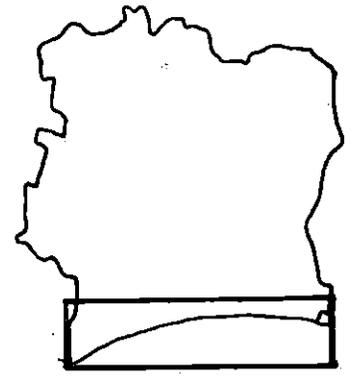
Figure 2: Le plateau continental ivoirien



Source: BOISADAM, 1971

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Figure 3: Les fonds marins ivoiriens



Source: BOISADAM, 1971

- Vase
- Sable vaseux
- Zones rocheuses
- Vase sableuse
- Sable

Les couvertures vaseuses qui sont les plus riches en éléments nutritifs pouvant répondre aux exigences d'une faune abondante sont les moins répandues (Fig 3).

Des bancs rocheux se trouvent par petits fonds (0 - 10 m) entre Sassandra et Tabou sur des fonds de 60 à 90 m en bancs étroits de faible hauteur de Fresco à la frontière libérienne et de Gonzagueville jusqu'au Ghana (CAVERIVIERE, 1975- p1 et 2, 1979- p64 à 72).

1-1-1-2 - Les saisons marines du littoral ivoirien

Deux études (MORLIÈRE- 1970, MORLIÈRE et RÉBERT- 1972) ont été déjà consacrées aux saisons marines du plateau continental ivoirien. Il ressort de celles-ci que les saisons marines sont caractérisées par l'activité périodique d'un phénomène d'upwelling. On distingue deux périodes principales :

a- La période froide

Elle s'étend de juin à octobre avec un maximum d'intensité de juillet à septembre.

Elle est marquée par l'arrivée en surface de l'eau centrale sub atlantique qui est une "eau froide" ($t < 24^{\circ}\text{C}$) et salée ($> 35 \text{‰}$).

En saison chaude cette eau se rencontre à 70 - 80 mètres de fond. Sa remontée en surface présente un grand intérêt pour la pêche car il s'agit d'une eau riche en sels minéraux qui permet le développement du plancton(1). Ce plancton constitue le maillon essentiel de la chaîne alimentaire qui conduit aux poissons. Son influence est plus sensible à l'ouest du plateau (Tabou - San-Pedro). Elle occupe alors la plus grande partie du plateau continental.

b - La période chaude

Cette période s'étale de fin Octobre à Mai- Juin. Elle comporte en fait deux saisons chaudes séparées en Janvier par une petite saison froide surtout sensible dans l'Ouest. Il semblerait cependant que les peuplements

1 - Plancton: ensemble des organismes végétaux et animaux de petite taille qui vivent en suspension dans l'eau de mer.

démersaux ne réagissent pas à ce refroidissement de courte durée (CAVERIVIÈRE, 1982).

Pendant la petite saison chaude (fin octobre à fin décembre) La dessalure des eaux superficielles serait due aux pluies et apports continentaux des fleuves en crue (BERNARD, 1989). La grande saison chaude est caractérisée par l'apparition en surface de l'eau tropicale superficielle dite couche homogène de surface. La température est généralement supérieure 24 °C et la salinité relativement faible (<35 ‰). Elle s'étend de la surface à 30 - 40 m de fond.

Fin mai début juin, le retour des précipitations provoque une dessalure superficielle et la stratification devient comparable à celle de la petite saison chaude.

La thermocline (1) qui joue le rôle de frontière entre les deux principales masses d'eau, chaude et froide se situe alors aux environs de 50 m. La ligne des 50 m peut alors être considérée comme la limite de répartition des espèces d'eau chaude (BERNARD, 1989).

Ces eaux peuvent être parcourues par des courants.

D'une manière générale on rencontre deux types de courants :

- de la surface jusqu'à 10 - 20 m un courant allant vers l'Est à une vitesse moyenne de 1 km/h. Cette vitesse peut atteindre 3,5 km/h .
- un contre-courant allant vers l'Ouest à une vitesse moyenne de 1 km/h se trouve en dessous du courant de surface. Ce contre-courant serait responsable de la direction ouest des sédiments vaseux rejetés par les fleuves (CAVERIVIÈRE, 1975).

1- Thermocline : se caractérise par une brusque variation des températures sous la couche tropicale superficielle. La température décroît de plusieurs degrés en quelques mètres. (SCET, 1974)

1-1-2 - Les zones de pêche

Les activités de la flottille de pêche industrielle s'exercent essentiellement sur le plateau continental ivoirien dont les ressources relativement réduites ont été estimées à 80 000 t en 1985.

Ce tonnage est cependant supérieur à celui des eaux douces et des lagunes ivoiriennes qui sont respectivement de 39 000 et 24 000 t.

Le potentiel du plateau continental ivoirien est à répartir entre la pêche industrielle et la pêche artisanale qui se pratiquent sur toute l'étendue du littoral ivoirien. Nous ne nous intéresserons ici qu'à la pêche industrielle exercée par les chalutiers et les sardiniers-senneurs

La flotte de pêche industrielle nationale est constituée de navires de petite taille (35 m maximum) dont le tonnage de jauge brute est généralement inférieur à 200. Ce sont des navires de seconde main achetés le plus souvent à la flotte artisanale des pays développés. Ils ne disposent pas d'équipements frigorifiques, c'est pourquoi les marées sont généralement courtes et n'excèdent guère une semaine. La production qui est conservée à l'aide de palettes de glace est vendue fraîche et alimente un circuit relativement court.

La pêche artisanale regroupe les petites pêches dont les moyens financiers sont relativement limités. L'embarcation qui est généralement une pirogue dotée d'un moteur est la propriété du patron. Les membres de l'équipage sont rémunérés selon les résultats de la pêche et les fonctions exercées à bord. Les sorties s'effectuent dans les eaux côtières où assez proches au cours de campagnes qui n'excèdent guère deux jours.

1-1-2-1 - La pêche démersale

Elle se déroule à l'intérieur de 20 secteurs distincts (5 zones longitudinales : Grand-Bassam, Jacquville, Fresco, San-Pedro, Tabou et 4 zones bathymétriques : 0-20 m, 21 - 50 m, 51 - 100 m, 101 - 200m). Compte tenu de la faible fréquentation des zones profondes, on regroupera les profondeurs supérieures à 50 m.

Les zones bathymétriques correspondent *grosso-modo* aux deux grandes communautés du plateau continental de l'Afrique de l'Ouest : celle des *Sciaenidae* (1) pour les deux premières bandes et celle des *Sparidae* (2) pour la dernière (CAVERIVIÈRE, 1979).

Sur les 15 000 km², la zone Grand-Bassam représente 21%, 16% pour la zone Jacquville, les zones Fresco, San-Pedro et Tabou occupent respectivement 25,5%, 25% et 11,6%.

Les fonds de 10 à 20 m s'étendent sur 10,8% de la surface totale. Ceux de 21 à 50 m plus de 30% et 56,5% pour les fonds de 51 à 120 m.

Tableau 2: Estimation de la surface des principaux secteurs de pêche

	LONGITUDE EN DEGRE	0 - 20 m		21 - 50 m		51 - 200 m		0 - 200 m (TOTAL)	
		KM2	%	KM2	%	KM2	%	KM2	%
GRAND BASSAM	3 - 4	223	1,5	1025	6,9	1901	12,8	3149	21,2
JACQUEVILLE	4 - 5	297	2	846	5,7	1322	8,9	2465	16,6
FRESCO	5 - 6	490	3,3	1307	8,8	1990	13,4	3787	25,5
SAN PEDRO	6 - 7	431	2,9	1262	8,5	2020	13,6	3713	25
TABOU	7 - 7,30	163	1,1	401	2,7	1158	7,8	1722	11,6
TOTAL	3 - 7,30	1604	10,8	4841	32,6	8391	56,5	14836	100

Source: BERNARD, 1989

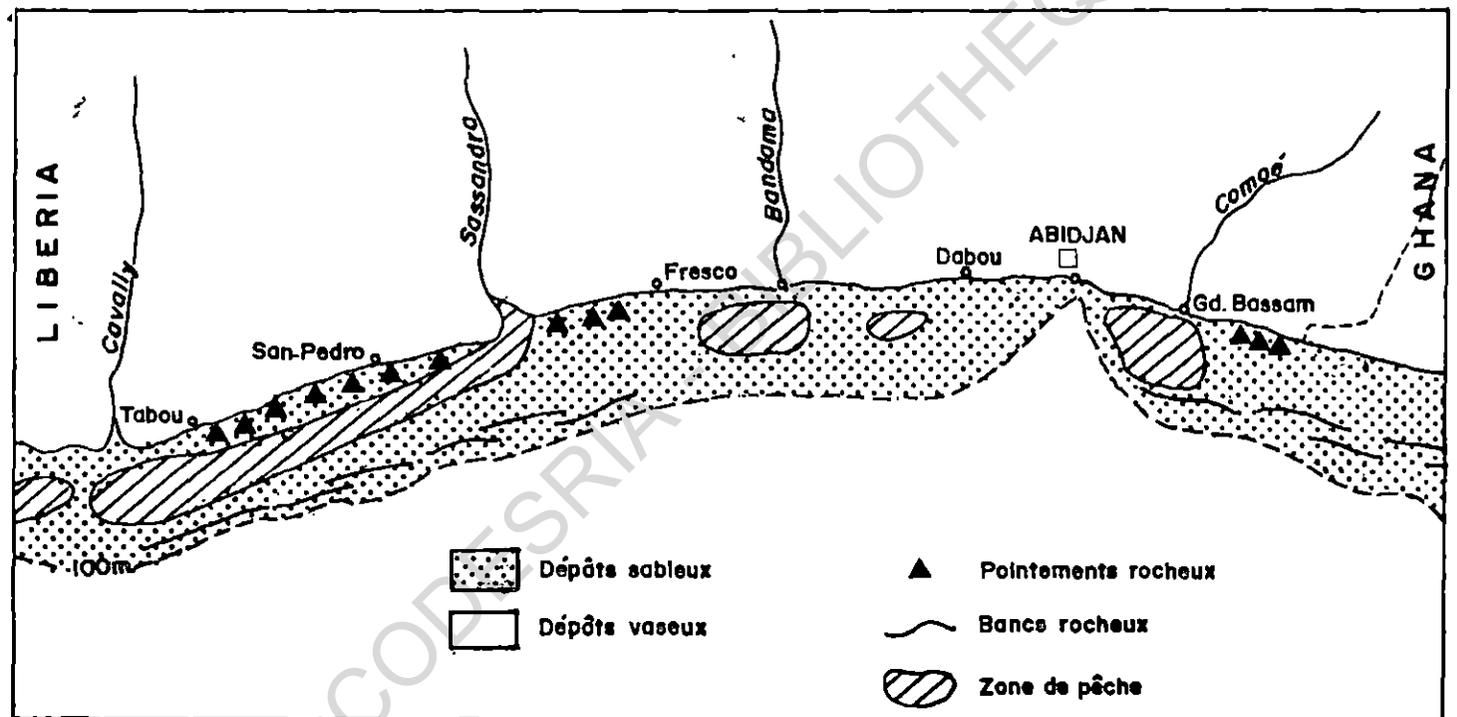
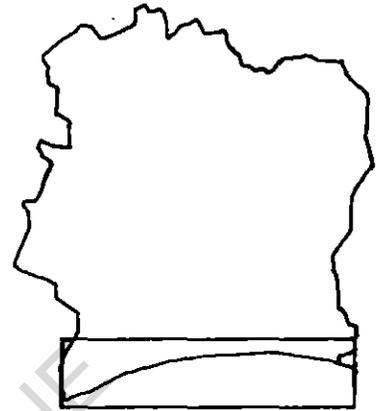
1 *Sciaenidae* : Perciformes au corps allongé, fusiforme ou oblong et plus ou moins comprimé. La nageoire dorsale est le plus souvent unique et divisée, par une profonde échancrure, en une partie antérieure de 9 à 11 épines et une partie postérieure longue d'une épine et 25 à 39 rayons mous.

Ce sont des poissons côtiers des fonds mous et estuariens des eaux chaudes et tempérées. Ils sont grégaires et prédateurs (SERET et OPIC, 1986).

2 - *Sparidae* : Perciformes au corps généralement haut et comprimé, avec le plus souvent un profil frontal élevé et typique. La nageoire dorsale, unique est constituée de 10 à 13 épines et de 10 à 15 rayons mous. Une particularité des *Sparidae* est leur fréquent hermaphroditisme : les individus pouvant être d'abord mâle puis femelle comme les sars (protandrie) ou inversement, femelles puis mâles comme les pagots (progynie).

(SERET et OPIC, 1986).

Figure 4: Les zones de pêche des chalutiers



Source: CAVERIVIERE, 1975

Les statistiques recueillies par BERNARD (1989) pour la période 1981 - 1988 (tableau 3) sur l'effort de pêche (1) exercé suivant les zones longitudinales et bathymétriques indiquent que l'effort des chalutiers est important sur la bande 21 - 50 m, moyen sur la bande 0 - 20 m et relativement faible sur les profondeurs supérieures à 50-m. Dans le détail, ce sont les secteurs de Jacquville, de Fresco, de San-Pedro et de Grand-Bassam qui sont le plus chalutés. Fresco vient cependant en tête avec 32,5% de l'effort de pêche (toutes profondeurs confondues), viennent ensuite San-Pedro (25%), Jacquville (24%), Grand-Bassam (17,4%) et enfin Tabou (1%).

Le secteur de Tabou connaît une exploitation faible quelle que soit la zone bathymétrique. L'effort de pêche qui y est exercé est généralement inférieur à 1 %.

Dans la zone Fresco, les chalutiers exercent principalement entre 10 et 20 mètres, le reste de la zone étant assez peu chalutable du fait de nombreux pointements rocheux (Fig 3)

Au regard de tout ce qui précède on peut dire que la zone de pêche des chalutiers ivoiriens est relativement étroite. Elle se limite quasi-exclusivement à la zone 21-50 mètres qui ne représente que 30% de l'étendue du plateau continental. Cette situation va contraindre les navires qui en ont les moyens à s'intéresser aux eaux plus poissonneuses des pays limitrophes. Ainsi de 1966 à 1988, des quantités non négligeables de poisson seront ramenées de ces pays.

A partir de 1988, le nombre de chalutiers titulaires d'une licence de pêche pour des Zones Economiques Exclusives étrangères a fortement diminué, on a assisté ainsi à une ivoirisation progressive des débarquements. Les quantités en provenance de l'extérieur n'ont représenté que 0,1% des prises de la pêche chalutière en 1989 (BERNARD, 1989). Les pays les plus fréquentés sont la Guinée, la Sierra Leone, le Ghana et le Sénégal.

1 - Effort de pêche : énergie dépensée pour la capture des espèces marines pendant un temps donné. L'unité d'effort de pêche est l'unité de puissance de pêche, elle exprime l'énergie de capture pendant une unité de temps, en heure ou journée (SCET INTERNATIONAL, 1974)

Tableau 3: Ventilation de l'effort de pêche en fonction des principaux secteurs
(Les valeurs sont exprimées en % de l'effort total annuel)

SECTEURS	ANNEES	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	MOYENNE
0 - 20 m	GRAND-BASSAM	0,5	1,1	1,6	2,1	0,7	0,9	1,3	0,8	1,12
	JACQUEVILLE	5,9	4,4	2,8	3,4	3	7,7	10,6	7,2	5,62
	FRESCO	7,9	4,5	10,9	10,2	15,2	12	11,9	7,5	10,01
	SAN-PEDRO	5,6	4	8	5	5,3	4,4	7,6	4	5,48
	TABOU	0	0	0	0	0	0	0,3	0,2	0,06
TOTAL		19,9	14	23,3	20,7	24,2	25	31,7	19,7	22,29
21 - 50 m	GRAND-BASSAM	4,5	10,6	13,1	14,9	16,5	10,2	11,8	12,1	11,71
	JACQUEVILLE	18,8	23,1	10,5	9,1	6,9	15,2	14	15,5	14,13
	FRESCO	14,3	23,3	21,6	23,9	24,1	12,6	11,9	19	18,84
	SAN-PEDRO	34,4	18,5	14,4	14,2	11,9	11	11,9	10,4	15,83
	TABOU	0	0	0	0,7	0,7	1,5	3	0,3	0,77
TOTAL		72	75,5	59,6	62,8	60,1	50,5	52,6	57,3	61,28
+ 51 m	GRAND-BASSAM	1,6	2,6	4,2	5,1	6,5	5,5	3,8	7,1	4,55
	JACQUEVILLE	3,6	2,7	4,2	3,6	2,5	7,9	5,8	3,7	4,25
	FRESCO	0,1	2,5	5,5	4,6	3,8	3,6	2,2	6,9	3,65
	SAN-PEDRO	0,1	2,7	3,1	3	2,7	7	3,8	5	3,75
	TABOU	0	0	0	0,1	0,2	0,5	0,3	0,4	0,18
TOTAL		5,4	10,5	17	16,3	15,5	24	15,6	22,7	16,38
Toutes profondeurs	GRAND-BASSAM	6,6	14,3	18,9	22,1	23,7	16,6	16,9	20	17,4
	JACQUEVILLE	28,3	30,3	17,5	16,2	12,3	30,7	30,4	26,4	24
	FRESCO	22,3	30,3	38,1	38,7	43,1	28,2	26	33,3	32,5
	SAN-PEDRO	42,8	25,2	25,5	22,2	19,9	22,4	23,2	19,4	25,01
	TABOU	0	0	0	0,8	0,9	2	3,6	0,9	1,02
TOTAL		100	100,1	100	100	99,9	99,9	100,1	100	100

Source: BERNARD, 1989

Les principales espèces rapportées sont les sardinelles (*Sardinella aurita*, *Sardinella maderensis*), la friture (*Brachydeuterus auritus*) et le maquereau (*Scomber japonicus*).

1-1-2-2 - La pêche pélagique côtière

a- Le plateau continental ivoirien

La subdivision longitudinale du plateau continental est la même que celle faite dans le cadre de la pêche chalutière. Les espèces visées étant les pélagiques, on n'a pas tenu compte des zones bathymétriques. Les secteurs de pêche ont une largeur d'un degré de méridien et portent généralement le nom de la localité au large de laquelle ils se situent (Fig 5).

Les principaux sont :

- la zone Grand-Bassam (du méridien 3° au méridien 4°),
- la zone jacqueville (du méridien 4° au méridien 5 °),
- la zone Fresco (du méridien 5° au méridien 6 °),
- la zone San-Pedro (du méridien 6° au méridien 7 °),
- la zone Tabou (du méridien 7° au méridien 8 °).

A ces zones régulièrement fréquentées, il faut ajouter les secteurs Axim, Takoradi et Accra qui sont sous la juridiction Ghanéenne.

Des statistiques de prises sardinières recueillies par les chercheurs du CRO (BOUBERI-1980, CAVERIVIERE et MARCILLE- 1978, PEZENNEC-1990) de 1966 à 1990, il ressort que l'essentiel de la production sardinière est fourni par les secteurs Grand-Bassam, Fresco et San-Pedro qui contribuent pour près de 90% à la production totale.

Les apports en provenance de la zone Jacquerville connaissent une diminution progressive en valeur relative. Alors qu'ils représentaient régulièrement plus de 20% de la production totale de 1966 à 1973, à partir de 1974 cette proportion a chuté à 12% et n'est plus que de 11% depuis 1989.

Au large de Tabou, la pêche sardinière est quasi-inexistante. Les apports qui étaient relativement faibles de 1966 à 1982 sont devenus nuls depuis quelques années.

Si la faiblesse des prises en provenance de Jacquerville peut trouver son origine dans la présence du port d'Abidjan qui fait de ce secteur une

zone de circulation intense des navires, on s'explique difficilement la réduction des apports de la zone Tabou qui représente avec la zone San-Pedro un lieu d'apparition d'upwellings côtiers (1).

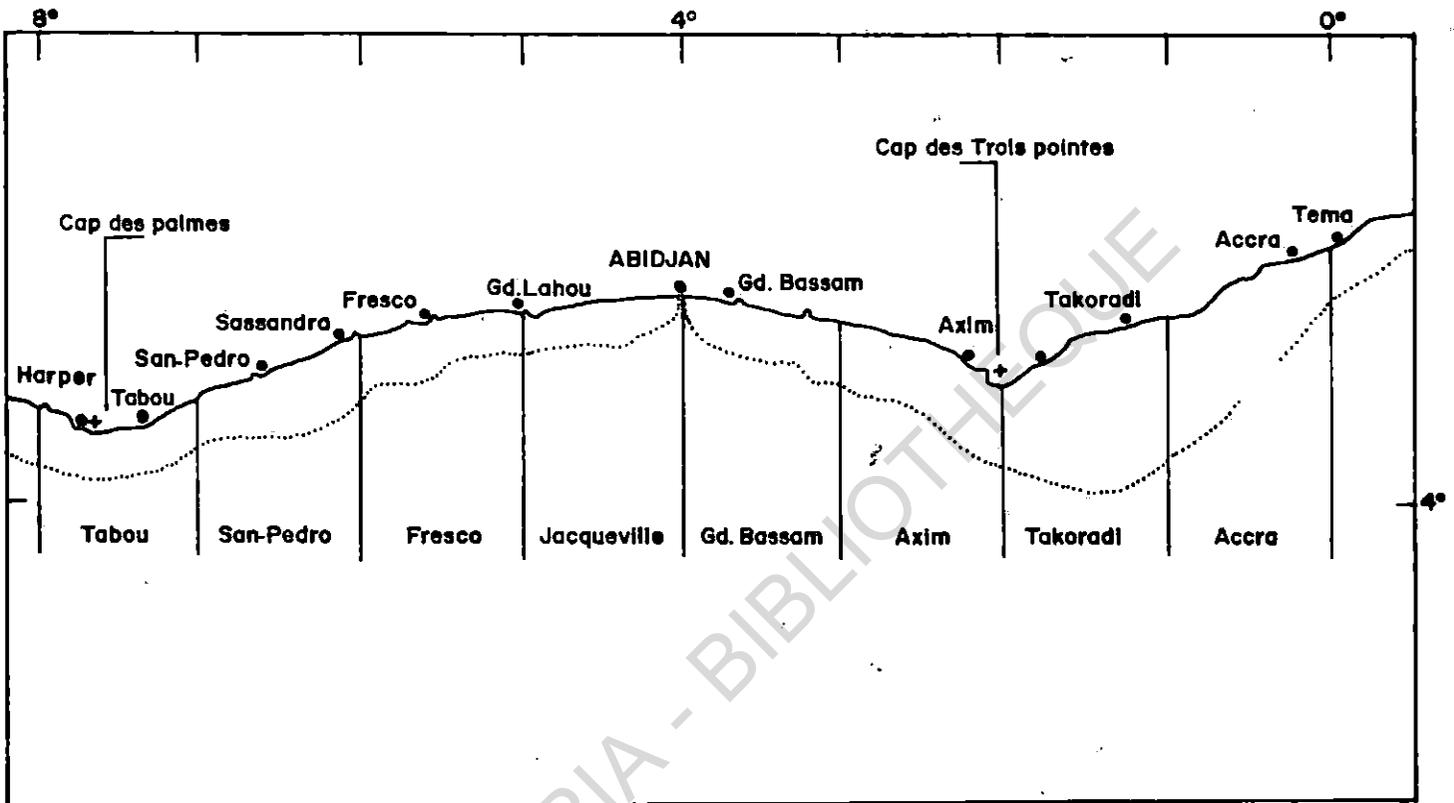
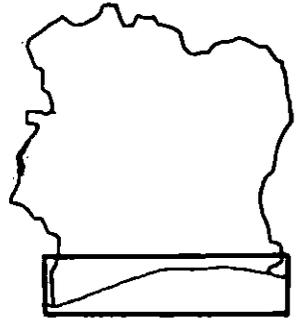
Des études ont en effet montré que les zones de pêche de sardinelles les plus intéressantes correspondent aux secteurs où se manifeste ce phénomène. Le littoral ivoirien d'une manière générale et plus spécialement les zones de San-Pedro et de Tabou connaissent l'upwelling pendant les mois de Juillet - Août - Septembre et Octobre. C'est pendant cette période que l'eau centrale sub-atlantique qui est une eau chargée de sels nutritifs fait son apparition en surface. L'abondance des espèces est maximale dans le mois d'Août sur la partie ouest du littoral (BERNARD, 1989)

Pendant la période allant de Décembre à Juin, la pêche est peu rentable, l'eau tropicale superficielle chaude et pauvre en sels nutritifs occupant la plus grande partie du Golfe de Guinée.

Durant la saison froide, la pêche a lieu de préférence la nuit. Les espèces d'une manière générale nagent à proximité du talus continental le jour et remontent en surface (entre 0 et 50m) la nuit. Ce mouvement pendulaire est en rapport avec les déplacements du zooplancton qui sert d'aliment aux poissons. Ceci est particulièrement vrai pour la sardinelle ronde (*Sardinella aurita*)

¹ - UPWELLING COTIER : remontée d'eaux profondes, en compensation d'un déficit relatif d'eaux superficielles. Phénomène surtout remarquable sur la face orientale des océans, aux latitudes tropicales où il est engendré par les alizés et les grands courants froids dont l'action conjuguée repousse les eaux côtières vers le large. L'upwelling provoque une arrivée de sels minéraux nutritifs dans les eaux de surface suffisamment éclairées pour que la photosynthèse ait lieu, ce qui explique la fertilité des secteurs océaniques concernés, en plancton et en petits pélagiques planctonivores (CHAUSSADE et CORLAY, 1990).

Figure 5: Les secteurs de pêche des sardiniers-senneurs



Source: BOUBERI, 1981

b - Les eaux des pays limitrophes

Jusqu'en 1978 une partie non négligeable de la production sardinière provenait des eaux de certains pays de la sous-région comme le Ghana, la Guinée, le Sénégal et la Sierra-Leone.

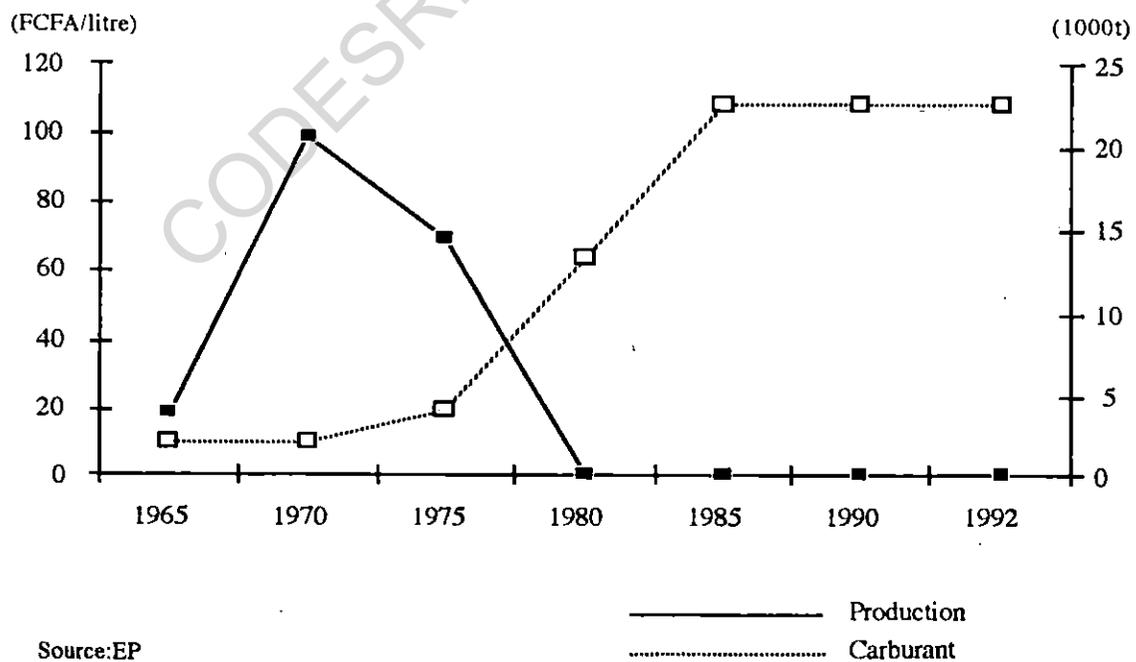
En 1966, seul le Ghana intéressait les armateurs ivoiriens. 4,6 t (20% de la production) ont été rapportées de ce pays.

En 1967 ce fut le tour des eaux sierra-leonaises de recevoir la visite des navires ivoiriens. Ils y ont pêché 2 % de la production totale.

Quant à la pêche dans les eaux guinéennes et sénégalaises, elle débuta en 1974 avec une production de 1210 t soit environ 4% de la production totale.

D'une manière générale, on peut distinguer 3 étapes dans les apports en provenance de l'étranger entre 1966 et 1990 (Fig 6).

Figure 6: Production en provenance des pays limitrophes et évolution du prix du carburant(1965-1992)



La première étape s'étale sur trois années : 1966, 1967 et 1968. Pendant cette période, les eaux étrangères ont contribué pour moins de 30% au total de la production sardinière. Les eaux territoriales sierra léonaises et guinéennes étaient les principaux lieux de pêche.

La deuxième va de 1969 à 1976 les zones étrangères ont régulièrement fourni plus de 40% de la production totale. L'apport des eaux Sénégalaises à partir de 1974 était relativement significatif. Il est passé de 9% à 26% dès prises effectuées à l'extérieur entre 1974 et 1976.

Les tonnages en provenance de la Sierra-Léone sont demeurés les plus importants. Ils représentaient plus de 90% des prises réalisées à l'extérieur en 1973 et 1974.

La troisième étape qui va de 1977 à 1990 a enregistré une diminution très sensible des produits venant de l'extérieur. Leur part dans la production totale est passée de 30% en 1977 à moins de 1% à partir de 1982.

Aujourd'hui la pêche sardinière a lieu essentiellement sur le plateau continental ivoirien.

Une analyse de l'évolution des cours du carburant montre qu'il existe un rapport entre la baisse des prises en provenance des zones étrangères et la montée du prix du gasoil.

En effet des indépendances au 9 janvier 1977, le carburant était relativement bon marché : 10,50 F CFA le litre jusqu' en 1970, 20 F CFA en 1976. Cette augmentation quoi qu' importante n'a pas eu d'effet sur la détermination des armateurs à trouver de nouvelles zones de pêche. Ces tarifs ont favorisé la prospection des eaux étrangères. On note que c'est pendant cette période que les Zones Economiques Exclusives du Ghana, de la Sierra-Leone, de la Guinée-Bissau et du Sénégal ont reçu les premiers navires ivoiriens. Une partie de la production sardinière était pêchée au large de ces pays.

De janvier à février 1981 le prix du carburant a évolué de 20 F CFA à 64 F CFA soit une augmentation de 320%. Cette forte progression des cours peut expliquer l'amorce de la baisse du tonnage en provenance des eaux étrangères.

A partir de mars 1981 les nouvelles hausses des cours (86,7 F CFA en mars 1981, 100,4 F CFA en août de la même année, 108,14 F CFA en

mars 1984) ont fait cesser toute activité dans les eaux étrangères. Les sardiniers-senneurs exercent aujourd'hui exclusivement sur le plateau continental ivoirien.

Il est important de préciser cependant que la montée des tarifs du carburant n'explique pas à elle seule la restriction du secteur de pêche. D'autres facteurs tels la vétusté des navires cause de nombreuses pannes, l'habitude des patrons de pêche à opérer dans un endroit unique, le non aboutissement des accords de pêche conclus entre la Côte d'Ivoire et certains pays de la sous-région sont à prendre en considération pour expliquer la réduction du rayon d'action des sardiniers-senneurs basés au port d'Abidjan.

1-1-2-3- La pêche pélagique hauturière

Il s'agit essentiellement de la pêche thonière.

La pêche thonière dans l'Atlantique Est et plus spécifiquement dans la Zone Economique Exclusive ivoirienne a fait l'objet de plusieurs études ces dernières années.

Parmi les plus importantes on retiendra les ouvrages de AMON et BARD (1989), CRO (1986) et de KOFFI (1986)

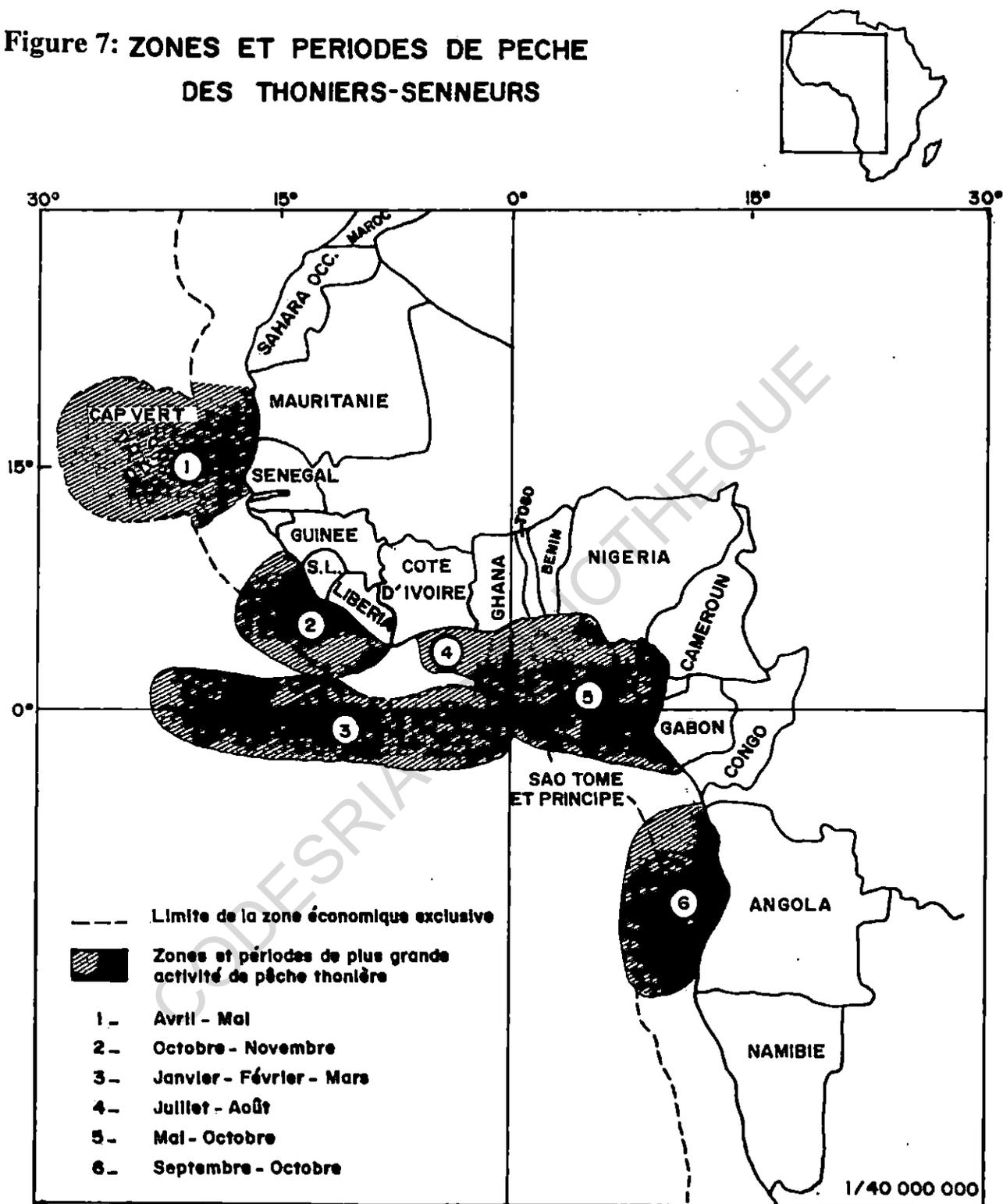
Il ressort de ces études que le thon débarqué au port d'Abidjan est le fruit d'une pêcherie internationale qui alimente les conserveries de la Société des Conserveries de Côte d'Ivoire (SCODI), de la Pêche et Froid Côte d'Ivoire (PFCI) et de la Société Ivoirienne de Transformation de Thon Tropical (SI3T).

D'une manière générale on trouve le thon dans les mers chaudes et tempérées.

Les zones intertropicales des océans Pacifique, Atlantique et Indien sont les principaux secteurs de pêche. La mer Méditerranée et les côtes Est de l'Europe sont également fréquentées par les thoniers.

Dans l'Atlantique Est où opèrent la plupart des thoniers d'Abidjan, on distingue 6 zones de pêche fréquentées selon les saisons marines (Fig 7).

Figure 7: ZONES ET PERIODES DE PECHE
DES THONNIERS-SENNEURS



Source: KOFFI, 1986

C'est dans la zone 5 qu' on enregistre la saison de pêche la plus longue. Elle dure généralement de mai à octobre. Les zones 1, 2, 3, 4 et 6 connaissent des saisons relativement courtes. Elles excèdent rarement deux mois.

En dehors des zones et périodes sus-mentionnées, la pêche thonière est peu importante et les prises insignifiantes.

Dans la zone ivoirienne les captures sont essentiellement composées d'albacore (*Thunnus albacares*) et de listao (*Katsuwonus pelamis*). Ces deux espèces représentent environ 90% des tonnages débarqués ou transbordés à Abidjan (BARD, 1986).

Les tonnages maximaux des prises sont atteints pendant la période froide (Juillet - Août) à la frontière ivoiro-ghanéenne

Dans la partie ouest du littoral, la pêche est fructueuse de janvier à avril et de septembre à novembre. Les quantités pêchées sont cependant faibles. Elles sont généralement inférieures à 2000 t (AMON et BARD, 1989).

Dans l'ensemble, la production de la pêche thonière ivoirienne est demeurée faible depuis 1969. Les prises les plus importantes ont été enregistrées en 1980 et 1981 (13 860 et 16 565 t.)

En 1984 la production est tombée en dessous de 5 000 t. Elle a subi une légère amélioration en 1986 (7 020 t) mais, depuis lors, les thoniers ont cessé toute activité dans la province thonière ivoirienne (AMON, 1989). Ils pêchent dans l'océan indien aux environs des côtes seychelloises entre 40 ° et 60 ° de longitude Est et entre l'Equateur et 10 ° de latitude Sud (CRO, 1986).

L'analyse de la carte des zones de pêche thonière de l'Atlantique révèle qu'il est bien rare que l'aire d'expansion naturelle du thon coïncide parfaitement avec les limites géographiques d'un seul Etat. Ceci fait de la pêche thonière une pêche à caractère international.

Dans l'atlantique tropical Est, les exploitants des thoniers et les pays propriétaires des ressources ont mis sur pied par consensus depuis 1970 une commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (ICCAT). Dix-neuf pays font partie de cette commission dont le siège se trouve à Madrid en Espagne. La Côte d'Ivoire en a assumé la présidence de 1979 à 1981.

Pour promouvoir une exploitation rationnelle des stocks de thonidés, l'ICCAT a pris des mesures de réglementation interdisant de prendre ou de débarquer du poisson d'un poids unitaire inférieur à 3,2 kg pour le thon obèse (*Thunnus obesus*) et l'albacore et d'un poids inférieur à 6,4 kg pour le thon rouge.

Cette commission s'intéresse particulièrement depuis quelques années aux statistiques de pêche de l'ensemble des pêches thonières atlantiques et aux mesures de gestion internationale des stocks. Les espèces concernées sont l'albacore, le listao et dans une moindre mesure le patubo, le germon la thonine dont dépend la santé économique du port d'Abidjan.

1-1-3- Les espèces débarquées

L'essentiel de la production est constitué d'espèces pélagiques et semi-pélagiques qui représentent plus de 85% de la production contre moins de 15% pour les espèces démersales.

1-1-3-1- Les espèces pélagiques et semi-pélagiques

Les plus représentées sont les sardinelles (1), la friture et le chincharde (*Decapterus punctatus*)

. les sardines (Fig 8)

Elles appartiennent à la famille des clupeidae qui est constituée de petits poissons argentés au corps plus ou moins comprimé.

Ce sont des espèces pélagiques du plateau continental.

¹ Cette appellation désigne la *Sardinella eba* (Hareng) et la *Sardinella aurita* (Sardine)

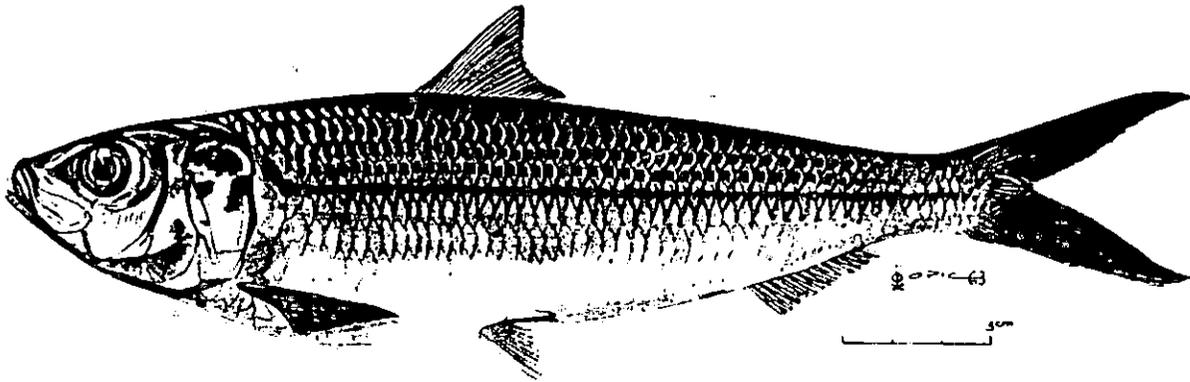


Figure 8: *Sardinella aurita*

Les sardines forment d'immenses bancs qui sont exploités tant par les pêcheries artisanales qu' industrielles. Elles sont très abondantes sur les côtes occidentales d'Afrique (SERET et OPIC, 1986).

Elles constituent l'essentiel des débarquements des sardiniers-senneurs. Les tonnages annuels mis à terre sont régulièrement supérieurs à 20 000 t soit plus de 65% de la production totale de la pêche industrielle nationale.

"La friture" est une espèce sémi-pélagique de petite taille qui se tient auprès du fond le jour et remonte en surface la nuit. Elle mesure 8 à 12 cm de long mais peut atteindre 25 cm. Le museau est court et arrondi, l'oeil relativement grand. La coloration est argentée avec une grosse tache noire sur le bord postérieur de l'opercule (Fig 9)

Elle se capture au filet tournant et au chalut principalement sur les fonds de 30 à 50m. Elle est très abondante sur les côtes, du Sénégal à l'Angola (SERET et OPIC, 1986).



Figure 9: *Brachydeuterus auritus*

La production de friture est régulièrement supérieure à 3 000 t par an. Mais sa chair fragile et rapidement altérable lui confère une valeur marchande relativement faible. En 1992, les 5 400 t débarquées au port de pêche d'Abidjan ont rapporté 590 millions de F CFA soit un prix moyen de 108 F CFA/kg.

Le chinchar (*Decapterus punctatus*) est un pélagique de petite taille (25 à 35 cm de long).

Sa nageoire anale est presque aussi longue que la deuxième dorsale et la ligne latérale présente des scutelles sur toute ou partie de sa longueur (Fig 10).

Le chinchar a le dos bleu-vert et les flancs plus ou moins argentés, avec parfois une bande longitudinale médiane vert bronzé (SERET et OPIC, 1986).

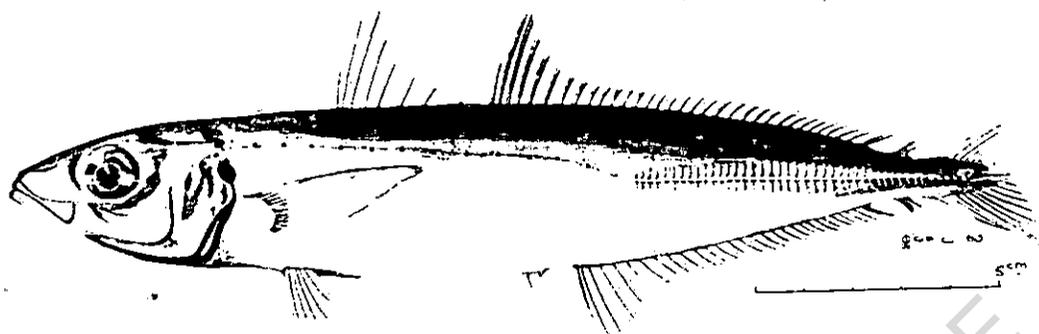


Figure 10: *Decapterus punctatus*

En 1992, la production a atteint 2 100 t et a été essentiellement débarquée par les sardiniers-senneurs. Il figure parmi les espèces dont la valeur marchande est la plus faible. Le kg a été vendu à 83 F CFA.

1-1-3-2- Les espèces démersales

Elles sont essentiellement pêchées par les chalutiers. Les plus représentées sont l'ombrine (*Pseudotolithus typus*), le pageot (*Pagellus couplei*), le loche (*Brotula barbata*) et le capitaine (*Galeoide decadactylus*)

L'ombrine (*Pseudotolithus typus*) est une espèce côtière des fonds vaseux, sablo-vaseux ou rocheux situés entre 15 et 70 m de profondeur.

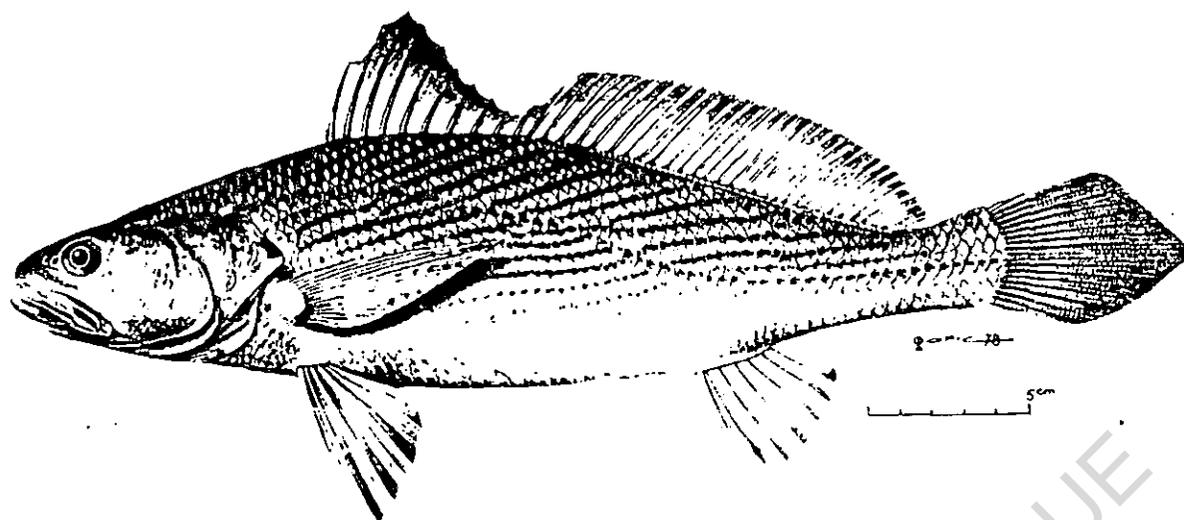


Figure 11: *Pseudotolithus tipus*

Son corps est fusiforme avec un profil dorsal légèrement plus convexe que le profil ventral. Les canines sont fortes. La coloration est gris-argenté avec des points sombres disposés en lignes obliques très nettes sur les flancs. (SERET et OPIC, 1986).

On la rencontre sur toutes les côtes de l'Afrique occidentale. Elle atteint 90 cm de long et est connue sous le nom de "sosso" en Côte d'Ivoire (Fig 11).

Les tonnages pêchés représentaient environ 2,2% des débarquements de la pêche industrielle nationale en 1992. Le prix moyen du kg était de 368 F CFA au port de pêche.

Le pageot (*Pagellus couplei*): C'est une espèce des fonds vaseux et sablo-vaseux que l'on rencontre entre la côte et 150 m de profondeur. Son corps est oblong et comprimé. Le museau est tronqué et les dents sont en carde sur le devant des mâchoires qui portent 8 dents plus longues et pointues. Les dents latérales sont relativement petites. Le corps est rose à reflets argentés avec quelques points bleus sur le dos et des bandes

verticales rougeâtres sur les flancs qui disparaissent rapidement après la mort (SERET et OPIC, 1986).

Elle est typiquement ouest-africaine et relativement abondante sur la côte ivoirienne. La taille courante se situe entre 15 et 25 cm (Fig 12).

En 1992, les quantités débarquées étaient de 541 t dont 540 t en provenance de la pêche chalutière et 1 t pêchée par les sardiniers-senneurs. La valeur marchande s'est chiffrée à 240 millions de F CFA soit environ 444 F CFA/ kg.

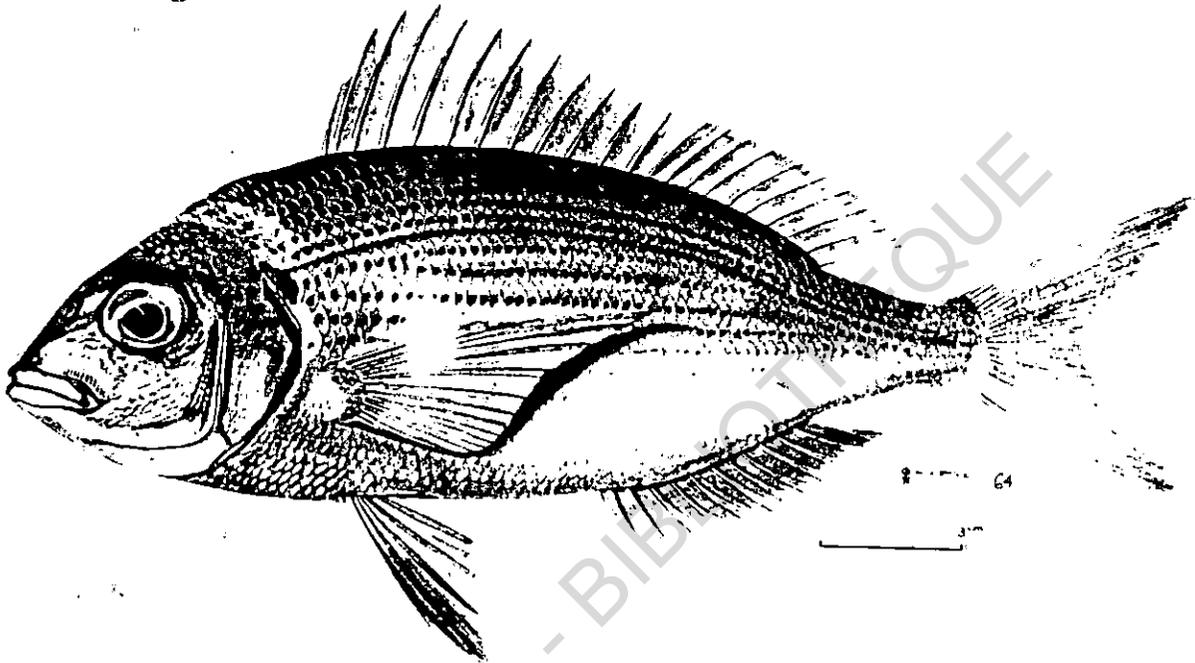


Figure 12: *Pagellus coupei*

Le loche (*Brotula barbata*): c'est un poisson bathybenthique qui existe également dans les grands fonds océaniques. Le corps est allongé, cylindrique, progressivement rétréci vers l'arrière. Les nageoires dorsale et anale sont longues et confluent avec la caudale qui se termine en pointe. La bouche est grande et garnie de dents pointues disposées en bandes. On note 3 paires de barbillons à chaque mâchoire. La coloration est brun rougeâtre plus ou moins uniforme (SERET et OPIC, 1986). Il est relativement abondant sur les côtes ivoiriennes (Fig 13)

Il est pêché sur les fonds vaseux et sableux entre 50 et 300 m de profondeur.

La production qui était estimée à 540 t en 1992 a été essentiellement débarquée par les unités de pêche chalutière. La vente a rapportée 76, 5 millions de F CFA soit environ 170 F CFA/kg.

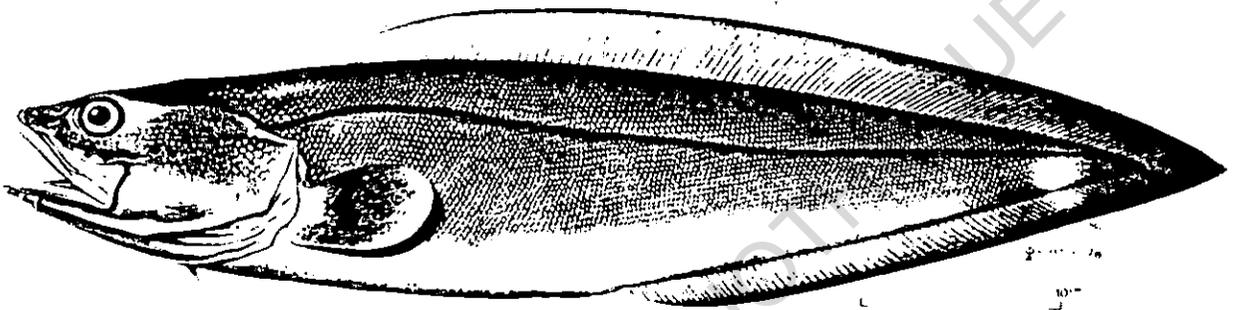


Figure 13: *Brotula barbata*

Le capitaine (*Galeoide decudactylus*) est une espèce de petite taille (45 cm) et est très fréquente sur les côtes occidentales d'Afrique, du cap Blanc à l'Angola.

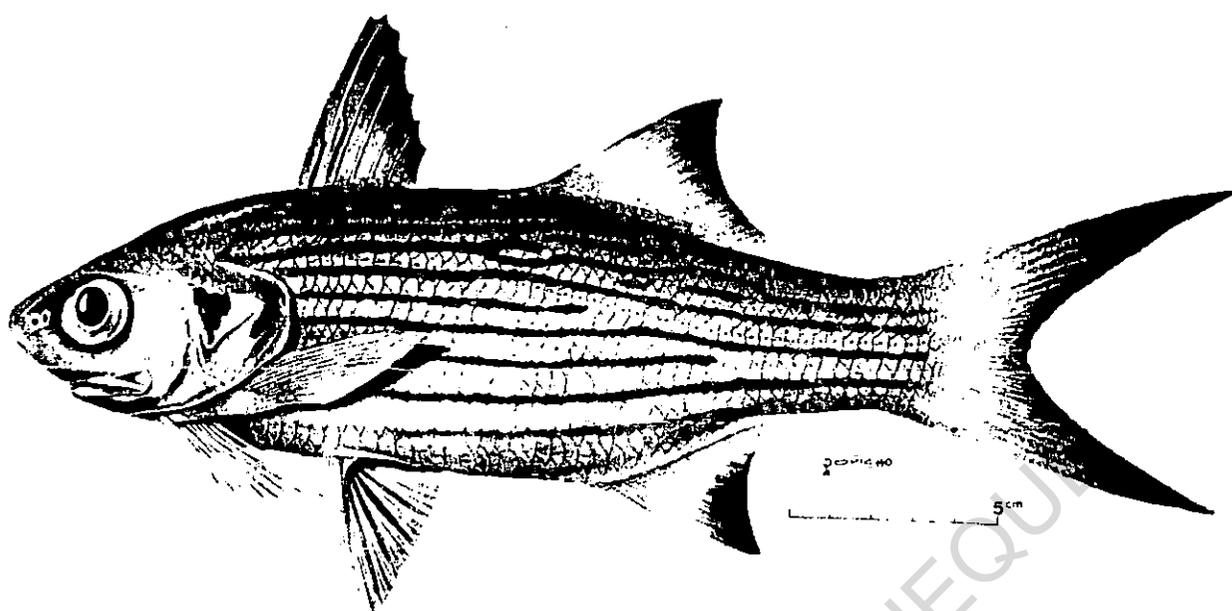


Figure 14: *Galeoide decadactylus*

Elle est abondante jusqu'à 35 m sur les fonds meubles où elle est pêchée au chalut.

Le capitaine possède 9 à 10 filaments pectoraux libres et courts. Son museau est obtus et conique. La coloration est brun-pâle à jaunâtre avec une dizaine de bandes longitudinales foncées sur les flancs qui disparaissent assez rapidement après la mort. Il existe parfois une tache fumée arrondie au-dessus de la pectorale. Les nageoires sont jaunâtres ou grisâtres (Fig 14).

Les débarquements de capitaine ont représenté 1% de la production de la pêche industrielle nationale en 1992 pour une valeur marchande de 91, 707 millions de F CFA soit 241 F CFA/kg.

En dehors de ces principales espèces, de petites quantités d'une variété de poissons alimentent les flux de poisson frais. Ces espèces qui représentent 6% de la production sont destinées quasi-exclusivement aux marchés où elles sont vendues au détail.

Les plus connues sont le rasoir (*Ilisha africana*), le plat-plat (*Chloroscombrus chrysurus*), la sole (*Cynoglossus canariensis*), la carpe (*Pomadasys jubelini*) et le brochet (*Sphyraena piscatorum*).

De tout ce qui précède, il ressort que la pêche maritime industrielle nationale est en proie à des difficultés essentiellement liées à la faible étendue géographique des zones de pêche doublée d'une production insuffisante des eaux.

La zone de pêche des chalutiers et des sardiniers-senneurs qui constituent les principales sources d'approvisionnement du marché ivoirien en poisson frais se limitent à quelques secteurs sur le littoral ouest du plateau continental. Le large de Fresco et de San-Pedro vaste d'environ 7 500 km² soit 50,5% de la surface du plateau continental ivoirien représente la zone de pêche par excellence des chalutiers.

Les sardiniers-senneurs quant à eux préfèrent les zones de Grand-Bassam, de Fresco et de San-Pedro (71,7% de l'étendue de la plate-forme continentale) où ils capturent l'essentiel de leurs prises. En dehors de ces zones, les campagnes de pêche sont peu fructueuses, les eaux ivoiriennes étant naturellement pauvres en ressources halieutiques.

L'upwelling côtier qui se manifeste, pendant la saison froide (Juillet - Août) est de courte durée et ne permet pas véritablement une campagne de pêche soutenue.

Les modèles mathématiques d'évaluation des stocks conçus en mettant en rapport les captures totales et l'effort de pêche pendant une période d'un an, situent la prise maximale admissible de la pêche chalutière à 8 000 t, 25 000 t pour la pêche sardinière et 20 000 t en ce qui concerne la pêche thonière, soit au total 53 000 t de poisson .

Les paramètres rentrant en ligne de compte (relève précis des tonnages pêchés, indication exacte des zones de pêche et des temps de pêche, détermination précise des espèces pêchées) pour ce type de calcul étant quelquefois mal connus des chercheurs, les chiffres de potentiel de capture sont à prendre avec beaucoup de réserves. D'ailleurs des capitaines de bateaux interrogés sur ce problème ont soutenu que si les navires de pêche étaient plus puissants et disposaient de toute la technologie moderne, ils obtiendraient des résultats meilleurs.

Une vue d'ensemble des tonnages débarqués depuis les années 1960 amène cependant à penser que les chiffres de potentiel annuel de captures avancés ne sont pas loin de la réalité. En effet depuis 1985 les prises des sardiniers-senneurs avoisinent régulièrement 35 000 t, celles des chalutiers qui oscillaient entre 10 000 et 20 000 t de 1960 à 1979 ont atteint un niveau très bas ces dernières années (4 000 t depuis 1988).

Face à ce problème de la faiblesse des ressources, les autorités ivoiriennes qui ont été très tôt averties ont tenté de le résoudre en concluant des accords de pêche avec les pays de la sous-région naturellement plus favorisés.

Qu'en est il aujourd'hui de ces accords ?

1-2 - Des accords de pêche inexploités ⁽⁴⁾

La Coopération sous régionale et internationale en matière d'exploitation des ressources halieutiques marines est l'une des voies par laquelle la Côte d'Ivoire entendait résoudre le problème de son déficit persistant en produits de pêche. C'est dans cette optique qu'elle a initié et conclu des accords de pêche avec des Etats de la sous-région naturellement plus favorisés.

1-2-1 - Les accords avec les pays de la sous région

Dans la sous-région, le Sénégal, la Guinée-Bissau et le Ghana sont les principaux Etats avec lesquels la Côte d'Ivoire coopère en matière de pêche. Ces pays possèdent tous une plate-forme continentale nettement plus étendue et plus riche que celle de la Côte d'Ivoire dont la largeur moyenne est d'environ 21 km. La largeur de la plate forme Ghanéenne atteint 64 km, celle de la Guinée-Bissau et du Sénégal mesurent plus de 100 km .

1-2-1-1 - Le contenu

Les préambules des différents accords précisent que les relations nouées entre les parties contractantes visent à développer et à renforcer les liens d'amitié et de solidarité, la coopération dans le domaine des pêches et à promouvoir l'exploitation rationnelle de leurs ressources halieutiques.

⁴. Pour ce chapitre, nous nous sommes appuyé sur l'ouvrage de SANGARE ABOU Drahamane intitulé la Côte d'Ivoire et le droit de la mer (1989)

L'examen des accords révèle que le droit d'accès aux zones étrangères ne concerne que les navires de l'Etat ivoirien.

Le premier accord ivoiro-sénégalais en date du 26 janvier 1977 dont l'article 2 est relatif aux conditions d'accès des navires ivoiriens dans les eaux sénégalaises mentionne que : «le Gouvernement de la République du Sénégal s'engage à accorder aux navires ivoiriens neuf licences de pêche dans les eaux relévant de la juridiction sénégalaise»

S'agissant des navires congélateurs, le même article précise que le droit de pêche leur est accordé dans la zone sous juridiction sénégalaise située au-delà des 12 milles marins (22 km).

Cette disposition distingue ainsi deux types de pêche : celle pratiquée par les navires congélateurs, admis en pêche au-delà de 22 km et les autres (BELLA, 1983)

Dans l'accord de 1979 l'article 2 se veut plus détaillé. Il précise en effet la taille et le nombre de bateaux ivoiriens admis à pêcher dans les eaux sénégalaises. Il est ainsi libellé : «le gouvernement de la république du Sénégal s'engage à accorder aux navires ivoiriens d'une jauge brute inférieure ou égale à 1500 tonneaux, 12 licences de pêche (7 chalutiers, 5 sardiniers-senneurs) dans les eaux relevant de la juridiction sénégalaise». Dans le même article, il est mentionné que les licences de pêche sont délivrées contre paiement de redevance prévues par les textes réglementaires sénégalais.

Les accords de novembre 1987 et de juillet 1988 avec la Guinée-Bissau et le Ghana ne donnent quant à eux aucune indication sur le nombre de navires ivoiriens autorisés à pêcher dans les eaux des pays contractants. L'article 5 de l'accord Côte d'Ivoire Guinée-Bissau souligne simplement que : «le gouvernement de la République de Guinée-Bissau autorise l'exercice de la pêche par les navires ivoiriens dans sa Zone Economique Exclusive. A ce titre, le gouvernement de la République de Guinée-Bissau s'engage à accorder aux navires ivoiriens des licences de pêche moyennant paiement d'une redevance fixée sur la base de la nation la plus favorisée.

En plus des bateaux de pêche, l'accord ivoiro-ghanéen autorise les navires de recherches océanographiques à naviguer dans les eaux territoriales des parties contractantes.

L'article premier de cet accord indique en effet que "le gouvernement de la République du Ghana et le gouvernement de la

République de la Côte d'Ivoire autorisent dans leurs eaux territoriales et zone économique, l'exploitation de navires de pêche et de recherches océanographiques des deux pays.

La prise en compte des navires de recherches se justifie dans la mesure où les deux pays ont en commun certains stocks de poisson tels les espèces pélagiques. Ceci a été vérifié en 1973 avec l'effondrement du stock de sardinelles sur le plateau continental ivoirien qui serait dû à un effort de pêche trop important les années précédentes dans les eaux ghanéennes.

Les prestations de nature commerciale occupent une place non négligeable dans ces accords. L'article 4 de l'accord Côte d'Ivoire-Guinée Bissau prévoit en effet que le gouvernement de la République de Côte d'Ivoire s'engage à autoriser la mise sur le marché ivoirien des produits de pêche sénégalais et bissau-guinéens. Seul l'accord avec le Ghana ne renferme pas de clause relative à la vente du poisson.

Au terme de l'article 4 de l'accord ivoiro-sénégalais, ce sont 13 000 t de sardinelles (ronde et plate) qui doivent être mises sur le marché ivoirien selon un planning entre les différents opérateurs économiques ivoiriens et sénégalais.

Ces produits entrant sur le territoire ivoirien bénéficient des mêmes privilèges et conditions de prix que ceux pêchés par les navires ivoiriens opérant dans les eaux sous juridiction sénégalaise.

Ces accords sont assortis d'obligations pour la partie ivoirienne. Dans son article 9, l'accord ivoiro-sénégalais oblige les chalutiers et les sardiniers-senneurs ivoiriens autorisés à pêcher dans les eaux relevant de la juridiction sénégalaise à embarquer jusqu'à concurrence de 30% de leur équipage parmi les inscrits maritimes de nationalité sénégalaise. Par ailleurs, la Côte d'Ivoire doit communiquer à ses partenaires les statistiques complètes des prises réalisées dans leurs eaux (art. 7 CI-Guinée-Bissau; art. 10 CI - Sénégal).

Il est prévu des avantages réciproques entre les parties contractantes.

Les navires de pêche ayant la nationalité de l'un des deux Etats jouissent dans les ports de l'autre Etat du même traitement que les navires de cet Etat, notamment du libre accès au port et aux installations portuaires et frigorifiques (art. 11 CI - Guinée-Bissau; art. 7 CI - Sénégal; art. 5 CI - Ghana)

Les produits de pêche des navires ivoiriens autorisés à pêcher dans les eaux relevant de la juridiction sénégalaise mis sur le marché sénégalais seront exonérés de droits et taxes d'entrée comme les produits sénégalais mis sur le marché ivoirien. (art. 5 CI - Sénégal)

La création de sociétés mixtes dans les secteurs de l'armement, des industries de traitement et de commercialisation des produits de pêche a également retenu l'attention des gouvernements. (art. 12 CI-Sénégal; art.12 CI-Guinée-Bissau; art. 6 CI-Ghana). Ces sociétés seront créées dans l'un ou l'autre pays conformément à la législation en vigueur en matière de constitution de sociétés. Le pays dans le territoire duquel la société mixte est créée détiendra bien entendu la majorité des 51% des actions.

Des comités ont été constitués pour faciliter la mise en oeuvre des accords. Ces comités comprennent des représentants des deux parties. Les fonctions conférées à ces comités sont décrites en des termes généraux puisqu'ils doivent veiller à la bonne exécution des dispositions des accords (art. 14 CI-Sénégal - art. 13 CI - Guinée-Bissau). Le comité ad'hoc (CI - Sénégal) ou paritaire (CI-Guinée-Bissau) est chargé de régler en première instance les différends se rapportant à l'exploitation des licences de pêche et à la commercialisation des produits de pêche.

En cas de désaccord au niveau du comité, le litige devra être soumis immédiatement aux autorités compétentes des deux Etats qui prendront les dispositions appropriées. Les accords ne contiennent pas de dispositions spécifiques sur la procédure à suivre en cas de litige concernant leur interprétation ou leur application. On note cependant que ces accords marquent leur préférence pour les modes politiques de règlement dans la mesure où c'est à une instance politique qu'il incombera de trancher en dernier ressort, le litige (CARROZ et SAVINI, 1983).

La durée des accords est variable. Ceux conclus avec le Sénégal et le Ghana sont prévus pour une durée de deux ans et cinq ans pour l'accord Côte d'Ivoire - Guinée-Bissau. Ils sont renouvelables par tacite reconduction par période de 2 ans (CI- Sénégal art. 15) et par périodes d'un an (Côte d'Ivoire - Ghana art. 13; CI -Guinée-Bissau art. 15) sauf dénonciation par l'un des gouvernements.

1-2-1-2 - Des accords qui n'ont jamais connu une application effective.

De tous les accords, seuls ceux de 1977 et de 1979 conclus avec le Sénégal ont connu une application réelle. Les autres accords notamment ceux conclus avec la Guinée-Bissau et avec le Ghana restent incomplets et par conséquent inapplicables.

L'accord conclu avec la Guinée-Bissau le 8 novembre 1987 et le protocole y afférent sont entrés en vigueur le 1 juin 1988.

Celui conclu avec le Ghana, le 28 mai 1971 et reconduit le 23 juillet 1988 n'est pas entré en vigueur. L'échange des instruments de ratification qui devait précéder l'entrée en vigueur de l'accord (art. 14 Côte d'Ivoire-Ghana) n'ayant jamais eu lieu. Les bouleversements politiques intervenus au Ghana, le peu d'intérêt manifesté pour un accord de pêche avec la Côte d'Ivoire, les différences de mentalités ont contribué à la non ratification de cet accord par les autorités ghanéennes .

Aujourd'hui le Ghana semble cependant avoir compris tout l'intérêt qu'il retirerait d'un accord de pêche avec la Côte d'Ivoire, les stocks de poisson des deux Etats étant en partie communs, une harmonisation de l'exploitation de ces stocks est souhaitable pour préserver le capital biologique.

Bien qu'il soit entré en vigueur, l'accord ivoiro-bissau guinéen est resté également sans suite. Depuis la date de sa signature en 1987, le port d'Abidjan n'a enregistré aucun débarquement de produit de pêche en provenance des eaux bissau-guinéennes. Les dernières campagnes de pêche dans ce pays datent de 1978.

Les initiateurs de cet accord interrogés estiment que la longueur du trajet à parcourir et l'absence de navires de grande puissance capables de pêcher loin sont les principales causes de l'échec de cet accord.

Ces mêmes causes peuvent également expliquer l'insuffisance de l'exploitation de l'accord Côte d'Ivoire-Sénégal. Les dernières campagnes en provenance de ce pays datent de 1978. Depuis 1979, date de la signature du 2ème accord, aucun bateau ivoirien n'a pêché dans les eaux sénégalaises.

Aux causes sus-mentionnées il faut ajouter les fréquentes augmentations du prix du carburant qui grève énormément le coût d'exploitation des navires et limitent ainsi leur rayon d'action.

1- 2-2 - Les accords avec les pays non africains.

Toujours dans le souci de trouver une solution à son problème de l'insuffisance de ses ressources halieutiques, la Côte d'Ivoire a entrepris une concertation sur le plan international. L'objectif visé est de redynamiser le secteur des pêches sur le plan des capitaux, de l'équipement, de l'expertise, de l'acquisition des connaissances, d'expériences techniques et scientifiques.

La coopération verticale s'avère ainsi essentielle à la Côte d'Ivoire pour stimuler la croissance des industries de la pêche et pour promouvoir son économie.

1-2-2-1 - L'accord franco-ivoirien

Dejà en Avril 1961, un accord de coopération dans le domaine des pêches avait été conclu entre le gouvernement de la Côte d'Ivoire et le gouvernement de la France. Cet accord n'était en fait qu'un volet d'une concertation beaucoup plus vaste touchant d'autres domaines tels la coopération militaire et juridique, universitaire et culturelle.

Le protocole d'application devant mettre en oeuvre cet accord est intervenu le 19 octobre 1962 du côté français alors que un an plus tôt (le 5 août 1961) la loi ivoirienne n° 61. 248 autorisait déjà la ratification de l'accord.

L'une des caractéristiques de cet accord est qu'il reconnaît aux navires de chaque partie contractante le droit d'effectuer des opérations de pêche dans la mer territoriale et la zone de pêche exclusive de l'autre partie.

En effet aux termes de l'article 3 de l'accord, les navires ayant la nationalité de l'un des deux Etats jouissent dans les ports, les eaux territoriales et eaux réservées de l'autre Etat, du même traitement que les navires de cet Etat en ce qui concerne la pêche. Cette disposition se

retrouverait également dans les accords passés par la France avec le Dahomey (actuel Bénin) le Gabon et la Mauritanie.

Cet accord vient ainsi consacrer le principe de réciprocité. Par ailleurs il comporte une clause d'assimilation : conformément à l'article 1er de l'accord. Les parties s'engagent à définir d'un commun accord les conditions qui permettront aux navires ayant la nationalité de l'un des Etats d'être assimilés à ceux ayant la nationalité de l'autre Etat. Cette clause d'assimilation implique l'octroi de facilités aux navires des parties contractantes dans leur port réciproque.

La réciprocité en matière de pêche ne recouvre sa véritable signification et son véritable objectif que s'il s'agit de deux Etats ayant les mêmes capacités de pêche. Ce qui n'est pas le cas dans la situation de la Côte d'Ivoire et la France.

Il est donc évident que le grand perdant dans cet accord demeure la Côte d'Ivoire.

La coopération dans le domaine des pêches tant souhaitée par les autorités ivoiriennes n'a véritablement jamais eu lieu. L'économie halieutique en Côte d'Ivoire a conservé ses structures vétustes et peu rentables.

C'est pour réparer cette frustration que le gouvernement ivoirien a entrepris depuis 2 ans des négociations qui ont abouti à la signature d'un accord avec la CEE dans le mois de janvier 1991.

1-2-2-2 - L'accord CI - CEE

Il s'agit essentiellement pour la Côte d'Ivoire de monnayer ses stocks de thons et de crevettes qui constituent la cible privilégiée de la pêche hauturière des thoniers et crevettiers des pays européens. Dans son article 2, l'accord précise que la Côte d'Ivoire autorise les navires de la communauté à exercer dans sa zone de pêche.

Le protocole d'accord dans son art 1 indique que la pêche sera assurée par :

- des chalutiers congélateurs de pêche démersale pêchant les crustacés d'eau profonde, les céphalopodes et les poissons démersaux. La jauge brute mensuelle de l'ensemble de ces navires ne doit pas excéder 6 300 TJB,

- des palangriers de surface et thoniers canneurs (35 navires),
- des thoniers senneurs (54 navires).

Ces possibilités de pêche pourront être augmentées à la demande de la communauté dans la mesure où elles ne portent pas atteinte à l'exploitation rationnelle des ressources de la Côte d'Ivoire (art. 2).

Pour cet effort de pêche exercé par la communauté, l'accord prévoit en son article 3 une compensation financière de 6 000 000 d'écus soit environ 21 milliards de F CFA payables selon les modalités suivantes : 40% au plus tard dans un délai de 120 jours à compter de la date de signature de l'accord pour la première année et le solde en deux tranches annuelles égales aux dates anniversaires de ce paiement.

Cette compensation de 6 millions d'écus apparaît particulièrement intéressante pour la communauté car au départ la Côte d'Ivoire exigeait 18 millions d'Ecus (6,3 milliards de F CFA).

La Côte d'Ivoire bénéficiera toutefois pendant la durée de l'accord du financement de programmes scientifiques et techniques destinés à améliorer les connaissances halieutiques et biologiques concernant sa Zone Economique Exclusive pour un montant de 600.000 d'écus (210 millions de F CFA). (art.4). Une partie de cette somme 20% sera utilisée pour couvrir les contributions de la Côte d'Ivoire aux organisations internationales de pêche.

Par ailleurs des bourses d'un coût total de 500 000 écus (175 millions de F CFA) seront offertes aux ressortissants ivoiriens par les Etats de la communauté afin d'améliorer la compétence et les connaissances des personnes affectées à la pêche maritime.

Ces bourses peuvent également être utilisées en Côte d'Ivoire ou dans tout autre Etat lié à la communauté par un accord de coopération (art. 5).

Malgré tous les efforts déployés par les autorités ivoiriennes en vue d'élargir la zone de pêche, les captures totales réalisées sont demeurées faibles ces dernières années. De 86 000 t en 1980, la production nationale est passée à 102 200 t en 1985 pour se stabiliser autour de 80 000 t à partir de 1988.

Pendant ce temps, la consommation ne cesse de grimper : 175 500 t en 1980, 182 400 t en 1985 et environ 200 000 t depuis 1988.

Les importations destinées à combler le déficit ont évolué de 105 496 t en 1980 à plus de 153 000 t en 1989 pour une valeur de 23,751 milliards de F CFA. Les quantités importées ont ainsi augmenté de 23% et le Sénégal a régulièrement fourni depuis 1985 en moyenne 7% de ce tonnage. Le plus important fournisseur est la Mauritanie qui détient 50% du tonnage importé. Le Ghana a contribué pour une quantité relativement modeste. Depuis 1989, on note une augmentation progressive des importations en provenance de la Sierra-Léone (3 800 t en 1989 et 5 000 t en 1990).

On comprend dès lors les difficultés d'application des accords car les pays contractants veulent tirer pleinement profit de leurs ressources halieutiques. Le secteur de la pêche représente d'ailleurs pour la plupart de ces pays un élément clé dans la formation du produit intérieur brut.

CODESRIA - BIBLIOTHÈQUE

Chapitre 2: Le potentiel halieutique des eaux continentales

Les eaux continentales peuvent être réparties en trois grandes catégories :

- les lagunes,
- les lacs de barrages hydroélectriques,
- les lacs hydro-agricoles,
- les fleuves et rivières,
- les étangs piscicoles.

Ces étendues d'eau couvrent une superficie d'environ 4 664 km² pour une production de 51 000 t (Fig 15).

La faiblesse de la couverture du territoire par les données statistiques fait estimer à près de 60 000 t le chiffre de production réelle, et à environ 70 000 t le potentiel halieutique des eaux continentales.

Dans tous les cas le rendement de ces eaux reste faible (environ 0,11 t à l'hectare). Les causes de cette faiblesse sont d'ordre naturel, politique, technique mais aussi humain.

2-1 - Les lagunes

La Côte d'Ivoire dispose de 3 grandes lagunes sur sa façade maritime. Il s'agit des lagunes Tendo et Ehy - appelées aussi Lagune Aby, de la Lagune Grand-lahou et enfin de la lagune Ebrié. Ces lagunes s'étendent sur environ 260 km sur la côte Est de la Côte d'Ivoire (Fig 16).

2-1-1 - Présentation géographique

Les lagunes de côte d'Ivoire ont la particularité d'être toutes directement reliées à la mer. Il s'agit de lagunes de type estuarien.

Figure 15: Le réseau hydrographique de la Côte d'Ivoire

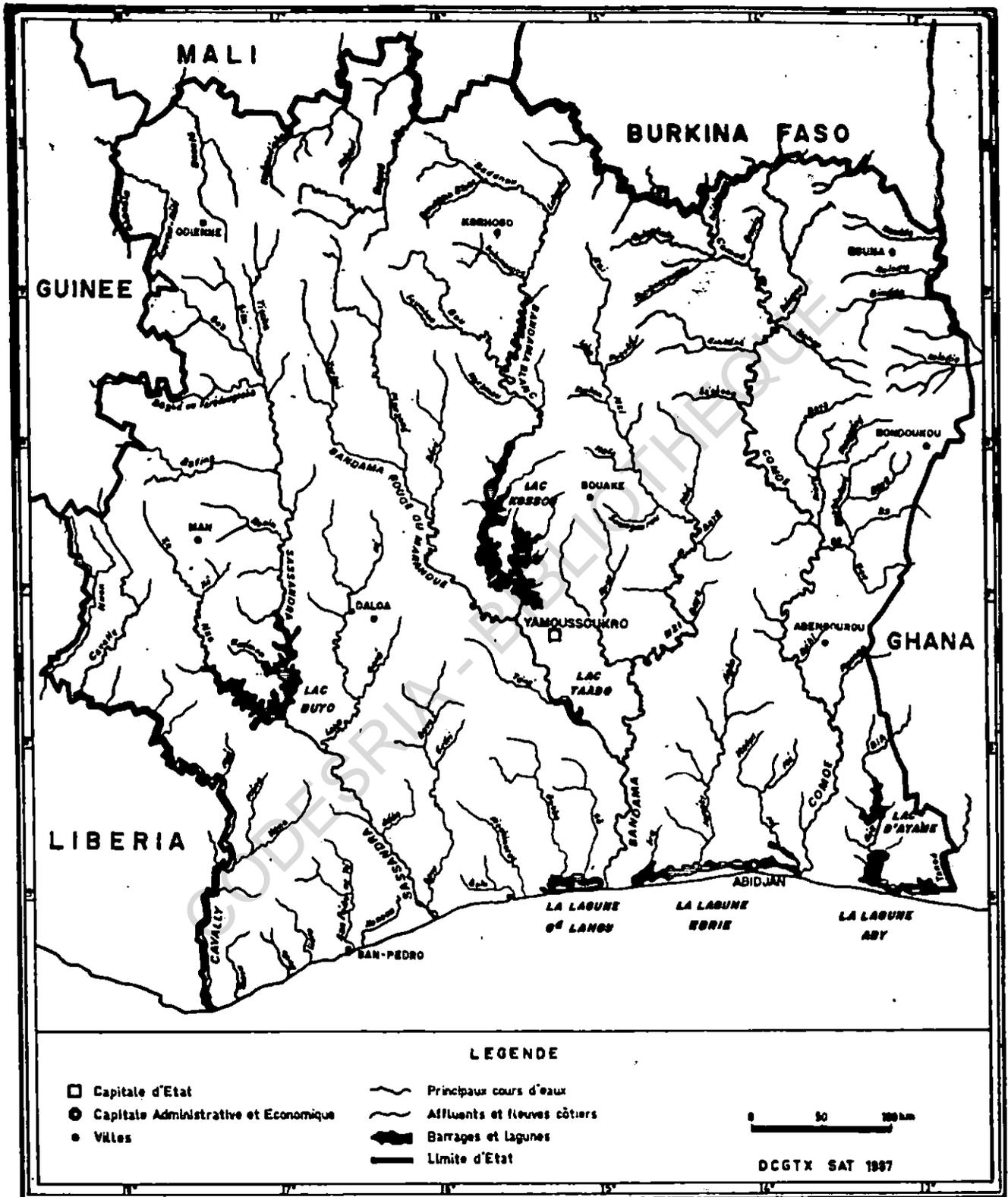
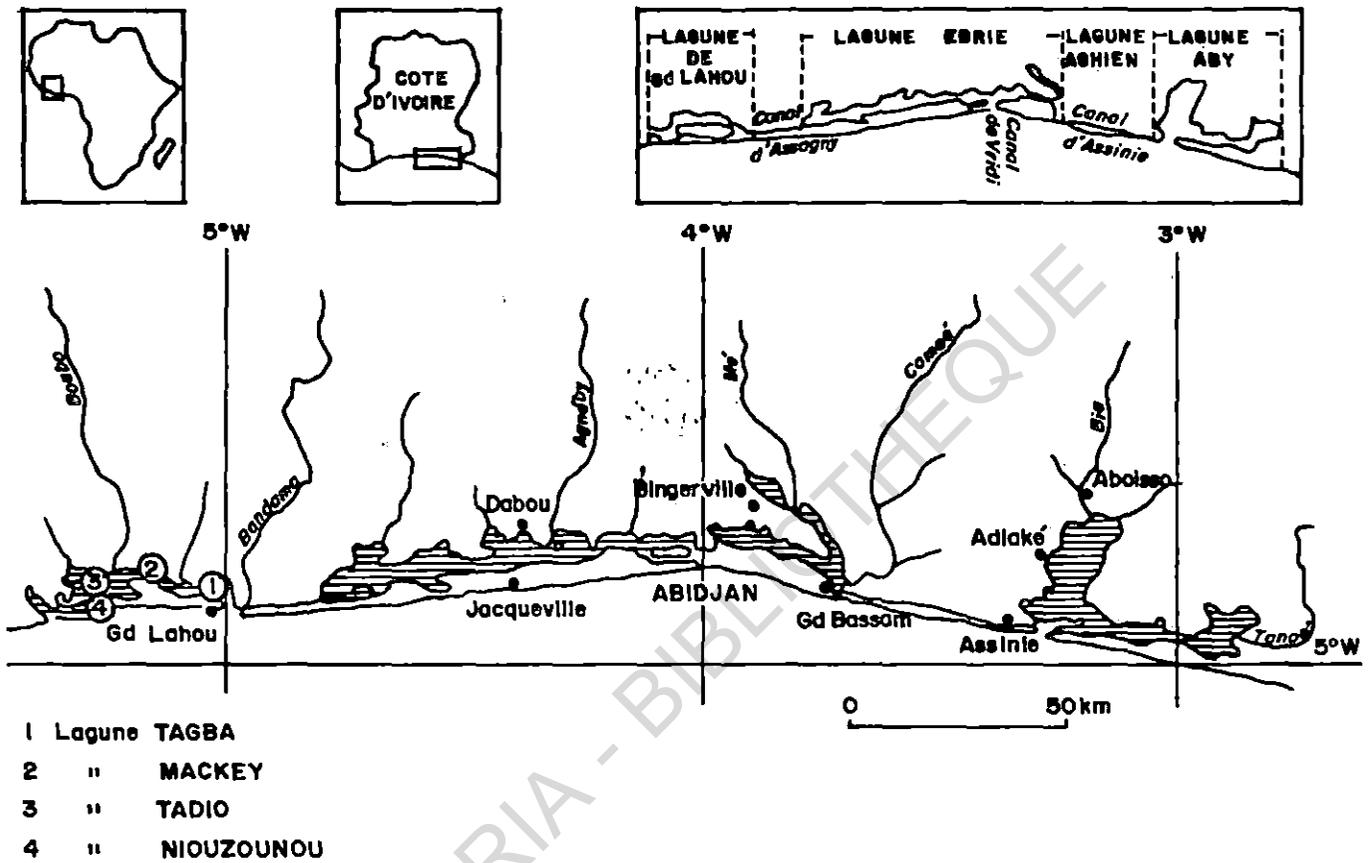


Figure 16: Domaine lagunaire de la façade littorale ivoirienne



Source: DURAND et CHANTRAINE, 1982

La lagune Aby : se localise dans la partie Est de la côte ivoirienne et est à cheval sur la Côte d'Ivoire et le Ghana. Cette lagune communique avec la mer au niveau d'Assinie. Elle ne reçoit que des fleuves côtiers dont le plus important est la Bia.

La lagune de Grand-Lahou : se localise dans la partie Ouest. Le plan d'eau se subdivise en 4 parties : Tagba - Mackey - Niouzoumou et Tadio. La lagune de Grand-Lahou reçoit trois fleuves côtiers et s'ouvre sur la mer au niveau de l'estuaire du fleuve Bandama.

La lagune Ebrié : qui est aussi la plus grande se localise au centre des deux précédentes. Elle reçoit de nombreux fleuves côtiers dont l'Agnéby. L'ancienne embouchure sur la mer à Bassam qui par 2 fois a été ouverte s'est refermée. Les eaux du fleuve s'écoulent donc essentiellement à travers le canal de Vridi.

Les trois lagunes sont artificiellement reliées entre elles par des canaux (le canal d'Assinie et le canal d'Assagny).

2-1-2 - Données climatiques

Situées sur la zone côtière, les lagunes ivoiriennes en subissent le climat : 2 saisons sèches et 2 saisons pluvieuses. Les saisons de pluies totalisent une hauteur d'eau d'environ 2 000 mm.

Les rivières côtières suivent le rythme des précipitations locales alors que les grands fleuves dits sahéliens suivent le rythme des précipitations des zones de savane. Ils ont une crue par an qui coïncide avec la petite saison des pluies. Les apports d'eau sont considérables.

Pour la lagune Ebrié, Les apports annuels moyens d'eau douce représentent 4 fois le volume total de la lagune et les apports marins 14 fois (DURANT et CHANTRAINE, 1982).

D'une manière générale les régimes hydrographiques déterminent les apports continentaux et jouent ainsi un rôle majeur sur le niveau des ressources halieutiques des plans d'eaux lagunaires (MONTENY et L'HOMME, 1980)

Tableau 4 : Caractéristiques physiques des lagunes ivoiriennes

Caractéristiques Lagunes	Superficie ha	Profondeur moyenne (m)	T° moyenne	Salinité moyenne ‰
Aby	42 600	3,5	29	2,5
Ebrié	56 600	4,8	29,3	11,5
Grand-Lahou	19 000	3	29	12,5

Source: FAO, 1985

2-1-3 - Les ressources halieutiques

Les milieux lagunaires sont très riches en matières nutritives : ce sont des milieux intermédiaires entre deux milieux très stables et très différents : les eaux douces continentales et les eaux salées marines. Leur richesse entraîne beaucoup d'espèces des milieux voisins à s'y installer, mais l'instabilité de l'hydroclimat fait que peu d'entre elles y survivent. En effet plus l'instabilité est forte moins il y a d'espèces et inversement.

Les lagunes de Côte d'Ivoire abritent une centaine d'espèces de poissons (DAGET et ILTIS -1965, DAGET et DURAND-1968 et DAGET- 1979). Une partie est constituée d'espèces d'origine continentale, l'autre partie d'espèces d'origine marine.

Une évaluation de la production dans les trois grandes lagunes en fonction des caractéristiques hydroclimatiques, courantologiques, bathymétriques et halieutiques donne les résultats exposés dans le tableau 5

Tableau 5: Production des lagunes ivoiriennes

Caractéristiques Lagunes	Superficie ha	Production en t	Rendement t/ha	Nombre de pêcheurs	Production potentielle (T)
Aby	42 600	6 000	0,14	2 300 ^b	10 000
Ebrié	56 600	7 800/3 000 ^a	0,14/0,05 ^a	2 900/3 300	9 000
Grand-Lahou	19 000	700	0,04	600	2 800
Total	118 200	10 000 à 15 000	0,11	6 000	21 800

Source: FAO, Aménagement des pêches lagunaires p 88

(a): Niveau de production après l'arrêt de la pêche aux grands filets.

(b): Source: Service des pêches d'Adiaké, CRO

Ces résultats montrent que dans l'état actuel des choses, les lagunes ivoiriennes sont sous-exploitées. La production actuelle (environ 12 000 t) peut être doublée si on mettait en place une politique d'aménagement consistant à exploiter les espèces marines qui migrent en lagune et à développer l'acadja enclos (1). La production atteindrait ainsi 21 800 t, ce qui représenterait environ 10% de la consommation ivoirienne de poisson. Aujourd'hui les vastes étendues lagunaires ne fournissent qu'à peine 5% de la consommation nationale de poisson.

Les statistiques du tableau 5 attribuent les meilleurs rendements à la lagune Aby. Que ce soit la production actuelle ou la production potentielle, les rendements enregistrés par la lagune Aby se situent nettement au dessus de la moyenne. Actuellement ils sont d'environ 0,14 t à l'hectare. Le rendement moyen de l'ensemble des lagunes de Côte d'Ivoire est de 0,11 t à l'hectare.

La médiocrité des résultats enregistrés par la lagune de Grand-Lahou est due à sa sous exploitation. Le plan d'eau de Tadio est le principal centre de pêche, le reste de la lagune est peu exploité.

¹ Acadja enclos : technique de pêche qui consiste à introduire des branchages dans l'eau afin de favoriser le développement de la microflore dont se nourrissent les poissons

Les résultats de pêche de la lagune Ebrié ont connu une amélioration ces dernières années. Cette situation fait suite à la suppression des sennes en 1982 qui a permis d'améliorer la taille moyenne des espèces et de reconstituer les stocks.

En lagune Ebrié, on pense qu'il y a surexploitation. Les totaux des débarquements sont passés de 9 260 t en 1979 à moins de 3 500 t en 1981 (CRO, 1986). Après la fermeture de la pêche en 1982, on a assisté à une légère remontée des tonnages débarqués (10 083 t en 1983 et 8 301 t en 1984).

Au total on note que la pêche lagunaire occupe une faible part dans la production halieutique nationale. Elle représente à peine 6% de la consommation ivoirienne de poisson. On estime cependant à 21 800 t (soit 10% de la consommation nationale) le potentiel de production en milieu lagunaire.

La production se compose des espèces suivantes: l'ethmalose (*Ethmalosa fimbriata* 50%), les Cichlidae (*Hémichromis fasciatus*, *Tylochromis Jentinki Jentinki*, *Pelmatochromis*, 12%) et les Chrysichthys (environ 6%). Les autres espèces représentent 32% de la production.

La pêche lagunaire a cependant un poids économique non négligeable dans la zone lagunaire car elle emploie environ 12 000 personnes dont 6 000 environ pour la pêche proprement dite et 6 000 pour les activités de transformation.

Vu le niveau de consommation de poisson atteint par la Côte d'Ivoire, l'apport des lagunes semble relativement faible. Les différentes études réalisées dans le but d'améliorer les rendements montrent que les lagunes ivoiriennes sont à mesure de contribuer jusqu'à 10% de la consommation nationale de poisson. (Programme d'action de la FAO pour l'aménagement et le développement des pêches).

Aujourd'hui les différentes propositions d'aménagement n'ont pas connu une véritable application pour cause de difficultés économiques. L'intervention des autorités a consisté à réglementer la pêche (interdiction de certains engins: les sennes collectives, la fermeture de la pêche quelquefois) et à délivrer des licences de pêche.

Il est d'ailleurs prouvé que toutes les espèces de poisson ne font pas l'objet d'une exploitation effective.

En lagune Aby les captures sont constituées pour l'essentiel d'ethmaloses qui représentent 70% des prises (FAO, 1985). Les espèces démersales comme le machoiron connaissent une exploitation relativement faible.

En lagune Grand-Lahou, on note une faible exploitation qui peut être attribuée en partie à l'efficacité du système d'aménagement coutumier mais aussi à l'éloignement des zones où la demande de poisson est élevée. On pense que l'ouverture de la Côtière contribuera à renforcer la production.

A l'instar de la lagune Aby, la lagune Ebrié connaît une grande exploitation de la population d'ethmalose. Si l'interdiction qui pèse sur la pêche à la senne dans la zone portuaire (secteur III) était levée, on augmenterait la production d'ethmalose d'environ 1 000 t et celle de sardinelle de 400 t.

2-2 - Les lacs de barrage

Ce sont des retenues d'eau artificielles créées à la suite des travaux d'aménagement. Le nombre de ces retenues n'a cessé de croître depuis les années 1960. On estime la superficie totale à environ 239 700 ha dont 163 000 ha pour les barrages hydroélectriques et 76 700 ha pour les retenues agricoles.

2-2-1 - La création des lacs

2-2-1-1 - Les lacs de barrages hydroélectriques

Avant l'indépendance, les paysans riverains des rivières pratiquaient une pêche de subsistance, ils étaient propriétaires coutumiers des eaux. Ils pêchaient rarement dans les petits lacs existants. La pêche se faisait au filet, à la ligne, aux nasses, aux pièges, aux barrages, par assèchement ou par poison. Sur certaines rivières, des pêcheurs étrangers (maliens pour la plupart) payaient des redevances aux autochtones propriétaires des eaux.

C'est surtout après l'indépendance qu'aura lieu la création des barrages hydroélectriques. Les pêcheurs traditionnels ivoiriens continuent la pêche au bord de l'eau mais n'osent pas s'aventurer sur le lac. Au contraire les professionnels étrangers font venir leurs frères du Mali et pêchent sur tous les lacs.

Dans les années 1960 - 1961, le Centre Technique Forestier Tropical (CTFT) mène une étude sur le lac d'Ayamé qui permet de préconiser un empoissonnement du lac avec des espèces microphages, ce qui fut fait avec le *Tilapia nilotica* et l'*Heterotis niloticus*. Cet empoissonnement, qui a été un véritable succès, fut étendu à l'ensemble des lacs de barrage. On assistera ainsi à une augmentation spectaculaire de la productivité des milieux lacustes. Les pêcheurs étrangers viendront en masse, ce qui permettra d'augmenter la production. La commercialisation ne pose pas de problème car le poisson est très demandé sur les marchés.

Les trois conditions nécessaires au développement de la pêche étant remplies on assistera à une véritable colonisation des lacs de barrage.

a- Le lac de Kossou

Les travaux de construction du barrage de Kossou sur le fleuve Bandama ont démarré en 1969 pour prendre fin en 1971. La mise en eau a eu lieu la même année après aménagement de couloirs de navigation et de couloirs de pêche. Les eaux du lac couvrent une superficie moyenne de 800 km². Entre 1971 et 1972, on a assisté à un empoissonnement des eaux avec 200 000 alevins de 5 g de *Tilapia* et 1 635 juvéniles de 400 g d'*Heterotis*.

L'exploitation du lac sera confiée à l'Autorité pour l'aménagement de la Vallée du Bandama (AVB) chargé de l'aménagement de la région du lac. Elle sollicite l'assistance du PNUD et de la FAO pour développer la pêche sur le lac. Ce fut l'objet d'un projet d'une durée de 5 ans (1971 - 1975) qui avait pour tâche essentielle la formation de nationaux et la gestion de la pêcherie. Ce projet a permis de former et d'équiper environ 647 pêcheurs nationaux. On a par ailleurs enregistré l'adhésion de 1170 pêcheurs spontanés (ALOKO, 1979).

A partir de 1975, l'AVB poursuit seule le programme initié par le projet PNUD-FAO jusqu'en 1980, date de sa dissolution.

Depuis lors, aucun suivi statistique d'ensemble n'a été assuré. Néanmoins des enquêtes partielles portant sur le potentiel de pêche et le niveau de production ont été menées sur le débarcadère de Kossou en 1984 de juillet à décembre. Elles permettent de caractériser approximativement la situation halieutique dans la région sud du lac.

Tableau 6 : Caractéristiques des barrages hydro-électriques et hydro-agricoles de Côte d'Ivoire

Caractéristiques	Date de mise en service	Superficie en ha	Nombre de pêcheurs estimés
Lacs			
Kossou	1971	80 000	2 550
Ayamé	1959	16 000	1 033
Buyo	1980	60 000	2 020
Taabo	1977	7 000	320
Barrages hydro-agricoles	*	76 700	*
Total	*	239 700	*

Source: CRO, 1986

b - Le lac d'Ayamé

Le barrage d'Ayamé sur la Bia date de 1959 et le lac artificiel a atteint son niveau maximum dès l'année suivante inondant une surface de 16 000 ha entre 1982 et 1984.

L'analyse des caractéristiques hydrobiologiques du lac permet de conclure à l'existence dans la retenue de deux biotopes principaux :

- une zone littorale richement pourvue en espèces, où l'on retrouve des conditions écologiques analogues à celle du fleuve originel.

- une zone pélagique quasiment vide de poisson et très propice à la prolifération du plancton.

C'est ce déséquilibre entre le peuplement ichtyologique et les ressources alimentaires du lac qui a permis de préconiser un empoisonnement du lac avec des espèces microphages.

En 1962, 400 kg d'alevins de *Tilapia nilotica* de 5 à 10 g sont introduits. Trois ans plus tard on recommence l'opération avec cette fois-ci 4 700 alevins d'*Heterotis niloticus*.

Pour suivre l'adaptation des espèces et plus généralement l'évolution de l'exploitation du lac, le Centre Technique Forestier a institué un contrôle au débarcadère d'Ayamé. Une analyse des résultats obtenus en 1978 a permis à DOUDET (1) de conclure à une sous exploitation de la pêche.

Actuellement le contrôle statistique se poursuit sous la responsabilité de la Direction des Pêches qui fournit la production annuelle par espèce principale ainsi qu'un dénombrement des pêcheurs

c - Le lac de Buyo

Le barrage de Buyo est construit sur le fleuve Sassandra et inonde environ 60 000 ha les travaux qui ont commencé à la fin de la décennie 70 ont pris fin en 1980. La situation géographique du lac fait varier très notablement son étendue qui atteint quelquefois 16 000 ha soit une diminution de plus de la moitié.

A l'instar d'Ayamé et de Kossou les espèces *Tilapia nilotica* et *Heterotis niloticus* ont été introduites en 1983 : 200 kg d'alevins de 10 à 20 g pour le premier et 100 kg de juvéniles pour le second.

Depuis 1981 un projet financé conjointement par le gouvernement ivoirien et des bailleurs de fond (Caisse Française de Développement) a permis de former des pêcheurs autochtones, de les organiser et de les

1 DOUDET (T) 1978, Bilan de 12 années d'observations aux débarcadères d'Ayamé et d'Aleykro (barrage de la Bia) CTFT, repris par le CRO, 1986. Aménagement de la pêche et de l'aquaculture en Côte d'Ivoire.

équiper. Ce projet a également mis en place un service de statistique qui permet de contrôler l'évolution de la pêche.

d - Le lac de Taabo

La création de ce lac remonte à 1977. Situé en aval du lac de Kossou qui lui sert de réservoir, le lac de Taabo est de dimension bien plus réduite puisqu'il ne couvre qu'un maximum de 7 000 ha. Comme le lac de Buyo, le marnage est très important et peut entraîner une diminution de la surface de moitié ici également la pêche est une activité très importante. Le rendement est estimé à 94 kg/ha. Les principales espèces sont le *Tilapia* (66%) et le Lates (7,3%).

2-2-1-2 - Les lacs de barrages hydroagricoles

Dans le cadre du développement de son agriculture (élevage et agriculture proprement dite), la Côte d'Ivoire et plus particulièrement le Nord du pays a vu se construire depuis quelques années un nombre important de barrages de 50 à 700 ha alimentés par des cours d'eau permanents ou saisonniers. Ces barrages servent à l'irrigation, comme réserve d'eau potable, comme abreuvoirs pour animaux. Ils sont soit la propriété du domaine public soit de communautés, soit de privés, soit enfin de sociétés.

Ces barrages sont presque tous empoisonnés avec des *Tilapia nilotica* et sont pêchés quelquefois par des riverains, le plus souvent par des étrangers qui paient un droit au chef du village.

Le manque d'entretien de ces ouvrages et le non contrôle des prélèvements ont contribué à réduire la production des lacs de barrages hydroagricoles qui est estimée aujourd'hui à environ 6 500 t/an (MPA, 1990).

Les plus grands barrages sont ceux de Naffoun (1 500 ha), Manissou (3 500 ha) et de Fayé (3 000 ha) qui totalisent à eux seuls près de 50% de la production de l'ensemble des lacs de barrage hydroagricoles.

2-2-2 - La production des lacs

Tableau 7: Production des lacs de barrage en Côte d'Ivoire

Caractéristiques Lacs	Production en tonnes/an	Superficie en ha	Rentabilité Tonnes/ha	Production potentielle (T)
Kossou	10 500	80 000	0,13	12 000
Ayamé	760	16 000	0,05	900
Buyo	10 000	60 000	0,16	12 000
Taabo	650	7 000	0,1	700
Barrages hydro-agricoles	6 590	76 700	0,09	7 500
Total	28 500	239 700	0,12	33 100

Source: CRO, 1986

Il est difficile de connaître avec précision le chiffre de production des lacs de Côte d'Ivoire à cause de la faiblesse de la couverture statistique. On estime cependant à 22 000 t/an la production des lacs hydroélectriques et à 6 600 t celle des barrages hydroagricoles. Au total les lacs fournissent donc à la Côte d'Ivoire environ 28 000 t de poisson par an.

Contrairement aux retenues d'eau agricoles, les barrages hydroélectriques ont tous bénéficié de projets co-financés par la Côte d'Ivoire et des organismes internationaux (FAO - PNUD - CFD) dont les objectifs principaux étaient:

- contribuer à l'autosuffisance en protéines animales par une production rationnelle de poisson,
- promouvoir la création d'emplois par la formation et l'installation de jeunes pêcheurs ivoiriens.

Outre la formation et l'équipement des pêcheurs nationaux, les différents projets prévoyaient également l'encadrement des pêcheurs paysans ou professionnels existants.

A la suite des études d'HENDERSON et WELCOMME (1974), établissant une relation entre les indices morpho-édaphiques des eaux du lac de Kossou et la productivité de ce dernier on a préconiser une densité optimale de 4 pêcheurs par km² sur les lacs de Côte d'Ivoire. On estime cependant qu'aujourd'hui les différents lacs enregistrent des densités nettement au-dessus de ce chiffre. Le manque de moyens de contrôle au niveau des encadreurs a entraîné une prolifération de pêcheurs clandestins qui contribuent à surpeupler les retenues d'eau.

Les différents projets sur les lacs hydroélectriques ont connu un réel succès pendant les premières années qui ont suivi leur mise en place. Les autorités ivoiriennes étaient nourries de très bonnes intentions car elles voulaient que les différents lacs soient convenablement exploités. Malheureusement après le retrait de l'Etat de l'ensemble des structures, on a assisté à un abandon des jeunes ivoiriens formés à grands frais pour exercer la pêche. Cet abandon s'est traduit par la vente des équipements de pêche (filets et embarcations) qui a été suivie d'un exode vers les villes.

Les équipements ont été vendus pour la plupart du temps aux allogènes (Maliens) ce qui a contribué à renforcer leur emprise sur les lacs.

Les Ivoiriens qui sont restés, pêchent avec diléttantisme. Ils sont le plus souvent partagés entre les travaux champêtres et les activités halieutiques pour lesquelles ils ont été formés.

Les barrages hydroagricoles quant à eux sont rentrés dans le champ d'intérêt des organismes internationaux seulement en 1984. C'est à cette date en effet qu'un projet PNUD/FAO de développement de la pisciculture en milieu rural s'est donné pour objectif entre autre de former et d'équiper des pêcheurs nationaux pour exercer sur les barrages hydroagricoles. La région de Bouaké sera la principale bénéficiaire de ce projet.

Dans l'ensemble on pense que le chiffre de production des lacs qui est d'environ 28 000 t aujourd'hui peut atteindre 33 100 t si ces étendues d'eau faisaient l'objet d'une exploitation rationnelle.

Kossou produirait	12 000 t,
Ayamé	900 t,
Buyo	12 000 t,
Taabo	700 t,
et les lacs agricoles en moyenne	7 000 t.

Les lacs hydroélectriques et agricoles contribueraient ainsi à couvrir environ 14,5% de la consommation ivoirienne de poisson.

2-3- Les fleuves et les rivières

Les fleuves et les rivières ivoiriens forment un réseau hydrographique relativement dense de plus de 3 000 km pour une superficie de 108 000 ha. La pêche y est pratiquée généralement de façon saisonnière en raison d'un étiage important en saison sèche. WELCOMME (1979) a estimé la production à environ 3 000 t/an.

Aujourd'hui, les statistiques du Ministère de la Production Animale (1989) portent le chiffre de production à 10 000 t/an.

On rencontre sur les grands fleuves ivoiriens deux types de pêcheurs. d'une part les paysans riverains qui pratiquent une pêche de subsistance et qui ne commercialisent que très rarement leur production et d'autre part les pêcheurs professionnels communément appelés Gbozo qui ont généralement un port d'attache qui est le village le plus important de la zone de pêche.

Leur prise est débarquée après une campagne dont la durée varie de 3 à 6 jours. Le poisson est vendu frais et fumé à des consommateurs ou aux grossistes qui viennent attendre dans les centres de débarquement.

Les espèces pêchées sont très diverses, on note cependant une prédominance des *Chrysichthys nigrodigitatus*, *vellifer* et *auratus* et du *Tilapia zillii*.

Dans certaines régions comme Bouna et Ferkessedougou considérées comme régions "arides" La production des fleuves est d'une grande importance car les tonnages débarquées sont considérables (environ 400 kg/semaine à Bouna) et permettent d'atténuer la pénurie chronique de poisson.

A l'instar des autres étendues d'eau, les fleuves et les rivières de Côte d'Ivoire connaissent une pêche artisanale dominée par des pêcheurs étrangers (des Maliens pour la plupart).

La production qui est estimée à environ 10 000 t aujourd'hui représente un appoint non négligeable pour la production halieutique nationale car constitue environ 4,5% de la consommation nationale de poisson. Les prix de vente exorbitants pratiqués (500 F CFA /kg) demeure cependant un problème à résoudre si l'on veut encourager la consommation de poisson d'eau douce en Côte d'Ivoire.

2-4 - Les étangs piscicoles

Lorsque les ressources naturelles sont insuffisantes pour satisfaire la demande en poisson, la pisciculture peut fournir un complément en produits de pêche.

Avant de passer à une phase de développement et de vulgarisation, les espèces piscicoles et leurs techniques d'élevage ont fait l'objet de recherche. Les principaux centres de recherches sont le centre piscicole de l'IDESSA à Bouaké et la station piscicole du CRO à Layo près de Dabou.

2-4-1 Situation de la recherche sur les espèces piscicoles

2-4-1-1 - La station piscicole de l'IDESSA

Le centre piscicole de l'IDESSA est l'ancienne station de la Division des Recherches Piscicoles du Centre Technique Forestier Tropical. Le CTFT a intégré aujourd'hui l'IDESSA mis en place par le Ministère de l'Education Nationale et de la Recherche Scientifique pour les recherches agronomiques dans le Nord et le Centre de la Côte d'Ivoire.

La station de Bouaké qui a été créée en 1958 se situe dans la forêt de Kongodékro. Elle compte 95 étangs de 50 à 1000 m², deux hangars abritant des aquariums et des bacs de manipulation, des bureaux et un laboratoire. La station est alimentée en eau par un canal de dérivation en provenance du barrage du Kan.

On trouve également sur la concession du centre piscicole de l'IDESSA un centre de formation piscicole (CFP).

Le CFP qui est un centre inter-Etats forme chaque année en pêche et pisciculture continentale une quinzaine de cadres moyens francophones.

2-4-1-2 - La station piscicole du CRO

Elle a été créée en 1976 et se situe à Layo près de Dabou sur la lagune Ebrié proche de l'embouchure de la rivière Agnéby. La salinité des eaux y est notamment plus faible que sur l'ensemble du milieu lagunaire ouest Ebrié : sa valeur moyenne varie entre 0 ‰ en grande saison des pluies à 5‰, temporairement 8‰, en grande saison sèche.

La station comprend:

- 2 Unités d'alevinage de 30 bassins circulaires chacune alimentée en eau de lagune par pompage,
- 13 étangs de 250 à 1250 m² en communication contrôlée avec la lagune,
- 24 enclos de 25 à 1250 m² implantés en lagune,
- 44 cages -enclos de 4 à 30 m² implantées en lagune ;
- un laboratoire de nutrition,
- une salle de pesée et d'optique,
- un hangar équipé pour la fabrication d'aliments granulés,
- 2 chambres thermostatées pour le contrôle de la reproduction.

2-4-2 - Objectifs visés

Les recherches visent les objectifs suivants :

- connaître la biologie des espèces ivoiriennes en vue de leur utilisation en pisciculture. Les principales espèces qui ont fait l'objet d'étude sont : *Tilapia sp.*, *Tilapia guinéensis*, *Heterotis niloticus*, *Sarothérodon mélanothéron*, *Auchenoglanis occidentalis*, *Chrysichthys walkeri*, *Chrysichthys nigrodigitatus*, *Clarias sp*, *Hémichromis fasciatus*, *lates Niloticus*, *Citharinus sp.*, *Distichodus rostratus*, *Heterobranchus longifilis* .

- parvenir à la nutrition des poissons par la fertilisation minérale et organique des étangs, par une alimentation artificielle à partir de sous-produits agricoles ou agro-industriels disponibles et par la mise au point de formules alimentaires,

- mener les travaux d'hybridation sur les tilapias,

- faire la monoculture des *Tilapias*, de *Clarias lazera* et de *Chrysichthys walkeri* ; la polyculture en particulier élevage de *Tilapias* associés à des prédateurs tels que *Hemichromis fasciatus*, *Lates niloticus* ou à des omnivores tels que *Clarias lazera*,

- promouvoir la pisciculture en eau douce ou saumâtre; en étangs, en cages flottantes, en bacs, la pisciculture associée à d'autres activités agricoles en particulier élevages associés: porcs - poissons, volailles-poissons et rizipisciculture.

2-4-3- Mise en application des résultats de la recherche

La qualité des résultats obtenus en laboratoires a permis de démarrer sur des bases solides un certain nombre d'opérations de développement de la pisciculture aussi bien en eaux continentales qu'en milieu lagunaire.

En eau continentale l'Etat fait construire en 1977 la ferme piscicole de Natiokobadara à Korhogo qui servira de ferme pilote et de moyen de vulgarisation de la pisciculture

La principale espèce produite est le *Tilapia nilotica* autrefois appelé *Oréochromis niloticus*

Les résultats techniques et économiques de la ferme piscicole de Natiokobadara ont prouvé que la pisciculture en étangs est d'un bon rendement, cela va justifier la mise en place d'une opération de vulgarisation de grande envergure.

En 1978-1979 démarre le projet de développement de la pisciculture continentale mis en place par le Ministère des Eaux et Forêts sous l'égide

de la FAO et basé à Bouaké. Ce projet aura surtout pour mission de sensibiliser, de vulgariser et de former le personnel d'encadrement.

Suite à l'action des centres de recherche et du projet FAO, des fermes villageoises ont été créées sur toute l'étendue du territoire mais plus particulièrement dans les régions nord et centre. C'est l'exemple du GVC de Nambekaha première véritable grande opération de vulgarisation de la pisciculture en étangs en Côte d'Ivoire et de la cellule piscicole de la SODEPRA nord.

On estime à environ 4,11 km² (MPA, 1990) la superficie totale des étangs piscicoles en eau continentale pour une production qui varie entre 16 et 20 t/an.

En milieu lagunaire, le développement de la pisciculture s'est effectué dans un contexte scientifique moins favorable que celui de la pisciculture en eau douce. Le projet de développement de l'aquaculture lagunaire fut surtout justifié par la proximité de grands centres urbains dont la forte demande en poisson, la capacité d'investissement et le dynamisme des habitants pouvaient jouer un rôle de catalyseur sur la production. Ainsi 3 grandes stations pilotes verront le jour :

- la station pilote de Mopoyem pour l'aquaculture de *Tilapia nilotica* en cages flottantes,
- la station pilote de Jacquville pour l'aquaculture des *Chrysischthys* et du *Sarotherodon* qui est aussi appelé *Tilapia houdelotii*,
- la station d'Anna pour tenter de sélectionner une espèce ou un hybride présentant une bonne survie et une bonne croissance en milieu saumâtre lagunaire.

Pour réaliser ses objectifs, le Programme d'Aquaculture Lagunaire (PAL) collabore avec des instituts de recherches tels :

- le CRO pour l'alimentation du poisson, la maîtrise de la reproduction des *Hétérobranchus longifilis* et la reproduction de *Chrysischthys nigrodigitatus* en hors saison,
- l'IDESSA pour la recherche d'une souche de *Tilapia* qui vive et croisse convenablement dans les eaux saumâtres des lagunes ivoiriennes.

Au plan international, le PAL collabore avec:

- le Centre Technique Forestier Tropical (CTFT) qui intervient dans la recherche des solutions relatives à l'adaptation du *Tilapia* dans nos lagunes,

- le Fond d'Aide et de Coopération (FAC) qui intervient dans les programmes de recherches par le financement partiel de ceux-ci.

Outre les stations d'expérimentation, le PAL offre son appui aux éleveurs exerçant en milieu lagunaire. Ainsi 13 éleveurs ont été suivis en 1991 (12 en lagune Ebrié et 1 en lagune Grand-Lahou).

Les espèces qui font l'objet d'élevage sont le *Tilapia* (2 éleveurs) et le *Chrysischthys* (11 éleveurs).

Les dimensions des structures sont de 135,80 ha .

Pour l'année 1992 un total de 23,71 t de *Tilapia* ont été vendus par la cellule commercialisation du PAL, 20 t en Provenance de la Ferme Pilote *Tilapia* (FPT) et 3,7 T d'une ferme privée. Quant au machoiron, la vente a porté sur 200,04 t en 1992 dont 91% en provenance de la Société Ivoirienne d'Aquaculture Lagunaire (SIAL). Le machoiron est vendu à un prix moyen de 850 F CFA le kg et le *Tilapia* environ 600 F CFA le kg.

Au total, ce sont 223,75 t de poisson qu'ont fourni les structures aquacoles en 1992. Ce tonnage est insignifiant parce qu'il représente moins de 1% de la consommation nationale de poisson (plus exactement 0,10%).

L'aquaculture lagunaire se trouve confrontée à plusieurs problèmes dont :

- le problème des végétaux flottants qui ont entraîné une baisse de la production d'environ 25% (327 t en 1991, 224 t en 1992),

- les contraintes financières et commerciales (arrêt de la subvention dans le cadre du projet aux investissements en eau),

- augmentation du prix de l'alevin (le prix de cession de l'alevin de machoiron 20 g est passé de 20 F CFA en 1985 à 62 F CFA en 1991),

- le Problème de la baisse du prix du machoiron (1 000 à 850 F CFA entre 1990 et 1992),

- les carences au niveau de la gestion des exploitations.

Tableau 8 : Production et rendement des eaux continentales

Production et rendement	Superficie en ha	Production actuelle (tonnes)	Rendement actuel (tonnes/ha)	Production potentielle (tonnes)	Rendement potentiel (tonnes/ha)
Eaux continentales					
Lagunes	118 200	12 500	0,11	21 800	0,2
Barrages hydro-électriques et Hydroagricoles	2,39 700	28 500	0,012	33 100	0,14
Fleuves et rivières	108 000	10 000	0,1	10 000	0,1
Etangs piscicoles	411	20	0,05	20	0,05
Aquaculture lagunaire .	135	224	1,7	223,75	1,7
Total	466 446	51 243,75	0,11	65 143,75	0,14

Source: EP

Conclusion partielle

La Côte d'Ivoire possède un important réseau d'eau douce qui représentent environ 1,5% de la superficie du pays. Comme les eaux marines, les statistiques révèlent que les eaux continentales sont relativement pauvres en ressources halieutiques. mais pas toujours exploitées à leur optimum. La production actuelle ne contribue que pour 24% dans la consommation nationale.

En vue d'améliorer cette production plusieurs projets ont été initiés par le gouvernement ivoirien en collaboration avec des organismes et des pays amis dont les principaux sont :

- la Caisse Française de Développement (Ex Caisse Centrale de Coopération Economique),
- le Fond d'Aide et de Coopération (FAC),
- le Fond Européen de Développement (FED),
- le Fond International du Développement Agricole (FIDA),
- l'Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO),
- le Japon,
- la Chine.

Ces projets ont eu quelques retombées bénéfiques pour le secteur pêche. Ils ont permis de construire des infrastructures d'encadrement, d'approfondir les recherches concernant certaines espèces, d'empoissonner certaines étendues d'eau et quelquefois d'équiper des jeunes intéressés par la pêche.

Le niveau relativement bas de la production malgré cette série d'interventions se justifie essentiellement par le manque de suivi des structures mises en place.

Aujourd'hui, les pouvoirs publics interviennentt peu dans la gestion de ces structures qui auraient pu permettre de doubler la production continentale s'il existait un minimum de contrôle dans le prélèvement des ressources.

On réduirait ainsi les importations de poisson congelé qui sont passées de moins de 4 000 t en 1969 à environ 130 000 t en 1992 pour une valeur marchande de plus de 17,8 milliards de F CFA.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Chapitre 3: Les importations de poisson congelé

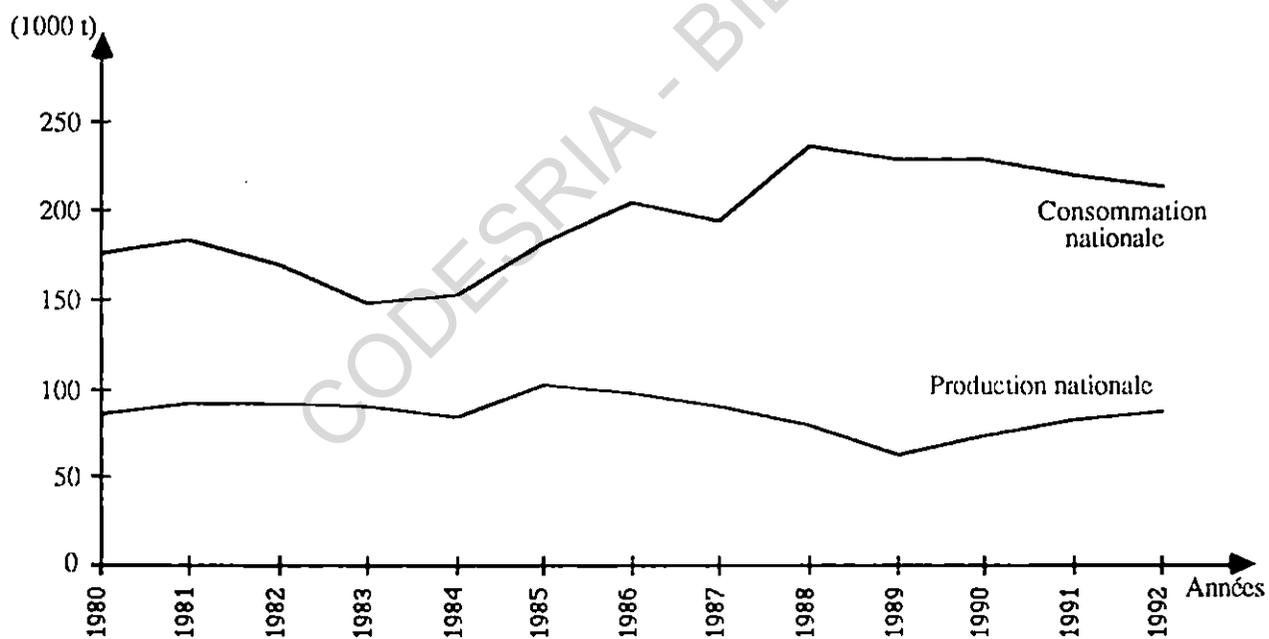
3-1- Une très forte croissance des tonnages importés

Quatre raisons expliquent le succès du poisson congelé en Côte d'Ivoire:

la faiblesse de la production nationale de poisson

Toute forme de pêche confondue, la Côte d'Ivoire ne produit qu'environ 90 000 t de poisson, soit 40% de la consommation nationale. Le poisson congelé permet de fournir le surplus de poisson (60%) nécessaire à la l'alimentation des Ivoiriens.

Figure 17: Production nationale et consommation de poisson



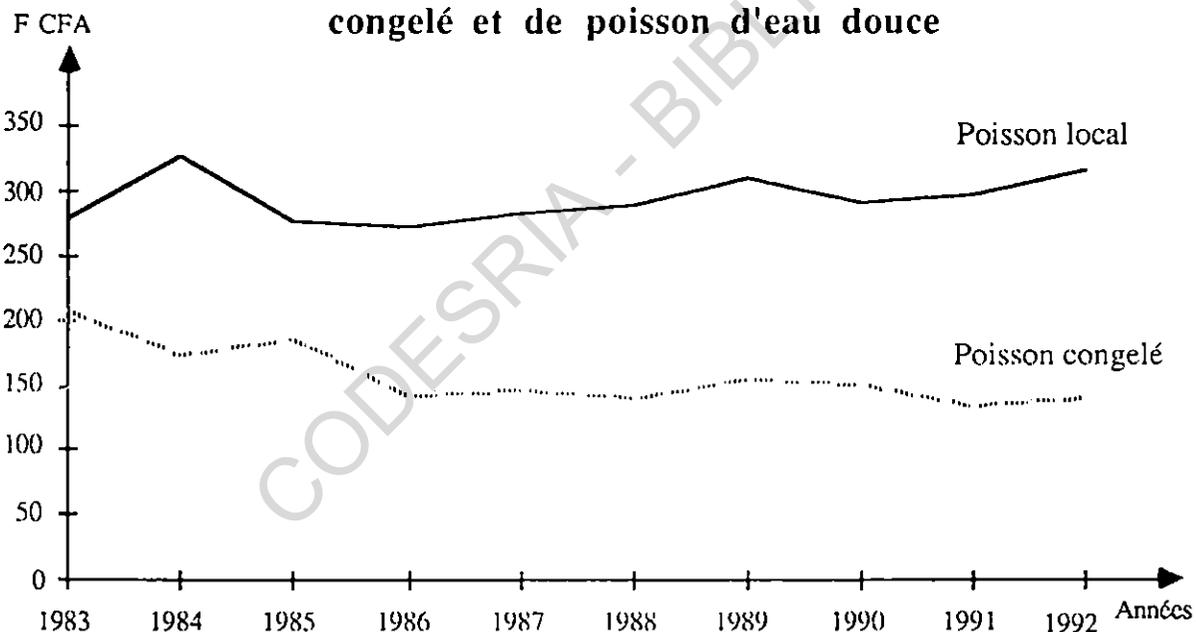
Source: D'après DAP, 1980-1992

La figure 17 montre que depuis 1985 la courbe de la consommation nationale de poisson et celle de la production nationale évoluent en sens contraire. Alors que la consommation nationale a franchi le seuil de 200 000 t, la production nationale après le record de 1985 (plus de 100 000 t) enregistre une chute qui l'amène à environ 60 000 t en 1989. En 1992 elle est de 87 283 t. Or depuis 1987, la consommation nationale de poisson est régulièrement supérieure à 200 000 t.

le poisson congelé : des prix compétitifs (Fig 18)

Le prix du poisson congelé sur le marché ivoirien est d'en moyenne 160 F CFA/kg. Ce prix est relativement bon marché par rapport à celui du poisson local qui avoisine 300 F CFA/kg

Figure 18: Comparaison du prix du kg de poisson congelé et de poisson d'eau douce



Source: D'après DAP

Depuis 1989 on assiste à une chute du prix du poisson congelé alors que celui du poisson local reste relativement stable et même amorce une légère hausse. Cette situation permet de comprendre pourquoi la population ivoirienne, confrontée à la crise économique opte pour la consommation du poisson de mer.

la performance des équipements portuaires

Le port d'Abidjan dispose de nombreux entrepôts frigorifiques qui permettent le stockage et la conservation du poisson congelé importé. Ces entrepôts qui étaient au nombre de 8 en 1979 totalisent une capacité de 45 000 t (15 entrepôts) de nos jours. On peut les répartir en deux grands groupes :

- ceux qui font uniquement du stockage : La SOGEF avec une capacité de 12 000 t et la SOGIP (1 300 t).

- ceux qu'on appelle "les importateurs" qui sont les plus nombreux et qui disposent d'une capacité voisine de 30 000 t.

Les navires cargos qui approvisionnent les entrepôts peuvent se ravitailler en eau, en électricité et ont à leur disposition des ateliers de réparation où ils peuvent bénéficier de services techniques.

des circuits commerciaux adaptés

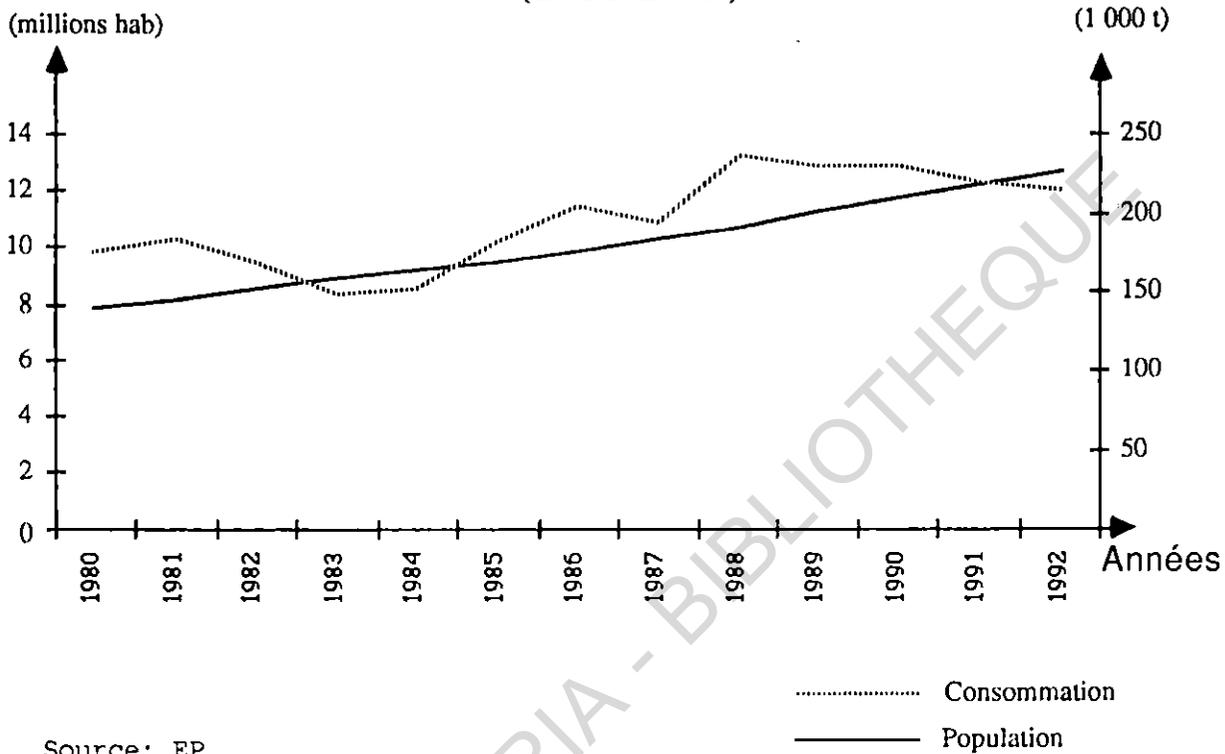
Le territoire ivoirien est couvert de petits entrepôts frigorifiques qui permettent de fournir du poisson de mer aux populations vivant loin de la zone côtière.

En 1989 un recensement des entrepôts réalisé par le Ministère de la Production Animale estimait le nombre de chambres froides de stockage et de conservation de poisson à 208 dont 164 en dehors d'Abidjan-ville.

Ces entrepôts sont généralement installés dans les centres urbains où l'importance de la population rend indispensable un apport extérieur en produits halieutiques.

la croissance de la population ivoirienne (Fig 19)

Figure 19: Comparaison de la croissance de la population et de la consommation de poisson (1980-1992)



La Côte d'Ivoire par sa situation géographique et les performances réalisées dans le domaine économique, constitue une terre d'immigration pour les populations de la sous-région ouest africaine. Ainsi la population qui n'atteignait guère les quatre millions d'habitants en 1960 sera portée à 5 115 000 en 1970, 7 060 000 en 1980 pour atteindre 12 694 818 en 1992.

Elle a donc plus que doublé entre 1970 et 1992. La consommation nationale a été multipliée par deux en 1992, or les quantités produites localement n'ont point augmenté. La Côte d'Ivoire se trouve de ce fait

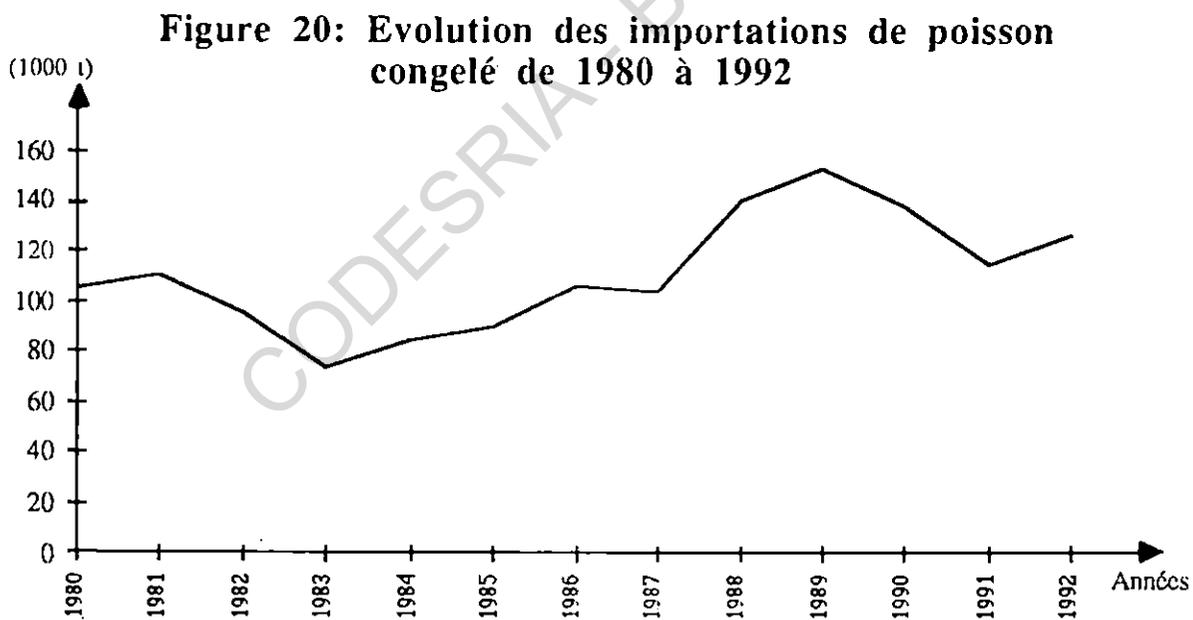
dans l'obligation d'accroître ses importations de poisson congelé afin de satisfaire les consommateurs.

Toutes ces raisons expliquent l'évolution rapide des tonnages importés :

3 600 t en 1969
94 297 t en 1979
126 566 t en 1992

Les importations de poisson augmentent ainsi d'environ 19,04% chaque année.

La comparaison des tonnages débarqués à partir de 1980 montre cependant que la tendance est à la baisse depuis 1989 (Fig 20). Cette baisse relativement importante (153 265 t en 1989 à 114 613 t en 1991) peut s'expliquer par la baisse générale des activités économiques dans le monde et plus particulièrement en Côte d'Ivoire depuis quelques années.



Source: D'après DAP 1992

3-2 Une activité rythmée par les conditions physiques de la principale zone de pêche

La côte sénégal-mauritanienne représente la principale zone de pêche des pays fournisseurs de poisson congelé.

Une analyse des saisons marines c'est-à-dire des périodes chaudes et froides montre que les tonnages importés sont fonction du niveau de production des eaux. Elles connaissent leur période d'upwelling pendant l'hiver boréal, c'est-à-dire du mois de novembre au mois de février avec un pic de décembre à janvier (Fig 21).

Au cours de cette période, l'eau centrale sub-atlantique qui est une eau froide ($t^{\circ} < 24^{\circ}\text{c}$) et salée (salinité $> 35\text{‰}$) remonte en surface laissant ainsi à une profondeur de 70 à 80 m l'eau tropicale superficielle qui est chaude et peu salée.

Cette eau froide entraîne en surface des sels nutritifs qui sont des éléments indispensables pour la multiplication du phyto et du zooplancton.

Ce phénomène naturel permet de comprendre non seulement la richesse des côtes sénégal-mauritaniennes mais également l'abondance des tonnages en provenance de cette région durant les mois de décembre et de janvier.

La Guinée Bissau et la Guinée Conakry dont les apports représentent environ 15% du total des importations sont la zone de transition entre les eaux riches de la côte sénégal-mauritanienne et les eaux pauvres du golfe de guinée.

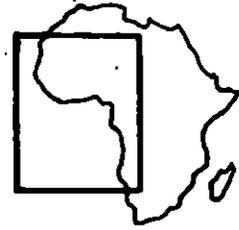
Du mois de février au mois d'octobre, l'eau centrale sub-atlantique, chaude et peu salée refait surface sur la côte mauritanienne mais surtout sénégalaise (Fig 22).

La pauvreté des eaux durant cette saison explique la faiblesse des quantités débarquées au port d'Abidjan de février à octobre.

Sur la côte ivoirienne, cette période de pénurie correspond à un upwelling local malheureusement de faible intensité.

Il a cependant des repercussions sur la production nationale puisque les apports mensuels passent de 5,7% de la production totale en mai à environ 10% de juillet à octobre.

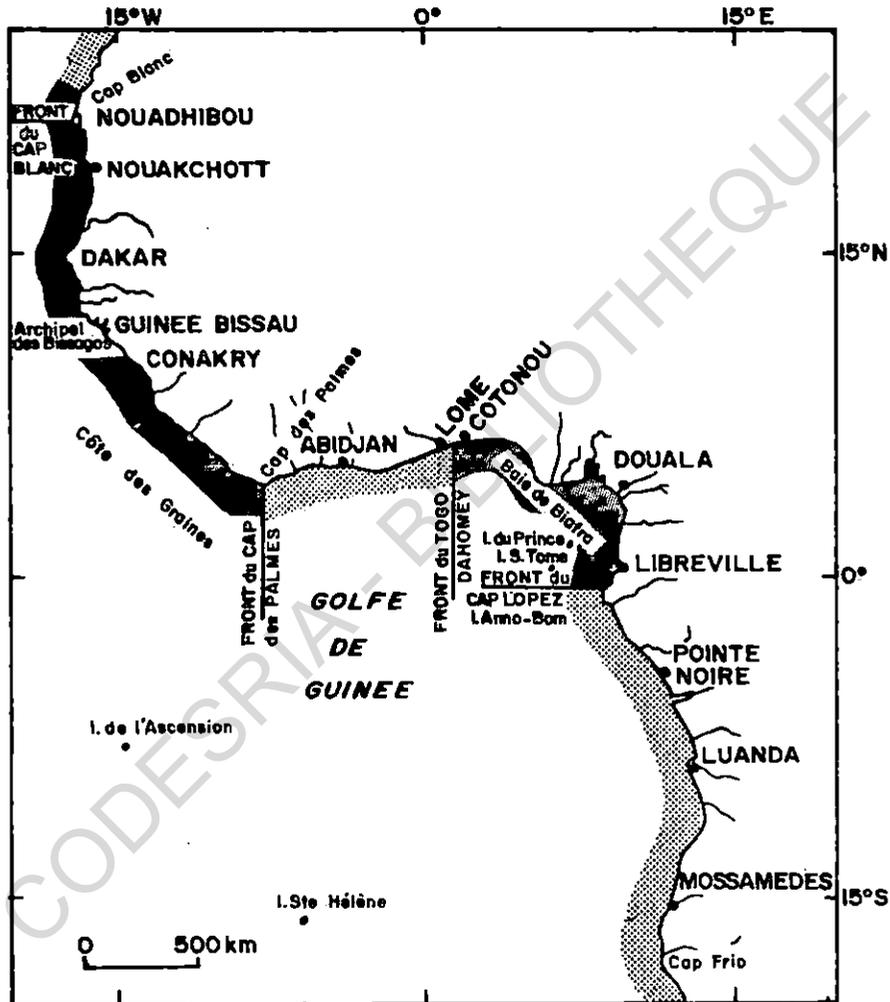
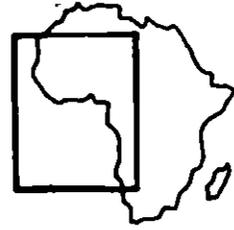
Figure 21: Position de la couche superficielle et des zones d'upwelling pendant l'hiver boréal



Source: FAO, 1979 P.7

-  Zone d'upwelling ($T^{\circ} < 24^{\circ}\text{C}$)
-  Couche superficielle chaude ($T^{\circ} > 24^{\circ}\text{C}$)

Figure 22: Position de la couche superficielle et des zones d'upwelling pendant l'été boréal



Source: FAO, 1979 P. 6

-  Zone d'upwelling ($T^{\circ} < 24^{\circ}C$)
-  Couche superficielle chaude ($T^{\circ} > 24^{\circ}C$)

On note que la saison froide sur la côte ivoirienne correspond à la grande saison froide sur le littoral des pays de l'hémisphère Sud (Fig 22).

L'apparition de l'upwelling durant cette saison s'explique par le passage du courant de Benguela qui longe la côte occidentale des pays de l'Afrique australe pendant l'hiver de l'hémisphère sud.

Cet upwelling a cependant peu d'incidence sur les importations car l'Afrique du sud et la Namibie qui représentent les principaux partenaires de la Côte d'Ivoire en Afrique australe ne fournissent qu'environ 0,5% des tonnages importés.

Les importations de poisson congelé sont dominées par trois principales espèces qui représentent 80% des tonnages débarqués. Il s'agit du chinchard (52%), du maquereau (18%) et de la sardinelle (10%).

Le **maquereau** (*Scomber japonicus*) (1) a un corps fusiforme et arrondi, entièrement recouvert de petites écailles sans corselet différencié. Les dorsales sont bien séparées: il existe cinq pinnules dorsales et cinq pinnules annales. Le pédonculecaudal présente deux crêtes latérales mais pas de carène médiane. L'œil est pourvu d'une paupière adipeuse. La coloration est bleu acier sur le dos avec des bandes sombres irrégulières, ondulantes; elle est jaune argentée sur les flancs et le ventre avec de nombreuses tâches arrondies sombres (SERET et OPIC, 1986). Il atteint 50 cm de long (Fig 23).

On retrouve le *Scomber japonicus* aussi bien dans l'océan atlantique, indien, que pacifique. Il est relativement abondant dans la province sénégal-mauritanien où il connaît une grande exploitation.

Les débarquements annuels sont généralement supérieurs à 20 000 t. En 1992, ils ont atteint 22 500 t.

Les importations de chinchard ont évolué de moins de 20 000 t en 1985 à environ 70 000 t en 1992. Le coût relativement bon marché (220 F CFA/kg contre 235 F CFA/kg pour le maquereau) explique ce succès.

¹ la biologie du chinchard et de la sardinelle a été présentée au chapitre 2

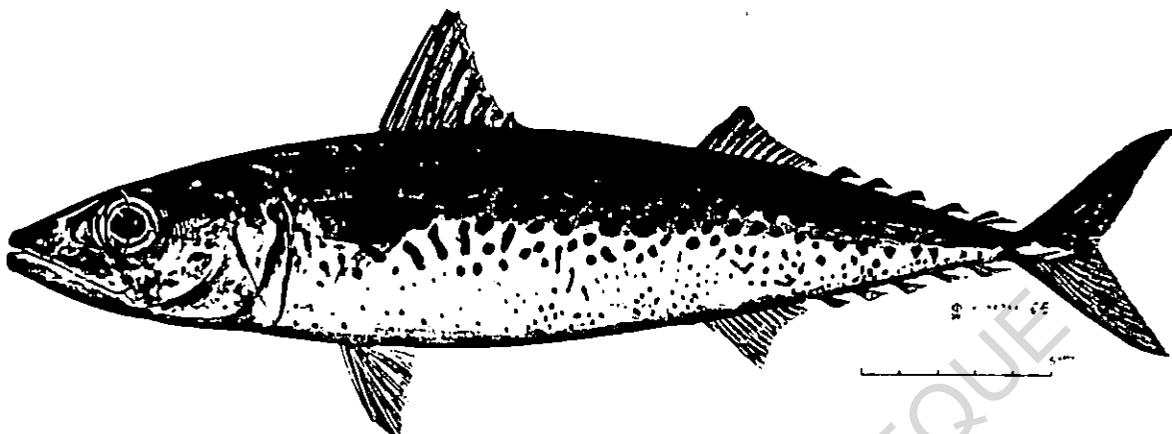


Figure 23: *Scomber japonicus*

Les tonnages de sardinelles importés sont en baisse depuis 1985. Ils sont passés de 19 000 t à 11 000 t en 1992. Cette baisse (47%) s'explique par la croissance de la production sardinière nationale.

Outre ces principales espèces, les importations de poisson congelé portent sur de faibles quantités d'ombrine, de carpe, de capitaine, de machoiron (*Arius sp.*), de pageot, de daurade (*Pagrus pagrus*) et de ceinture (*Trichiurus lepturus*). Ces espèces représentent 20% des importations.

Conclusion partielle

La Côte d'Ivoire dispose de vastes étendues d'eaux continentales et une façade maritime susceptibles de lui fournir des ressources halieutiques.

Au lendemain des indépendances, quelques aménagements initiés par les pouvoirs publics avec l'aide de pays étrangers amis et d'organismes internationaux ont permis de développer la pêche sur les eaux continentales et sur le littoral en milieu lagunaire. Mais le peu d'intérêt manifesté par les populations ivoiriennes à l'égard des activités liées à la pêche et le manque de suivi des projets n'ont pas permis d'atteindre les objectifs visés qui étaient d'augmenter la production nationale de poissons afin de parvenir à long terme à une autosuffisance en ressources halieutiques.

Ainsi les chiffres de production locale actuelle qui sont d'environ 90 000 t/an se trouvent- ils loin du potentiel de production qui est estimé à 143 000 t soit 65% de la consommation nationale.

La dispersion géographique des étendues d'eau, la non maîtrise des éléments entrant en ligne de compte dans la détermination des potentiels de production et la faiblesse de la couverture statistique font croire que le potentiel hydrographique de la Côte d'Ivoire qui est évalué à plus de 19 500 km² (6% du territoire national) peut fournir un volume de produit bien supérieur aux estimations actuelles.

D'ailleurs nos enquêtes auprès des Directions Régionales du Ministère des Ressources Animales révèlent que seules les étendues proches des centres urbains font l'objet de suivi. Les chiffres de production des zones de pêche éloignées procèdent de simples estimations.

Par ailleurs une extension de la politique d'empeisonnement avec le *Tilapia nilotica* et l'*Heterotis niloticus* à l'ensemble des retenues d'eau pourrait contribuer à augmenter notablement la productivité des eaux douces.

Le secteur piscicole qui enregistre les rendements les plus élevés (1,7 t/ha contre 0,14 t/ha pour les autres étendues d'eau) donne des résultats médiocres à cause des difficultés financières et des problèmes de

vente auxquels se heurtent les pisciculteurs. La production qui a connu une légère hausse entre 1982 et 1990 a amorcé une baisse depuis 1991.

La définition d'une véritable politique halieutique s'avère donc nécessaire si l'on veut accroître la production nationale. Cette politique doit intégrer toutes les étendues d'eau susceptibles d'accueillir des projets d'aménagement.

En effet, seule une amélioration de la production locale peut contribuer à réduire les importations de poisson dont la valeur ne cesse de peser sur la balance commerciale de la Côte d'Ivoire. Mais une augmentation des quantités produites ne résoudrait pas le problème de la consommation s'il n'existe pas en aval un réseau de distribution efficace permettant de réguler les stocks disponibles. C'est pourquoi le secteur de la distribution doit bénéficier de la même attention que celui de la production.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

DEUXIEME PARTIE

Les circuits de distribution du poisson de mer

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Le réseau de distribution du poisson de mer se compose de nombreuses structures de conservation, de stockage et de traitement réparties sur l'ensemble du territoire national. Ces structures sont reliées entre elles par des voies de communication.

L'ensemble de ce dispositif est animé par des agents de distribution qui par leurs activités déterminent l'intensité des flux entre les éléments constitutifs du réseau.

Chapitre 4: Les éléments constitutifs du réseau de distribution

Le poisson consommé en Côte d'Ivoire provient pour plus de 70% de l'océan et est essentiellement débarqué au port de pêche d'Abidjan, d'où se fait la distribution vers l'arrière-pays.

Le port représente ainsi le principal pôle du réseau de distribution du poisson de la pêche maritime. Il dispose d'infrastructures adaptées au stockage et à la conservation du poisson.

Les entrepôts frigorifiques primaires servent de lieu de stockage du poisson congelé tandis que la halle de tri et de criée constitue le centre de vente du poisson frais.

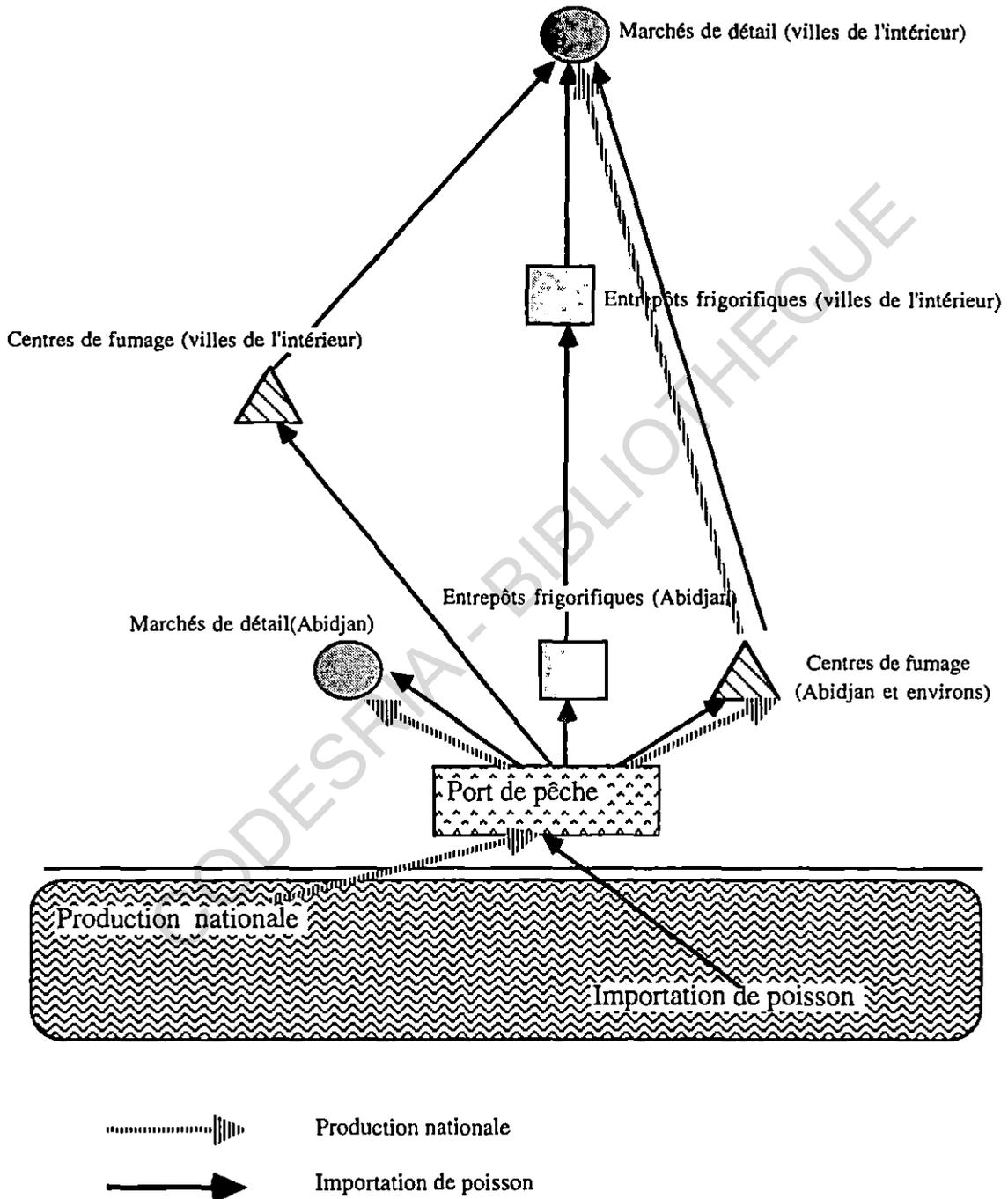
L'ensemble du territoire ivoirien est couvert d'entrepôts frigorifiques secondaires, de centres de fumage et de marché qui servent de centres de relais pour les entrepôts primaires du port (Fig 24). Ces structures permettent de mettre à la disposition des populations vivant loin du littoral du poisson de bonne qualité.

Le lien entre les différentes structures se fait à travers un réseau de communication relativement dense.

4 .1 - Le port de pêche

La totalité des importations de poisson congelé et de la production de la pêche industrielle nationale est débarquée au port de pêche d'Abidjan qui dispose d'infrastructures adaptées au stockage et à la conservation des ressources halieutiques. Ces structures ont été installées progressivement depuis 1955 date de la mise en service du port de pêche.

Figure 24 : Schéma simplifié du réseau de distribution du poisson de mer



Source: EP

4.1.1 - Historique

L'actuel port de pêche a été mis en service en 1963. L'ouverture du canal de Vridi le 23 Juillet 1950 a été le point de départ de la pêche maritime industrielle en Côte d'Ivoire. Aussi, dès 1955, les autorités du port d'Abidjan affectaient un quai de 150 m de long et un petit hangar de criée à la pêche.

C'est pour répondre à la fois aux exigences d'une flottille ivoirienne en pleine expansion (14 navires en 1955, 50 navires en 1960 et 70 navires en 1965) et aux souhaits d'un certain nombre d'armateurs étrangers que la construction d'un vrai port de pêche, doté d'infrastructures modernes a été entreprise.

Confiés à la Société Royale Néerlandaise de Travaux Publics (SRNTP), les travaux de construction de la première tranche du nouveau port, commencés le 12 mai 1961, prennent fin en juin 1963. Cette première tranche comprenait 400 m de quai. D'autres tranches suivirent plus tard qui permirent de réaliser 650 m de quai supplémentaires.

Le port de pêche dispose à ce jour de 1050 m de quai d'un appontement RO-RO, et de 6 400 m² de halle de tri et de criée.

Il reçoit en priorité des bateaux de pêche mais peuvent également accoster, les navires devant charger ou décharger des matières nécessaires à l'industrie de la pêche ou destinées à être consommées, employées ou traitées dans les périmètres de la concession ou à bord des bateaux de pêche.

Le port de pêche ouvre également ses portes aux navires portant cargaison de produits autres que le poisson, dont le magasinage au frigorifique serait autorisé.

Enfin peuvent avoir accès aux ouvrages du port sur autorisation des autorités portuaires les navires autres que ceux des trois catégories précédentes, qui par suite de leurs dimensions ne pourraient pas trouver accostage facile aux ouvrages du port de commerce.

4.1.2- L'administration du port de pêche

Le port de pêche est un maillon du port autonome d'Abidjan. Il est administré sur place par un Sous-Directeur nommé par le Président Directeur Général du Port.

Le Sous-Directeur dirige le port à travers deux grands services qui sont le service maritime et le service général.

Le service maritime comprend quatre principales équipes :

- l'équipe chargée des quais qui s'occupe de l'amarrage des bateaux,
- l'équipe avitaillement chargée de fournir eau, électricité, gasole et autres commodités nécessaires au bon fonctionnement du bateau,
- le service de la facturation, facture le navire en fonction du temps passé dans le port et des services dont il a bénéficiés. De ce service dépendent le service avitaillement, le service statistique qui a pour rôle de reléver l'identité des navires et de noter leurs déplacements à l'intérieur du port et le service compte d'escale qui établit le bordereau d'escale qui est une fiche récapitulative des taxes à payer par un navire durant son séjour dans le port.

Contrairement au service maritime, le service général n'entre pas en contact avec les navires. Il s'occupe de la gestion du personnel et de la fourniture de matériel de bureau.

Ces deux grands groupes de services, placés sous la direction du Sous-Directeur chargé du port de pêche, sont les organes à travers lesquels les autorités du port de pêche s'expriment.

4.1.3 - Les infrastructures du port de pêche (Fig 25)

Elles se composent de quais, d'une halle de tri et de criée, d'entrepôts frigorifiques et enfin des chantiers navals privés pour l'entretien des navires.

4.1.3.1 - Les quais et la halle de criée

• Les quais

Jusqu'en 1961 les armements disposaient d'un quai de 275 m situé à l'extrémité sud des quais ouest du port autonome.

En 1964, ce quai est repris par le trafic du port de commerce. Cette même année, un financement du Fonds Européen de Développement permet de construire et de mettre en service la première tranche du nouveau port de pêche qui comporte un quai de 400m dont 210m sont construits à -5 m et 190 m à -7 m.

D'autres travaux, achevés respectivement en 1970 et en 1973, permettent de doter le port de pêche de 650 m de quais supplémentaires.

Aujourd'hui le port dispose de 1050 m de quais répartis comme suit :

- . 210 m de quai en blocs béton fondés à -5 m,
- . 615 m de quai en blocs béton à -7 m,
- . 225 m de quai à des fonds de -7 m à -11,5 m.

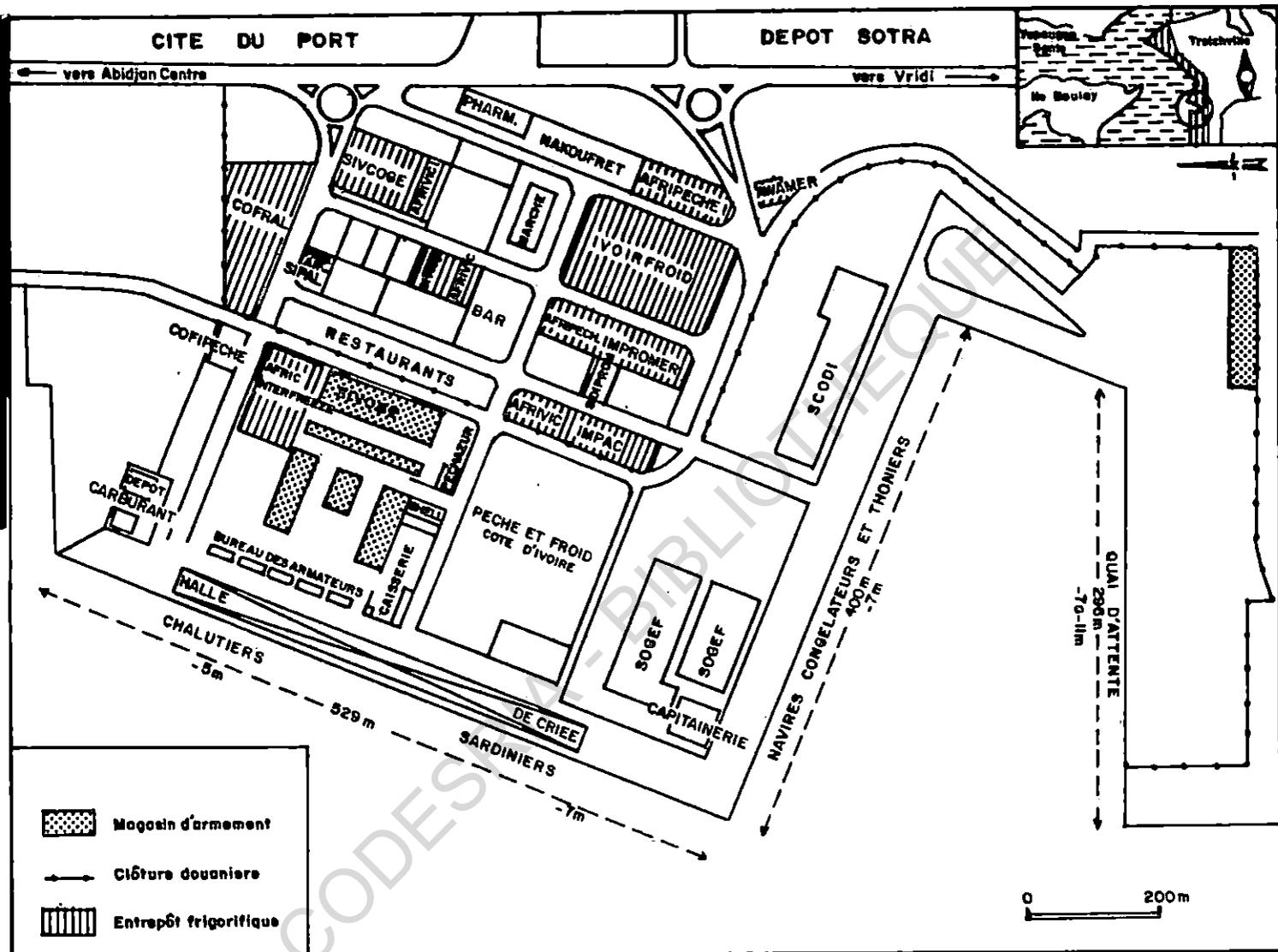
Ces quais sont équipés en eau, électricité et gasole pour l'avitaillement des bateaux de pêche.

Les quais à -5 m sont généralement réservés aux navires de petite taille (flottille de pêche ivoirienne).

Les navires congélateurs et les cargos frigorifiques accostent aux quais à -7 m et à ceux allant de -7 à -11,5 m.

Des frais d'accostage fixés en fonction de la durée du séjour du navire sont perçus par l'administration du port.

Figure 25: Le port de pêche d'Abidjan



Source: Direction de l'Infrastructure et de l'Equipement du Port 1992.

- **La halle de tri et de criée**

Avant 1964, il n'y avait aucune installation pour la vente du poisson frais. Deux hangars métalliques avaient été édifiés, l'un servant au ramendage des filets tournants et l'autre à la vente du poisson du chalut. La sardinelle et les autres poissons pélagiques débarqués dans la journée par les sardiniens-senneurs étaient mis en caisses et alignées en plein soleil.

En 1964 avec la construction de la première tranche du nouveau port, un hangar de 2 400 m² a été construit en bordure des quais à -5 m pour le tri et la vente du poisson des chalutiers et des sardiniens-senneurs.

En arrière de ce hangar ont été construits les bureaux des armateurs et les ateliers de réparation (Fig 25).

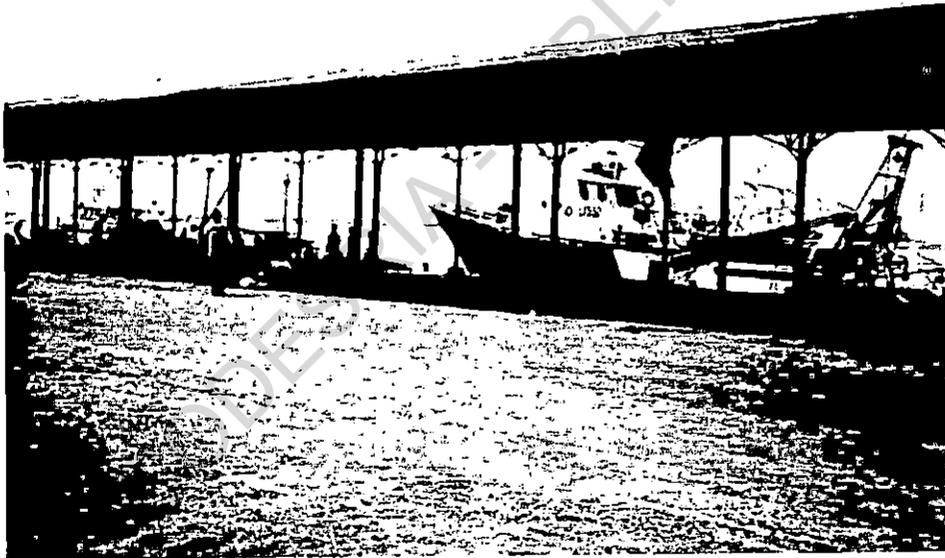


Photo 1: La halle de tri et de criée

Cette photo présente la partie Ouest de la halle de criée réservée aux chalutiers. A partir de 20 h, on procédera au débarquement des deux navires à quai.

L'avitaillement en eau est assuré par des bouches le long du quai.

Au bénéfice des différents travaux d'agrandissement du port, les dimensions de la halle de tri et de criée ont été portées à 6 400 m² depuis 1973 (Photo 1). Sa gestion est confiée à la Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche qui est dirigée par le Président du syndicat des armateurs à la Pêche.

Cette société a la charge de veiller sur l'état hygiénique de la halle mais aussi d'en assurer les travaux de réfection.

Le budget annuel pour l'entretien est estimé à environ 600 000 F CFA .

Seuls les chalutiers, les sardiniers-senneurs et les crevettiers de petite taille peuvent accoster aux quais de la halle de criée.

1.1.3.2 - Les entrepôts frigorifiques

Ils se localisent dans la zone sous douane ou à proximité. Ces entrepôts appartiennent à des privés qui les utilisent pour leur propre compte ou à des fins commerciales (Tab 9).

Tableau 9: Caractéristiques techniques des entrepôts de stockage

Sociétés	Capacité d'entreposage (en tonnes)	Température (en degré Celsius)	Date de construction
SIVCOGE	7500	-25	12/12/83
COFRAL	7100	-35	25/9/72
AIF	4000	-18	Fév-83
IMPAC	1000	-18	Nov-84
SIDIPROM	2200	-20	Nov-86
IMPROMER	1000	-18	10/9/73
AWAMER	200	-20	23/1/80
ARPECHE	1200	-18	28/4/86
AFRIVIC	400	-18	1985
PECHAZUR	120	-18	11/8/80
SOGEF	12000	-20	1970
SOGIP	1300	-18	1962
PROSUMA	6000	-18	1966
LGA	679	-18	Jui-84
PROMOMER	300	-18	1991
TOTAL	44999	Moyenne = -18	

L'ensemble des sociétés totalise une capacité de stockage d'environ 45 000 t dont 13 300 t pour les entrepôts de la SOGEF et de la SOGIP qui font de la location. Ces entrepôts sont sollicités par les autres sociétés lorsque les tonnages importés sont supérieurs à la capacité de stockage dont elles disposent ou lorsque l'importateur ne dispose pas de chambre froide.

La société AFRIPECHE qui est la première à avoir initié le stockage au froid du poisson a cessé toute activité pour cause de faillite.

Outre le stockage du poisson, la SOGIP et la SOGEF disposent d'unités de production de glace utilisée par la flottille de pêche nationale.

4.1.3.3 - La caisserie

C'est une société anonyme à responsabilité limitée (SARL), chargée de fournir des caisses pour le transport du poisson frais (Photo 2).

Elle est une propriété du syndicat des armateurs à la pêche et son capital social s'élève à 500 millions de F CFA.

L'entreprise compte 29 travailleurs dont 17 Ivoiriens et 12 non Ivoiriens. Pendant les périodes de pointe, des contractuels au nombre de 20 se greffent au personnel habituel.

L'entreprise ne fabrique pas de caisse. Elle les achète avec des particuliers dont le plus connu est les Etablissements Filon de Lakota. Ils livrent environ 230 000 caisses par an en raison de 550 F CFA l'unité.

Dans la fabrication de la caisse, l'espèce ligneuse la plus utilisée est le Samba (*Tarrieta utilis*) et très rarement le Fraqué (*Terminalia superba*). La caisse a généralement une forme rectangulaire avec les dimensions suivantes:

- longueur 77 cm,
- largeur 49 cm,
- hauteur 13 cm.

Lorsqu'elle est correctement remplie, elle pèse entre 55 et 60 kg.

La société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche qui est la première utilisatrice verse à la caisserie une somme de 50 F CFA par caisse utilisée.



Photo 2: La caisserie

Cette photo présente des piles de caisses ayant subi des réparations. Elles seront livrées aux armateurs en fin de soirée

La caisse revient finalement à 600 F CFA aux armateurs. Ces derniers versent 50 F CFA à la caisserie pour son fonctionnement et réservent les 550 F restants pour l'achat de nouvelles caisses.

La caisse sert en moyenne à trois débarquements, après quoi elle subit des réparations allant du remplacement de quelques planches au renouvellement de plusieurs pièces. Il est cependant interdit à la société de fabriquer elle-même des caisses car elle n'a pas été créée dans cette optique. D'ailleurs des inspecteurs de l'administration viennent régulièrement pour s'assurer que l'entreprise ne se livre pas à la confection de caisses.

4.1.3.4 - Les autres structures

Outre les infrastructures portuaires et les entrepôts frigorifiques, il existe à la périphérie du port de pêche plusieurs autres installations qui contribuent au bon déroulement des activités de distribution.

a) - Le marché à poisson du port de pêche

Ce marché qui occupe une superficie d'environ 945 m² a été construit en 1966 soit 2 ans après la construction de la première tranche de la halle de tri et de criée (Photo 3). Il représente le lieu de vente du poisson remis aux membres de l'équipage des navires de pêche et des espèces de thon réjetées par les industries de traitement (faux thons).



Photo 3: Le marché à poisson du port de pêche

Des acheteurs venus de tous les quartiers d'Abidjan et des localités environnantes s'approvisionnent au marché à poisson du port de pêche.

La gestion du marché est assurée par la Mairie de Treichville qui attribue les étals aux commerçants et perçoit une taxe de 150 F CFA par jour et par vendeur.

b) Les chantiers navals

Quelques chantiers navals privés installés dans la zone portuaire mettent à la disposition des armements des structures d'entretien et de réparation adaptées à une flotte de pêche moderne.

Les principaux chantiers sont :

- **la CARENA** (Compagnie Abidjanaise de Réparations Navales et des Travaux Industriels) qui a à son actif trois slipways de 50 t, 80 t et 150 t, pouvant recevoir des navires de 3 à 6,50 m de tirant d'eau, deux docks flottants de 600 t et 2000 t,
- **l'ANCI** (Atelier Naval de Côte d'Ivoire) dispose de deux slipways de 150 t et 300 t,
- **le CRN** (Chantier de Réparation Naval),
- **le CNE** (Chantier Naval Ebrié).

L'ensemble de ces chantiers permettent de réaliser les travaux suivants :

- réparation de tous navires avec échouage de navires jusqu'à 2000 t : toute intervention sur coque bois, métallique ou plastique, machine de tous types et toutes puissances, électricité, aménagement, tuyautage installations frigorifiques,
- construction neuve acier, bois ou plastique jusqu'à 350 t de poids de coque lancée, 45 mètres de long,
- travaux industriels de mécanique, petite et grosse chaudronnerie et tuyautage,

- montage, mise en groupe et entretien de moteurs marins et industriels dans toutes applications (groupes électrogènes avec génératrice, stations de pompage etc),
- fabrication de citernes et réservoirs,
- tous travaux de sablage, métallisation au zinc, plastification,
- entretien d'installations industrielles locales et dépannages importants rendus possibles grâce à l'atelier de machine outils,
- montage de bacs et ponts métalliques pour les cours d'eau de Côte d'Ivoire et la Société Ivoirienne des Chemins de Fer (SICF).

Toutes sortes d'infrastructures ont été mises en place pour faire du port de pêche d'Abidjan un port opérationnel et performant. Des navires de pêche de toute catégorie le fréquentent régulièrement pour y débarquer leur contenu. Ils disposent d'équipements bord à quai (eau - électricité - gasole) et de divers chantiers navals qui sont indispensables à leur bon fonctionnement.

Une fois mis à terre, le poisson est soit acheminé dans la halle de tri et de criée pour être vendu soit stocké dans les chambres froides qui permettent de le maintenir en bon état jusqu'aux opérations de vente.

La mise en place de structures de relais des installations portuaires à Abidjan et dans les villes de l'intérieur permet de réguler les stocks de poisson débarqués au port de pêche.

4.2 - Les structures de relais des installations portuaires

Ces structures peuvent se regrouper en trois grandes catégories : les entrepôts secondaires, les centres de transformation, les centres de traitement et les marchés de détail.

4.2.1- Les entrepôts frigorifiques secondaires

Au nombre d'environ 195, ces chambres froides sont généralement implantées dans les grandes villes de l'intérieur où elles permettent aux populations de consommer du poisson d'aussi bonne qualité que les peuples du littoral.

4.2.1.1 Les caractéristiques techniques

On note l'existence de deux grandes catégories d'entrepôts : les chambres froides et les conteneurs frigorifiques appelés aussi "préfabriqués".

a) Les chambres froides

Ce sont les plus anciennes structures de distribution de poisson congelé de la Côte d'Ivoire. Les murs de la chambre, ainsi que le sol et la dalle doivent contenir un isolant (polyester) suffisamment épais qui permet d'éviter les échanges de température avec l'environnement extérieur.

Les caisses ou cartons de poissons sont généralement rangés sur des Caillebotis (1) afin de permettre une bonne circulation de l'air. En effet, les cartons disposés à même le sol rendraient impossible la circulation normale de l'air à l'intérieur de la pièce.

Il est exigé une température négative de -18°C pour la conservation du poisson congelé et des températures positives ($\geq 0^{\circ}\text{C}$ lorsque le produit à conserver est à l'état frais).

Les chambres froides sont peu nombreuses en Côte d'Ivoire. Dans l'ensemble elles représentent 27% des entrepôts frigorifiques.

Ce pourcentage varie d'une région à l'autre. Il est de 20% dans la région Sud, de 22% et 33% respectivement au Nord et au Centre du pays.

1 Caillebotis: planchettes qui permettent d'isoler la surface de l'entrepôt des cartons de poisson.

Cette augmentation de la proportion du Sud vers le Nord peut s'expliquer par le souci des gérants des villes situées loin du littoral, de disposer de grandes capacités de stockage. Les conteneurs dont la capacité ne dépasse guère 10 t semblent être trop étroits pour ces villes qui ont besoin d'importer du poisson en grande quantité pour minimiser les coûts de transport. Par ailleurs, contrairement aux conteneurs, les chambres froides peuvent subir des modifications. Les dimensions sont fixées librement par le propriétaire. La capacité moyenne des chambres froides est de 30 t soit environ 3 fois celle d'un conteneur.

b) Les conteneurs frigorifiques

L'utilisation de conteneurs frigorifiques pour la conservation de produits alimentaires est récente en Côte d'Ivoire. Les premières installations ont fait leur apparition au début des années 1980. Aujourd'hui les conteneurs frigorifiques représentent près de 60% des entrepôts de conservation de poisson.

Dans la région sud, la proportion de conteneurs atteint 80%. Ici de grandes surfaces de stockage ne sont pas nécessaires compte tenu de la proximité de la source d'approvisionnement.

Le conteneur est généralement installé sous un hangar ou à l'intérieur d'une pièce pour éviter qu'il soit en contact avec les rayons solaires. Il n'est pas nécessaire de laisser un espace entre les parois du conteneur et les cartons ou caisses de poisson compte tenu de l'étroitesse de la cellule.

Le respect de ces caractéristiques techniques est obligatoire pour toute ouverture de point de vente. Le contrôle porte également sur l'état de santé des vendeurs qui doivent disposer d'un certificat sanitaire prouvant qu'ils ne souffrent d'aucune maladie contagieuse.

Pour éviter d'avoir des installations anarchiques surtout dans des zones insalubres, les responsables de la Direction des Pêches délimitaient des espaces où doivent être implantés les entrepôts. Malheureusement cette politique n'a pu être poursuivie à cause des difficultés rencontrées dans son application.

Une autre mesure qui exigeait que les installations de chambres froides soient faites par des personnes de nationalité ivoirienne a été également abrogée.

Aujourd'hui, la Direction des Pêches se contente de prodiguer des conseils aux gérants d'entrepôts frigorifiques mais aussi à toute personne désireuse de devenir propriétaire de chambre froide.

1.4.2.1.2 - Historique de l'implantation d'entrepôts frigorifiques dans les villes de l'intérieur

L'installation de chambres froides à l'intérieur du pays est étroitement liée à la construction d'entrepôts frigorifiques au port de pêche d'Abidjan.

En effet c'est avec la mise en service de la première chambre froide de stockage de poisson importé construite par la société AFRIPECHE (1) en juillet 1969 que les villes de l'intérieur recevront leur première livraison de poisson congelé.

La société disposait de 16 entrepôts répartis dans les localités suivantes (Fig 26) : Abengourou, Agnibilékrou, Bondoukou, Bongouanou, Bouaflé, Bouaké, Daloa, Danané, Dimbokro, Duékoué, Divo, Gagnoa, Grand-Bassam, Korhogo, Man, Yamoussoukro.

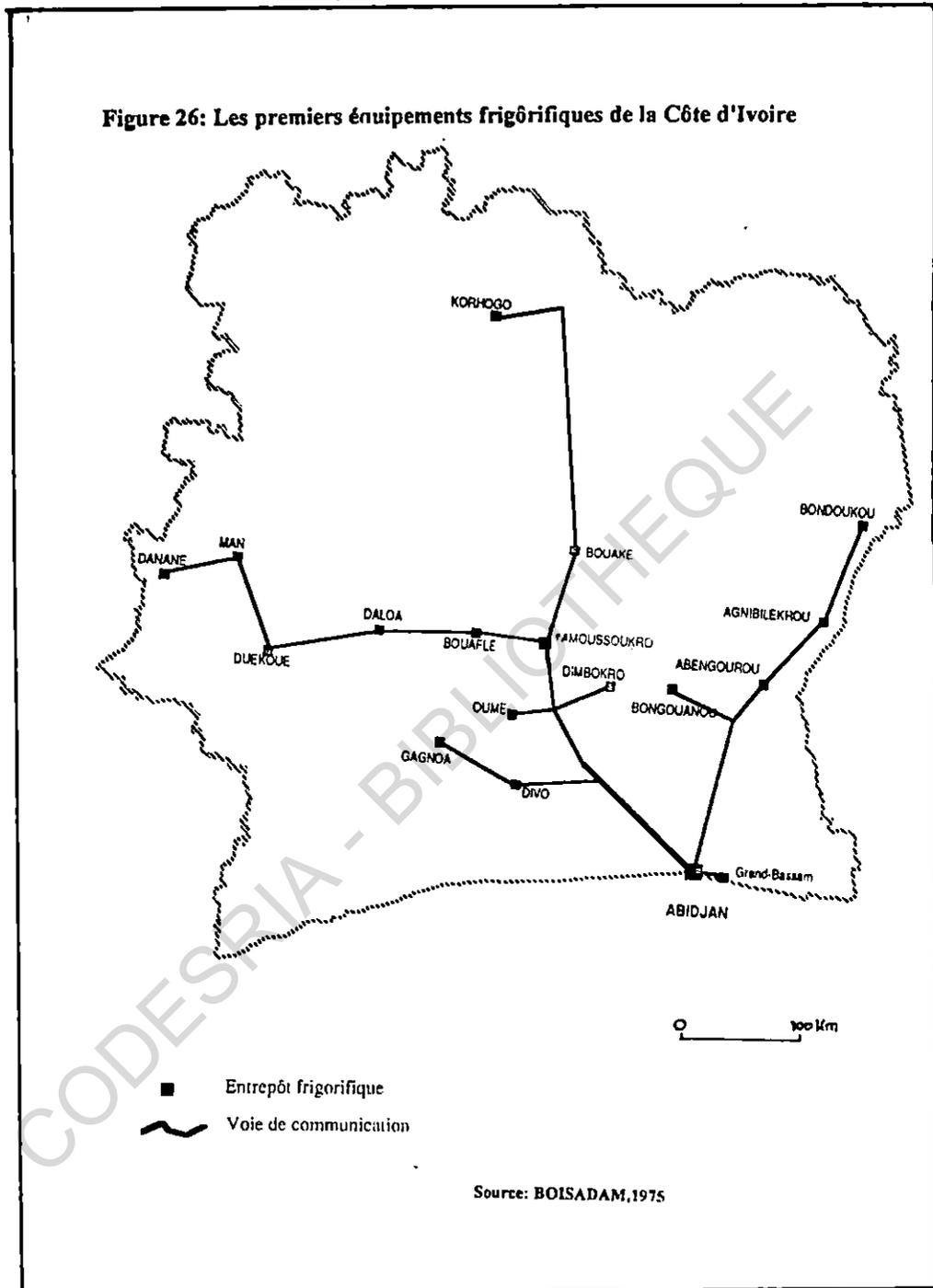
Dans la région nord, seule la ville de Korhogo était dotée d'une chambre froide. Les autres localités le seront beaucoup plus tard. Ces entrepôts avaient chacun une capacité de stockage de 30 t et une température à coeur de -18°C .

Ils étaient régulièrement approvisionnés en poisson par 18 camions isothermes appartenant à la société.

Le poisson qui y était entreposé était vendu aux populations qui l'achetaient pour le fumé (BOISADAM, 1971).

1 AFRIPECHE est une société de type familial mise sur pied par des frères libanais. Ils ont implanté la société en Côte d'Ivoire après une étude des marchés de brousse et une expérience acquise au Libéria où la société avait commencé ses activités.

Figure 26: Les premiers équipements frigorifiques de la Côte d'Ivoire



Avec le succès de cette première entreprise, on assistera à la naissance de sociétés rivales au nombre de 8 en 1976 (DOMINGO, 1978). A la différence de la première, ces sociétés ne disposaient pas de chambres froides propres à elles. Elles louaient celles de la SOGIP et de la SOGEF qui ont ouvert leurs portes respectivement en 1962 et 1971. Ainsi la capacité de stockage de l'ensemble des sociétés importatrices augmentera peu: 2 300 t dont 2 000 t pour la seule AFRIPECHE.

Dans le même temps, on a assisté à une multiplication des installations frigorifiques de petite taille à l'intérieur du pays. La Direction des Pêches chargée de délivrer les autorisations estimait à 140 le nombre de chambres froides installées avec une capacité de stockage de 2 400 t au total.

On est ainsi passé de 16 unités en 1969 à environ 140 en 1976.

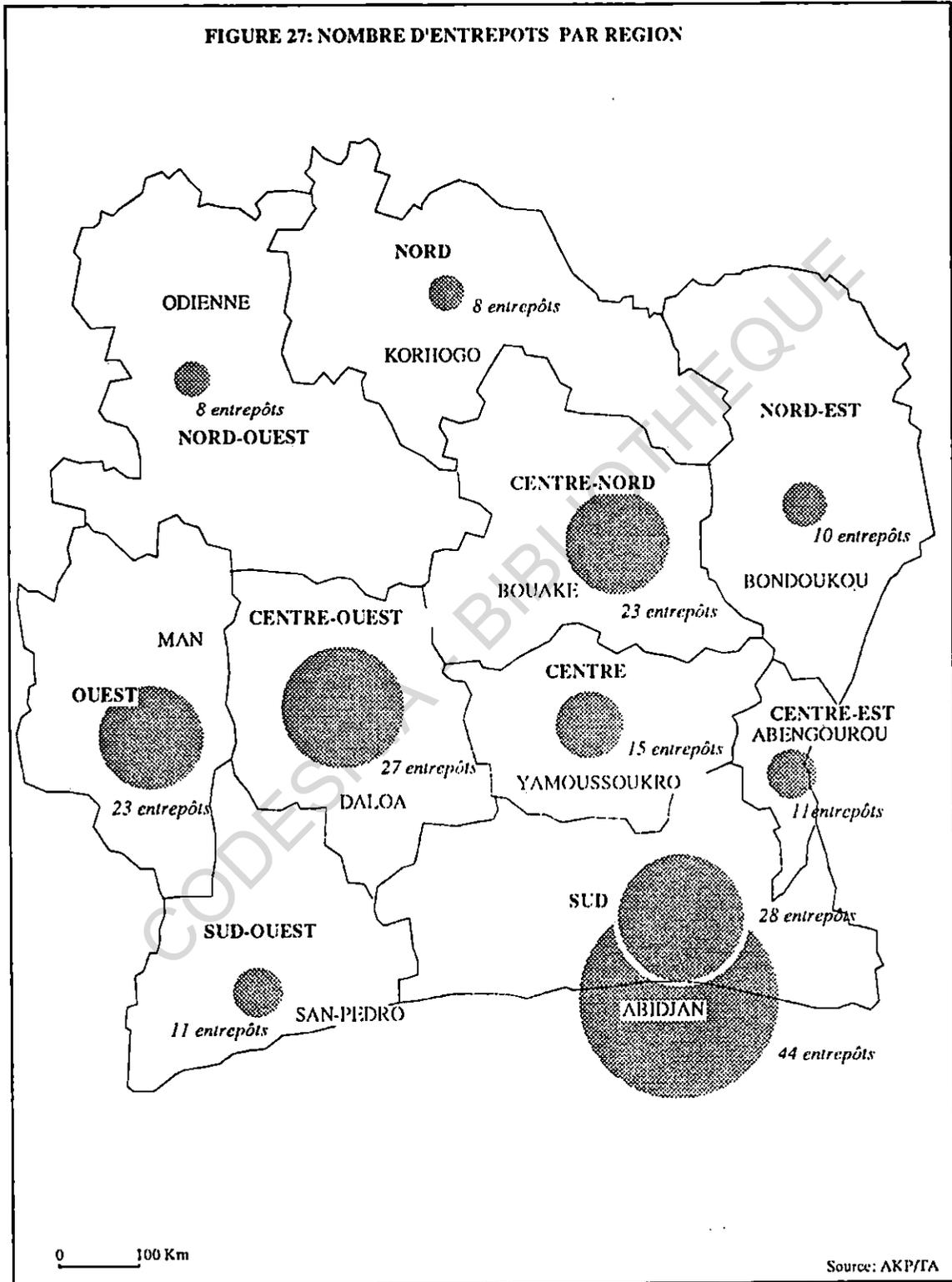
De nouvelles localités ont été dotées d'entrepôts et celles déjà pourvues ont vu leur capacité d'entreposage doublée ou triplée. C'est le cas de Gagnoa, Man, Daloa, Dimbokro et Bouaké.

Cette multiplication de chambres froides a entraîné une dégradation du taux de couverture de la consommation par la production nationale de poisson.

Jusqu'en 1969, l'essentiel du poisson consommé en Côte d'Ivoire était produit localement. En 1970, les importations couvraient 25% de la consommation nationale. Ce pourcentage est passé à 50% en 1973 pour atteindre 57% en 1975.

Aujourd'hui, ce sont près de 200 entrepôts (Fig 27) secondaires qui sont installés sur le territoire ivoirien et qui permettent de couvrir près de 60% des besoins en ressources halieutiques estimés à 220 000 t de poisson par an.

FIGURE 27: NOMBRE D'ENTREPÔTS PAR REGION



4.2.2 - Les centres de conserve de thon

Ils sont approvisionnés par la production thonière . Seulement 10% du thon congelé importé est consommé sur le territoire ivoirien, 90% sont mis en conserve et exportés vers les pays européens.

Le port de pêche dispose de deux importantes conserveries qui utilisent comme matière première le thon. Ce sont la société des conserves de Côte d'Ivoire (SCODI) et Pêche et Froide Côte d'Ivoire (PFCI) (1).

La SCODI a été créée en 1960 et a démarré sa production en 1961. Elle n'a cessé de prendre de l'importance depuis sa création. Son capital social qui se répartit entre des privés ivoiriens (43% des parts) et saupiquet Nantes (57%) est passé de 5,5 millions en 1961 à environ 1 milliard de nos jours.

L'entreprise investit présentement plus de 100 millions annuellement pour l'entretien et la modernisation de ses installations.

La SCODI traite en moyenne 90 t de thon par jour. Son personnel est composé de 850 travailleurs dont la majorité constituée de femmes.

PFCI : A l'instar de la SCODI, Pêche et Froid Côte d'Ivoire travaille le thon. Elle a été créée en 1977 par la volonté de Pêche et Froid France. Le siège social et l'usine sont implantés au port de pêche d'Abidjan.

L'Etat ivoirien détient 18% du capital de la société qui s'élève à 250 millions de F CFA. Le reste est partagé entre les privés européens (17%) et la maison mère (65%).

La société a une capacité de production qui avoisine 70 à 90 t par jour. Elle emploie 900 personnes dont 600 femmes

Ces deux entreprises sont les principales utilisatrices du thon congelé importé.

Jusqu'en 1991, leurs exportations constituaient la principale source de revenu de la Côte d'Ivoire dans le secteur halieutique. Elles

¹ Une troisième société a vu le jour depuis 1992. Son capital social est détenu à 80% par la SCODI et à 20% par SAUPIQUET Nantes. Il s'agit de la Société Ivoirienne de Transformation de Thon Tropical (SI3T). Elle partage pour le moment les locaux de la SCODI.

permettaient de compenser les sorties de devises occasionnées par les importations de poisson congelé.

En 1986 alors que seulement 15,2 milliards ont été nécessaires pour les importations, les revenus tirés des exportations de conserves de thon se chiffraient à 18,8 milliards de F CFA, soit un excédent d'environ 3,5 milliards. Cet excédent est passé à 12,1 milliards en 1991 puisque les exportations de conserves ont rapporté 27,5 milliards pour 15,5 milliards d'importations de poisson congelé

En 1992, les importations se sont chiffrées à 30 milliards alors que les exportations n'ont rapporté que 26 milliards. Le secteur halieutique a ainsi enregistré un déficit de 4 milliards de F CFA.

4.2.3 - Les centres de traitement

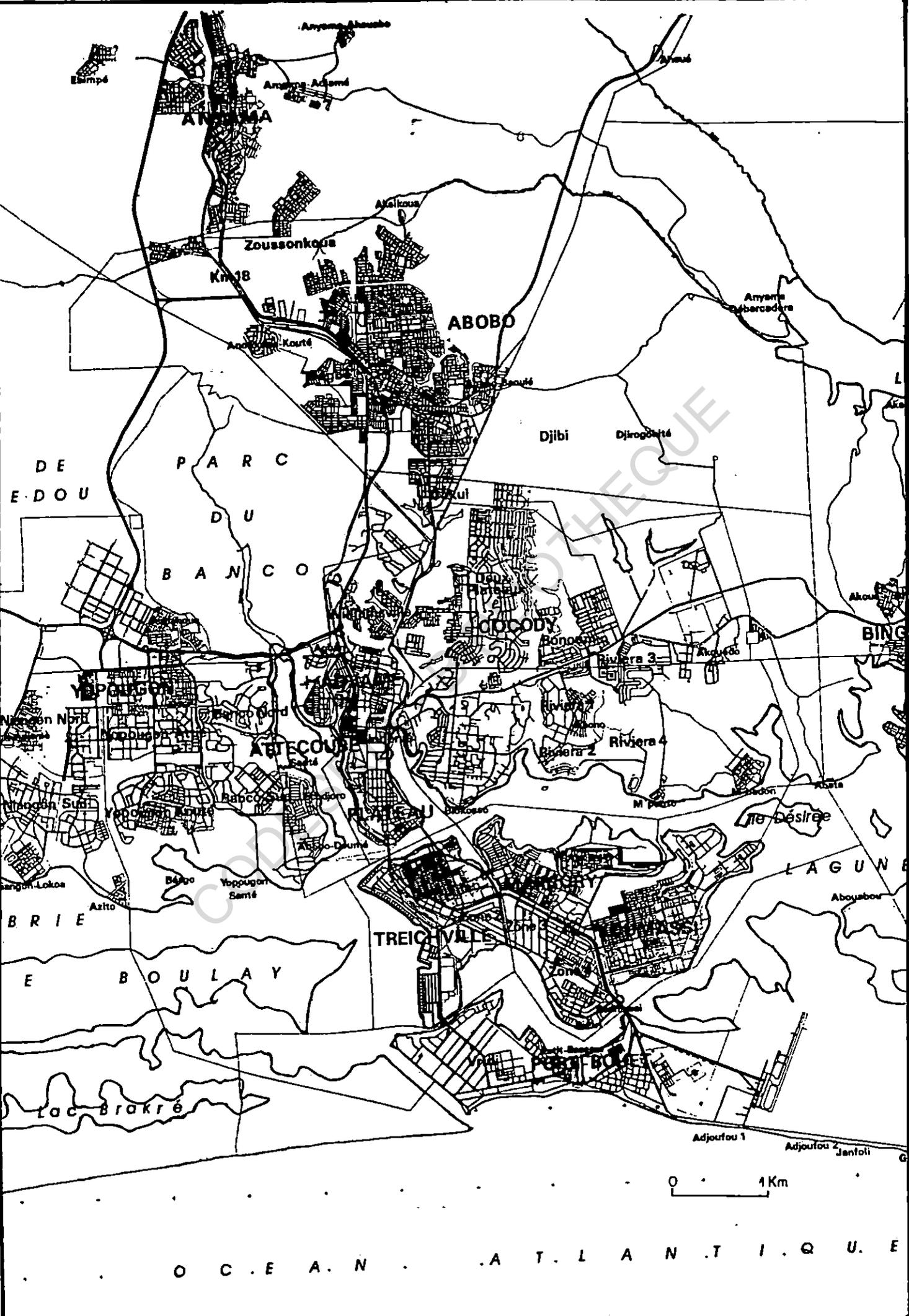
Le traitement du poisson destiné à la consommation intérieure se fait surtout par la méthode du fumage.

En Côte d'Ivoire le fumage est la première méthode de conservation de poisson. Le poisson fumé peut se conserver pendant plusieurs jours et permet ainsi de ravitailler les régions les plus éloignées des centres-villes où il n'existe pas de structures modernes de conservation.

Le fumage du poisson concerne aussi bien le poisson congelé importé que le poisson frais de la pêche nationale industrielle. On estime à environ 50% la proportion de poisson congelé traitée par cette méthode et 90% celle de poisson frais. On peut donc dire que le fumage est la méthode de conservation la plus répandue.

Des centres de fumage se rencontrent partout sur le territoire national. Les plus importants se localisent cependant dans la région Sud non loin du port de pêche (Fig 28).

A l'intérieur du pays bien que les centres soient abondants, ils ont une capacité de fumage réduite eu égard à la faiblesse des quantités de poisson disponibles. Les fumeurs travaillent de façon individuelle ou par famille contrairement à ceux de la région d'Abidjan qui sont généralement regroupés.



O C E A N . A T L A N T I Q U E

En Côte d'Ivoire, le fumage de poisson est une activité largement dominée par les femmes. On rencontre cependant quelques hommes qui pratiquent cette activité dans la périphérie d'Abidjan. C'est le cas du centre d'Abobo-Adjamé tenu par des hommes de nationalité malienne pour la plupart. Ces derniers ne traitent que le poisson congelé importé. On estime à environ 50 t par jour la capacité de fumage de ce centre.

Les centres de Vridi (Zimbabwe) et de Gonzagueville sont tenus par des femmes de nationalité togolaise et béninoise qui s'approvisionnent essentiellement à la pêche fraîche (Fig 28).

Le fumage du poisson consiste à imprégner le poisson de principes volatils de la fumée. La fumée est obtenue par combustion du bois. Le but principal du fumage est de parvenir à une conservation prolongée du poisson.

Après avoir été lavés, les poissons sont placés à plat entre des grillages qu'on dispose sur le four. On allume un feu vif dans le but de déshydrater le poisson. Au bout de 20 minutes, on procède au renversement des grillages afin que les grillages du dessus les moins cuits se retrouvent au dessous. De cette façon on uniformise la cuisson des différentes couches.

Après cette étape qui dure 40 mn, les grillages sont soumis à un feu doux pendant 6 à 8 heures.

Le poisson déjà cuit à feu vif se déshydrate et se fume alors lentement. Pour le poisson destiné à l'exportation, les fumeurs disposent le poisson fumé dans un fumoir de second modèle (Photo 4) où il est soumis à un feu très doux pendant 4 à 5 jours jusqu'à ce qu'il soit devenu complètement sec. Le poisson est alors transporté au marché pour être vendu.



Deux principaux types de fumoirs sont couramment utilisés en Côte d'Ivoire : le fumoir en tôle circulaire et le fumoir avec une forme parallélépipédique. Ce dernier est celui qui est le plus utilisé à Abidjan et environ (Photo 5).



Photo 5: Le fumoir parallépipédique

Cette photo a été prise à Adjoufou au domicile d'une fumeuse de nationalité togolaise. Aidée d'une de ses filles, elle procède au retournement des grilles contenant de la sardinelle.

Il mesure en moyenne 2 m sur 2 m avec une hauteur de 80 cm environ. Sur les côtés on a des ouvertures qui servent aussi à l'alimentation en combustibles. Des tiges métalliques posées horizontalement sur les bords supérieurs du four soutiennent deux séries de grillage à fine mailles qui supportent le poisson. Les capacités de ce type de fumoir (5 à 6 caisses de poisson) peuvent expliquer sa grande implantation dans la région d'Abidjan où le poisson est relativement abondant.

Le fumoir en tôle circulaire (Photo 6) est surtout utilisée dans les villes de l'intérieur où les quantités de poisson à fumer sont peu abondantes.

Il est fait à partir de fût de 200 litres ouvert par les bases. Le poisson est séparé du feu par une grille à petites mailles soutenue par des barres de fer.

Les fumeurs en utilisent généralement plusieurs dans le but d'accroître leur capacité de fumage. Si ces deux types de fumoir sont les plus couramment utilisés, on note dans certains villages l'utilisation de fumoirs en terre. Ils sont confectionnés à partir de terre rouge et d'argile.



Photo 6: Le fumoir en tôle circulaire

Ce fumoir fait partie de la dizaine de fours dont disposent Jeannette et Clémentine, deux soeurs de nationalité ivoirienne qui exercent leurs activités à Koumassi- Lagune où elles habitent. Elles s'approvisionnent régulièrement au port de pêche (poisson frais ou congelé). Sur la grille, Jeannette veille au fumage de deux brochets décongelés puis découpés en plusieurs morceaux. Après les opérations de fumage qui dureront deux jours, les produits seront écoulés sur le petit marché de Koumassi.

Ils ont une forme circulaire avec une ouverture sur un côté pour permettre l'alimentation en bois. Comme le fumoir en tôle, le poisson est séparé du feu par un grillage.

Ce dernier type de fumoir est d'un meilleur rendement que les autres car les déperditions en fumée et en chaleur sont faibles. Il est cependant de moins en moins utilisé à cause de son entretien. Aujourd'hui, on le rencontre essentiellement dans les villes de l'intérieur

Le poisson présente après le fumage une coloration dorée tirant sur le brun et même franchement brune pour le poisson qui a subi un fumage prolongé. Il porte souvent des traces de brûlures et la peau a tendance à éclater. Lorsqu'il est fumé légèrement, la perte du poids est de l'ordre de 40 à 50%. Quand le fumage est très poussé, le poisson est presque

complètement déshydraté et la perte de poids peut atteindre 75% (ALDRIN, DUPUY, 1971).

De nombreuses essences de bois sont utilisées pour le fumage à l'intérieur du pays comme à Abidjan. Les essences les plus connues sont le Sipo (*Entandophragma utile*) et le Fraqué (*Terminalia superba*). Elles sont réputées donner une bonne coloration au poisson.

A Abidjan et environ, la rareté de ces espèces fait utiliser couramment la bourre de coco. Certains gros fumeurs d'Abidjan sont cependant ravitaillés par des fournisseurs en raison de 40 000 F CFA la charge de 2 t.

Des fumeurs s'adonnent également au salage et au séchage de poisson.

Le **salage** représente la plus vieille méthode utilisée pour la conservation du poisson. Il consiste à éliminer une partie de l'eau de constitution du poisson frais. Cette déshydratation aussi bien extra qu'intra-cellulaire par phénomène osmotique diminue la disponibilité de l'eau pour la croissance des germes.

Le sel inhibe la plupart des bactéries de la putréfaction mais favorise la croissance des halophiles (1). A partir d'une concentration de 5%, il inhibe la plupart des bactéries anaérobies et ralentit la croissance des bactéries aérobies.

D'une façon générale, le salage, provoque un raffermissement de la chair du poisson, mais aux concentrations usuelles généralement inférieures à 5% il ne peut que ralentir la croissance des bactéries, il n'empêche pas l'altération des produits fumés (AMAL, 1988).

Bien qu'il soit moins répandu que le fumage, le salage connaît une grande utilisation aussi bien dans les centres urbains qu'en milieu rural.

Le **séchage** intervient généralement à la suite du salage. Son but est de déterminer une nouvelle déshydratation des produits et de produire en surface une mince couche protectrice qui les isole du milieu extérieur et leur communique en même temps le lustre désiré. Il doit être conduit le

1 Halophiles : qui aiment le sel

plus rapidement possible car un séchage trop lent produit une perte de poids trop élevée par évaporation.

Ce type de séchage du produit avant fumage doit être réalisé à une température ne dépassant pas 30 à 40°C.

La durée du séchage est proportionnelle à l'épaisseur du poisson. Plus le poisson est épais et plus la durée est longue pour une déshydratation.

Après ces transformations (fumage - salage - séchage), le poisson est généralement transporté sur les marchés où se déroulent les opérations de vente.

A ces poissons qui ont déjà subi une transformation s'ajoutent le poisson frais en provenance du port de pêche d'Abidjan et le poisson congelé importé distribué par les entrepôts frigorifiques.

Au fur et à mesure qu'on s'éloigne des zones dites pôles de production, les tonnages de poisson frais vendus diminuent au profit du poisson fumé à cause des difficultés de conservation.

4.2.4 - Les marchés de détail

C'est le dernier maillon de la chaîne de distribution du poisson de mer. Ils représentent le point de rencontre des acheteurs et des vendeurs détaillants. D'une façon générale, le poisson acheté sur le marché est destiné à la consommation soit dans le ménage ou dans les centres de restauration collectifs. Les marchés se répartissent sur l'ensemble du territoire ivoirien. Chaque localité en possède un ou plusieurs. On y trouve aussi bien du poisson que les autres produits de consommation courante.

A l'intérieur des marchés il existe généralement une délimitation relativement nette des points de vente. Les marchands sont regroupés par catégorie de marchandises.

Dans la zone réservée au poisson frais, on ne rencontre généralement aucune autre marchandise à cause de la nature même de ce produit.

Le cas du marché d'Odienné (Fig 29) illustre bien ce schéma d'ensemble. A Odienné, le poisson frais et fumé sont vendus à l'intérieur

du marché sur des paillasses pour le poisson frais, et des tablettes ou dans des cuvettes pour le poisson fumé.

Un recensement des vendeurs a donné 63 étals de poisson fumé , 31 étals de poisson frais et 10 vendeurs ambulants de sardinelles fumées. On dénombre ainsi 104 vendeurs dont 70% pour le poisson fumé et 30% pour le poisson frais. Les vendeurs de poisson frais se localisent dans la partie ouest du marché tandis que ceux du poisson fumé exercent à l'Est. Les vendeurs ambulants se rencontrent à tous les points du marché. Le marché d'Odienné à l'instar de l'ensemble des marchés de Côte d'Ivoire dispose d'entrepôts frigorifiques au nombre de deux, installés au Sud-Ouest du marché. Ces entrepôts appartiennent aux sociétés SIVCOGE et AFRIPÊCHE. Ils ravitaillent les détaillants de poisson frais.

Les marchands de poisson fumé qui sont généralement des grossistes sont les propriétaires des magasins de stockage qu'on rencontre dans la partie est, à l'entrée du marché.

Dans les villes comme Bouaflé et Buyo, les activités du marché central sont dominées par la vente du poisson. En plus du poisson de mer, la pêche locale déverse chaque jour à une heure précise (12 h à 14 h) du poisson d'eau douce sur le marché. L'arrivée de ce poisson draine une foule importante d'individus qui repartent généralement insatisfaits soit parce que le poisson est de mauvaise qualité, soit parce qu' il est insuffisant,ou coûte cher pour la bourse des populations.

A Béoumi, Guessabo, San-Pedro et Abidjan, il existe des marchés spécialisés dans la vente du poisson.

A Abidjan, on trouve ce type de marché dans la commune de Treichville. Elle dispose d'un marché de poisson de lagune (généralement du poisson frais) et de deux marchés de poisson de mer fumé. Sur ces marchés on ne vend que du poisson. Ils sont fréquentés surtout par des acheteurs grossistes.

A Béoumi et à Guessabo, les marchés à poisson sont spécialisés dans la vente de poisson d'eau douce. Ce poisson provient des barrages hydro-électriques de Kossou et de Buyo. Il est vendu généralement frais.

Si à Guessabo la qualité de la desserte permet la ventilation du poisson à des prix relativement élevés, à Béoumi, les prix sont bas à cause

du relatif enclavement de la ville mais la population locale confrontée à la crise économique qui perdure trouve ce poisson cher et se rabat le plus souvent sur le poisson de mer généralement bon marché.

La Côte d'Ivoire dispose d'un important réseau de distribution de poisson de mer. Ce réseau se compose de plusieurs maillons dont :

- le port de pêche,
- des centres de stockage et de conservation,
- des centres de transformation,
- des centres de traitement et, enfin,
- des marchés de détail.

Si le port de pêche d'Abidjan est l'unique point de débarquement des produits de la pêche maritime industrielle, les centres de distribution quant à eux se répartissent sur l'ensemble du territoire national. On remarque cependant une concentration plus importante de ces structures dans la région sud du pays.

La liaison entre les différentes structures est assurée par des voies de communication de différentes catégories.

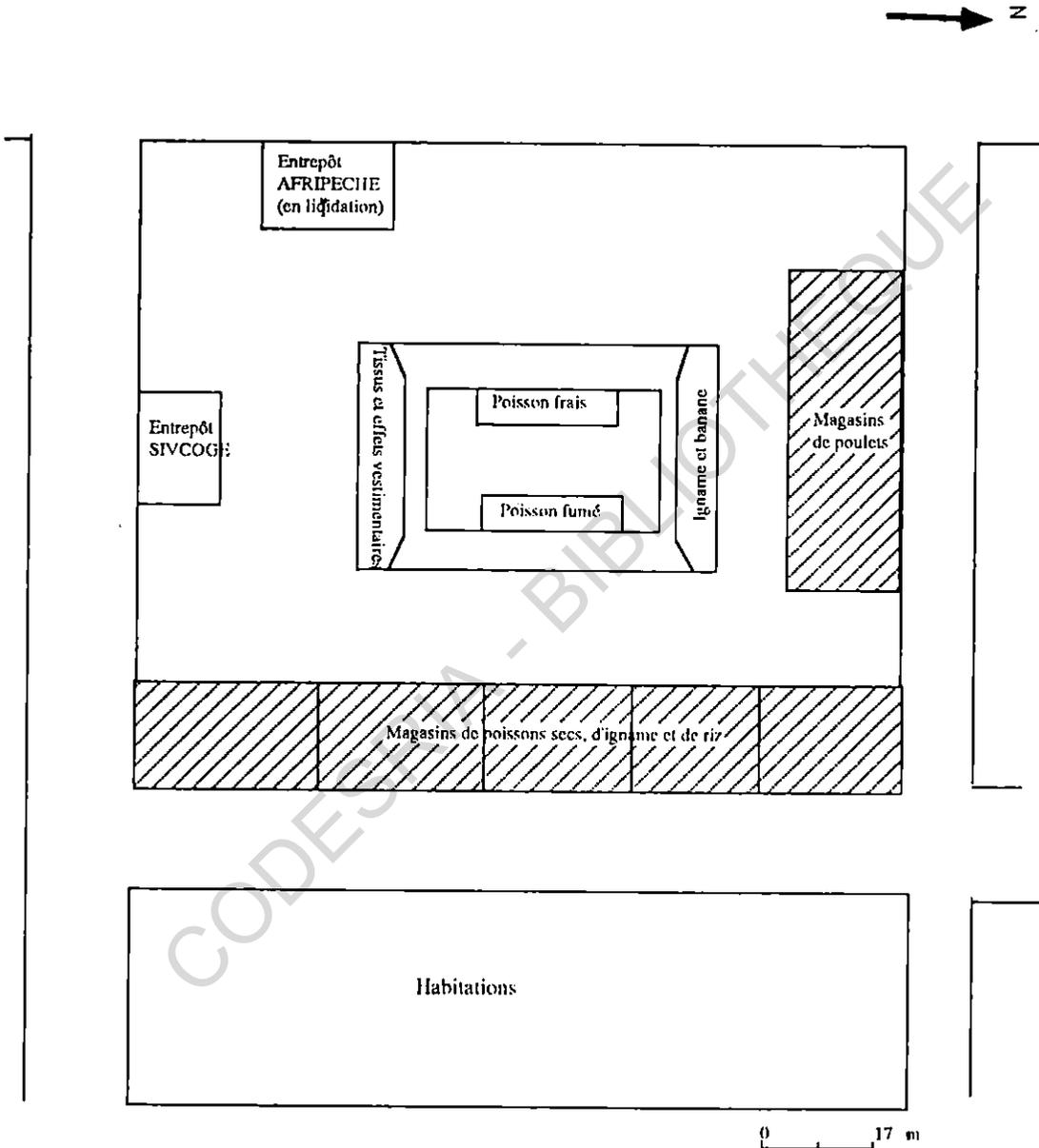
Le fonctionnement du réseau de distribution est rendu possible grâce au mouvement créé par les véhicules de liaison qui vont des camionnettes de 2 t communément appelées "bâchées" aux camions isothermes.

4.3 - Le réseau de communication

La Côte d'Ivoire dispose d'un important réseau de communication qui assure la liaison entre Abidjan et les villes de l'intérieur d'une part et d'autre part les villes de l'intérieur entre elles.

Cette infrastructure routière a été mise en place progressivement depuis la création de la colonie de la Côte d'Ivoire en mars 1893.

Figure 29: Le marché de détail d'Odienné



Ce plan du marché d'Odienné a été réalisé à main levée lors du séjour effectué dans la localité du jeudi 5 septembre au mardi 10 septembre 1991

4-3-1- La difficile mise en place d'une armature routière

Des routes existaient en Côte d'Ivoire avant la période coloniale, mais avec l'arrivée des Européens, on a assisté à une multiplication des voies de communication pour des raisons qui étaient d'abord stratégiques. L'administration coloniale voulait en effet relier la forêt aux savanes du Nord afin de parvenir à une pacification de la colonie.

4.3.1.1- La voie ferrée : premier axe de liaison

Le premier ouvrage d'envergure réalisé en vue de relier le Nord et le Sud est le chemin de fer Abidjan-Niger dont les travaux débutèrent en 1903. En 1906 la voie atteignait Agboville et mesurait 82 km de long. Six ans plus tard, Bouaké était atteint (316 km), les savanes du Nord étaient ainsi en contact avec la zone côtière.

En 1932, la portion ivoirienne de la voie ferrée était terminée avec la réalisation du tronçon - Ferkessedougou-Leraba.

Les travaux se poursuivirent ensuite en Haute Volta (Burkina-Faso). Le 25 janvier 1934, le rail arrivait à Bobo-Dioulassou à 796 km d'Abidjan. Les travaux continuèrent ensuite vers Ouagadougou qui sera desservi en 1954.

Actuellement le réseau ferré de la Côte d'Ivoire avec son prolongement au Burkina-Faso représente 1 146 km dont 627 en Côte d'Ivoire et 519 au Burkina Faso. Cette voie qui traverse la Côte d'Ivoire dans le sens longitudinal est d'une capacité relativement faible parce qu'elle est unique. La crise financière à laquelle le chemin de fer était confrontée s'est aggravée ces dernières années avec le développement du transport routier.

4.3.1.2- Les routes : renforts à la voie ferrée

Un certain nombre de routes actuelles existaient déjà au XIX^e siècle et même auparavant, sous forme de pistes. La création de véritables routes à la place des pistes est liée à l'essor des cultures commerciales surtout le

café et le cacao. Ces routes ont été conçues en renfort au rail pour l'évacuation des produits de traite. Toutefois comme dans la plupart des pays africains le réseau routier ne s'est réellement développé qu'après la deuxième guerre mondiale (Tab 10).

Tableau 10: Evolution des routes (km) par catégorie 1948-1972

	1948	1961	1965	1968	1972
Pistes	7 200	14 600	18 500	20 000	21 378
Routes en terre	3 600	10 000	13 070	13 000	13 000
Routes revêtues	50	684	899	1 300	1 679
Total	10 850	25 284	32 469	34 300	36 057

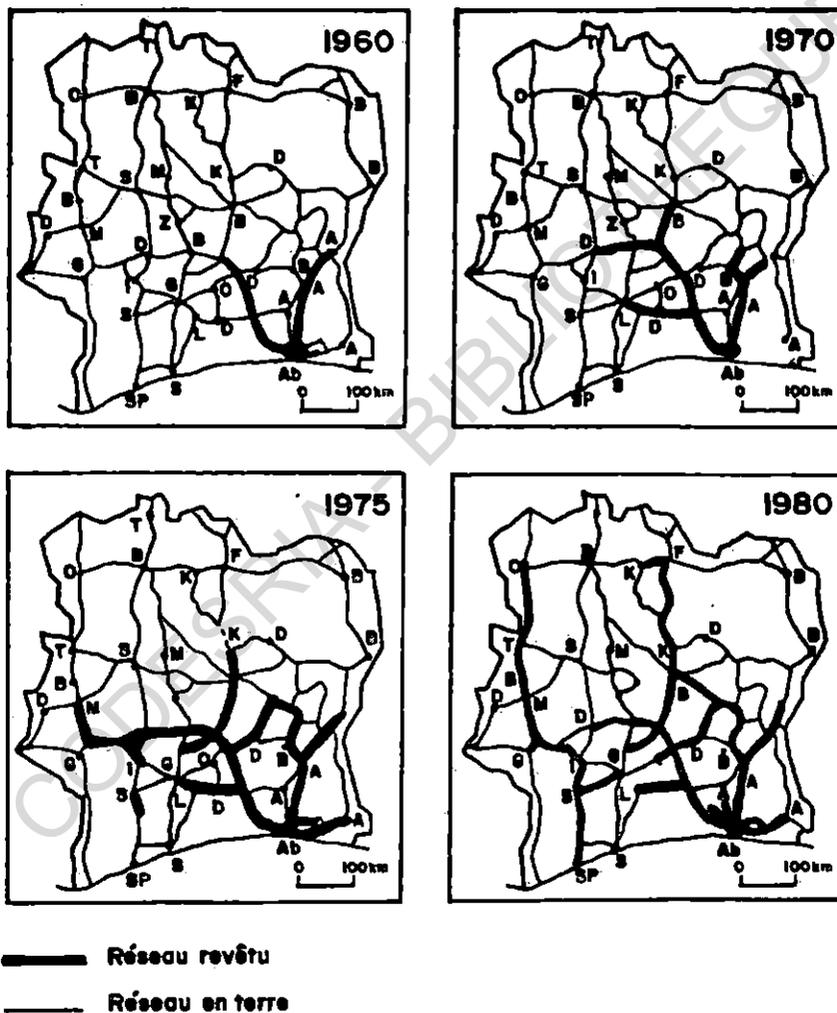
Source:DCGTx, 1992

Ainsi de 10 580 km de route en 1948, la longueur du réseau passera à 32 469 km en 1965 pour atteindre 45 000 km en 1980. Les principales localités desservies sont les chefs-lieux de Préfecture. *Une superposition de la carte du réseau routier en 1975 (Fig 30) avec celle des premiers entrepôts secondaires (Fig 26) montre que la préférence des importateurs a été portée dans un premier temps sur les zones qui présentaient un niveau de desserte important.*

Le premier souci des autorités ivoiriennes a été de développer au plus vite un réseau routier nécessaire à la mise en valeur du pays. Aussi la longueur aménagée primait sur la qualité de la piste. Peu à peu devant l'augmentation du trafic et le caractère temporaire des pistes, des solutions furent adoptées pour améliorer le réseau.

Fig 30

Figure 30: Evolution du réseau routier revêtu en Côte d'Ivoire (1960-1980)



Source : Plan quinquennal de développement économique, social et culturel (1981 - 1985) P. 202

4.3.2 - Un réseau de communication dense et diversifié

Le réseau existant bien que de qualité inégale dessert l'ensemble du pays et en particulier les riches régions forestières du Sud dont il a permis très tôt la mise en valeur.

D'une longueur totale de 25 500 km en 1960 il est passé à 45 000 km en 1980 pour atteindre 68 041 km en 1992 (Tab 11).

La ventilation de ce réseau par catégorie de routes pour l'année 1992 est indiquée dans le tableau ci-après.

Tableau 11: Répartition du réseau de communication actuelle par catégorie de route

Catégorie de route	Longueur en Km		Total
	Bitume	Terre	
Autoroute	129		129
Route principale A	3 569	2 520	6 089
Route régionale B	1 592	8 453	10 045
Route locale C		33 549	33 549
Route tertiaire D		18 229	18 229
Total	5 290	62 751	68 041

Source : DCGTx, 1992

Du point de vue technique, on peut distinguer aujourd'hui 4 grandes catégories de route :

- le réseau "A" qui se compose des routes nationales qui relient les préfectures entre elles et des principales liaisons inter-Etats,

- le réseau "B" est constitué des routes régionales qui relient les sous-préfectures entre elles et au réseau "A",
- le réseau "C" permet l'évacuation des produits et la desserte des villages à partir des réseaux "A" et "B",
- le réseau "D" relie les villages entre eux et aux campements.

Le développement considérable des infrastructures routières au cours des 30 dernières années a permis le désenclavement des régions éloignées des grands centres urbains et par conséquent la réduction des coûts de transport des marchandises et des voyageurs.

La répartition spatiale du réseau routier fait cependant ressortir des différences importantes entre le Nord et le Sud du pays surtout en ce qui concerne les routes bitumées.

Plus de 70% des voies revêtues se localisent au Sud de la latitude passant par les localités de Man, Zuénoula et Agnibilékrou.

Vers le Nord seuls les axes Man-Odienné et Bouaké-Ferkessedougou sont bitumés. Les axes interurbains dans cette région sont généralement non revêtus et difficilement praticables pendant l'hivernage.

L'organisation du réseau routier privilégie ainsi les liaisons verticales c'est-à-dire entre les localités de l'intérieur et la région d'Abidjan au détriment des liaisons transversales. Cela a des répercussions sur les coûts de transport qui, malgré la baisse générale de ces dernières années, restent importants sur le réseau inter-urbain.

L'analyse des éléments constitutifs du circuit de distribution du poisson de mer montre qu'un effort important a été fait aussi bien du côté des pouvoirs publics que de celui des privés ivoiriens pour doter la Côte d'Ivoire de structures de stockage et de distribution de produits halieutiques d'origine marine.

Le port de pêche d'Abidjan mis en service dès 1955 a permis un développement de la production locale et un accroissement des quantités de poisson congelé importé.

L'existence d'un important réseau de communication reliant le Sud au Nord, et les différentes localités entre elles, a permis l'installation de

structures de relais comprenant des entrepôts frigorifiques secondaires, des centres de transformation, des centres de traitement et des marchés.

La répartition spatiale de ces structures révèle un déséquilibre important entre la région forestière densément pourvue et la zone de savane faiblement desservie. Ce déséquilibre n'est-il pas l'une des causes profondes des différences observées dans le niveau de consommation entre les populations du Sud et celles du Nord (hypothèse 3)?

La distribution du poisson du port vers les centres de relais est assurée par une importante population comprenant des importateurs, des grossistes, des transporteurs et des vendeurs-détaillants.

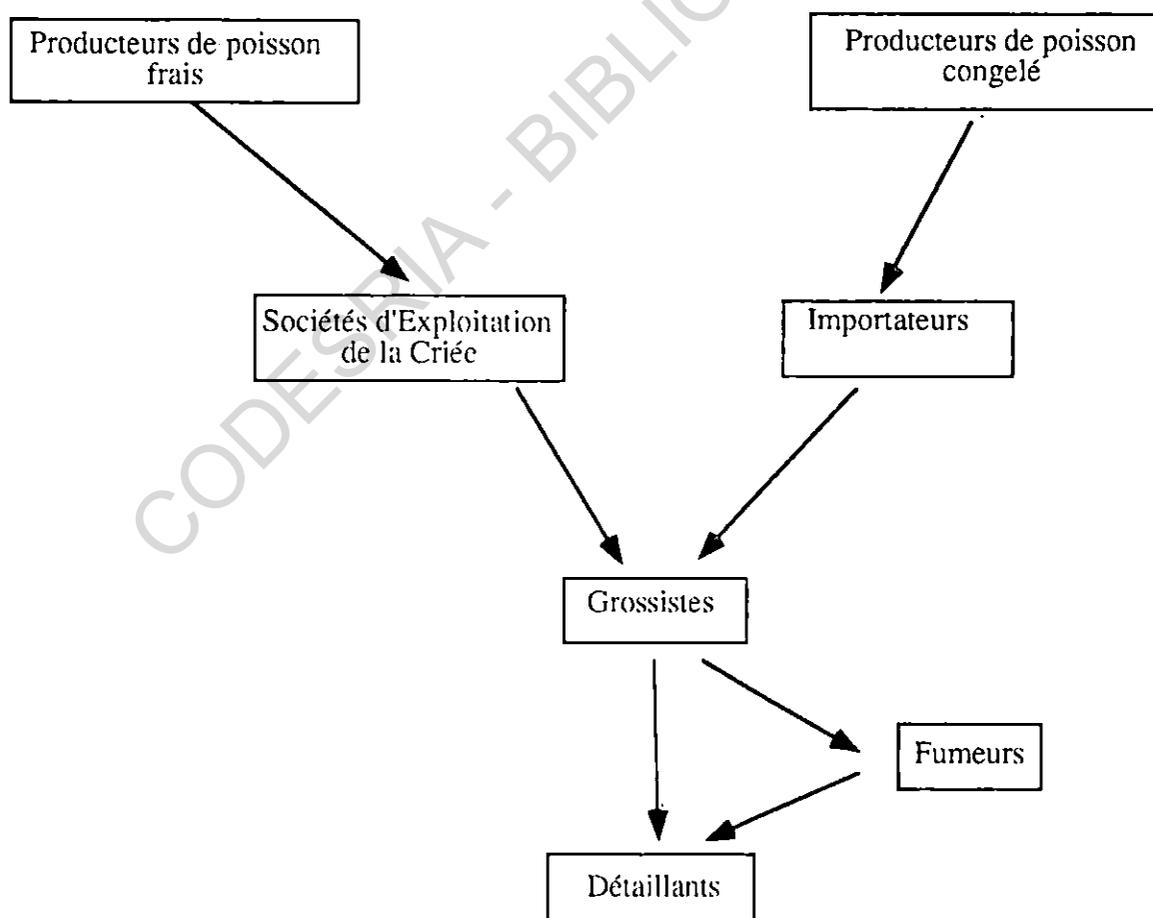
CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Chapitre 5: Les acteurs du réseau de distribution

On distingue 4 grandes catégories d'acteurs dans le réseau de distribution du poisson de mer :

- les importateurs et la Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche,
- les grossistes et les fumeurs,
- les détaillants ,
- les transporteurs.

Figure 31: Les acteurs du réseau de distribution



5.1- Les importateurs et la Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche

Ils assurent le lien entre les producteurs et les distributeurs. Alors que les importations de poisson congelé sont assurées par de nombreuses sociétés, le monopole de la vente du poisson frais est détenu par la SECPP qui est une structure mise en place par les armateurs à la pêche.

5.1-1- Les importateurs de poisson congelé

Le port de pêche d'Abidjan compte de nombreuses chambres froides gérées par des importateurs. Ils sont les principaux fournisseurs des grossistes propriétaires de chambres froides secondaires et des fumeurs. Entre 1979 et 1985, leur nombre est passé de 8 à 21. Depuis cette date, il n'a cessé de diminuer à cause des difficultés économiques qui ont entraîné une baisse générale des activités du secteur halieutique. En 1991, seulement 15 sociétés ont opéré au port d'Abidjan.

5.1.1.1- Identité des importateurs

Ce sont pour la plupart des Sociétés Anonymes (SA et SARL) les plus importantes (SIVCOGE, COFRAL, AIF) ont plus de 90% du capital social détenu par des Ivoiriens (Tab 12). Selon les responsables des pêches, les véritables détenteurs des capitaux sont des allogènes, les Ivoiriens qui figurent sur les papiers officiels servent d' "hommes de paille" qui ne représentent rien dans le capital des entreprises. Cette ivoirisation "sur papier" facilite l'implantation des sociétés en territoire ivoirien.

Les importateurs se sont installés pour la plupart après les années 1960. Parmi les plus importants deux ont moins de 12 années d'existence. Il s'agit des sociétés AIF (1982) et SIVCOGE (1983).

Tableau 12: Identité des importateurs

Société	Régime juridique	Répartition des actions		Montant des investissements (millions) F CFA	Année d'implantation
		Ivoiriens	Non-Ivoiriens		
SIVCOGE	SARL	100,00			1983
COFRAL	SA	99,99	0,01		1972
AIF	SA	100		555	1983
IMPAC	SARL		100,00	140	1984
SIDIPROM	SARL		100,00	120	1986
IMPROMER	SA	15,00	85,00		1973
AWAMER	SARL	50,00	50,00	112	1980
ARPECHE	SARL	50,00	50,00		1986
AFRIVIC	SARL		100,00		1985
PECHAZUR	SA	100,00		70	1980
LGA	SA	100,00			1984
PROMOMER	SARL	100,00			1991
PROSUMA	SARL		100,00		1966

Source: EP

En dehors des installations du port, ils disposent d'un réseau de petites unités de stockage constituées de chambres froides réparties sur l'ensemble du territoire national. Ces unités permettent de prolonger l'action du froid jusque dans les régions les plus reculées de la Côte d'Ivoire.

La capacité de stockage dont disposent les importateurs est estimée à 30 000 t soit environ 75 000 m³. Si l'on tient compte des chambres froides de la SOGEF et de la SOGIP, cette capacité peut être portée à 43 500 t.

Le poisson est conservé à une température négative pour éviter toute détérioration. La température minimale autorisée est de -18° mais des sociétés comme AIF, COFRAL et SIVCOGE ont atteint -25 et -35°C.

Les ressources financières dégagées pour la constitution des entrepôts sont fonction de la taille de la société et des innovations qui s'y trouvent. Elles varient de quelques millions de Francs (Afrivic 150 millions F CFA) à plusieurs centaines de millions (SIVCOGE 950 millions, AIF 1,576 milliard).

Ces ressources sont en constante augmentation compte tenu des nombreux travaux d'agrandissement et de l'acquisition régulière d'équipements techniques.

5.1.1.2 - Déroulement des importations

En 1992, 13 entreprises et établissements ont été autorisés à importer du poisson en Côte d'Ivoire (Tab 12). Dans la réalité seulement 6 d'entre elles ont régulièrement mis du poisson sur le marché. Il s'agit des Sociétés IMPROMER, COFRAL, AFRIVIC, IMPAC, AIF et SIVCOGE. Les tonnages importés vont de 8000 t à environ 30 000 t par société et par an. Les 7 autres sociétés (PECHAZUR, LGA, PROSUMA, AWAMER, ARPÊCHE et SIDIPROM) peuvent être considérées comme des importateurs occasionnels. Elles mettent annuellement moins de 7 000 t de poisson sur le marché et restent inactives plus de 6 mois dans l'année. Elles importent surtout durant les périodes d'abondance c'est-à-dire de décembre à mars.

A partir du mois d'avril jusqu'au mois de novembre, la majorité cesse toute activité. Celles qui restent en activité importent des quantités relativement faibles.

Les importations de poisson congelé se font généralement individuellement. Chaque importateur recherche lui-même ses fournisseurs. Il peut cependant arriver que plusieurs sociétés se regroupent pour acquérir du poisson. L'avantage d'une telle entente est qu'elle permet de présenter une surface financière plus grande donc de bénéficier de quelques facilités de paiement qu'un importateur à lui seul ne pourrait avoir. AIF, AFRIVIC, IMPAC et IMPROMER s'adonnent couramment à cette pratique tandis que SIVCOGE et COPRAL importent généralement seules.

Le prix du poisson proposé aux importateurs à bord du navire est généralement bas, car il ne tient compte ni des taxes du port ni des frais de dédouanement.

Lors du débarquement, l'importateur doit se mettre en règle vis-à-vis de l'administration du port et de la douane en payant les droits et taxes dont les principaux sont :

- Droit de douane : 15% du prix CAF (1)
- Taxe sanitaire : 1050 F CFA / t nette
- Office Ivoirien de chargeur : 0,3% du prix CAF
- Taxe de port : 2 500 F CFA + 20% par tonnage net
- Honoraires transitaires et TVA : environ 440 F CFA/ t brute

Lorsque l'importateur remplit ces conditions, sa marchandise peut alors être débarquée (Photo 7) et stockée dans son entrepôt avant la vente aux grossistes.

¹ Prix Caf : Dont la valeur en Douane comprend outre le coût de la marchandise, le transport jusqu'au port de destination et l'assurance

Prix Fob : Se dit d'une transaction commerciale maritime dans laquelle le prix convenu comprend les frais que supporte la marchandise jusqu'à sa destination sur le navire désigné par l'acquéreur.

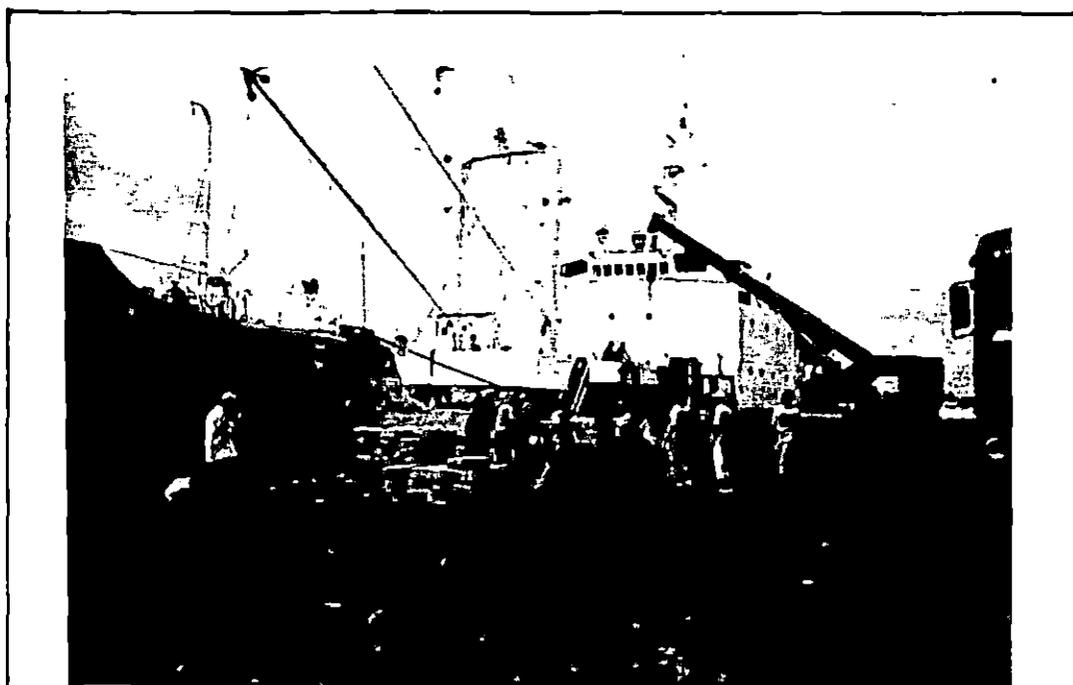


Photo 7: Les opérations de débarquement de poisson congelé

Les deux navires à quai sont Bougainville de nationalité française et Hai Feng 830, d'origine chinoise. ces navires transportent respectivement 500 et 400 tonnes de diverses espèces de poisson congelé en carton destiné aux importateurs ivoiriens.

5.1.1.3- Vente du poisson aux grossistes

Les marchands grossistes représentent les seuls interlocuteurs véritables des sociétés d'importation. Le poisson leur est cédé à des prix relativement bas pour leur permettre de réaliser des bénéfices.

Plusieurs critères concourent à la fixation de ces prix, les principaux sont :

- la source d'approvisionnement de l'importateur

Le prix du poisson est variable selon le fournisseur. Bien que les différences ne soient pas très importantes, elles sont à prendre en compte dans l'élaboration du prix de vente aux grossistes.

Les Russes sont réputés être les fournisseurs les moins cher, viennent ensuite les Mauritaniens, les Sénégalais et les Hollandais.

Les importateurs ne s'approvisionnent donc pas au même tarif. On ne peut par conséquent leur demander de vendre le poisson au même prix.

Certaines sociétés comme SIVCOGE bénéficient de conditions d'achat très favorables auprès des Russes. Ainsi pour la même source d'approvisionnement, on observera des écarts de prix lorsque le poisson doit être mis en vente sur le marché. Les importateurs qui n'ont pas bénéficié de faveurs vendront à des tarifs plus élevés.

- la capacité de stockage de l'importateur

C'est un élément important du marché de poisson car elle permet de réguler ce marché. En effet, les problèmes de rupture de stock ou de l'insuffisance des quantités à la source ne peuvent trouver leur solution que dans une grande capacité d'entrepôt. C'est en cela que les entrepôts de la SOGEF et ceux de la SOGIP sont d'un grand intérêt pour les importateurs.

A ces chambres froides, il faut ajouter celles des sociétés AIF et COFRAL dont une partie est mise en location.

Les tarifs de stockage qui ne représentent rien apparemment (10 F CFA / kg / jour à la SOGEF) pèsent lourd sur la fixation du prix de vente en raison de la grande concurrence que livrent les importateurs qui disposent de leur propre entrepôt. Les charges d'entrepôt ne s'élèvent qu'à 0,58 F CFA / kg / jour pour ces derniers. Ils vendront de ce fait le poisson à un prix moindre par rapport aux autres.

L'acquisition d'une grande capacité de stockage est d'autant plus importante qu'il existe des périodes de l'année où le poisson devient rare à la source. Cette situation peut durer un, deux, voire trois mois. Seul un accroissement des possibilités de stockage peut permettre aux sociétés d'être actives pendant ces périodes.

a) - Les stratégies de vente

D'une manière générale lorsqu'un importateur bénéficie de facilités d'achat, il a au choix deux stratégies de vente.

- Il peut décider de s'attirer de la clientèle en pratiquant des prix relativement bas par rapport aux autres. Il écoule ainsi rapidement sa marchandise avec une marge bénéficiaire acceptable. Il peut alors passer une autre commande et accroître ainsi le volume de ses activités.

Deux solutions se présentent aux autres importateurs, ils peuvent vendre leur poisson au même prix que l'importateur privilégié en réduisant leur marge bénéficiaire, ce qui leur permet de conserver leur clientèle. La seconde solution est d'attendre l'épuisement du stock de l'importateur privilégié. Ils doivent alors supporter des frais de stockage supplémentaires qui sont quelquefois lourds lorsque l'importateur n'a pas sa propre chambre froide.

La deuxième stratégie de vente consiste pour l'importateur privilégié à vendre sa marchandise au même tarif que les autres afin d'accroître sa marge bénéficiaire. Lorsque ce cas se présente, chaque importateur conserve sa clientèle, seulement l'importateur qui a bénéficié de facilité d'achat sort financièrement gagnant car il réalise davantage de bénéfices.

b) - Une homologation des prix de vente est-elle possible ?

La diversité des sources d'approvisionnement et la variété des modes de conservation rendent inapplicables les prix homologués que propose l'administration ivoirienne depuis quelques années. D'ailleurs le poisson est généralement vendu à un prix moindre que celui fixé par le service d'homologation. De plus les tarifs homologués parviennent aux importateurs le plus souvent après la vente de leur marchandise. Ils servent ainsi simplement de garde-fous.

On note cependant que pendant les périodes de rupture, les prix avoisinent et même atteignent ceux fixés par le Ministère du Commerce.

5.1.2 - La Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche

Elle centralise l'ensemble de la production des unités de pêche industrielle nationale.

5.1.2.1 - Présentation

Elle a été mise en place par le Ministère de la Production Animale en septembre 1971, sur proposition des armateurs à la pêche. Sa mission est d'écouler la totalité des apports de la flottille de pêche industrielle, d'encaisser les achats des mareyeurs (1) et de régler aux armateurs le montant de leurs ventes après déduction d'une commission de 2% destinée à couvrir ses frais généraux (surtout le salaire du personnel) et d'une taxe de 1% destinée à faire face aux risques d'impayés des acheteurs.

La société est organisée en deux services de vente : l'un chargé de vendre la production de la pêche démersale et l'autre chargé de la vente des prises pélagiques.

Elle détient ainsi le monopole de la vente du poisson de la pêche industrielle nationale. Aucun armateur n'a le droit de se livrer à des opérations de vente en dehors de cette structure.

A la tête de la société se trouve un Directeur qui est choisi par le syndicat. Il travaille avec des crieurs qui dirigent les opérations de vente. La production chalutière est la première à être proposée aux grossistes. La vente débute aux environs de 1 h 30 mn du matin pour s'achever à l'aube. La vente de la production des sardiniers-senneurs suit immédiatement.

Deux raisons principales expliquent le décalage observé dans la vente:

- la première est le souci de permettre aux grossistes qui interviennent à la fois dans les deux secteurs de la pêche fraîche (démersale et pélagique) d'assister à l'ensemble des opérations de vente,
- la deuxième est le fait que la production démersale est destinée à plus de 90% à la vente au détail sur les marchés d'Abidjan et environs. Elle doit de ce fait être rapidement écoulee pour être disponible sur les marchés tôt le matin.

1 Mareyeur : commerçant grossiste achetant le poisson à la SECPP et chargé de l'écouler auprès du détaillant. Nous les désignerons souvent par le terme grossistes.

5.1.2.2 - Les conditions pour être acheteur auprès de la SECPP

La Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche n'admet pour interlocuteur que des hommes ou des femmes ayant la qualité de grossiste.

Cette qualité s'acquiert par le dépôt d'une caution de 500 000 F CFA auprès du bureau de vente. Cette somme sert à payer les armateurs au cas où le grossiste se trouverait dans l'impossibilité d'honorer ses engagements vis-à-vis de la société.

Les grossistes ayant une longue pratique du métier et connus pour la régularité de leur acquittement sont exemptés de cette caution. Ils peuvent prendre autant de poisson qu'ils le désirent. Aucune limitation ne leur est imposée. Les nouveaux venus quant à eux, sont tenus de ne pas faire d'achats d'une valeur supérieure au montant de la caution.

Les achats se font par lots de 5 à 50 caisses.

5.1.2.3 - Le déroulement de la vente

Elle débute à 1 h 30 mn du matin et se déroule en plusieurs étapes.

a) - La vente par pesée

Le poisson vendu par pesée est d'une grande qualité. Le prix du kilogramme est variable selon l'espèce et selon la taille (Photo 8). Généralement les quantités vendues sont faibles. Les acheteurs sont des propriétaires de poissonneries et les services de restauration des hôtels d'Abidjan. Si le stock en vente ne s'épuise pas avant le début de la criée, les deux opérations se déroulent simultanément puisque les acheteurs sont généralement différents.



Photo 8: La vente par pesée

Il est 21 h 15 mn, M. OBALA de l'armement ivoir-pêche propriétaire du navire Galaxie en débarquement procède à la vente par pesée. Les quantités achetées étant faibles, seulement le petit instrument de mesure est utilisé. Il se sert de la bascule lorsque les achats atteignent 50 kg.



Photo 9: La vente à la criée

Il est 2 h du matin, les acheteurs-grossistes et les détaillants viennent d'être réveillés par plusieurs coups de sifflets. Après avoir dénombré les caisses et leur contenu, M. ZOUNGRANA Ignace procède à la vente à la criée. Ici, il est en face d'un lot de 18 caisses d'ombrine(sosso). Parti pour 30 000 F CFA, les enchères ont porté la caisse à 36 500 F CFA. Le lot est acheté par Souleymane SIDIBE de nationalité malienne qui est à la fois grossiste et détaillant au marché d'Adjamé. La revente est faite sur place aux détaillants en raison de 40 000 F CFA la caisse, soit un excédent de 3 500 F CFA par caisse.

b) - La vente des lots de caisses aux grossistes

Elle commence par l'inventaire des lots de caisses par le crieur. Les acheteurs grossistes sont ensuite autorisés à pénétrer dans l'enceinte réservée aux trieurs pour examiner le poisson. Les marchands détaillants sont également autorisés à marquer les lots de caisses qui les intéressent. Une fois achevé le dénombrement des lots de caisses, le crieur annonce le nombre de caisses qui composent le lot ainsi que l'espèce et la taille du poisson qu'elles contiennent.

Les enchères sont prises à la caisse, par 100 F CFA sur une mise à prix du crieur (Photo 9) qui se base sur les cours du jour précédent et sur l'importance de la production.

Si la mise à prix est trop élevée et qu'aucun preneur ne se désigne, le crieur réduit son offre par 100 F CFA jusqu'à ce qu'il trouve un preneur.

Les enchères repartent alors, ascendantes, et le lot est attribué à l'acheteur le plus disant.

Une fois cette étape terminée, le crieur se retire. Les grossistes procèdent alors à la vente sur place des caisses de poisson aux détaillants venus de toutes les communes d'Abidjan.

5.2- Les grossistes et les fumeurs

Il existe 2 grandes catégories de grossistes dans le secteur de la distribution du poisson de mer : les grossistes du poisson congelé et ceux du poisson frais qui sont quelquefois propriétaires de centres de fumage.

5.2.1 - Les grossistes distributeurs de poisson congelé

L'essentiel du poisson congelé distribué en Côte d'Ivoire est en carton et provient des importateurs. Mais il existe parallèlement à ce circuit, un autre, moins étendu qui concerne le thon congelé débarqué en vrac.

La distribution du poisson congelé en carton est une activité dominée par les sociétés d'importation qui sont représentées à travers des chambres froides de petite taille qui constituent des filiales des entrepôts mères localisés au port de pêche.

Parallèlement à ces sociétés, des privés de plus en plus nombreux sont présents dans ce vaste réseau de commercialisation du poisson (Fig 32).

5.2.1.1 - Identité des marchands grossistes

On a des filiales de société d'une part et d'autre part des particuliers qui agissent pour leur propre compte.

- Les chambres froides filiales de sociétés

La plupart des entrepôts frigorifiques du port possèdent des succursales dans les villes de l'intérieur (Fig 33).

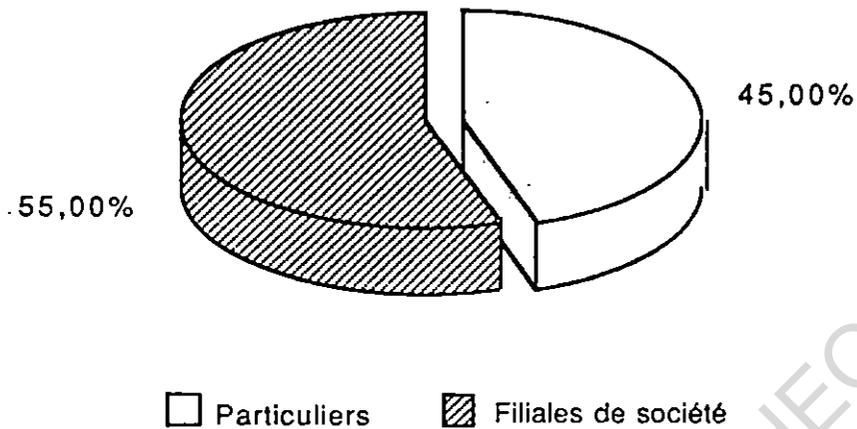
Les installations de la société COFRAL qui sont les plus nombreuses représentent 31% de l'ensemble des structures gérées par les importateurs. Elle est suivie des sociétés AIF, IMPAC et SIVCOGE qui contrôlent respectivement 26%, 15% et 10% des chambres froides. Les plus faibles pourcentages sont enregistrés par le groupe, SIDIPROM et ARPÊCHE qui détiennent chacun 9% des chambres froides.

La prépondérance des sociétés COFRAL, AIF, IMPAC et SIVCOGE est liée à la grande quantité de produits qu'elles mettent sur le marché mais surtout à la faiblesse des achats des grossistes qui, à eux seuls ne peuvent absorber la totalité des importations dans un délai raisonnable. Ces sociétés qui ne devraient pas jouer à la fois le rôle d'importateurs et de grossistes ont dû se substituer aux marchands grossistes en sous effectif afin d'élargir le champ de consommation du poisson congelé et réguler par la même occasion le circuit de distribution.

La proportion de chambres froides gérées par les entreprises est en hausse du Sud vers le Nord du pays.

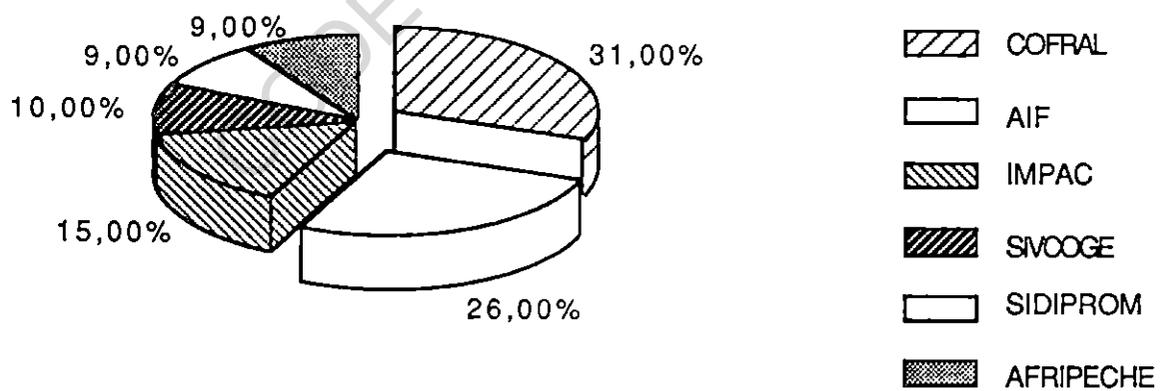
Cette augmentation est liée à la distance qui accroît les frais de transport, minimisant ainsi la marge bénéficiaire.

Figure 32: Répartition des équipements frigorifiques secondaires par catégorie de gérant



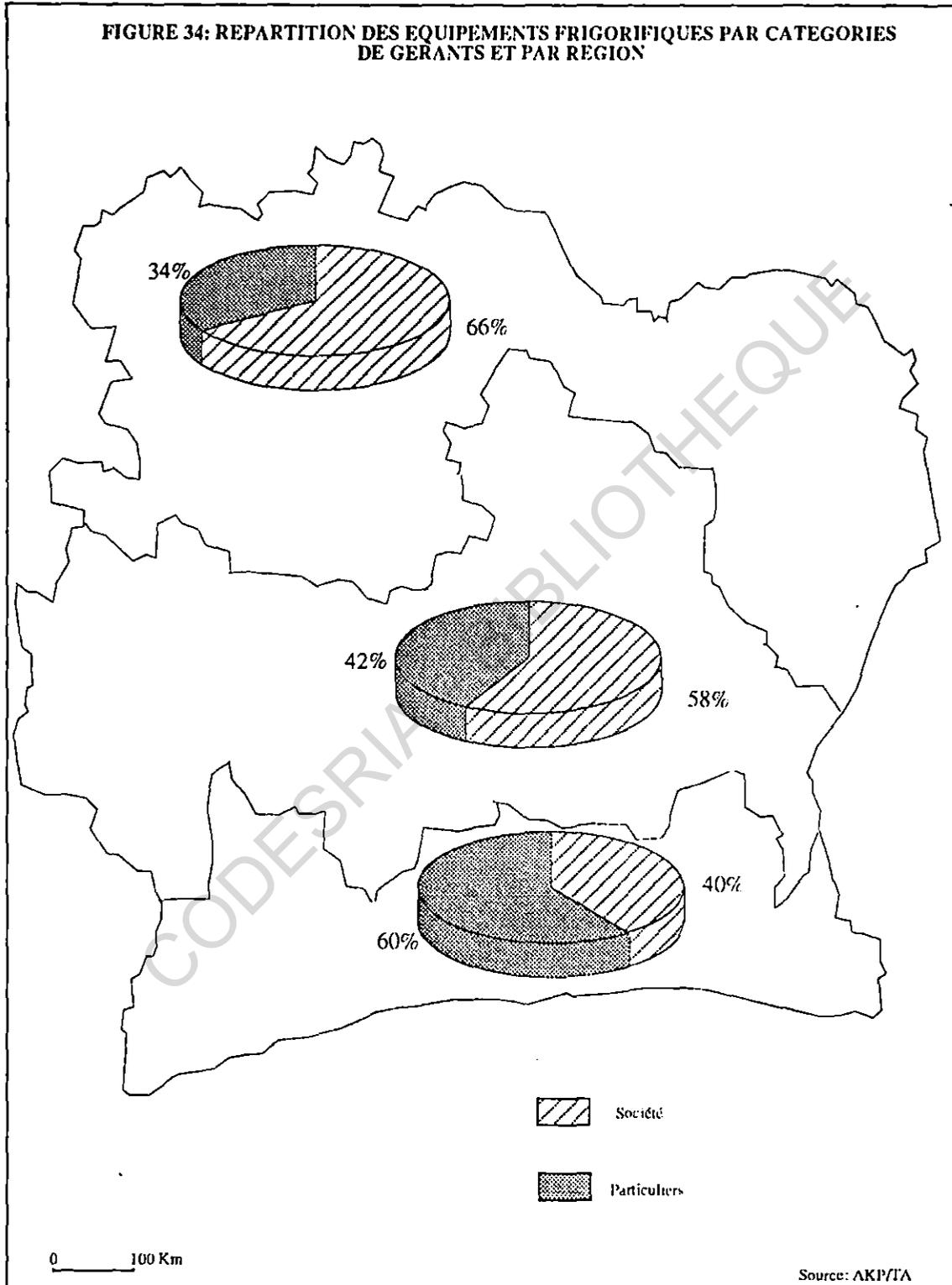
Source: EP

Figure 33: Répartition des succursales par société



Source: EP

r



Seuls les camions isothermes sont véritablement adaptés pour le transport du poisson à destination de la région nord. Or les coûts élevés de ce mode de transport sont difficilement supportables pour des particuliers qui doivent réaliser suffisamment de profits afin de faire face aux charges d'exploitation de la chambre froide.

Le poisson étant destiné en priorité aux ménages à revenus modestes, ne peut être vendu à des prix excessifs.

Les importateurs qui ont une grande marge de manoeuvre représentent de ce fait les structures les mieux indiquées pour la commercialisation du poisson dans la région nord. Ils possèdent des camions isothermes pour la plupart, donc ont la possibilité de réduire le coût du transport afin de proposer le poisson à des prix acceptables.

- Les grossistes exploitants les chambres froides pour leur propre compte.

Ils représentent 45% des propriétaires de chambres froides (Fig 32). Leur proportion évolue dans le sens contraire de celle des succursales des sociétés (Fig 34).

De 60% de la population des chambres froides au Sud, le taux passe à 42% au Centre pour atteindre 34% dans le Nord.

Les causes de cette variation ont été déjà exposées ci-dessus. Elles sont à attribuer à la cherté du coût du transport.

Les privés propriétaires de chambres froides sont dominés par les Ivoiriens qui représentent 73% de la population contre seulement 27% de non Ivoiriens (Fig 35).

La population ivoirienne se compose des quatre principaux groupes ethniques qui sont : Akan, Mandé, Voltaïque et Krou (Fig 36).

Les Mandé sont les plus impliqués dans la distribution du poisson. Ils constituent 47% de la population. Ils sont suivis des Akan 35%, des Voltaïques et des Krou qui comptent pour 9% chacun.

Figure 35: Répartition des propriétaires de chambre froide selon la nationalité

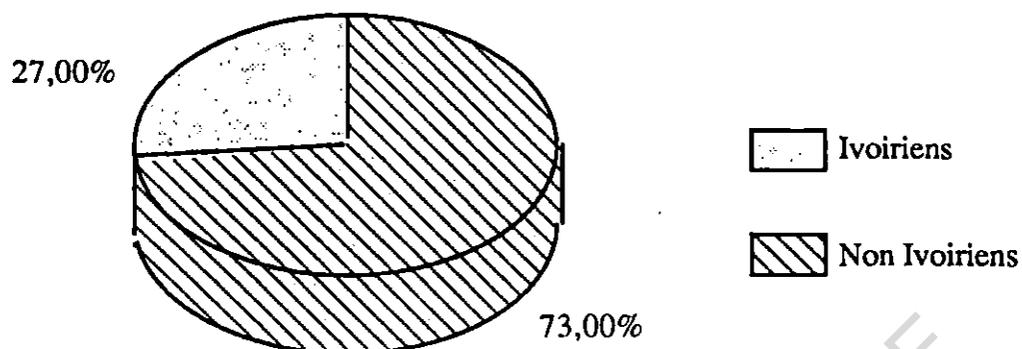
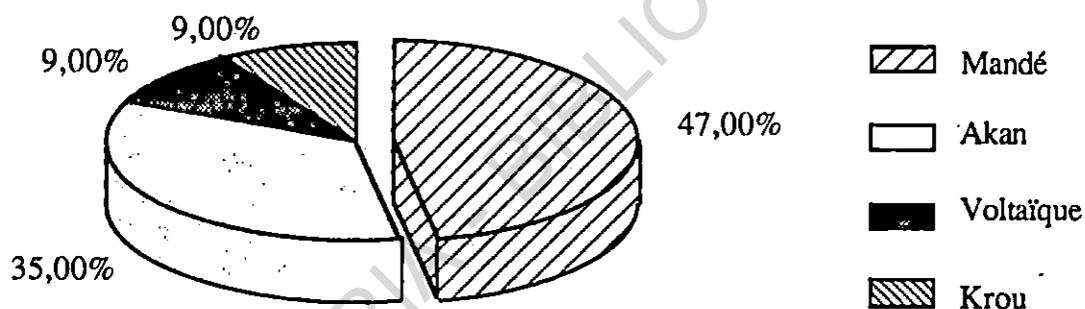
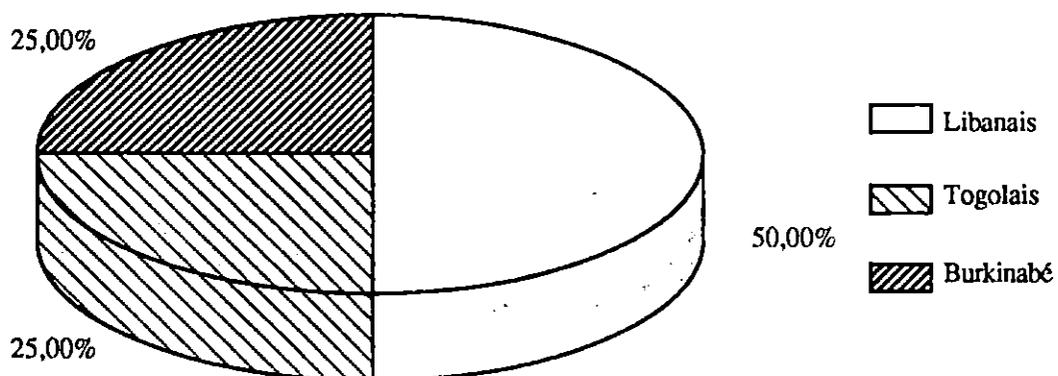


Figure 36: Propriétaires de chambre froide selon le groupe ethnique



Source: EP

Figure 37: Grossistes non Ivoiriens selon la nationalité



Source: EP

A l'intérieur du groupe Mandé, ce sont les sous-groupes Malinké et Dioula qui prédominent. Leur présence massive est liée à leurs activités marchandes traditionnelles.

Les Mandé du Sud (Gouro et Yacouba) sont quasiment absents à ce stade de la distribution du poisson.

Quant aux Akan, ils sont représentés par les Agni, les Baoulé et les Abron surtout.

En dehors des Mandé (Dioula) qu'on retrouve dans toutes les régions, les autres groupes ethniques se rencontrent dans des localités très proches de leur lieu d'origine.

Le Liban, le Burkina-Faso et le Togo sont les principaux pays de provenance des allogènes intervenant dans la distribution du poisson (Fig 37). Les Libanais qui sont les plus nombreux représentent 50% des grossistes non ivoiriens tandis que les Burkinabé et les Togolais comptent pour environ 25%.

L'importance de la proportion de Libanais dans le circuit de distribution de poisson est liée au rôle prépondérant joué par cette communauté dans les activités d'importation de poisson congelé.

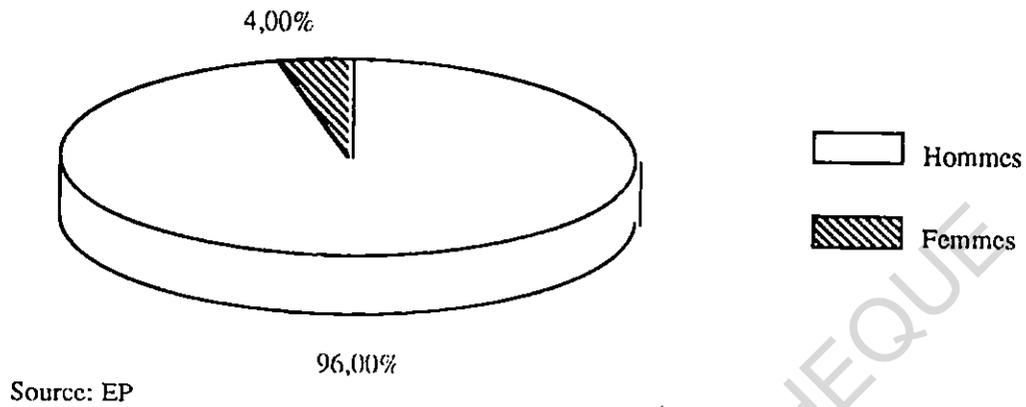
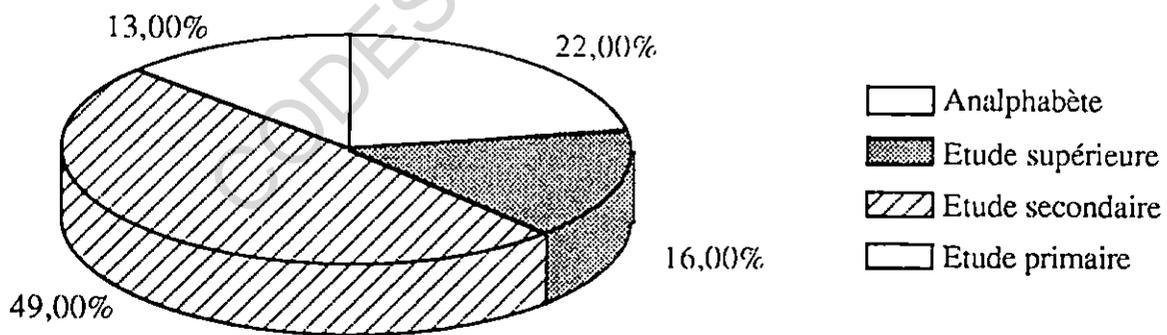
Elle est en effet détentrice de la majorité des actions de la plupart des sociétés d'importation.

Les chambres froides gérées par les ressortissants libanais étaient au départ de simples succursales des entrepôts mères du port de pêche. Ils travaillaient en tant que simples gérants avant l'acquisition de la propriété qui s'est faite de manière progressive.

Les Libanais grossistes bénéficient ainsi de facilités qui leur sont faites par leurs compatriotes importateurs. Ces derniers les aident à lever l'obstacle majeur pour l'exercice du métier qui est l'acquisition d'une structure de stockage.

Le montant déboursé pour la cession varie de 3 millions (la chambre froide) à 7 millions (le conteneur frigorifique).

La profession de grossiste est dominée par les hommes à 96%. Les femmes sont en nombre relativement réduit puisqu'elles ne représentent que 4% de la population (Fig 38).

Figure 38: Marchands grossistes par sexe**Figure 39: Grossistes selon le niveau d'instruction**

Cette prépondérance des hommes s'explique par deux raisons :

- le coût élevé des structures de stockage et
- les nombreux déplacements que nécessite leur approvisionnement en poisson.

L'installation d'une structure de conservation de poisson revient en moyenne à 4,5 millions de F CFA. Cette somme est énorme pour les femmes qui, on le sait, présentent une surface financière moins grande que les hommes.

Le niveau de représentativité des hommes est donc lié à l'importance des moyens dont ils disposent.

Le grossiste du poisson congelé doit constamment faire la navette entre les importateurs du port d'Abidjan et son lieu de résidence. Ce mode de vie est difficilement conciliable avec celui d'épouse ou de mère pour qui la présence au foyer est une nécessité.

En Côte d'Ivoire, la moyenne d'âge des grossistes est de 36 ans. C'est dans la région nord qu'on rencontre la population la plus jeune. Les individus ont en moyenne 30 ans.

Au Centre l'âge moyen est de 38 ans tandis qu'au Sud il atteint 41 ans.

On assiste ainsi à une augmentation progressive de l'âge des individus du Nord vers le Sud.

Les nombreux déplacements que nécessite l'approvisionnement d'un entrepôt rendent l'exercice de ce métier difficile pour les personnes d'un certain âge. Cela justifie la relative jeunesse de la population des grossistes.

Les vendeurs grossistes sont d'une manière générale des personnes lettrées. (Fig 39); 16% ont fait des études supérieures, 49% ont arrêté leurs études au secondaire et 13% l'ont fait dans le primaire.

La proportion d'analphabètes est de 22%. Elle est relativement élevée compte tenu de la nature même du travail. Le grossiste doit savoir lire et écrire pour parvenir à une gestion efficace de son entrepôt.

La tenue d'un cahier des entrées et des sorties de poisson par exemple nécessite du grossiste qu'il soit instruit.

Le faible taux d'analphabète dans la région nord et dans le Centre laisse espérer qu'à long terme, cette activité sera essentiellement détenue par des personnes instruites.

5.2.1.2 - La vente du poisson aux détaillants

Les marchands détaillants et les petits fumeurs sont les principaux clients des grossistes. Les opérations de vente se déroulent généralement le matin avant 8 heures pour les détaillants des marchés et l'après-midi avant 18 heures pour les fumeurs.

Leurs achats ne dépassent généralement pas 2 cartons par jour. Le poisson est revendu frais ou fumé. Le fumage a lieu dans la cours du marchand à cause de la faiblesse des quantités.

Lorsque la localité compte plusieurs chambres froides, chaque grossiste a des clients qui lui sont fidèles et à qui il fait des facilités de paiement. Les détaillants travaillent comme des employés du grossiste. le poisson leur est remis tôt le matin pour la vente. Ils reviennent à la fin de la journée ou l'après midi pour restituer la somme due au grossiste. Ils conservent le surplus et peuvent reprendre à nouveau des cartons.

Pendant les périodes où le poisson est abondant, le détaillant peut ne pas épuiser le contenu d'un carton, il le retourne alors à la chambre froide et revient le lendemain pour achever la vente lorsque la qualité du poisson n'a pas subi de dommage.

Quand le poisson se trouve dans un mauvais état à la mi-journée, il ne retourne plus à la chambre froide, il est fumé le même jour et revendu les jours qui suivent.

Certains grossistes font la distribution du poisson dans les villages proches de leur localité. Tôt le matin, un véhicule contenant une certaine quantité de poisson quitte la chambre froide pour le ravitaillement des villages. La vente se fait au détail. Le véhicule sillonne toutes les agglomérations de la région jusqu'à l'épuisement du stock. Cette pratique tend cependant à disparaître depuis l'avènement des grossistes ambulants. Ces derniers visitent campements et hameaux pour proposer du poisson à un prix généralement meilleur que les propriétaires d'entrepôt.

Dans certaines localités comme Odienné, Korhogo, Bouna et Bouaflé, des villageois se sont spécialisés dans la vente du poisson et se ravitaillent périodiquement auprès des chambres froides.

Le poisson est vendu pendant le jour du marché qui se tient une fois par semaine. Les quantités vendues sont généralement importantes car les villageois font l'approvisionnement pour une ou plusieurs semaines.

Le **thon** congelé vendu sur le marché représente les rejets des conserveries. Il est communément appelé "faux thon". La principale espèce qui alimente ce circuit est la thonine (*Euthynnus alletteratus*) mais lorsque des espèces comme le Patubo (*Thunnus obesus*), le germon (*Thunnus alalunga*), le listao (*Katsuwonus pelamis*), et l'albacore (*Thunnus albacares*) ne remplissent pas les conditions pour la mise en conserve, elles sont également déversées sur le marché.

Les fournisseurs de thon sont des grossistes qui sont titulaires d'un agrément délivré par le Ministère des Ressources Animales. Ils sont autorisés à se rendre sur les thoniers congélateurs après l'approvisionnement des industries de thon. Ils achètent le poisson aux enchères et ordonnent le débarquement.

Une dizaine d'individus dont 3 femmes sont spécialisés dans ce type de commerce. Ils sont constitués en société dont quelques unes sont: SICOMAR, COPCI, SIFROMER et COPROMER. Ces sociétés sont de type familial puisqu'elles sont généralement composées de membres d'une même famille.

La plus ancienne (la COPCI) a trente ans d'existence tandis que la plus récente (COPROMER) n'en a que 5.

Les femmes n'ayant pas accès aux bateaux, elles se font représenter par des hommes membres de leur société lors des opérations de vente à bord du navire. On note généralement trois modes d'achat :

- le contenu du bateau est réservé à un seul grossiste,
- il est acheté par l'ensemble des grossistes,
- le bateau est nouveau venu, dans ce cas chaque grossiste tente sa chance en introduisant une demande d'achat auprès du capitaine.

Quel que soit le mode d'achat, l'acheteur grossiste doit être en règle vis-à-vis de l'administration du port de pêche. Son agrément doit être visé

par les services de douane et d'hygiène ainsi que par la capitainerie. Aucun débarquement n'est possible avant l'accomplissement de ces formalités.

Les opérations de débarquement ont lieu en dehors des heures de travail puisque la priorité pour le navire est l'approvisionnement des industries de thon. Les grossistes peuvent débarquer entre 12 h et 14 h 30 mn et au delà de 18 h.

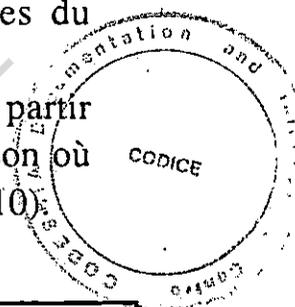
Les opérations de débarquement sont minutieusement suivies par le syndicat des grossistes qui se charge de dédouaner la marchandise en payant les taxes et autres droits exigés par l'administration du Port. En retour le grossiste doit mettre à la disposition du syndicat une certaine quantité de poisson dont la vente permet de renflouer les caisses du syndicat.

C'est seulement après cette étape que le poisson est autorisé à partir de l'enceinte du port de pêche pour être vendu sur le marché à poisson où des acheteurs venus de tous les quartiers d'Abidjan attendent (Photo 10).



**Photo 10: Les opérations de vente du
"faux thon"**

Ce tas de "faux thon" représente un chargement d'un véhicule de 2 tonnes. Il a été acheté par un grossiste pour une valeur de 500 000 F CFA . La vente se fait au détail, par pièce (3 pièces à 1 000 F CFA).



Le poisson arrive sur le marché dans des véhicules de 3 t ou dans des "pousse-pousse"(1) aux environs de 18 h 30 mn. Une partie est vendue sur place à des acheteurs généralement des garbatiers (2) ou des fumeurs. Le reste est stocké à l'intérieur des entrepôts frigorifiques du marché installés à cet effet. Ce stock est vendu aux enchères très tôt le lendemain matin.

Les prix du poisson sont très variables aussi bien sur le bateau qu'au marché à poisson. Ils sont fixés en fonction de l'offre et de la demande. On note cependant que d'une manière générale, les grossistes tirent le maximum de profit de leurs activités.

Une enquête parallèle révèle que le prix du kilogramme de poisson varie de 60 F à 190 F CFA à bord du bateau alors qu'il ne coûte pas moins de 500 F CFA sur le marché quel que soit la période de l'année.

Le profit tiré est d'autant plus important que certains grossistes très connus dans le milieu achètent le poisson à des prix très dérisoires donc nettement inférieurs à 60 F CFA/ kg. A d'autres le poisson est même remis gratuitement. Il leur est demandé simplement de participer aux frais de séjour du bateau.

Quelquefois, les demi-grossistes achètent la totalité du contenu d'un véhicule. S'il s'agit d'une 2 t, elle est vendue entre 250 et 700 000 F CFA selon la saison.

Le demi-grossiste procède par la suite, à la vente au détail soit dans des pousse-pousse, en raison de 35 à 90 000 F CFA le pousse - pousse soit par petits tas de 500 à 1000 F CFA.

Pour avoir la priorité sur la marchandise, le demi-grossiste doit verser à la Société une caution allant de 500 000 à 1 million de F CFA selon que les achats portent sur un ou plusieurs chargements de véhicules 2 t. Les acheteurs sont généralement des vendeurs d'attiéké-poisson communément appelé "garba" mais on rencontre de plus en plus des fumeurs.

Les achats se font comptant, les possibilités de crédit sont rares. Il arrive cependant qu'un crédit soit exceptionnellement fait à un acheteur

¹ C'est une charette à deux roues et à deux manches généralement poussée par des hommes . Elle est très utilisée pour le transport de marchandises en milieu urbain. Elle mesure en moyenne 1,5m de longueur sur 1m de largeur

² Garbatier : ce sont les vendeurs d'attiéké et de poisson qu'on rencontre dans tous les quartiers d'Abidjan. Ils sont très populaires à cause des prix relativement bas qu'ils pratiquent.

très connu. Ce dernier doit se mettre en règle vis-à-vis de son fournisseur avant la prochaine vente.

Le thon congelé joue un rôle important dans l'économie halieutique ivoirienne. Outre les revenus tirés de la mise en conserve réalisée par la SCODI, PFCI et récemment la SI3T, la vente sur le marché d'une partie des débarquements communément appelée "faux thons" procure des gains substantiels à une partie non négligeable de la population.

Environ 10 sociétés familiales se consacrent à cette activité. Elles occupent quotidiennement des centaines de contractuels qui proposent leurs services depuis le quai jusqu'à la vente du poisson sur le marché.

Quand on sait que le salaire d'un travailleur en Côte d'Ivoire fait vivre une dizaine d'individus, on peut estimer à quelques milliers d'habitants la population dont la survie dépend de la vente du "faux thon".

Cette activité reste toutefois dominée par les allogènes qui constituent la population des contractuels et qui sont fortement représentés dans les sociétés titulaires d'agréments d'achat.

5.2..2 - Les grossistes distributeurs de poissons frais

Ce sont les seuls interlocuteurs de la Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche.

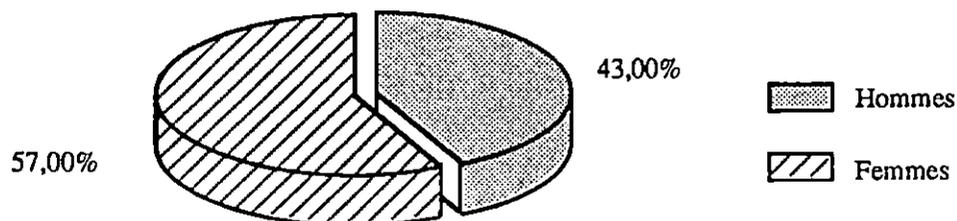
Ils sont au total 119 dont 79 à la pêche pélagique et 40 à la pêche démersale.

5-2-2-1 - Les grossistes de la production des sardiniers-senneurs

Les 79 grossistes se composent de 45 femmes contre 34 hommes (Fig 40).

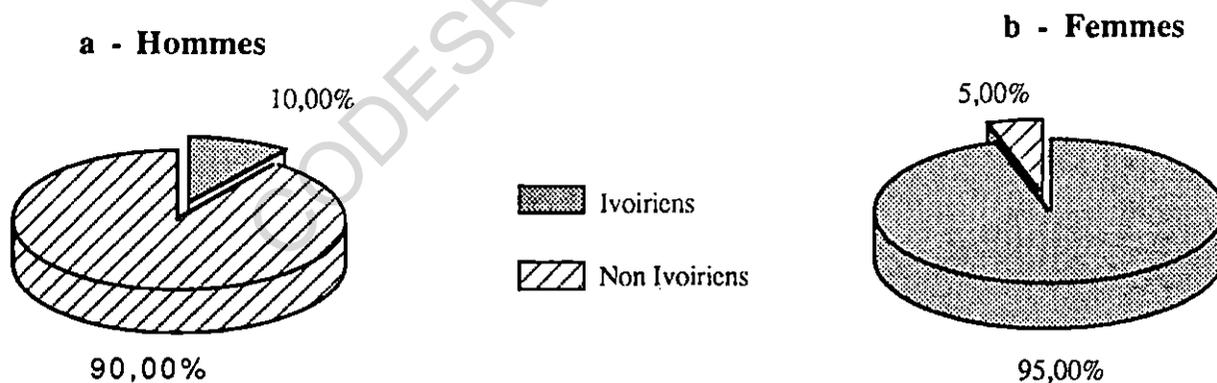
Les hommes sont dans leur grande majorité des non Ivoiriens (90% allogènes - 10% Ivoiriens) (Fig 41a) alors que la population des femmes est dominée par les Ivoiriennes: 95% contre 5% d'étrangers (Fig 41b).

Figure 40: Grossistes aux sardiniers-senneurs selon le sexe



Source: EP

Figure 41: Grossistes par nationalité



Source: EP

Les femmes grossistes sont généralement du groupe ethnique Akan. Elles sont Apolo, N'zima ou Baoulé.

Elles sont pour la plupart mariées.

On estime à en moyenne 5 le nombre de grossiste par navire.

5.2.2.2 - Les grossistes de la pêche chalutière

Au chalut, les grossistes sont moins nombreux. Ils sont au nombre de 40 dont 34 hommes pour 6 femmes (Fig 42). Ici, les femmes sont toutes des Ivoiriennes. Au niveau des hommes, seulement 5 sont Ivoiriens. Les 29 autres sont des allogènes (Fig 43).

Selon les responsables de la société de vente, l'absence des Ivoiriens grossistes dans la filière de commercialisation s'explique essentiellement par le manque de courage et d'initiative de ces derniers.

Les opérations de vente se déroulant de nuit, le grossiste doit s'habituer aux veilles, or les Ivoiriens qui ont embrassé ce métier à un moment donné n'ont pas pu surmonter cette difficulté et ont tous abandonné.

La présence massive de non Ivoiriens pose un problème socio-économique grave car les sommes importantes générées par la vente du poisson sont souvent rapatriées de façon illégale dans les pays d'origine des marchands. De plus ces nombreux emplois désertés par les nationaux et occupés par des allogènes contribuent à accentuer le chômage chez les jeunes ivoiriens.

Fig.42: Grossistes selon le sexe

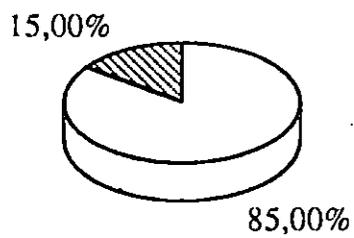
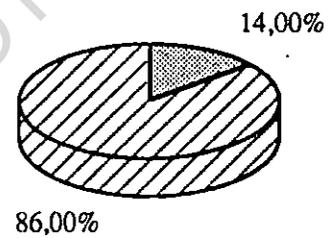


Fig.43: Grossistes selon la nationalité



Hommes
Femmes

Source: EP

Ivoriens
Non Ivoriens

5.2.2.3 - La vente du poisson aux détaillants

Dès qu'un lot de caisse a été acheté par un grossiste, ses employés procèdent à sa revente sur place aux détaillants. Les achats des détaillants varient de une à cinq ou même dix caisses. Les caisses achetées sont immédiatement enlevées et mises dans des véhicules en direction des marchés ou des fumeries. Dans la plupart des cas, les grossistes ont une clientèle attirée de marchands.

Le règlement des transactions entre grossistes et détaillants se fait généralement immédiatement sous la criée en espèce. Il en est de même du règlement entre grossistes et bureau de vente.

Certains grossistes vendent cependant la marchandise à crédit. Dans ce cas, le marchand-détaillant leur verse leur dû le lendemain ou en début d'après-midi.

Les grossistes sont tenus de verser au bureau de vente la totalité du montant de leurs achats le même jour. Les encaissements ont lieu généralement jusqu'à 9 heures et quelquefois 10 heures lorsque la production est abondante.

Les grossistes qui pratiquent la vente à crédit prennent donc un risque car la SECPP n'attend pas que les détaillants soient en règle envers eux pour exiger le paiement intégral de leurs achats.

Si le grossiste n'a pas pu s'acquitter de la totalité de la somme due à la société, il est rayé de la liste des acheteurs lors de la prochaine vente et ce jusqu'à ce qu'il s'acquitte de sa dette.

D'une manière générale, la marge bénéficiaire des grossistes sur une caisse de poisson varie de 500 F CFA en mauvaise période à plus de 2 500 F CFA pendant les bonnes saisons.

Les responsables de la société de vente interrogés ont fait savoir qu'aucune loi ne limite la valeur de la marge bénéficiaire du grossiste, il est entièrement libre de fixer les tarifs de son choix.

Les prix pratiqués par les grossistes sont excessifs compte tenu du fait qu'ils ne supportent aucun frais de stockage ni de manutention.

Le poisson débarqué par l'armateur et vendu par la SECPP est revendu sur place aux marchands détaillants.

A la fin des opérations de vente et d'encaissement, la SECPP met les sommes perçues à la disposition des armateurs qui par l'intermédiaire de leurs représentants les virent sur le compte de l'armement en prenant soin de déduire au préalable les 3% dus à la société de vente.

5.2.3 Les fumeurs

Les centres de fumage les plus importants sont ceux de la région d'Abidjan. On estime à 55 000 t par an leur capacité de fumage.

Le poisson traité provient principalement du port de pêche (pêche fraîche et poisson congelé) et quelquefois de la pêche artisanale.

Les trois principaux centres sont ceux d'Abobo-Adjamé, de Vridi (Zimbabwe) et de Gonzagueville.

Les fumeurs sont des allogènes pour la plupart.

Alors qu'Abobo-Adjamé est tenu par des hommes de nationalité malienne, Vridi et Gonzagueville représentent la zone d'influence de fumeurs originaires du Togo et du Bénin.

Les Ivoiriennes qui s'adonnent à cette activité travaillent généralement en dehors de ces zones. Elles traitent de petites quantités de poissons à l'aide de fumoirs circulaires à leur lieu d'habitation.

Dans les villes de l'intérieur et en milieu rural, de nombreuses personnes pratiquent cette activité. Elles sont pour la plupart de sexe féminin et utilisent le poisson congelé vendu en carton. Les espèces couramment traitées sont le maquereau et la sardinelle.

5.3 - Les détaillants

On appelle détaillants tous les marchands qui s'approvisionnent auprès des grossistes. Ils n'ont la possibilité d'acheter le poisson ni auprès des importateurs, ni avec la SECPP.

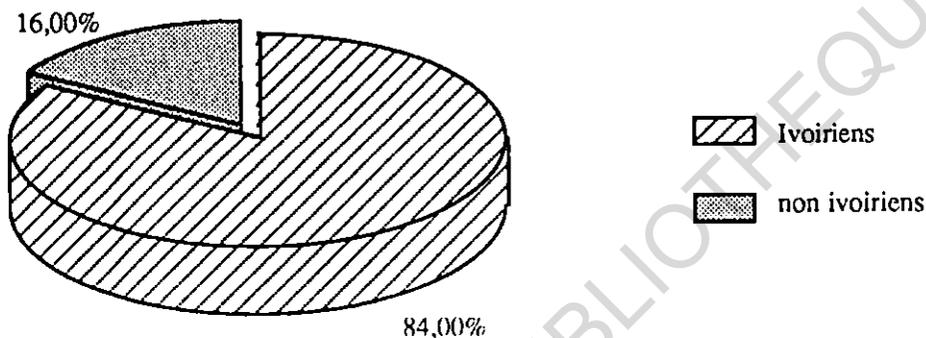
On distingue deux grands groupes de détaillants : ceux spécialisés dans la vente du poisson frais et les détaillants de poisson congelé.

5.3-1 - Les détaillants de poisson frais

On les trouve essentiellement à Abidjan.

Les enquêtes révèlent que les Ivoiriens sont fortement représentés dans la population des détaillants opérant sur les marchés. Ils constituent 84% de cette population contre seulement 16% d'allogènes (Fig 44).

Figure 44: Répartition des détaillants selon la nationalité



Source: EP

Dans la population ivoirienne, les groupes ethniques dominants sont les Bété et les Dioula (70% des détaillants). Les autres ethnies (Baoulé, Apolo, N'zima, Attié, Adioukrou, Abouré, Gouro et Guéré) sont faiblement représentées. Elles comptent pour moins de 30% de la population des détaillants.

Les allogènes sont Béninois, Burkinabé, Ghanéens ou Maliens. Les plus nombreux sont les Maliens (50%) suivis des Ghanéens (30%), des Burkinabé (16%) et des Béninois (2%).

Aussitôt après les opérations de vente qui se déroulent au port de pêche, le poisson est acheminé sur les marchés.

Des marchands ambulants propriétaires de véhicules (2 t bâchées) assurent la vente du poisson frais en milieu rural dans un rayon généralement inférieur à 150 km autour d'Abidjan.

Les véhicules quittent le port de pêche tôt le matin et sillonnent les villages et campements des environs d'Abidjan jusqu'à l'épuisement de leur contenu. La vente se fait au détail à bord du véhicule.



Photo 11: Le transport du poisson

Ces véhicules transportent du poisson frais produit par les sardiniens-senneurs ivoiriens. L'un des chauffeurs M. DOUMBIA Kalifa fait ce travail depuis bientôt 10 ans. Contrairement aux propos tenus par les détenteurs d'entrepôts frigorifiques de la ville d'Adzopé, M. DOUMBIA a affirmé n'avoir jamais livré du poisson en milieu urbain. Il visite essentiellement les villages évitant ainsi aux villageois le déplacement jusqu'en ville pour s'approvisionner en poisson.

Il faut souligner qu'il est de plus en plus difficile de faire la distinction entre les détaillants du poisson frais et ceux du poisson congelé.

L'irrégularité des apports de la pêche fraîche ces dernières années a contribué à réduire considérablement le nombre de marchands spécialisés dans la vente du poisson frais. Ceux qui n'achètent que ce type de poisson

sont peu nombreux de nos jours. La majorité vend aussi bien du poisson frais que du poisson congelé.

5.3.2 - Les détaillants de poisson congelé

Dans toutes les localités de l'intérieur du pays, les femmes s'adonnent à la vente au détail du poisson congelé.

Le nombre de marchandes est fonction de la taille de la localité. Généralement elles sont peu nombreuses et sont originaires de la ville où elles exercent leur activité. Elles vendent un à deux cartons de poisson par jour. Lorsque la quantité sortie n'est pas épuisée, elles la retournent à la chambre froide pour la reprendre le lendemain.

Elles prennent le poisson à crédit et ne s'acquittent de leur dette qu'après la vente. Cette pratique les rend dépendantes des grossistes qui les utilisent comme des employés. Le poisson leur est cédé à un prix plus élevé compte tenu de la facilité de paiement dont elles bénéficient.

Contrairement aux détaillantes de l'intérieur du pays, celles d'Abidjan s'adressent rarement aux entrepôts situés dans les environs du marché où elles opèrent. Elles s'approvisionnent généralement au port de pêche où elles estiment que le poisson est de meilleure qualité et coûte moins cher.

Après l'achat du poisson elles se mettent par groupe de 3 à 4 femmes pour affréter un taxi qui va les conduire au lieu de vente.

Le cas des détaillants du marché de Bouna

A Bouna, 5 femmes vendent le poisson de mer depuis plus d'une année. Elles vendent en moyenne 1 carton par jour lorsque le poisson est de bonne qualité.

Une semaine après la livraison à l'unique entrepôt frigorifique, le poisson se vend difficilement à cause des difficultés de conservation.

Selon Mme B., la plus ancienne des vendeuses, le gérant de l'entrepôt est le seul responsable de cette situation. Il ne laisserait pas le moteur du congélateur en marche pour des raisons d'économie

d'électricité. Or la longueur de la distance qui sépare Abidjan de la ville de Bouna (604 km), exige que le poisson soit maintenu au froid une fois à destination.

Effectivement le poisson que nous avons eu l'occasion de voir sur les étals était en très mauvais état. Il dégoûtait au simple regard. C'est l'une des raisons de sa mévente. Une autre raison est l'existence de seulement deux espèces (chinchard - maquereau) sur le marché.

Les espèces précieuses lorsqu'elles arrivent à Bouna coûtent excessivement cher et ne sont consommées que par une minorité d'individus. Elles ne présentent de ce fait aucun intérêt pour le marchand grossiste.

Les invendus sont traités par le fumage qui donne un meilleur aspect au poisson.

A Bouna, la vente du poisson congelé est une activité peu rentable à cause de la faiblesse des quantités écoulées.

La préférence des consommateurs va vers les sardinelles fumées et la viande dont le prix du kilogramme varie de 350 F à 500 F CFA.

L'envie de consommer du poisson est quelquefois réelle mais elle s'émousse à la vue de la qualité des espèces mises en vente.

5.4 - Les transporteurs

Ils assurent la liaison entre le port de pêche et les structures de relais.

Les moyens utilisés sont les véhicules 2 t (bâchées) et camions de 5 t ou de 10 t.

En fonction du type de poisson transporté, on note des différences dans l'organisation du transport.

5.4.1 - Le transport du poisson frais

Il est assuré par des véhicules ordinaires ne bénéficiant d'aucun aménagement particulier.

De la SECPP aux grossistes et des grossistes aux détaillants le poisson ne subit aucun mouvement puisque la vente a lieu sur place à

l'intérieur de la halle de tri et de criée. C'est seulement à la fin de la vente aux détaillants que le poisson est acheminé vers les marchés ou vers les centres de fumage.

5.4.1.1 - Vers les marchés

Il s'agit essentiellement des marchés d'Abidjan.

Les moyens utilisés sont très variés. On note cependant la prédominance des mini-cars communément appelés "gbaka" et des véhicules 2 t bâchés.

Lorsque leurs achats sont peu importants (une à deux caisses par personne), les marchands se déplacent par mini-car en raison de 500 F CFA la caisse de poisson. Ce tarif est unique pour l'ensemble des communes de la ville d'Abidjan.

Quand la production est importante et que les achats atteignent dix caisses, le moyen utilisé est alors le véhicule 2 t dont le tarif est de 250 F CFA par caisse pour toutes destinations à l'intérieur des périmètres d'Abidjan.

Ce mode de transport présente plus d'intérêt pour le détaillant, malheureusement les propriétaires de véhicule opposent un refus lorsque les quantités à transporter ne sont pas importantes.

Rarement, le bus et le taxi servent de moyen de transport du poisson frais à cause des odeurs et du caractère salissant du produit.

5.4.1.2- Vers les centres de fumage

Les quantités de poisson acheminées vers les fumeries sont généralement importantes. Aussi l'utilisation de moyens comme le taxi et les mini-cars qui ont une capacité réduite sont à proscrire. Le véhicule le plus utilisé est la 2 t dans lequel on empile plusieurs dizaines de caisses.

Les centres de fumage étant généralement situés à l'écart de la ville, les tarifs pratiqués sont en légère hausse par rapport à ceux en cours lorsque le poisson est destiné au marché. Les fumeurs doivent payer 500 F CFA par caisse transportée.

Le poisson est débarqué sur le lieu de fumage, il peut arriver cependant qu'il soit inaccessible ; dans ce cas, la liaison est assurée par les pousse-pousse qui exigent 150 F CFA par caisse.

5.4.2 - Le transport du poisson congelé

Il est assuré par des camions dont la capacité varie de 5 à 10 t.

Les propriétaires sont pour la plupart d'ethnie Dioula (70%). Ils sont secondés par quelques ressortissants Baoulé, Agni et Bété qui sont faiblement représentés (30%).

Le départ du port vers l'intérieur du pays a lieu aux environs de 18h30 .

Les cartons de poisson sont entreposés dans un camion qui auparavant est tapissé de papier kraft vendu au marché à poisson du port.

D'une manière générale, toutes les villes de l'intérieur sont desservies par les transporteurs. Les villes du Nord ne connaissent cependant pas une grande affluence à cause de la longueur du trajet et des prix pratiqués.

Par camion de 10 t par exemple Abidjan - Ferké et Abidjan - Korhogo coûtent respectivement 120 000 et 150 000 F CFA alors que le transporteur ne dépense pas moins de 100 000 F CFA pour le carburant en aller et retour.

Les transporteurs ont une préférence pour les localités où ils ont la possibilité d'avoir du frêt retour. Ainsi Daloa, San-Pedro, Duékoué, Issia, Man, Divo, Gagnoa et Yamoussoukro qui représentent la grande région d'économie de plantation constituent les zones de prédilection.

Il convient ici de distinguer 3 grands types de transport :

- le transport du port de pêche à un entrepôt frigorifique de l'intérieur,
- le transport avec les grossistes ambulants,
- le transport avec les grossistes fumeurs.

- **Du port de pêche aux entrepôts secondaires**, les villes les plus visitées sont celles citées précédemment.

Voici quelques tarifs :

Abidjan	Yamoussoukro	75 000 F CFA
"	Abengourou:	70 000 F CFA
"	Daloa :	50 000 F CFA
"	San-Pédro :	75 000 F CFA
"	Duékoué :	75 000 F CFA
"	Issia :	50 000 F CFA
"	Man :	100 000 F CFA
"	Adzopé :	40 000 F CFA

Il faut multiplier par deux ces tarifs pour obtenir ceux en vigueur avant les années 1980.

Deux raisons principales expliquent cette diminution :

- l'éclatement du syndicat des transporteurs qui compte 2 leaders aujourd'hui. Les nombreuses mésententes survenues à la suite de cette situation ont entraîné la désorganisation du secteur des transports. Les transporteurs spécialisés dans le poisson ont vu rejoindre leur rang, de nombreux autres en provenance des villes de l'intérieur qui viennent chercher le poisson comme frêt retour.

L'offre étant supérieure à la demande on a assisté à une diminution des prix de location.

- la crise économique généralisée a amenuisé le pouvoir d'achat des consommateurs ivoiriens. C'est pour éviter de leur vendre le poisson à des prix excessifs qu'on a exigé des transporteurs une révision à la baisse de leurs tarifs. En outre plusieurs personnes qui ont perdu leur emploi toujours sous l'effet de la crise sont devenues transporteurs, ce qui a contribué à augmenter le nombre de véhicules disponibles.

- **Les grossistes ambulants**, ils affrètent un camion et passent de ville en ville pour y déposer leur marchandise.

D'une manière générale, ils ne possèdent pas de chambres froides. En 1992, 12 personnes dont 2 Libanais et 10 Ivoiriens ont pratiqué la vente ambulante. Les localités desservies sont Abengourou, Daloa, Issia, Didievi, Gagnoa, Lakota, M'batto, Daoukro et Yamoussoukro. On estime à environ 10 000 t le volume de marchandises traitées par cette catégorie d'acteurs.

Les tarifs en vigueur sont les mêmes que ceux cités ci-dessus, seulement le chauffeur perçoit 25 000 F CFA supplémentaires pour les nombreux arrêts qu'il marque.

Les arrêts sont généralement sur la voie principale. Aux carrefours des différents villages, attendent des demi-grossistes ou des détaillants qui vont revendre le poisson dans les localités les plus reculées. Ils utilisent généralement les véhicules ordinaires de liaison entre les villages.

Le grossiste ambulant visite les grandes villes où il a des clients attirés qu'il ravitaille de passage.

Cette pratique est d'ailleurs l'une des causes du mécontentement des propriétaires de chambres froides secondaires à qui les grossistes ambulants par leur pratique livrent une concurrence déloyale.

Le grossiste sédentaire compte tenu de ses charges (loyer - courant - taxes...) se voit obligé de vendre le poisson à des prix au dessus de ceux proposés par l'ambulant qui ne supporte aucune charge.

Comme les ambulants, les **grossistes fumeurs** n'ont pas de chambres froides. Leur marchandise est transportée en raison de 150 F CFA le carton. Le véhicule couramment utilisé est la 2 t. Le déchargement a lieu au centre de fumage. Ces grossistes opèrent généralement dans les environs d'Abidjan. Le départ a lieu tôt le matin ou en début d'après-midi.

Le transport du poisson du port de pêche vers l'hinterland est une activité d'une grande importance. Il est assuré par des camions dont la capacité varie de 2 à 10 t.

Les transporteurs sont généralement des hommes du groupe ethnique Dioula.

Le bicéphalisme de leur syndicat et la persistance de la crise économique ont eu de graves répercussions sur ce secteur d'activité.

Toute bonne organisation du transport exige qu'une solution soit trouvée au problème politico - syndical qui les divise.

L'animation du réseau de distribution est assurée par de nombreux agents dont les activités permettent de fournir du poisson aux populations éloignées des zones de production.

Les importateurs et la Société d'Exploitation de la Criée du Port de Pêche, représentent le premier maillon de ce réseau.

Le dernier maillon est constitué par les détaillants qui sont en contact avec les consommateurs.

Entre ces deux extrémités se trouvent des grossistes et des fumeurs qui sont les agents les plus mobiles de la chaîne. Ils sont épaulés par des transporteurs qui acheminent la marchandise d'Abidjan vers l'intérieur du pays.

Leurs achats permettent ainsi de réguler les stocks disponibles au port de pêche et d'assurer la régularité de l'approvisionnement des détaillants.

Par l'importance du nombre d'emplois offerts (environ 35 000 (Tab 15) le secteur halieutique représente un maillon important de l'économie ivoirienne.

Chapitre 6 : Les flux de distribution

A partir du port de pêche, le poisson est distribué sur l'ensemble du territoire ivoirien.

L'importance des flux entre les acteurs du réseau est fonction de la nature du poisson distribué (frais ou congelé) et de la position dans la hiérarchie du réseau.

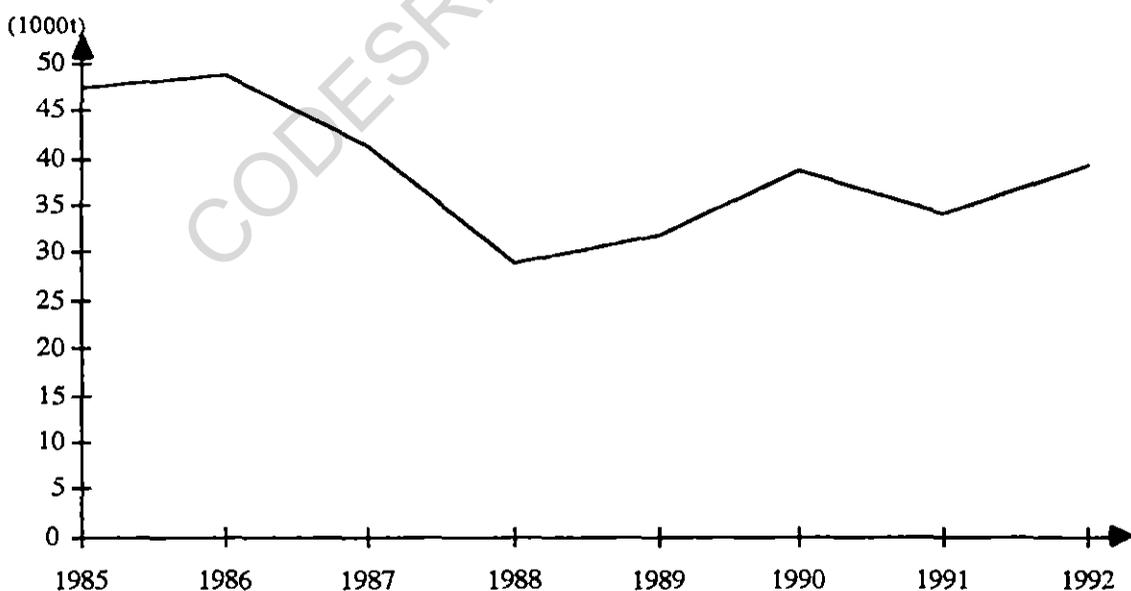
6.1 - Le poisson frais

Il est produit essentiellement sur le plateau continental ivoirien et est distribué dans la région sud du pays.

Les tonnages débarqués sont variables en fonction des années et des saisons (Fig 45).

De 1985 à 1992, ils ont été régulièrement inférieurs à 50 000 t. La valeur la plus faible (28 914 t) a été enregistrée en 1988 et la plus forte (48 751 t) en 1986.

Figure 45: Evolution de la production de poisson frais (1985-1992)



Source: D'après DAP, 1985-1992

6.1.1 - Des producteurs à la SECPP

La totalité de la production de la flottille de pêche est confiée à la SECPP pour la vente.

Le poisson provient des cinq grands secteurs de pêche du plateau continental qui sont Axim, Grand-Bassam, Jacqueville, Fresco, San-Pedro et Tabou.

La zone de pêche la plus poissonneuse est le secteur Fresco. Il fournit près de 40% de la production totale.

Les deux secteurs les moins poissonneux (Axim et Tabou) fournissent respectivement 0,5% et 1,5% des tonnages débarqués.

San-Pedro, Jacqueville et Grand-Bassam ont une production moyenne. Ils contribuent pour 20% à la production totale chacun (Fig 46)

Les tonnages mis à terre sont à partager entre la pêche démersale et pélagique.

12% sont fournis par les chalutiers contre 88% pour les sardiniers-senneurs.

D'une manière générale, les zones de pêche des chalutiers correspondent à celles des sardiniers-senneurs. La différence se situe au niveau du secteur Axim qui contribue pour 0,01% à la production des sardiniers-senneurs alors qu'il n'est pas fréquenté par la flottille chalutière dont la zone Grand-Bassam représente la limite de pêche est.

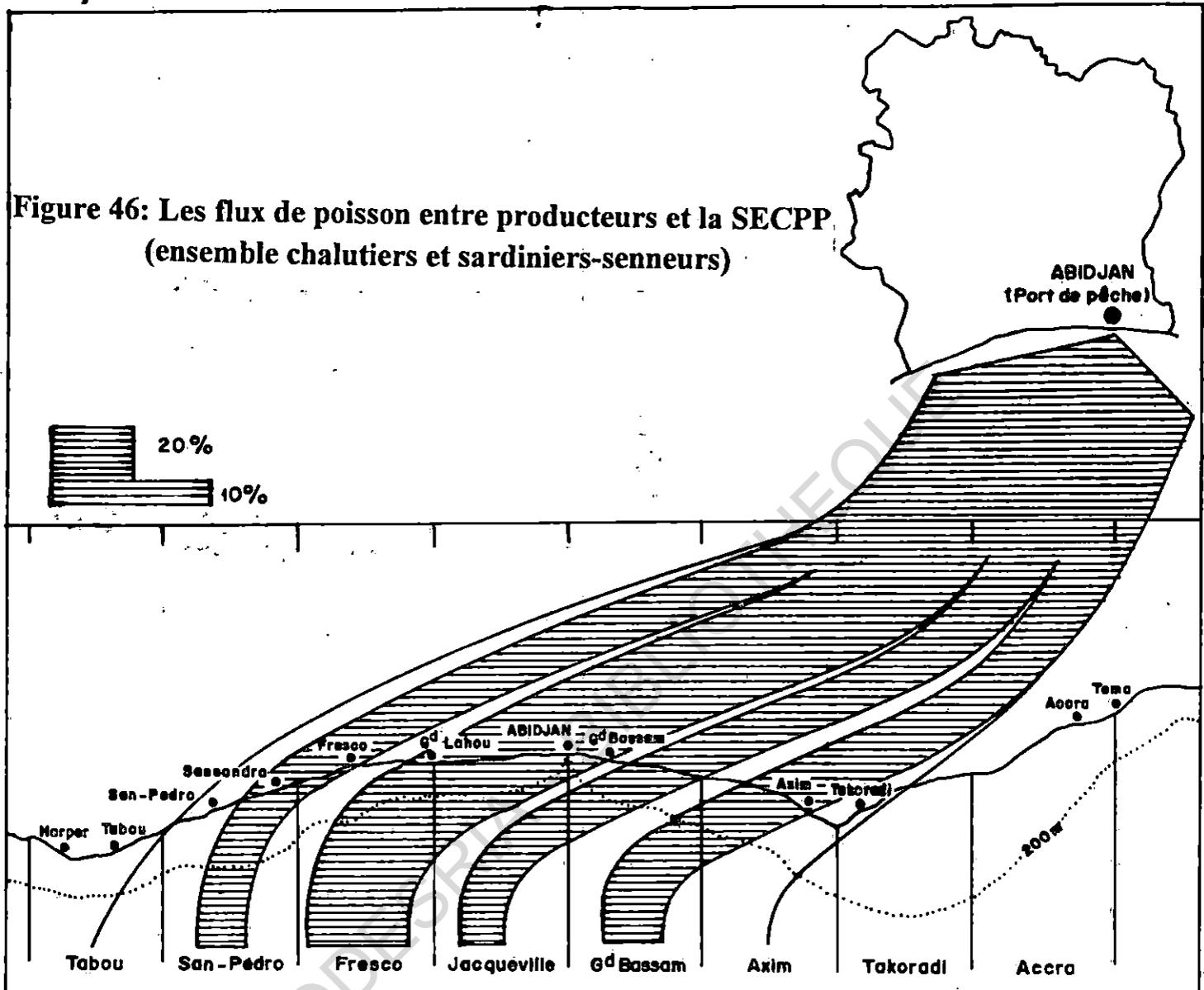
Les flux ne subissent pas une variation notable durant les saisons de l'année. On distingue cependant trois grandes périodes :

- février à juin,
- novembre à janvier,
- juillet à octobre.

De février à juin, les tonnages mensuels débarqués sont généralement inférieurs à 8% de la production annuelle (Fig 48).

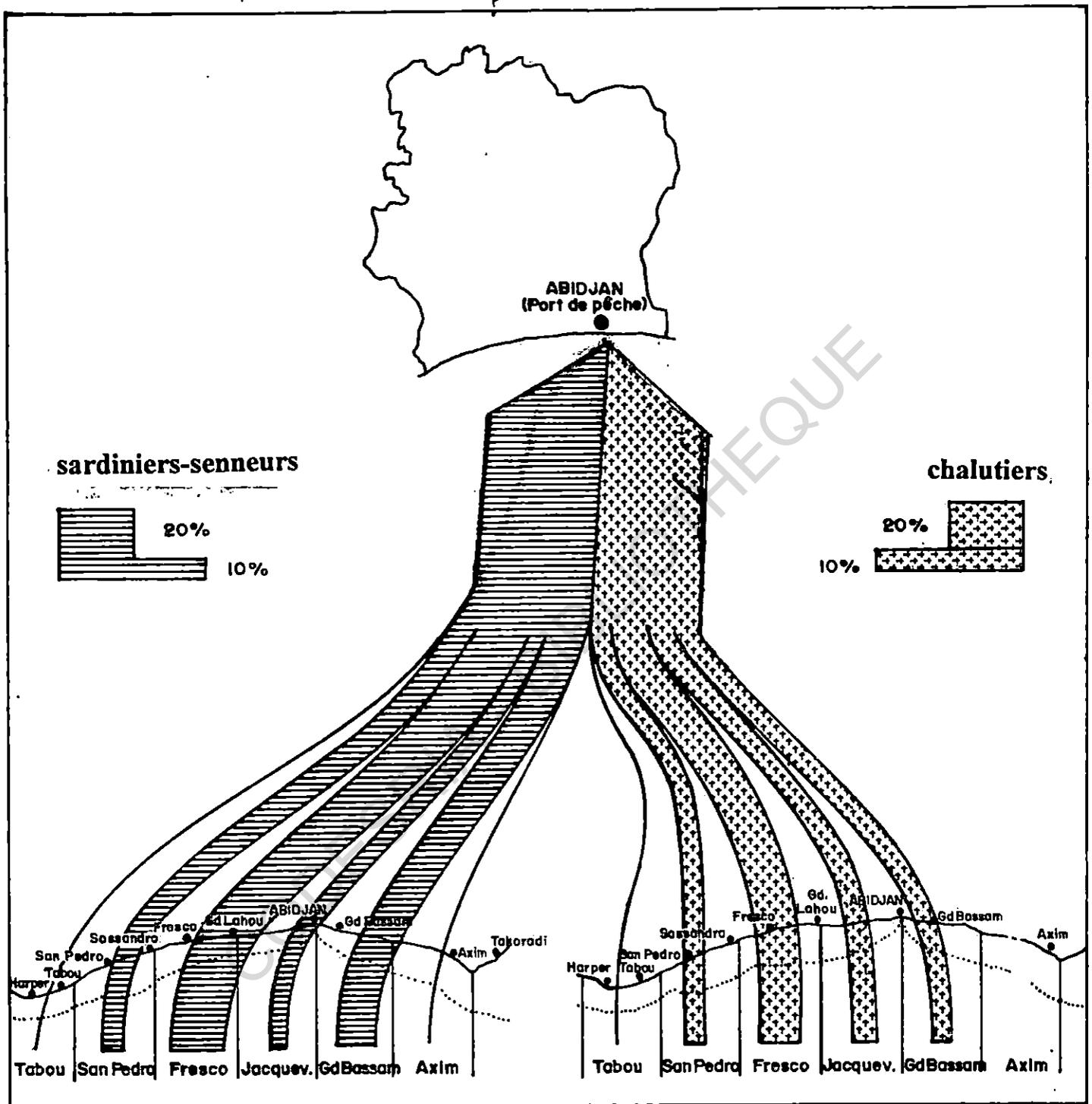
De novembre à janvier, la production mensuelle représente environ 8,5% du total des débarquements.

Figure 46: Les flux de poisson entre producteurs et la SECPP
(ensemble chalutiers et sardiniers-senneurs)



Source: AKP/AC/DN

Figure 47: Les flux de poisson entre producteurs et la SECPP



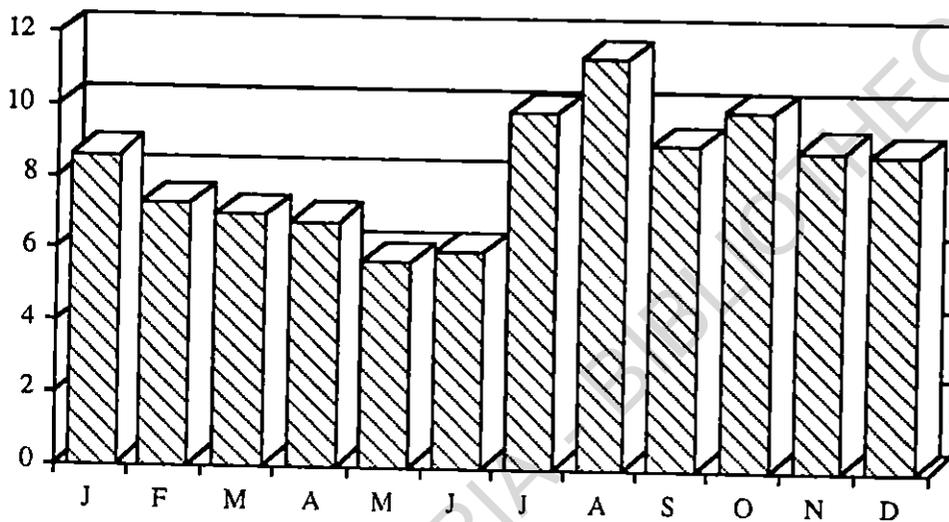
Source: AKP/AC/DN

C'est de juillet à octobre qu'on enregistre les plus fortes productions. Elles atteignent 10% du tonnage annuel. Le pourcentage le plus élevé est de l'ordre de 11,4% et est enregistré pendant le mois d'août.

La halle de tri et de criée sert de lieu de stockage et de vente de la production de la pêche fraîche.

Les acheteurs grossistes sont les seuls interlocuteurs de la Société d'Exploitation de la Criée.

Figure 48: Variation mensuelle des tonnages débarqués par la flottille nationale



Source: D'après DAP, 1985-1992

6.1.2 - De la SECPP aux acheteurs grossistes

Les achats des grossistes portent sur la quasi-totalité de la production. Une quantité négligeable est cependant vendue par pesée à des particuliers généralement propriétaires de poissonneries ou de structures hôtelières.

La production des sardiniers-senneurs est confiée aux femmes qui la revendent aussitôt aux fumeurs tandis que les apports des chalutiers sont

cédés aux marchands détaillants par l'intermédiaire des grossistes et sont acheminés sur les marchés.

Entre la SECPP et les acheteurs grossistes, les flux ne subissent aucune déperdition puisqu'aucune structure n'est habilitée à s'approvisionner auprès de la société en dehors des grossistes.

Les achats se font généralement individuellement. Il existe des liens très étroits entre les armateurs et les grossistes.

Chaque armateur a ses hommes de main dans la population des grossistes. La production des navires qu'il gère est destinée en priorité à ces derniers.

Au niveau des sardiniers-senneurs, on dénombre environ 5 grossistes par navire. Ils sont tenu d'écouler la production dans les meilleurs délais. En cas de mévente ils doivent rembourser en intégralité la somme correspondant à la valeur de la marchandise qui leur a été cédée.

Au chalutier, le partage n'est pas aussi rigoureux. La solidarité inter-grossiste donne l'impression que les marchands peuvent opérer des achats auprès de tout navire.

A partir de la halle de tri et de criée, le poisson emprunte deux grandes directions : les marchés d'Abidjan et les centres de fumage.

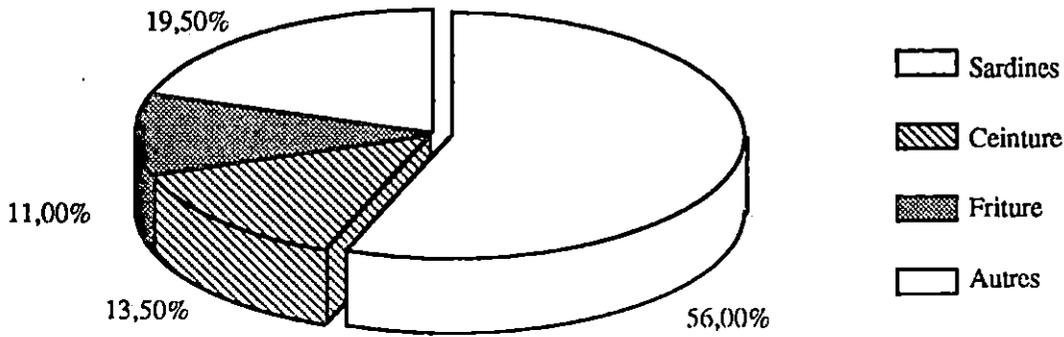
Une quantité relativement faible est vendue par des ambulants en milieu rural dans la région d'Abidjan.

6-1-3 - Des grossistes aux fumcurs et aux détaillants

La sardinelle qui est la principale composante de la production nationale (Fig 49) est essentiellement acheminée vers les centres de fumage de Gonzagueville et de Vridi-canal (Fig 28), mais une quantité relativement faible alimente également les circuits de vente ambulante de la région d'Abidjan.

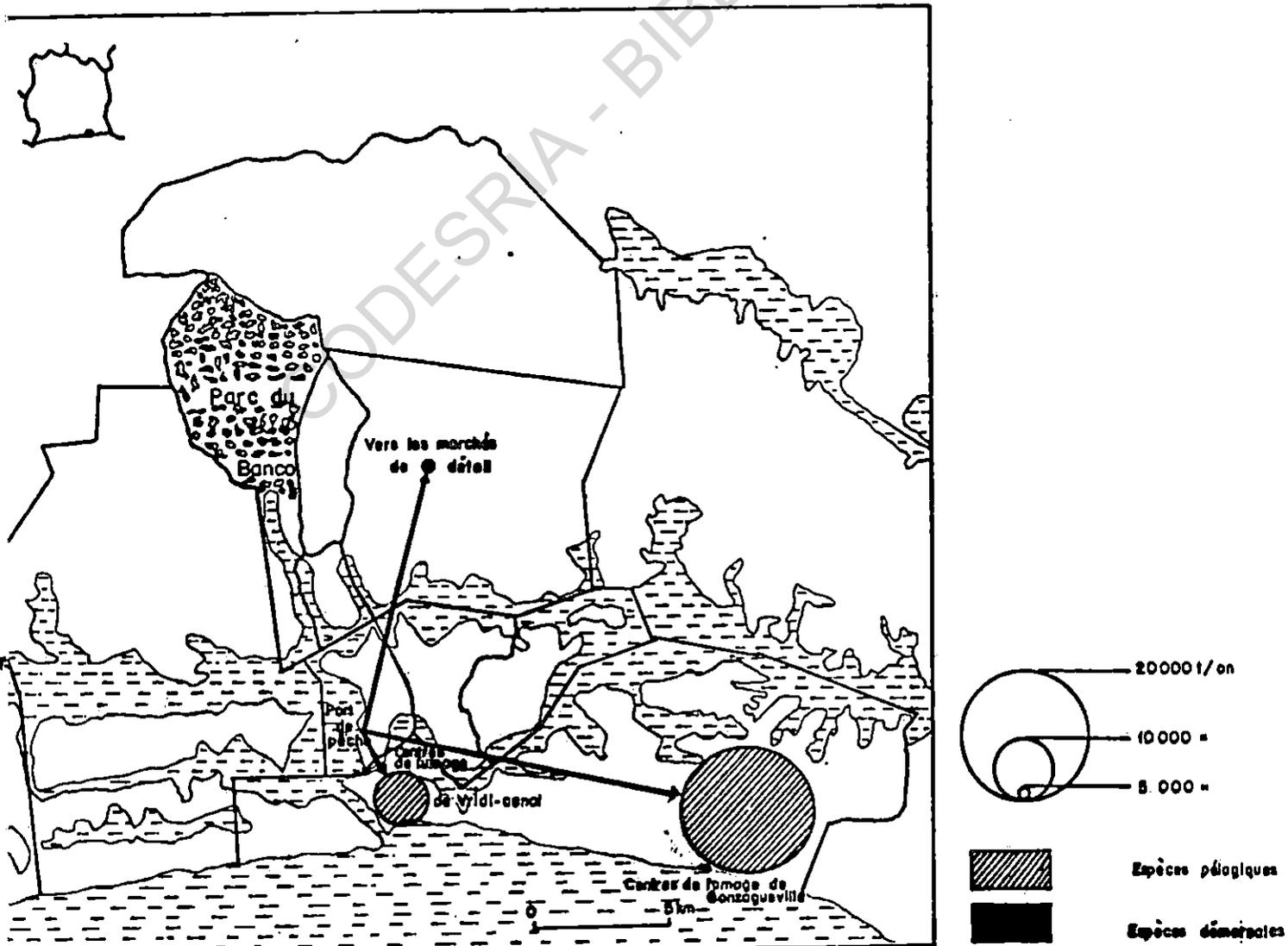
Les espèces démersales sont quant à elles acheminées sur les marchés de détail d'Abidjan (Fig 50)

Figure 49: Production nationale par espèce



Source: D'après DAP, 1985-1992

Figure 50: Flux de poisson en fonction des espèces



Source: AKP

6.1.3.1 - Des grossistes vers les détaillants

Les détaillants se rendent eux-mêmes au port pour les achats. Ils suivent avec munitie les opérations de tri et de vente car de la qualité de leur marchandise dépend la fidélité des clients qui les fréquentent.

Les communes qui reçoivent les plus importantes quantités de poisson sont celles d'Abobo, d'Adjamé, de Treichville et de Yopougon. 58% de la production sont destinés aux communes d'Abobo et d'Adjamé contre 23% pour Yopougon et Treichville. Les autres communes (Attécoubé, Port-Bouët, Koumassi, Marcory et Cocody) se partagent environ 16% de la production de la pêche fraîche (Fig 51).

Depuis 1985, la production chalutière enregistre une baisse régulière alors que la demande est de plus en plus forte sur les marchés. Pour faire face à cette situation la plupart des détaillants de la pêche fraîche s'adonnent également à la vente de poisson congelé qu'ils substituent au poisson frais pendant les périodes de pénurie.

6.1.3.2 - Des grossistes vers les fumeurs

Le centre de fumage le plus actif est celui de Gonzagueville. Il absorbe plus de 70% des quantités destinées à être fumée (Fig 50).

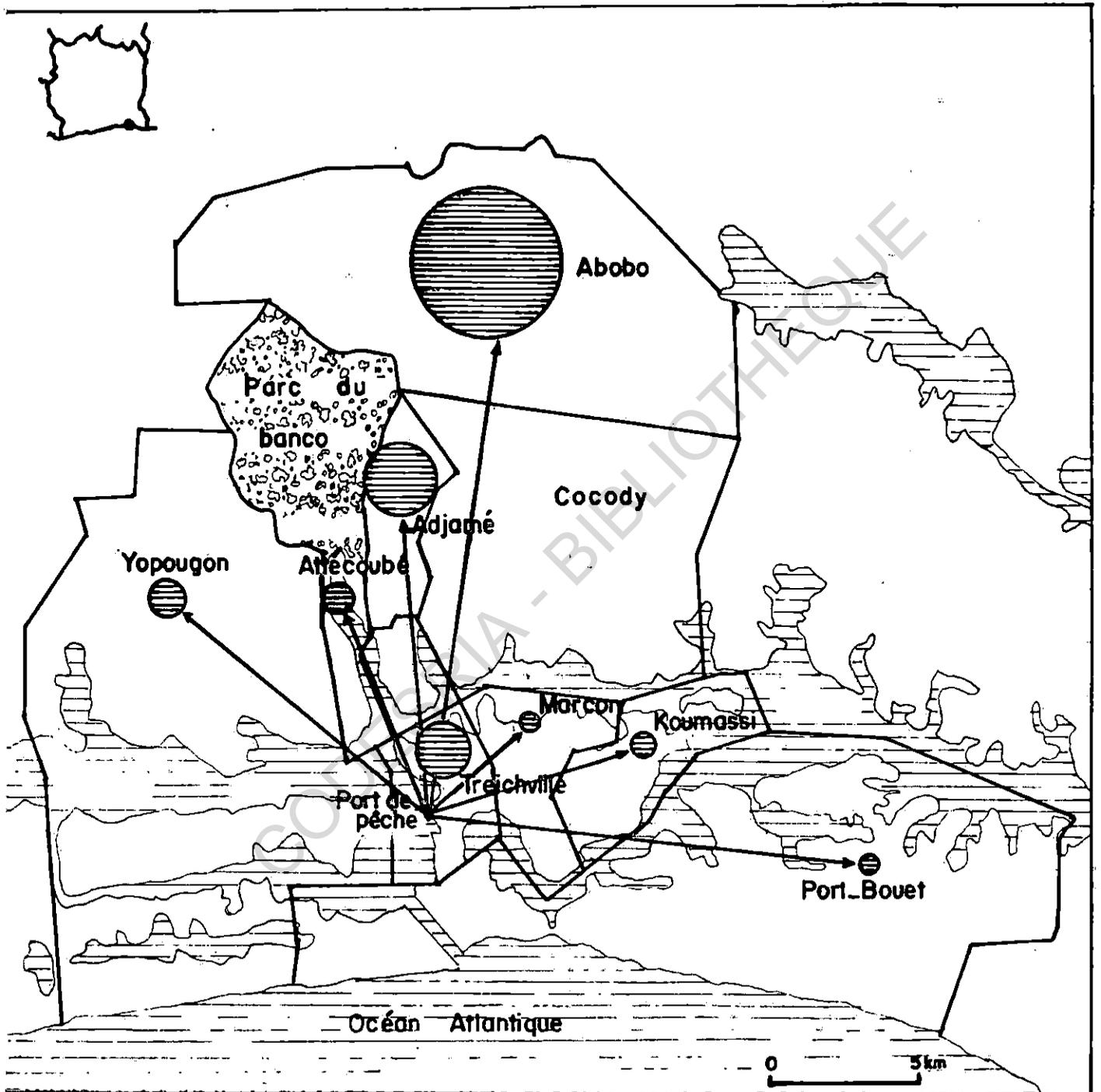
Celui de Vridi-Zimbabwe vient en deuxième position avec 28%. Abobo-Adjamé ne traite que du poisson congelé.

De petites fumeries installées au domicile de certains marchands détaillants traitent environ 2% de la production pélagique.

On assiste à une multiplication des installations isolées ces dernières années à cause de la tendance à la baisse de la production nationale. La faiblesse et l'irrégularité des tonnages à traiter ne nécessite plus de grands regroupements de fumeurs. D'ailleurs on assiste à un abandon progressif des centres traditionnels de fumage qui restent quelquefois inactifs pendant plusieurs semaines; c'est exemple de celui de Vridi-Zimbabwe.

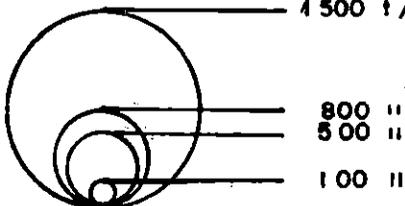
Des localités comme Daloa, Divo, Abengourou et Adzopé dont les centres de fumage étaient alimentés jusqu'à la fin des années 80 par la production des sardiniers-senneurs ne sont approvisionnées qu'occasionnellement aujourd'hui.

Figure 51: Flux vers les communes d' Abidjan



1 500 t / an

Source: AKP



Le poisson fumé en provenance des fumeries est centralisé au marché à poisson de Treichville où s'effectue la vente par pesée ou par panier. Une partie non négligeable est cependant vendue sur le lieu même de fumage.

Les acheteurs viennent de toutes les régions de la Côte d'Ivoire.

La faiblesse des quantités achetées n'exigent pas un moyen de transport spécial, c'est pourquoi les marchands utilisent les cars et autres véhicules de liaison habituels entre les localités pour l'acheminement de leur marchandise.

Les fumeurs détaillent généralement eux-mêmes une partie de la marchandise. Ils ne s'adressent au centre de pesée que lorsque le stock en vente est très important.

Les facilités de transport et de conditionnement font du poisson fumé le type de produit le mieux distribué en Côte d'Ivoire. Il est vendu dans les centres ruraux les plus reculés du pays.

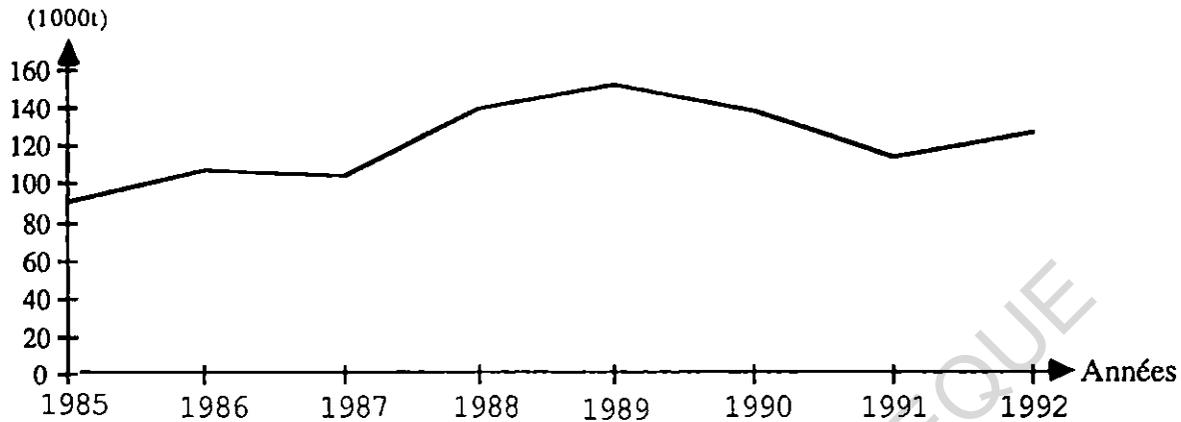
6.2 - Le poisson congelé

Les importateurs sont en contact avec les navires congélateurs qui leur livrent périodiquement le poisson.

Les tonnages importés sont en constante hausse vu la faiblesse de la production nationale.

De 1985 à 1992, en moyenne 120 000 t de poisson ont été débarqués annuellement au port d'Abidjan (Fig 52).

De 1988 à 1990, les débarquements ont atteint 140 000 t alors qu'ils n'étaient que de 89 730 t en 1985.

Figure 52: Les débarquements de poisson congelé

Source: D'après DAP, 1985-1992

6.2.1 - Des producteurs aux importateurs

Le poisson provient des flottes de pêche de certains pays européens, américains, asiatiques et africains (Fig 53).

Les flux les plus importants viennent des flottes africaines qui fournissent 70% du total des importations 21,5% proviennent de l'Europe, 7% de l'Asie et 0,2% de l'Amérique (Fig 54).

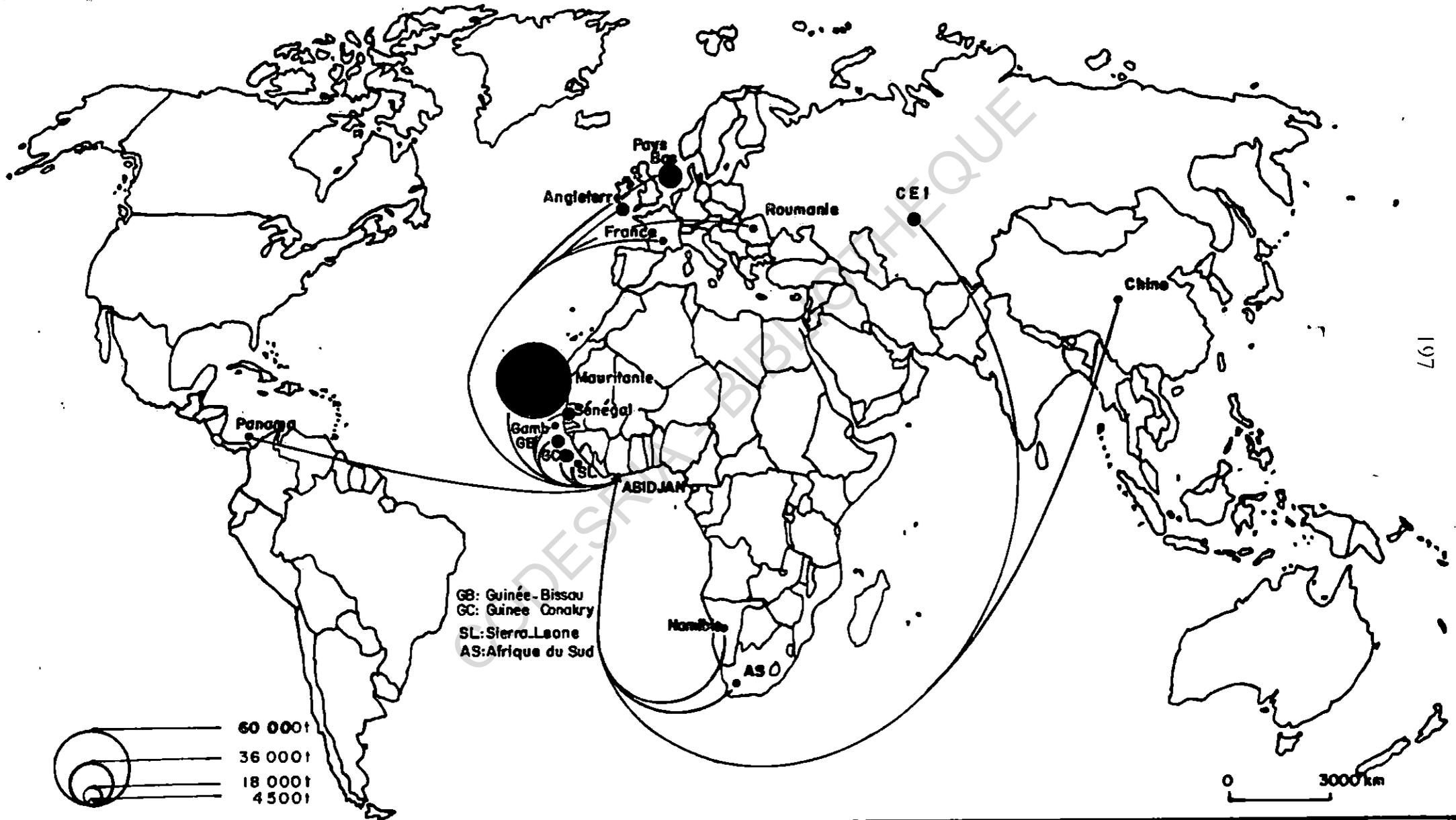
Les apports en provenance de la Mauritanie, principale fournisseur africain représentent 68% des débarquements de la flotte africaine.

Le Sénégal ne fournit que 8% contre 10% pour la Guinée Conakry.

En Asie, la quasi-totalité des importations provient de la Communauté des Etats Indépendants dont les apports représentent 87% des tonnages en provenance de ce continent.

Avec 15,5% des importations, les Pays-Bas sont le principal partenaire de la Côte d'Ivoire en Europe. Ils devancent de loin l'Angleterre (6%) et l'Espagne (1%).

Figure 53: Flux de poisson congelé par continent fournisseur

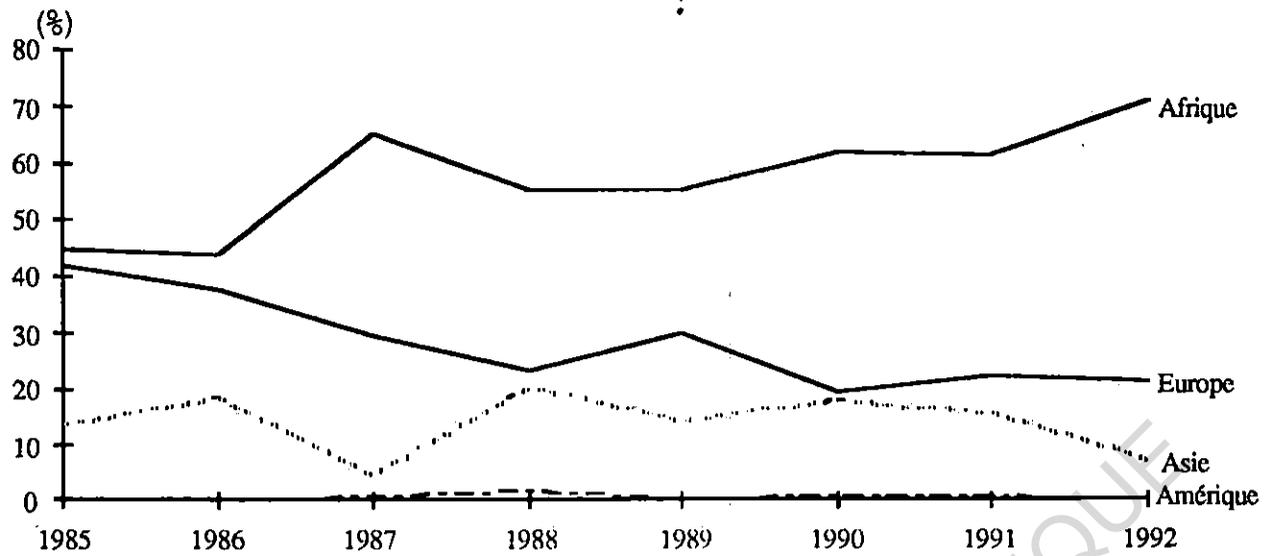


GB: Guinée-Bissau
 GC: Guinée Conakry
 SL: Sierra Leone
 AS: Afrique du Sud

NB. L'essentiel des prises réalisées par l'Europe, l'Asie et l'Amérique provient des côtes Mauritano-Sénégalaises. Le poisson appartient à la nationalité du navire qui l'a pêché.

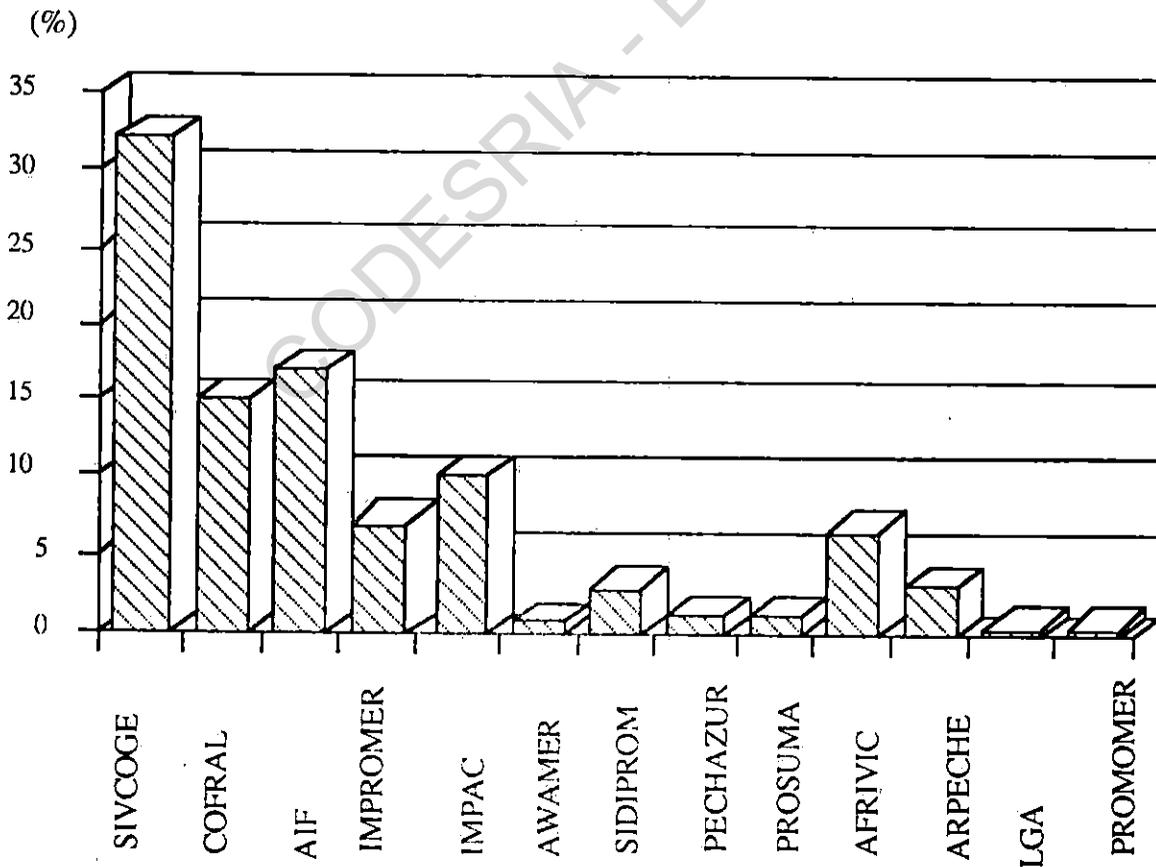
Source: AKP

Figure 54: Evolution des importations de poisson congelé par continent de provenance



Source: D'après DAP 1985-1992

Figure 55: Importations de poisson par société



Source: D'après DAP, 1985-1992

Les importations se font par société. En 1992, 13 sociétés ont mis du poisson sur le marché ivoirien.

Les tonnages importés sont très variables. Il sont fonction de la capacité financière de l'entreprise et des structures de conservation dont elle dispose (Fig 55).

De 1985 à 1992, seulement 6 sociétés ont régulièrement importé du poisson. Il s'agit de SIVCOGE, COFRAL, AIF, IMPROMER, IMPAC et AFRIVIC. 90% des importations découlent de leurs activités.

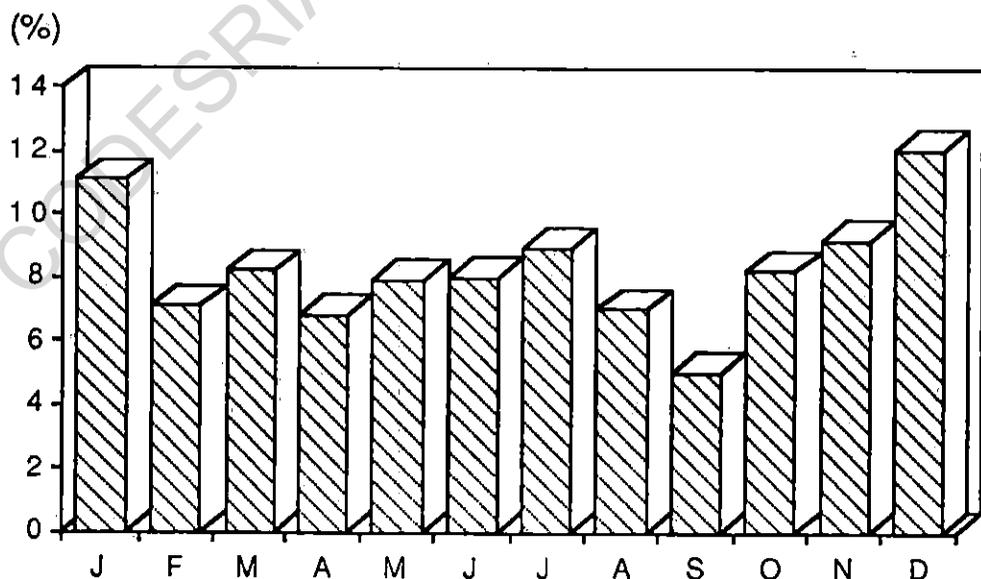
Les autres entreprises restent en activité généralement moins de 6 mois dans l'année.

Les mois de décembre et de janvier représentent la période d'intense activité. Les importations mensuelles sont supérieures à 11% du total de l'année.

En novembre et en juillet, les tonnages représentent 9% des importations annuelles.

Les mois de février, mars, avril, mai, juin, août et octobre sont une période d'activité moyenne.

Figure56: Rythme mensuel des importations



Source: D'après DAP, 1985-1992

Environ 7,6% du total des importations sont débarqués mensuellement durant cette période.

C'est au cours du mois de septembre que les quantités importées sont les plus faibles.

De 1985 à 1992, elles ont été régulièrement inférieures à 6% du total.

Ces fluctuations trouvent leur explication dans la succession des saisons marines sur la côte sénégal-mauritanienne qui représente la principale zone de pêche des fournisseurs de la Côte d'Ivoire⁽¹⁾.

6.2.2 Des importateurs aux grossistes

Quelle que soit la distance qui le sépare du port de pêche, le grossiste s'approvisionne auprès des importateurs.

La fréquence d'approvisionnement varie de 2 fois par mois au Nord à 3 fois au Centre puis 4 fois au Sud.

Si les flux à destination du Nord sont essentiellement contrôlés par les grossistes propriétaires de chambres froides secondaires, au Centre et au Sud, de nombreuses localités sont quotidiennement visitées par des ambulants dont les activités sont difficilement maîtrisables compte tenu de leur caractère informel.

Sur environ 63 774 t de poisson congelé acheminés annuellement vers l'intérieur du pays.

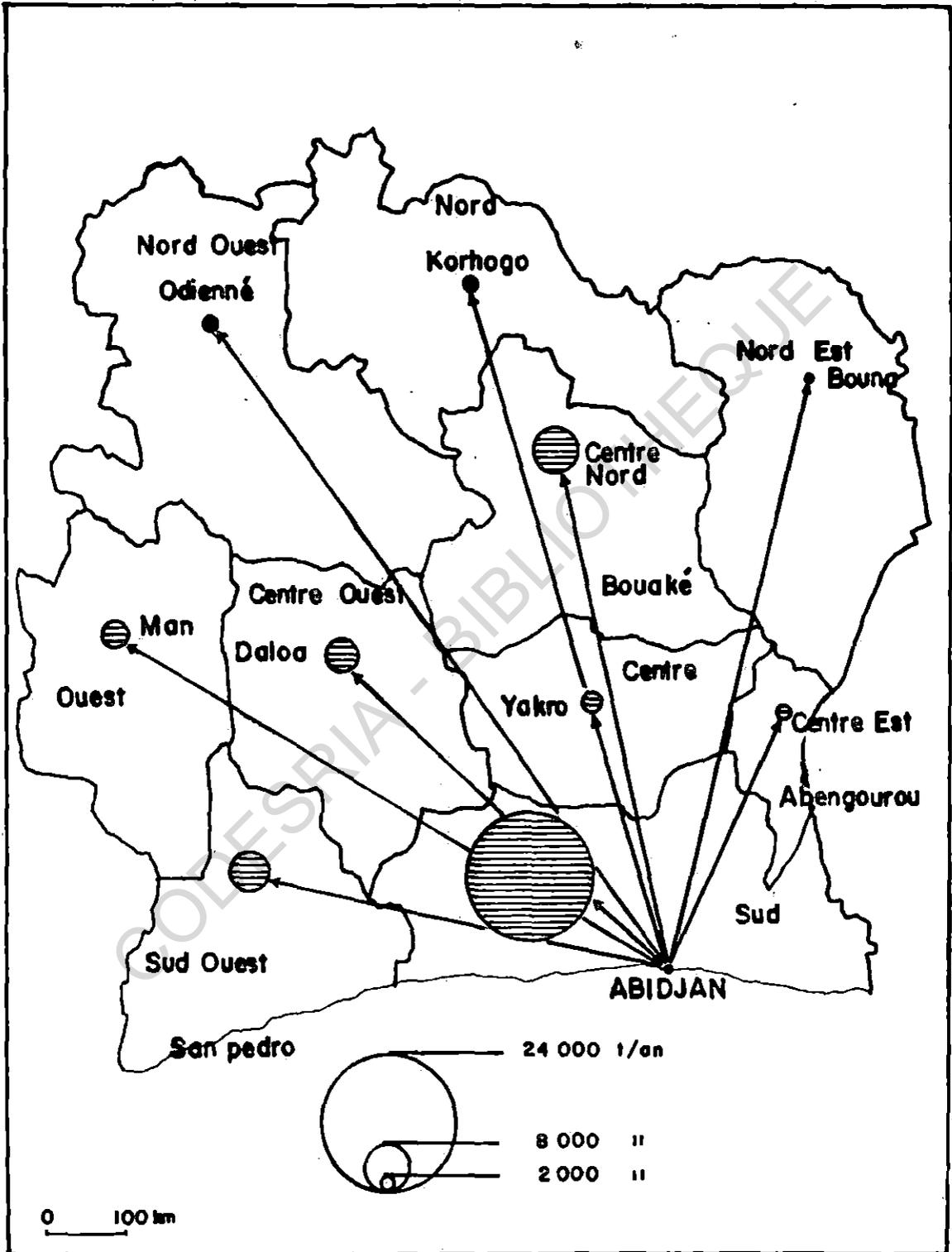
- 5 673 t (9%) sont destinés à la région nord.
- 26 769 t (42%) sont commercialisés au centre.
- 31 332 t (49%) sont vendus dans le sud.

Les flux les plus importants sont ainsi destinés aux régions sud et centre. Le Nord avec seulement 9% des tonnages vendus représente la région la plus faiblement pourvue (Fig 57).

L'importance des flux en direction du Sud et du Centre est liée à la présence des ambulants dont les activités portent sur une quantité aussi importante que celle qui alimente le réseau de chambre froide.

¹ L'analyse des saisons marines, c'est-à-dire des périodes chaudes et froides de la côte sénégal-mauritanienne a été déjà faite dans la première partie de notre thèse.

Figure 57: Flux vers les principales régions



Source: AKP

L'apport des grossistes ambulants regresse au fur et à mesure qu'on s'éloigne du port. C'est ainsi qu'au Centre déjà, leurs activités ne portent que sur 30% du tonnage commercialisé. Au Nord ils sont inexistantes.

Au Nord, en moyenne 18 t de poisson sont vendus par entrepôt et par mois.

Les flux les plus importants vont en direction de la région de Korhogo. Ils atteignent 26,6 t par entrepôt et par mois.

Le Nord-Ouest enregistre 20 t alors que les quantités acheminées vers le Nord-Est sont généralement inférieures à 6 t.

La région de Korhogo avec 8 chambres froides sur les 26 que compte le Nord reçoit 50% des tonnages vendus contre 37% pour Odienné et 13% pour Bouna.

L'importance des flux est en rapport avec le niveau de peuplement des régions. En effet, les 1 768 682 d'habitants de la région nord se répartissent comme suit :

- 732 390 habitants dans le région de Korhogo,
- 523 092 " " " d'Odienné
- 513 200 " " " de Bouna

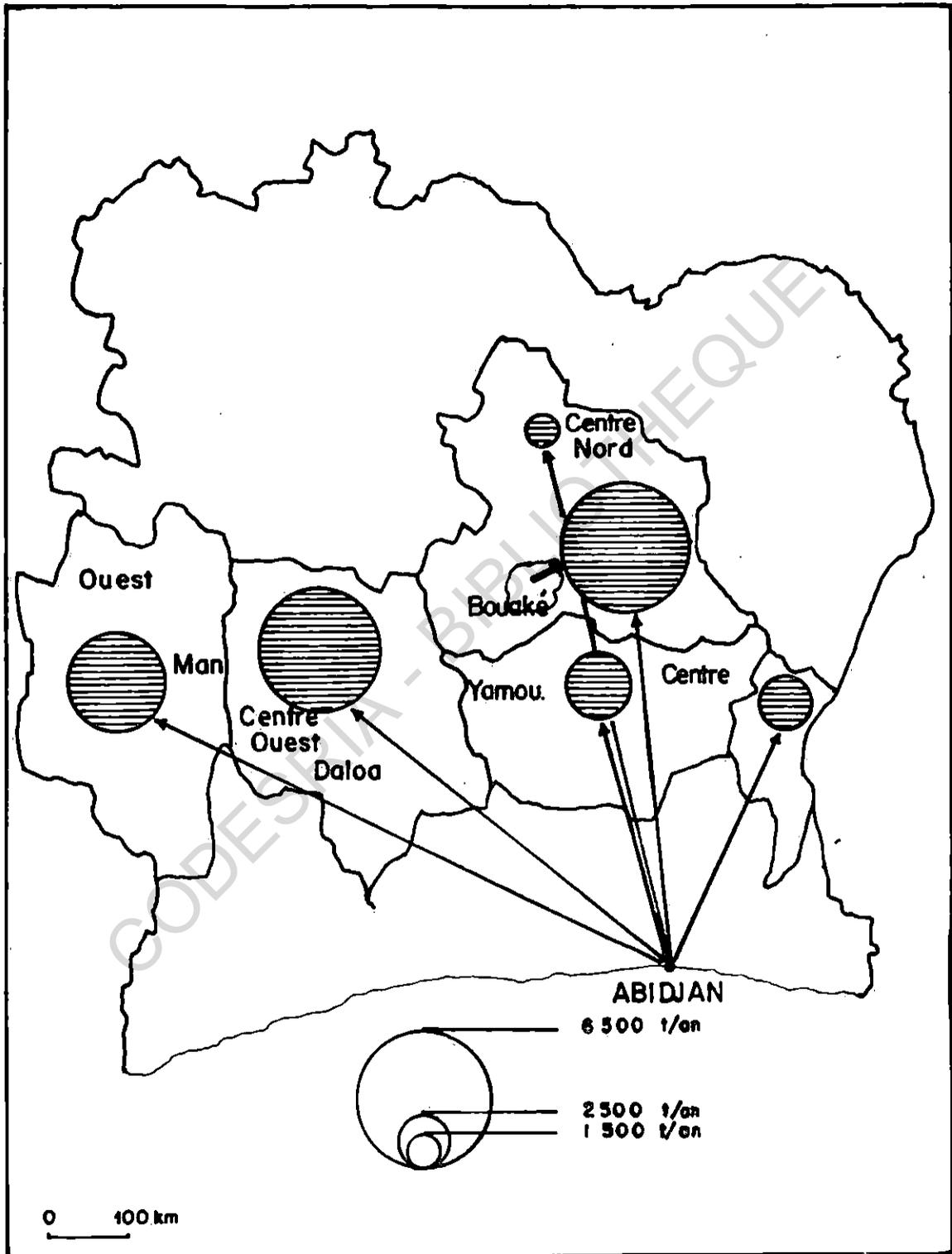
Korhogo et ses départements retiennent ainsi 41% de la population nordiste alors qu'Odienné et Bouna n'en retiennent respectivement que 30% et 29%.

Le niveau d'équipement de la ville de Korhogo qui représente le chef lieu de région et la qualité des voies de desserte sont des données qui concourent à la compréhension de l'importance des flux à destination de cette région.

Le niveau de peuplement du Nord-Est mais surtout les problèmes de desserte sont les principales causes de la faiblesse des flux enregistrés.

Au Centre et à l'Ouest, à l'exception de la ville de Bouaké, le tonnage mensuel par entrepôt est de 14t.

Figure 58: Flux vers la région centre



Source: AKP

A Bouaké, les flux atteignent 36 t par entrepôt (Fig 58).

Les 99 structures de stockage de la région se répartissent comme suit:

- 23 à l'Ouest
- 27 au Centre-Ouest
- 23 au Centre-Nord
- 15 au Centre
- 11 au Centre-Est

Les flux vers ces différentes régions sont fonction de leur niveau d'équipement, de l'importance de la population, de la qualité des voies de desserte et des disponibilités en ressources halieutiques locales.

Au Centre-Nord, 33% des tonnages sont commercialisés dans l'agglomération de Bouaké contre seulement 6% pour les autres localités. Ainsi cette région engloutit à elle seule environ 40% des tonnages.

L'Ouest et le Centre-Ouest enregistrent respectivement 22% et 18% des flux.

Les plus faibles proportions vont en direction du Centre-Est (9%) et du Centre (12%).

Dans la région sud, chaque entrepôt frigorifique reçoit en moyenne 23,3 t de poisson mensuellement.

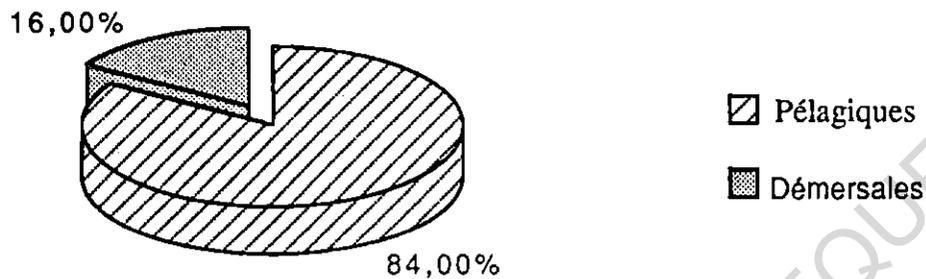
Les tonnages en direction du Sud-Ouest qui sont les plus élevés atteignent 27,5 t par entrepôt alors qu'ils ne sont que de 17 t dans le Sud-Est. Cette région accumule cependant 77% des quantités destinées à la région Sud contre 23% pour le Sud-Ouest.

L'éloignement du Sud-Ouest explique l'importance relative des tonnages destinés aux entrepôts.

Dans le Sud-Est, ces tonnages sont peu importants à cause des circuits parallèles contrôlés par les vendeurs ambulants. Si cette région enregistre malgré tout 77% des tonnages, c'est à cause de la forte implantation des entrepôts dont le nombre avoisine 60 contre seulement 11 dans le Sud-Ouest.

Les circuits de poisson congelé sont dominés par les espèces pélagiques qui constituent l'essentiel des importations de poisson (Fig 59).

Figure 59: Importations de poisson congelé selon l'espèce



Source: D'après DAP, 1985-1992

Dans la région nord, seuls le chinchard et le maquereau sont commercialisés.

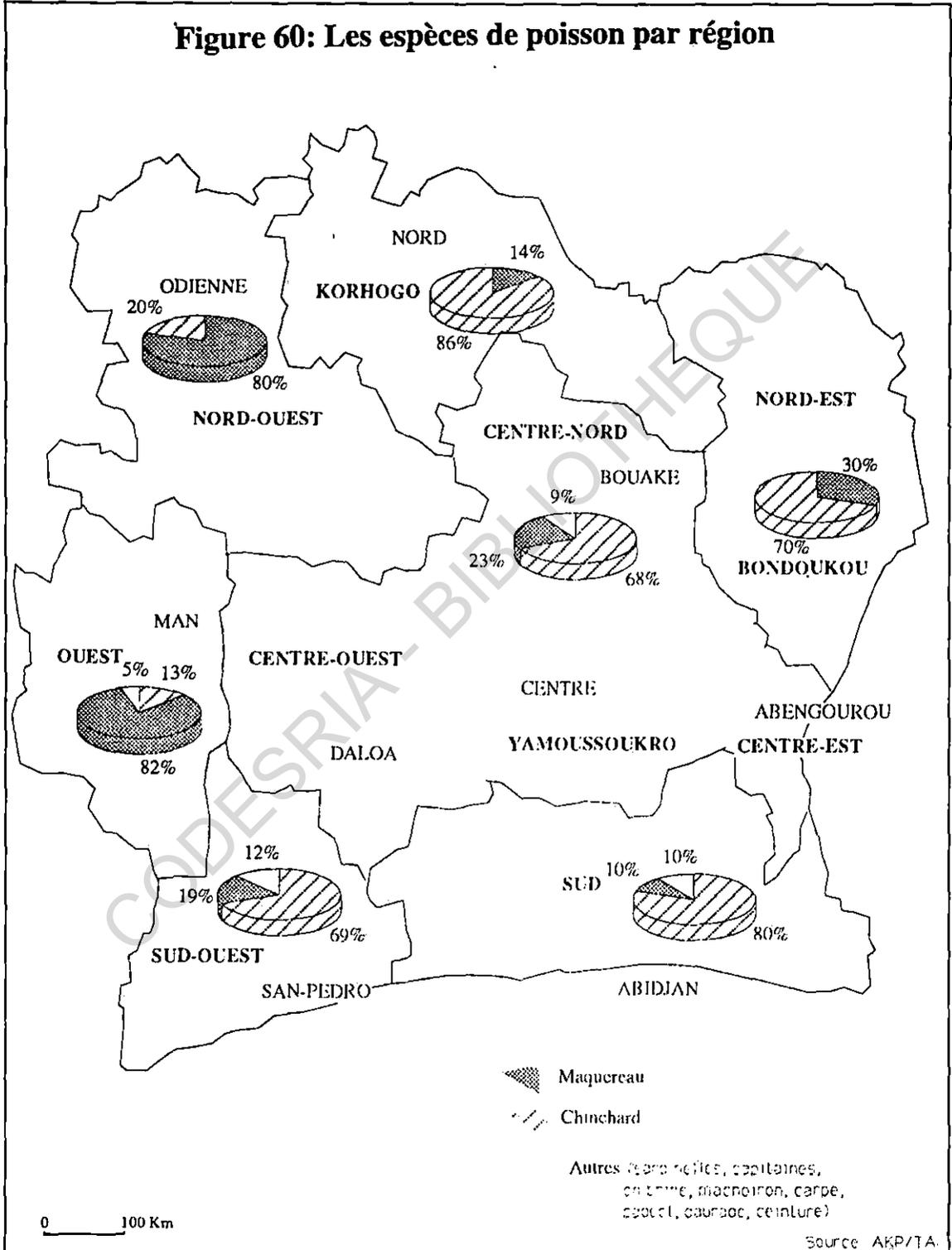
A Bouna et à Korhogo les tonnages de maquereau représentent respectivement 70% et 86% des ventes alors qu'à Odienné cette proportion est de 20% contre 80% de chinchard (Fig 60).

Dans la région centre et sud, les sardinelles mais aussi quelques espèces démersales viennent en complément des deux premières. Elles représentent environ 7% des ventes du Centre et 11% au Sud.

L'exclusivité de la commercialisation du chinchard et du maquereau au Nord est due au fait que malgré le coût élevé du transport, ils restent bon marché dans l'ensemble. Ces deux espèces sont celles dont les prix sont les plus bas au port d'Abidjan. Elles présentent ainsi plus d'intérêt pour les populations du Nord dont les revenus sont relativement modestes.

Au centre et au Sud la mise sur le marché de quelques espèces autres que celles citées plus haut est rendue possible grâce à la réduction du coût de transport.

Figure 60: Les espèces de poisson par région



Ces espèces dont les quantités sont relativement faibles sont constituées de poissons démersaux mais aussi de sardinelles.

Le maquereau est destiné en priorité au fumage alors que le chinchard est généralement consommé frais.

L'importance des flux de maquereau au Centre-Ouest, au Nord et au Nord-Est témoigne du dynamisme des centres de fumage de ces régions.

Au Centre-Est et au Sud, les tonnages de maquereau alimentant les circuits d'entrepôts frigorifiques sont faibles. Ils représentent environ 20% des quantités commercialisées.

Cette faiblesse des flux est liée à l'importance des activités des grossistes ambulants qui approvisionnent la plupart des centres de fumage.

6.2.3 - Les flux à partir des grossistes

Ils ont 3 grandes destinations :

- les détaillants du marché,
- les petits fumeurs,
- les villages périphériques.

Les détaillants représentent la clientèle la plus importante des marchands grossistes. D'ailleurs les entrepôts frigorifiques sont généralement construits à proximité ou à l'intérieur du marché.

Chaque grossiste contrôle une population relativement importante de détaillants dont le nombre est fonction du dynamisme du marchand mais surtout des facilités de paiement que ce dernier leur accorde.

Les achats des détaillants sont faibles. Ils excèdent rarement 2 cartons par jour.

Au Centre et au Nord de la Côte d'Ivoire, 37% des ventes des grossistes sont destinés aux marchands détaillants alors qu'au Sud cette proportion atteint 77%.

Au Nord, c'est dans la région de Korhogo que l'activité des détaillants porte sur les plus importantes proportions (45%). A Odienné et à Bouna, elles sont respectivement de 40 et 25%.

Au Centre les flux à destination des détaillants représentent 40% des ventes des grossistes à Bouaflé contre 34% à Bouaké.

Au Sud, la quasi-totalité des stocks des grossistes leur sont destinés (54% à San-Pedro et 100% à Adzopé).

L'activité des petits fumeurs porte sur des tonnages aussi importants que ceux destinés aux marchands détaillants.

C'est au Centre et au Nord qu'ils sont le plus actifs, ils traitent près de 50% des stocks en provenance des chambres froides. L'importance de leur activité trouve son explication dans le fait que les détenteurs de chambres froides contrôlent presque entièrement le commerce du poisson congelé dans ces régions.

Au Sud où la plupart des petits fumeurs sont ravitaillés par les grossistes ambulants, les propriétaires d'entrepôts leur vendent peu de poisson. Les flux sont généralement inférieurs à 18% des ventes.

Dans les villes de l'intérieur, certains villages proches des centres urbains s'approvisionnent auprès des entrepôts frigorifiques.

Les achats se font généralement par semaine puisque la vente a lieu uniquement le jour du marché.

Les tonnages qui alimentent ce circuit sont faibles et diminuent du Nord vers le Sud. On estime à 15% la proportion vendue en milieu rural dans la région nord alors qu'au Centre et au Sud elle varie de 8% à 5%.

La faiblesse des proportions dans ces régions est liée à l'intense activité des grossistes ambulants dont l'objectif au départ était l'approvisionnement des agglomérations rurales. Mais il faut également souligner qu'une partie des populations villageoises réalisent leurs achats dans les centres urbains lorsqu'elles ont l'occasion de s'y rendre.

Conclusion Partielle

La diffusion du poisson dans l'arrière-pays du port est rendue possible par l'existence d'un important réseau de distribution composé d'entrepôts frigorifiques, d'industries de transformation, de centres de traitement et de marchés de détail.

La mise en place de ces structures s'est faite de manière progressive en suivant le développement des axes de communication qui ont renforcé la liaison entre le littoral et les localités de l'intérieur.

Les flux de poisson qui alimentent ces structures sont contrôlés par de nombreux agents comprenant des importateurs, des grossistes et des marchands détaillants.

L'analyse des composantes du réseau de commercialisation révèle la coexistence de trois circuits distincts:

- le premier relativement bien organisé, doté de structures modernes, dessert l'ensemble du territoire et est alimenté par du poisson congelé importé,

- le second qui permet la commercialisation de la production nationale se limite à l'agglomération d'Abidjan et à quelques villes satellites.

- le troisième peu structuré et appartenant encore au secteur informel est alimenté par les produits fumés provenant aussi bien de la pêche maritime nationale que des importations de poisson congelé.

Le dynamisme de ce dernier circuit explique la généralisation de la consommation du poisson fumé en Côte d'Ivoire.

Si les structures de distribution sont densément implantées dans la région sud, le Centre mais surtout le Nord connaissent une faible occupation liée à l'augmentation progressive des distances qui accroît les difficultés de liaison et le coût de la marchandise.

Les régions considérées comme centre de production de poisson d'eau douce (région des lacs de barrage et le littoral) reçoivent des tonnages relativement importants de ressources marines.

L'existence de pôle de production de poisson d'eau douce n'est donc pas un facteur limitant la distribution de poisson de mer (Hypothèse 4)

D'ailleurs la faiblesse et la cherté de la production des eaux intérieures rendent indispensable le complément que représentent les ressources marines, qui ont l'avantage d'être régulières et relativement bon marché.

Améliorer le niveau de consommation des populations et tirer pleinement profit de leur activité sont les principaux objectifs poursuivis par les acteurs du réseau de distribution . Aussi nous a-t-il paru important de consacrer notre troisième partie au bilan spatial et socio-économique de la distribution du poisson de mer.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

TROISIEME PARTIE

**Bilan spatial et socio-économique de la distribution
du poisson de mer**

CODESRIA - BILAN

TRIMESTRIELLE

Nous aborderons ici des termes qui méritent d'être clairement définis. Il s'agit des notions de disponibilité réelle et théorique, de consommation réelle et théorique et de besoins.

1- **Disponibilité réelle:** tonnage de poisson effectivement acheminé dans une région.

2- **Disponibilité théorique ou besoin:** tonnage de poisson que recevrait une région si les quantités de poisson de mer débarquées (pêche industrielle nationale et importations de poisson congelé) étaient réparties de façon équitable par habitant.

3- **Consommation réelle:** quantité de poisson effectivement consommée par habitant (disponibilité réelle/ nombre d'habitant).

4- **Consommation théorique:** quantité de poisson que consommerait chaque habitant si les disponibilités théoriques étaient équitablement réparties (disponibilité théorique/ nombre d'habitant).

Chapitre 7 : Géographie de la consommation de poisson de mer en Côte d'Ivoire

Le niveau de consommation de poisson de mer est fonction des tonnages disponibles.

La pêche industrielle nationale et les importations de poisson congelé fournissent annuellement à la Côte d'Ivoire, environ 160 000 t de poisson de mer qui sont répartis sur l'ensemble du territoire.

Cette production représente plus de 70% de la consommation annuelle de poisson qui est estimée à 220 000 t.

7.1 - Des disparités dans la répartition géographique des quantités disponibles

Si les disponibilités étaient réparties de façon égale, chaque ivoirien consommerait 15 kg de poisson par an, il n'y aurait pas de distorsion dans la répartition spatiale de la consommation. Chaque région recevrait une quantité proportionnelle à son niveau de peuplement.

La comparaison des disponibilités réelles et théoriques révèle que certaines régions reçoivent plus de poisson qu'il ne leur faut, alors que d'autres enregistrent des quantités en dessous de leurs besoins.

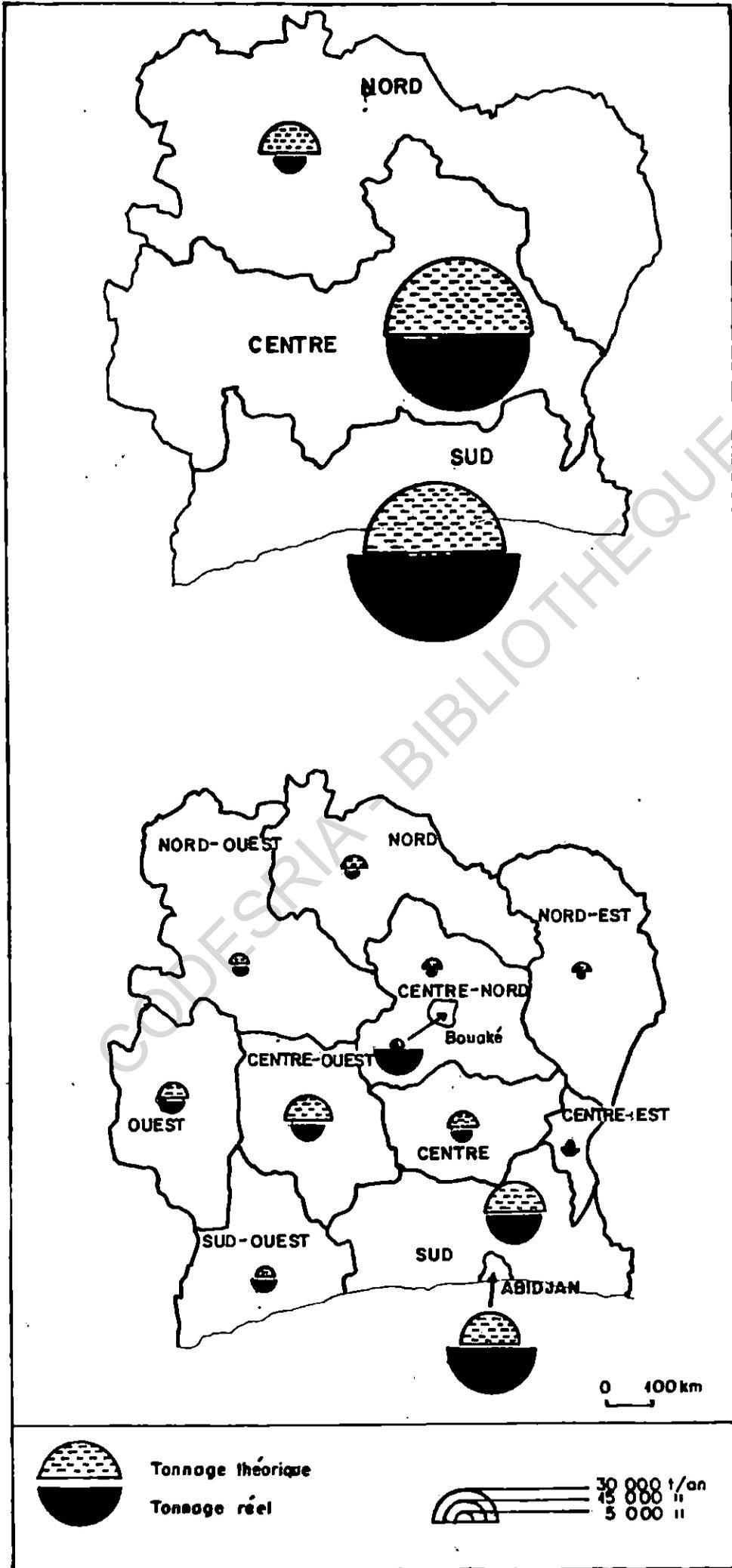
De façon générale, l'écart entre les valeurs théoriques et réelles s'accroît au fur et à mesure qu'on s'éloigne du littoral (Fig 61a).

Dans le Sud, les disponibilités réelles sont largement supérieures aux prévisions. Le rapport entre les deux valeurs est de 1,5. Cette zone enregistre un supplément de plus de 13 000 t.

Le Centre, zone de transition entre le Nord et le Sud cumule un déficit d'environ 1 600 t alors que dans le Nord, il atteint 12 000 t.

Dans ces régions les disponibilités réelles sont donc inférieures aux prévisions. Le déficit cumulé correspond au tonnage enregistré comme excédent dans la région sud.

Figure 61: Comparaison des besoins théoriques et réels par région



Un deuxième niveau d'analyse permet de constater qu'en réalité, dans le Sud seules la région du Sud-Ouest et l'agglomération d'Abidjan enregistrent des excédents. La valeur passe de 3 000 t dans le Sud-Ouest à 13 000 t au niveau de la ville d'Abidjan. A l'exception d'Abidjan, la région Sud-Est est déficitaire de plus de 3 000 t (Fig 61b).

Au Centre de façon générale, le déficit représente 1/3 des disponibilités réelles. Seules la localité de Bouaké et le Centre-Est sont excédentaires, le surplus variant de 13 000 t à Bouaké à environ 2 000 t au Centre-Est.

Dans le Nord, aucune région n'enregistre de supplément. Le manque à gagner représente généralement le double des disponibilités réelles.

Au vue des chiffres sus-cités, on peut conclure qu'il existe effectivement une accumulation de poisson dans la région sud. Cette situation explique en partie les inégalités constatées dans le niveau de consommation.

7.2 - Des inégalités spatiales dans le niveau de consommation

Le niveau de consommation théorique de poisson de mer est passé de 16,5 kg/hab/an en 1980, à 15.6 kg/hab en 1986 pour atteindre 14,36 kg/hab en 1992. On assiste ainsi à une réduction progressive des quantités consommées.

La cartographie de la consommation par habitant révèle des déséquilibres entre les régions nord, centre et sud.

7.2.1 - Le niveau de consommation par région

Seule la zone Sud enregistre des valeurs de consommation supérieures à la moyenne nationale (Fig 62a).

Les populations du Centre ont un niveau de consommation moyen (14 kg/hab/an) alors que celles du Nord ne consomment que 8 kg de poisson de mer par tête.

Une étude de la consommation par région administrative révèle des différences quelquefois significatives au sein d'une même région (Fig 62b).

Fig 62a: Consommation de poissons de mer par grande région

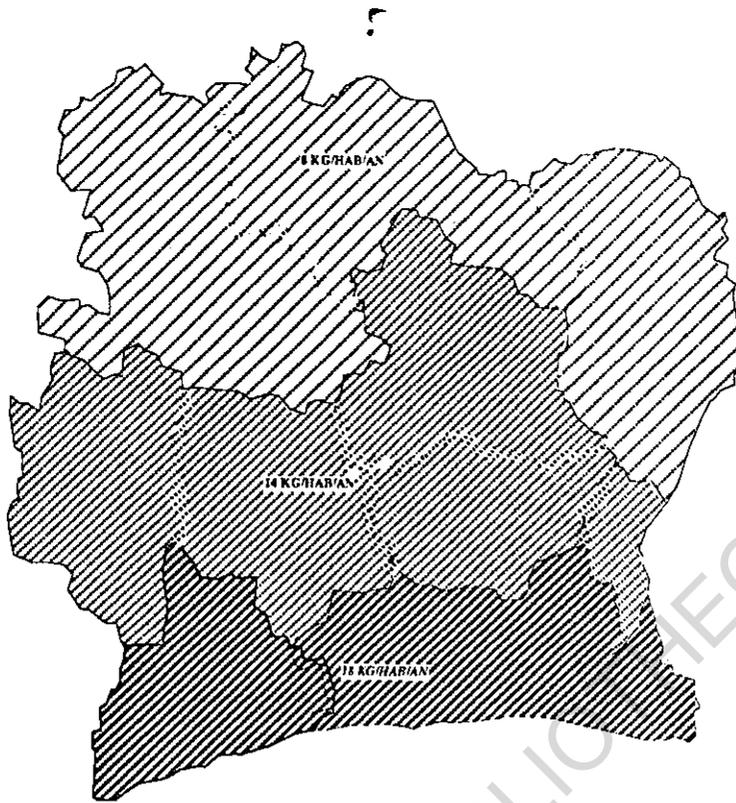
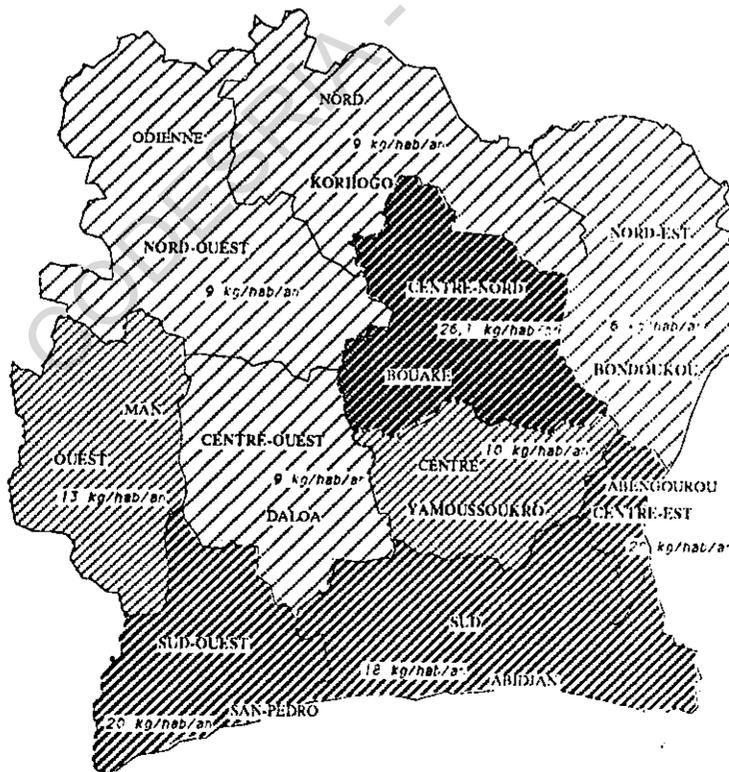


Figure 62b: Consommation de poisson de mer par régions administratives



Consommation moyenne ensemble cote d'ivoire: 15 kg/hab/an

- 6 à 10 kg/hab/an
- 10 à 15 kg/hab/an
- 15 à 20 kg/hab/an
- Plus de 20 kg/hab/an

0 100 Km

Source: AKP/FA

Dans le Nord, le niveau de consommation de la région d'Odienné et de Korhogo est supérieur à la moyenne d'ensemble (8 kg/hab), seule la valeur enregistrée par Bouna (6 kg/hab/an) est inférieure à cette moyenne.

Au Centre, à l'exception de la ville de Bouaké et du Centre-Est, les quantités consommées sont partout inférieures à la moyenne qui est de l'ordre de 14 kg/hab/an. Elles sont de 21 kg/hab dans le Centre-Est et atteignent 26,1 kg/hab dans l'agglomération de Bouaké.

Au Sud, le niveau de consommation est généralement supérieur à la moyenne zonale. Il varie de 18 kg/hab au Sud-Est à 20 kg/hab dans le Sud Ouest.

Les différences les plus significatives s'obtiennent en comparant la consommation en milieu urbain à celle du monde rural.

7.2.2 - La consommation en milieu urbain

Selon l'Enquête Budget Consommation (EBC,1979), la consommation de poisson, toutes origines confondues atteint 17,5 kg/hab en milieu urbain excepté Abidjan où, elle se chiffrait à 29,47 kg/hab.

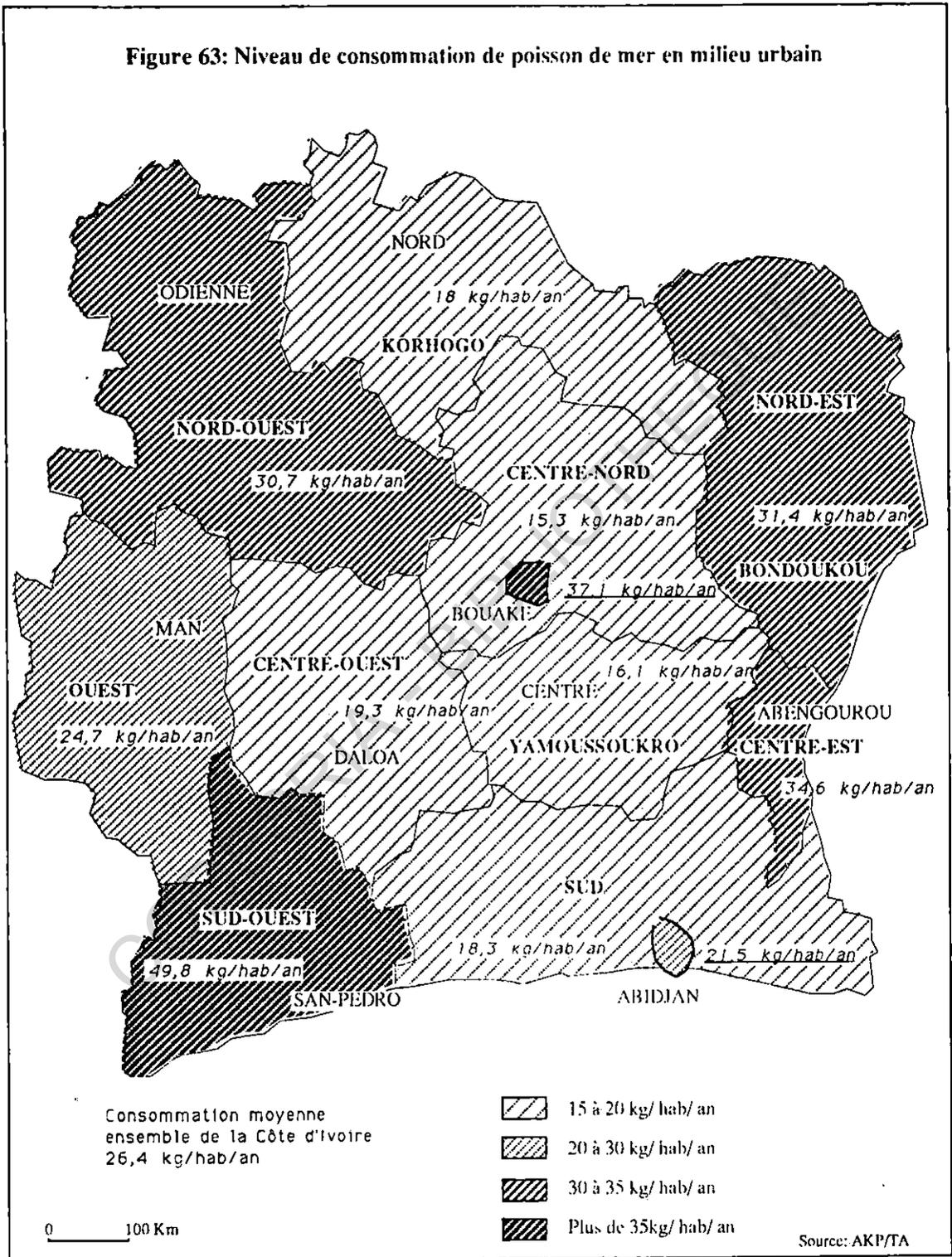
Nos investigations révèlent que ces chiffres ont connu une évolution notable entre 1980 et 1992. Car la consommation moyenne dans les villes pour les seules ressources d'origine marine se chiffre aujourd'hui à 26 kg/hab.

Quand on sait que la production des eaux douces approvisionne pour l'essentiel les grandes agglomérations, on peut donc estimer à près de 30 kg/hab/an, le niveau de consommation de poisson en milieu urbain.

La consommation est généralement importante dans l'ensemble des villes de la Côte d'Ivoire. Les valeurs les plus élevées s'observent dans le Sud-Ouest (49 kg/hab), le Centre-Est (34,6 kg/hab), le Nord-Est (31,4 kg/hab) et le Nord-Ouest (30,7 kg/hab).

A Abidjan et dans les autres régions, les valeurs sont généralement inférieures à 30 kg/hab/an (Fig 63).

Figure 63: Niveau de consommation de poisson de mer en milieu urbain



7.2.3 - La consommation en milieu rural

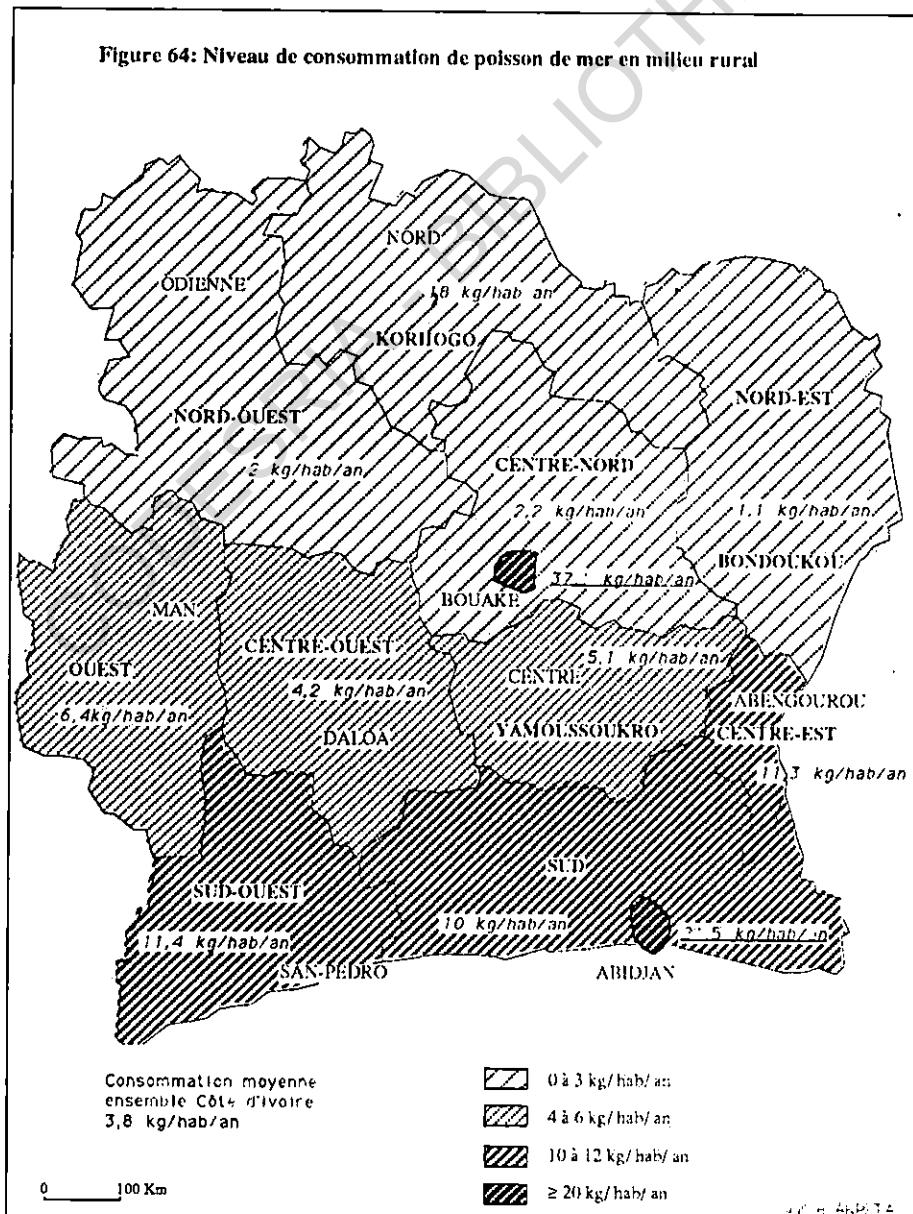
Elle est partout faible. La moyenne nationale est de 3,8 kg/hab.

Seuls le Sud, le Sud-Ouest, le Centre-Est et le Centre-Nord enregistrent des valeurs supérieures à 10 kg/hab/an (Fig 64).

Les régions où elles sont les plus faibles sont le Nord (inférieures à 2,5 kg) et le Centre-Ouest (4,2 kg/hab).

Au regard des chiffres de 1979 (EBC, P.28) la consommation de ressources halieutiques en milieu rural a enregistré une baisse car les quantités consommées se chiffraient à 9 kg/hab/an.

Les disparités spatiales dans la répartition des quantités disponibles et les inégalités observées dans le niveau de consommation sont liées à certains facteurs qui seront examinés dans le chapitre suivant.



Chapitre 8 : Les facteurs explicatifs du niveau de consommation

Les facteurs socio-culturels et l'efficacité du réseau de distribution sont les principaux éléments qui influencent le niveau de consommation de poisson de mer (hypothèses 5 et 6).

8.1 - Les facteurs socio-culturels

Pour apprécier l'impact de ces facteurs, nous avons analysé l'influence du phénomène urbain, des eaux sacrées mais aussi des habitudes et des tabous alimentaires des populations.

8.1.1 - Le phénomène urbain

La cartographie de la consommation de poisson de mer révèle qu'en milieu urbain, le niveau de consommation est relativement élevé. Partout en Côte d'Ivoire, les quantités sont supérieures à la moyenne nationale estimée à 14 kg/hab/an.

Les fortes inégalités régionales trouvent ainsi leur explication essentiellement dans le niveau de consommation des populations rurales.

Plusieurs facteurs sont à l'origine de l'élévation du niveau de consommation en milieu urbain. Les plus importants sont :

- la densité de peuplement des villes
- la qualité de la desserte et des équipements des centres urbains
- le niveau de vie relativement élevé des citadins.

8.1.1.1 - Les densités de peuplement des centres urbains

En Côte d'Ivoire, la densité moyenne est de 33 hab/km².

Dans les centres urbains, on assiste à des concentrations de population supérieures à cette moyenne eu égard à la diversité des activités économiques (Tab 13). Ce regroupement humain crée un déséquilibre entre les ressources naturelles disponibles et la population à nourrir qui

évolue très rapidement. On assiste ainsi à un recours à l'extérieur pour la satisfaction des besoins.

Les ressources halieutiques locales étant généralement faibles, les populations ont surtout recours au poisson de mer qui a l'avantage d'être disponible en toute saison.

Tableau 13: Densités urbaines et rurales des points d'enquête

	Commune				Milieu rural			Ensemble densité (hab/km ²)
	Superficie km ²	Pop 75	Pop 88	Densité 88	Superficie km ²	Pop 88	Densité 88	
ABIDJAN	45,5	917728	1934342	4249				4249
ADZOPE	72	23361	35085	487	2006	48626	24	40
BEOUMI	20,5	30181	27260	132	1630,5	36835	23	39
BOUAFLE	63	18527	36803	584	2355	75710	32	47
BOUAKE	73	194214	352993	483	1540	27227	18	236
KORHOGO	66,6	54660	118148	177	14007	142619	101	116
ODIENNE	87	13864	28266	324	3236	17936	6	14
SAN-PEDRO	28,9	32294	77195	267	4547	55172	12	29
ZOUKOUGBEU	13,3	5861	7873	59	14,35	41090	29	34

Source: DCGTx, 1992

NB: Densité moyenne ensemble CI: 33 hab/km²

8.1.1.2 - La qualité de la desserte et des équipements des villes

Le programme de désenclavement des localités de l'intérieur du pays initié depuis l'indépendance vise en priorité les centres urbains qui représentent les principaux pôles de décision.

Il est vrai que la qualité du réseau routier se dégrade de la zone forestière vers le Nord mais dans l'ensemble, il permet un approvisionnement régulier des localités en produits de consommation courante. Par ailleurs les équipements modernes de distribution de poisson sont implantés en milieu urbain où ils mettent à la disposition des citoyens des produits de meilleure qualité. D'autre part, les produits fumés qui

alimentent le milieu rural transitent par les villes où sont basées les sociétés de transport inter-urbain par lesquelles ils sont acheminés.

Les villes représentent de ce fait des zones privilégiées par leur position et par la qualité de leurs équipements.

L'importance de la consommation de poisson de mer en milieu urbain est également liée au niveau de vie relativement élevé des citadins.

8.1.1.3 - Le niveau de vie des populations urbaines

S'il est vrai que la ville n'est pas peuplée que de populations aisées, elle offre par ses activités un minimum d'aisance à ses habitants dont le travail contribue à son développement.

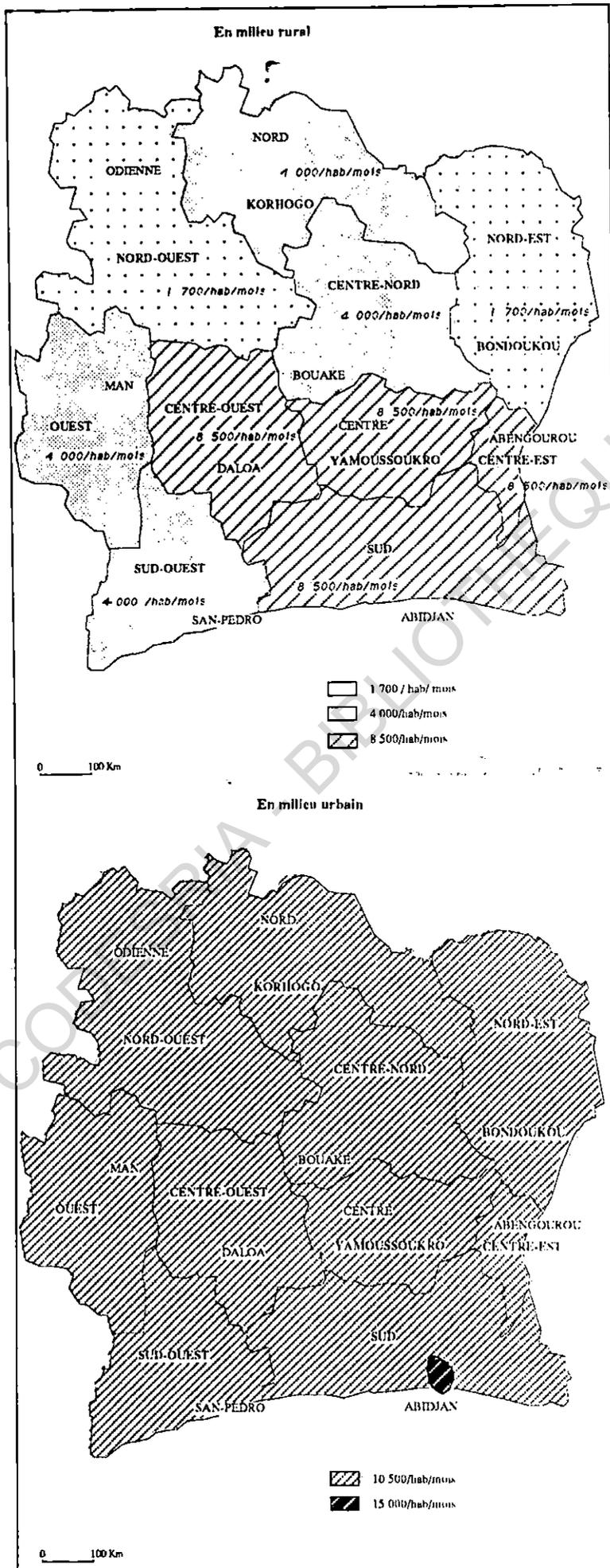
La répartition des revenus par habitant (DCGTx, 1993) révèle que les centres urbains détiennent les revenus les plus élevés (plus de 10 000 F CFA/ hab/mois contre environ 4 000 F CFA/hab/mois en milieu rural) (Fig 65).

Les revenus dans l'agglomération d'Abidjan qui sont les plus élevés sont de l'ordre de 15 000 F CFA/hab/mois alors que dans les villes de l'intérieur, chaque individu ne dispose que de 10 500 F CFA/mois.

En milieu rural, on note une diminution des revenus du Nord vers le Sud. Ils varient de 1 700 F CFA/ hab/mois dans les localités du Nord comme Odienné et Bouna à 8 500 F CFA/hab/mois dans les centres ruraux du Sud. Le Centre et l'Ouest enregistrent des valeurs qui sont de l'ordre de 4 000 F CFA/hab/mois.

Les centres urbains qui disposent de ressources financières plus importantes sont ainsi privilégiés par rapport au milieu rural. Ils représentent d'ailleurs les principaux régulateurs des stocks de poisson de mer disponibles sur le littoral.

Figure 65: Revenu moyen par habitant en milieu urbain et rural(FCFA)



Les inégalités observées dans les quantités de poisson consommées en milieu urbain s'expliquent moins par une différence de richesse des agglomérations que par leur position géographique qui détermine l'importance des apports en ressources halieutiques de la pêche artisanale maritime ou fluvio-lacustre.

Les villes qui enregistrent les niveaux de consommation les plus faibles sont celles du Sud-Est c'est-à-dire la région d'Abidjan, du Centre et du Nord (région de Korhogo).

Outre la production de la pêche maritime artisanale qui est débarquée au port de pêche et dans les différents villages de pêcheurs le long du littoral, Abidjan et sa région reçoivent des produits en provenance des lacs Buyo, Kossou et Taabo.

Selon WEIGEL (1989) le village de Vridi-pêcheur situé à proximité d'Abidjan fournit à lui seul un tiers des captures de l'ensemble de la pêche maritime artisanale.

On estime également entre 10 et 15 000 t la production des lagunes dont plus de 80% est consommé sur la région lagunaire essentiellement sous la forme fumée (WEIGEL, 1989).

Ce sont ainsi près de 12 000 t de produits marins et environ 20 000 t de ressources continentales qui s'ajoutent aux poissons de la pêche industrielle portant le niveau théorique de consommation de ressources halieutiques à environ 27 kg/hab pour l'ensemble de la région Sud Est.

Dans le Centre, la relative faiblesse de la consommation de produits marins (moins de 20 kg/hab/an) se justifie par la présence des lacs Buyo, Taabo et Kossou. La production qui fait l'objet d'une grande spéculation est écoulée essentiellement dans les centres urbains où les commerçants peuvent maximiser leur profit.

Il nous a été donné de constater que même dans les villages à proximité des lacs, les produits marins avaient beaucoup de succès eu égard à leur coût généralement bas.

Certains pêcheurs vendent la totalité de leur production à des acheteurs venus de la ville et utilisent une partie des gains pour l'achat de poisson de mer.

8.1.2 - L'influence des eaux sacrées

Quatre principaux fleuves et leurs affluents se partagent le territoire ivoirien. Il s'agit du Comoé à l'Est, du Bandama dans la région centre, du Sassandra et du Cavaly à l'Ouest. Dans l'extrême Nord, on note quelques affluents du Niger.

Ce réseau hydrographique forme par endroit des lacs dont la superficie varie de 70 km² (Taabo) à environ 800 km² (Kossou).

Les points d'eau sacrés se rencontrent sur l'ensemble des fleuves de Côte d'Ivoire. Ce sont généralement des affluents de troisième ou quatrième ordre situés à proximité des villages.

La faiblesse de l'échantillon étudié ne nous permet pas de généraliser nos conclusions. On peut cependant retenir que neuf villages sur les seize visités possèdent un ou plusieurs points d'eau sacrée. Les autres bien que relativement bien drainés n'en possèdent pas.

Les neuf localités concernées se répartissent entre les quatre grandes aires culturelles connues du pays : les Voltaïque, les Mandé, les Akan et les Krou.

Au niveau du groupe voltaïque, un seul village sur les quatre visités détient un point d'eau sacrée. Il s'agit du village de Zangaha dans la région de Korhogo.

La rivière Zanlo que les populations vénèrent serait le lieu d'habitation des "génies" protecteurs du village. Depuis l'installation des premiers occupants, elle est adorée à travers des sacrifices d'animaux accompagnés d'incantations. Il est interdit aux ressortissants de la région de consommer tout ce qui en sort.

En pays Mandé, l'adoration des eaux et autres objets de la nature est une pratique méconnue des populations de la région d'Odienné. Ces pratiques se perçoivent cependant chez les Mandé du Sud.

A Zagoula village situé à une dizaine de km de Bouaflé, la rivière "Bia" qui est un affluent du Bandama est sacrée. Son accès est strictement interdit aux villageois. Cette rivière aurait joué un rôle déterminant dans la mise en place des premiers occupants.

Au total, on compte deux points d'eau sacrés dans les six villages des aires culturelles voltaïque et mandé.

L'absence d'eaux sacrées dans les régions d'Odienné et de Bouna fait dire que de façon générale, le Nord compte peu de points d'eau sacrés.

Parmi les raisons susceptibles d'expliquer cette situation, l'Islam occupe une place non négligeable.

Odienné et Bondoukou correspondent aux principaux foyers de peuplement musulman de la Côte d'Ivoire, or l'Islam condamne toute pratique animiste.

D'ailleurs l'unique cours d'eau sacré recensé se localise dans la périphérie de Korhogo où les populations sont en majorité animistes.

Au niveau des aires culturelles akan et krou les investigations se sont déroulées dans dix localités dont cinq en pays Krou et cinq au niveau du groupe akan. Ici, un village sur deux entretient un point d'eau sacré. Le taux élevé d'animistes et la relative densité du réseau hydrographique explique le nombre important de points d'eau sacrée.

L'impact de ces retenues d'eau sur le niveau de consommation de poisson de mer est cependant négligeable pour la simple raison que souvent leur potentiel halieutique est faible. De plus ces eaux ne représentent qu'une infime partie des ressources hydrographiques des villages.

D'ailleurs, les ressources tirées des points d'eau non sacrés sont souvent vendues sur les grands marchés urbains de la région. Une partie des gains réalisés à partir de cette vente est utilisée pour l'achat de poisson de mer.

Pour certaines eaux sacrées comme le Aboliba à Bouaké et le Rapidedjra à San-Pedro, le tabou ne touche qu'une seule espèce de poisson qui est le silure. Ailleurs, il est même permis de consommer l'ensemble des ressources.

L'analyse de cette situation révèle donc que la présence d'eaux sacrées explique difficilement le niveau de consommation de poisson de mer. Logiquement, les régions qui disposent de points d'eau sacrée devraient enregistrer un niveau de consommation de poisson de mer plus important parce que privées d'une partie de leurs ressources locales par l'observation d'interdits. Or les statistiques (Fig 64) révèlent que de façon générale le niveau de consommation de ressources marines varie peu d'une localité à une autre en milieu rural.

Au Nord par exemple, les différences sont peu perceptibles entre la région de Korhogo et celles de Bouna et d'Odienné. Il en est de même des régions du Centre et du Sud.

En réalité, les zones rurales riches en ressources halieutiques se comportent de la même façon que celles qui en sont privées par le fait de pratiques coutumières. Les captures locales qui devraient permettre de réduire la dépendance vis-à-vis des ressources marines sont acheminées pour l'essentiel sur les marchés urbains où elles sont plus rentables.

En conclusion on peut donc dire que les eaux sacrées ont peu d'influence sur le niveau de consommation de poisson de mer.

8.1.3 - Les habitudes et les tabous alimentaires

8.1.3.1 - Les produits consommés

Selon les résultats de l'enquête budget consommation le niveau de consommation par produit en Côte d'Ivoire se présente comme indiqué dans le tableau 14.

Le constat général qui se dégage de ces statistiques est qu'il n'existe pas de différence fondamentale entre les régions pour ce qui est du régime alimentaire.

Tableau 14: Quantité de produits alimentaires consommés (Kg/Hab/an)

Produits	Milieu urbain						Milieu rural						Ensemble Côte d'Ivoire	
	Abidjan	Autres villes		Ensemble urbain		Zone forestière		Zone de savane		Ensemble rural				
		%		%		%		%		%		%		%
Céréale	90,57	24,90	120,18	31,40	106,11	28,30	65,58	12,90	110,92	27,50	75,31	15,60	84,75	19,22
Tubercules et féculents	132,36	36,40	130,55	34,10	131,41	35,00	302,58	59,80	207,85	51,60	289,12	60,05	232,18	52,66
Légumineuses	16,66	4,60	19,93	5,20	18,44	4,90	34,01	6,70	10,50	2,60	23,69	4,90	21,79	4,90
Graines (arachides)														
Légumes et Feuilles	27,34	7,50	31,44	8,20	30,61	8,17	19,73	3,80	19,71	4,80	19,66	4,08	23,26	5,27
Fruits	2,50	0,70	1,93	0,50	2,14	0,57	2,26	0,44	5,53	1,30	3,18	0,66	2,86	0,64
Sucre	2,19	0,60	1,82	0,50	1,90	0,50	0,49	0,09	0,76	0,18	0,61	0,12	1,08	0,24
Viandes	25,02	6,80	26,26	6,80	25,71	6,80	17,28	3,41	13,95	3,40	16,21	3,36	19,66	4,45
Poissons et Crustacés	30,00	8,20	28,09	7,30	28,98	7,70	10,81	2,10	5,61	1,39	9,35	1,90	16,43	3,72
Lait et oeuf	3,67	1,00	1,50	0,40	2,51	0,67	0,81	0,16	0,74	0,18	0,45	0,09	1,11	0,25
Matière grasse	8,20	2,20	5,22	1,36	6,60	1,70	2,34	0,46	2,09	0,51	2,35	0,48	3,91	0,88
Boissons	22,85	6,30	12,69	3,31	17,36	4,60	47,90	9,46	21,65	5,30	39,17	8,13	31,29	7,09
Condiments	2,48	0,68	3,03	0,79	2,79	0,70	2,19	0,43	3,35	0,83	2,33	0,48	2,52	0,57
Total	363,84	100	382,64	100	374,56	100	505,98	100	402,66	100	481,43	100	440,84	100

Source: Enquête budget consommation, 1979

Tableau n° 15: Apport protéique par aliment (en g/hab/j)

Produits	Milieu urbain						Milieu rural						Ensemble C.I.	
	Abidjan		Autres villes		Ens. urbain		Zone forêt		Zone savane		Ens. rural			
		%		%		%		%		%		%		%
Céréales	19	30,40	26,00	34,60	22,80	33,00	13,60	29,50	25,00	47,50	18,60	38,75	18,70	33,57
Tubercules et féculents	4,37	6,98	4,52	6,00	4,44	6,40	9,45	20,50	7,61	14,40	9,45	19,70	7,60	13,60
Légumineuses, noix et graines	2,16	3,45	4,83	6,40	3,60	5,19	1,71	3,70	4,44	8,40	2,57	5,35	2,94	5,27
Légumes et feuilles	1,55	2,47	1,92	2,55	1,76	2,50	1,46	3,17	1,87	3,50	1,59	3,31	1,64	2,90
Fruits	0,03	0,04	0,02	0,02	0,03	0,04	0,03	0,06	0,06	0,11	0,04	0,08	0,04	0,07
Sucre														
Viandes	11,37	18,18	12,43	16,55	12,16	17,50	8,00	17,40	6,80	13,00	7,65	15,90	9,27	16,60
Poissons et crustacés	22,54	36,00	25,05	33,30	23,89	34,00	11,50	25,00	6,37	12,10	9,98	20,79	15,00	27,00
Lait et oeuf	0,68	1,08	0,25	0,33	0,45	0,64	0,03	0,05	0,09	0,17	0,04	0,08	0,19	0,34
Matières grasses	0,01	0,01											0,01	0,01
Boissons	0,16	0,25	0,09	0,11	0,12	0,17	0,48	1,04	0,19	0,36	0,38	0,79	0,29	0,52
Condiments	0,07	0,11	0,11	0,14	0,09	0,12	0,01	0,02	0,03	0,05	0,02	0,04	0,05	0,08
Total	61,94	100	75,22	100,00	69,34	100,00	46,27	100,00	52,46	100,00	50,32	100,00	55,73	100,00

Source : enquête budget consommation, 1979,

L'alimentation est basée sur 12 produits dont les principaux sont les tubercules et les céréales. Ils contribuent respectivement pour 53% et pour 19% des quantités consommées.

En milieu rural, la proportion de tubercules atteint 60% contre 15% de céréales alors qu'en ville, ces proportions sont respectivement de 36% et de 28%.

L'évaluation de l'apport en protéine des différents aliments (tableau 15) révèle que ce sont plutôt les céréales qui occupent la première place avec 33% des protéines. Les tubercules ne contribuent que pour 13,6%

Bien que consommé en faible quantité, le poisson représente partout la première source de protéines animales. Il fournit 34% des protéines en milieu urbain et 21% en milieu rural.

Dans le détail, c'est surtout dans les campagnes forestières que le poisson représente une source importante de protéines animales (25% contre 17% pour les viandes). En zone de savane, les protéines tirées du poisson ne représentent que 12% du total.

Les proportions tirées des céréales et légumineuses et feuilles sont respectivement de 47,5% et 12%. Les feuilles et légumineuses contribuent pour 7% dans l'apport en protéine de la zone forestière et 8% en milieu urbain.

Ces chiffres laissent ainsi apparaître que les céréales, les tubercules et les feuilles sont substitués aux ressources animales en milieu rural mais surtout dans les campagnes du Nord.

Nos enquêtes révèlent d'ailleurs que dans cette région, les feuilles, la pâte de néré (*Parkia biglobosa*) (Photo 12) et la pâte d'arachide sont couramment utilisés en lieu et place du poisson.



Photo 12: Une gousse de néré

Nous sommes dans la région de Korhogo, non loin du village de Zangaha. Monsieur J. Louis SORO TORNA, comptable au projet "Animation Rurale" de Korhogo, tient dans les mains des gosses qui servent à faire la pâte de néré (Soumbara).



Photo 13: Un champignon

Cette photo a été prise au domicile du Chef du village d'Assoumandiekro dans la région de Bouaké. Ici son fils KONAN Kouamé Félix qui nous a servi d'interprète tient dans la main une tige de champignon qu'il a récolté ce matin même dans les plantations de son père.

Dans l'ensemble des villages visités, ces produits ont été reconnus comme principaux substituts du poisson.

La pâte de néré appelée également "Soumbara" qui est la plus consommée est faite à partir des substances contenues dans la gousse du néré.

Les paysans préparent eux-mêmes ce qui est nécessaire pour leur alimentation. Lorsque la quantité est importante le surplus est écoulé en ville le jour du marché.

Les paysans du Nord tirent de cette substance 30% des protéines en provenance des légumineuses, des noix et des graines.

Dans la région centre où le néré est moins abondant, ce sont les champignons qui sont substitués au poisson.

L'espèce la plus consommée pousse à l'intérieur des palmiers abattus.

Après la récolte, il est mis au soleil pour être séché afin de prolonger la conservation. Il est consommé généralement entier mais certaines personnes le préfèrent pilé.

Dans les campagnes du Sud, ces substances sont moins consommées eu égard à la grande pénétration du tissu rural par les ressources halieutiques aussi bien d'origine marine que continentale.

Si la consommation de ces substances explique en partie le niveau de consommation de poisson d'une manière générale mais surtout de poisson de mer, elle n'est pas la véritable cause de la faiblesse des quantités consommées dans le Centre et le Nord du pays.

Nos enquêtes révèlent en effet que partout en milieu rural, les populations manifestent le désir de consommer davantage de poisson.

A la question de savoir si elles aimeraient consommer plus de poisson qu'elles n'en consomment, la réponse a été affirmative aussi bien dans la région centre que dans le Nord.

Quant à la question pourquoi n'en consommez-vous pas davantage, nous avons enregistré deux types de réponses qui nous paraissent être la véritable cause des inégalités de consommation.

Il s'agit de la rareté du poisson et de son coût relativement élevé. Ces deux questions renvoient au problème de l'efficacité du réseau de distribution qui sera analysée dans le chapitre suivant.

8.1.3.2 - L'impact des tabous sur le niveau de consommation

Comme dans toutes sociétés africaines, certains poissons font l'objet de totem pour tout ou partie des habitants des villages ivoiriens.

Cette pratique a été observée à l'intérieur des quatre principales aires culturelles du pays.

Dans certains villages où il existe un point d'eau sacré, ce sont l'ensemble des ressources qui sont frappées par l'interdiction. C'est le cas du village de Zangaha à Korhogo, de Souafouekan à Bouaké, de Zagouta à Bouaflé, de Guessabo à Zoukougheu et de Bouapé à Adzopé.

Ce qui est mystérieux et étonnant dans ces pratiques c'est l'omniprésence du silure au centre des interdits, aussi bien en zone forestière que dans les savanes du Nord.

Deux villages sur quatre ne consomment pas ce poisson au Nord. Au Centre et au Sud ce sont trois villages sur quatre qui l'ont pour totem.

Les causes de ces comportements sont nombreuses mais on peut les résumer à deux ensembles d'ailleurs contradictoires.

- le silure est un bienfaiteur

C'est le cas des villages de Bouapé à Adzopé, de Wonsealy à Buyo et d'Assoumandiekro à Bouaké.

A Bouapé, l'alliance avec le silure date de l'installation des ancêtres au XVIII^e siècle. C'est à cette époque qu'un chasseur parti pour une promenade de reconnaissance découvrit la rivière Djah. Au moment de la traverser, un silure muni d'une touffe d'herbe sur la tête lui barre le chemin comme pour signifier que le passage est interdit. Mais après avoir prononcé les paroles suivantes : "si tu es un "génie" du Djah, laisse-moi passer afin d'apporter les nouvelles à mes frères restés au village " le poisson céda le passage.

Arrivé au village, l'histoire fut portée à la connaissance des sages qui se rendirent aussitôt sur les lieux pour se rendre compte de la véracité des faits, mais une fois à l'endroit indiqué la délégation constata une absence de toute trace d'eau. Le Djah avait disparu.

Le chasseur qui passait pour un menteur demanda et obtint des anciens qu'on invoque l'esprit des ancêtres pour éclairer cette mystérieuse affaire. Les anciens se mirent alors à verser de la boisson accompagnée d'incantations.

Au grand étonnement de tous, le Djah surgit des profondeurs du sol et avec lui une faune ichthyologique composée pour l'essentiel de silures. C'est depuis cette époque que le Djah et son contenu sont considérés comme sacrés pour les populations de Bouapé. Il est de ce fait strictement interdit de consommer tout poisson provenant de ce cours d'eau. Des personnes qui auraient tenté de contrevenir à ces dispositions seraient déjà mortes.

En dehors du silure, lorsque les autres espèces de poissons contenues dans le Djah proviennent d'ailleurs, les populations peuvent les consommer.

Quant au silure, il est interdit quelle que soit sa provenance parce qu'on le considère comme associé aux "génies" de l'eau. Le Djah serait également pourvoyeur de Kaolin et permettrait de faire tomber la pluie lorsque la saison sèche se prolonge.

C'est une histoire semblable qui soustend l'interdiction de consommer le silure à Wonsealy, non loin de Buyo.

Dans ce village de 1 447 habitants, le silure est un poisson tabou parce qu'il aurait rendu service, à une époque très lointaine, aux ancêtres, qui étaient installés sur l'ancien site aujourd'hui occupé par les eaux du lac Buyo.

En effet, sept des premiers occupants qui s'étaient rendus en brousse pour des reconnaissances se seraient égarés et auraient eu leur chemin barré par les eaux du Sassandra. En pleurs sur les rives, ils auraient vu apparaître un silure d'une taille hors du commun, qui leur aurait demandé de monter sur son "dos". Par mesure de prudence un seul parmi les 7 s'exécuta et fut transporté jusqu'à l'autre rive. Les autres restés sur place après s'être assurés que leur frère était effectivement arrivé à destination acceptèrent de le rejoindre en empruntant la même voie.

Après avoir rapporté l'histoire au village, les populations décidèrent d'un commun accord d'inscrire le silure sur la liste des tabous en guise de reconnaissance pour le service rendu.

A Assoumandiekro dans la région de Bouaké, l'adoration des silures de la rivière Aboliba permettrait aux femmes d'être fécondes.

Le chef du village qui préside lui-même la cérémonie d'adoration atteste avoir eu ses treize enfants par cette pratique. Il en est de même de sa soeur cadette mère de douze enfants.

Dans des localités comme Guessabo, l'interdiction vient du fait qu'il y a très longtemps, dans certaines familles, des femmes auraient accouché de silures. Etant impossible de distinguer les silures "descendants" des

humains de ceux d'origine animale, les villageois ont décidé de bannir ce poisson de leurs habitudes alimentaires. Quiconque le consomme prend le risque de consommer son propre frère.

- le silure : un poisson porte malheur

Ailleurs le silure présente plutôt un danger pour la santé des populations. C'est le cas de Zagouta dans la région de Bouaflé, de Zangaha non loin de Korhogo et de Baba et Fahé dans le département de San-Pedro.

Le silure est interdit à Zagouta parce que les devins auraient révélé que ce poisson est la cause de la stérilité chez plusieurs femmes du village.

A Zangaha lorsqu'on consomme la chair du silure, on a de violents maux de ventre accompagnés de toux qui peuvent se compliquer et être fatals pour le malade.

A Baba et à Fahé chez les Bakwé, le silure peut entraîner la lèpre ou la stérilité chez ceux qui le consomment. Ces derniers peuvent également ne faire que des enfants d'un seul sexe.

Toutes ces croyances et considérations font du silure un poisson à problèmes dans le monde rural en Côte d'Ivoire.

S'il est vrai que pour l'essentiel ces croyances reposent sur des faits qui sont une vue de l'esprit, il n'en est pas moins vrai qu'elles ont une influence réelle sur le comportement des populations vis-à-vis de ce poisson. Dans certaines régions pauvres en ressources halieutiques, le silure est relativement abondant mais n'est pas consommé par respect pour la tradition.

Face à cette situation nous nous sommes adressés au Centre de Recherches Océanographiques (CRO) pour mieux connaître ce poisson afin de voir ce qui le différencie des autres.

Le silure fait partie de la famille des *Clariidae* qui sont des poissons d'eau douce africaine et asiatique.

Son corps est nu plus ou moins allongé et parfois anguilliforme. Ces nageoires dorsale et anale sont longues et arrondies.

Le silure possède quatre paires de barbillons, une bouche non protactile large, avec des bandes de dents aux mâchoires et sur le vomer.

La particularité des poissons de cette famille est la présence d'un organe de respiration accessoire consistant en sacs branchiaux ou en arborescences, situés au-dessus des branchies.

Selon DAGET (1965), on regroupe sous le nom de *Clarias* (silure) un grand nombre d'espèces qui se répartissent en trois groupes : les *Allabenchelys*, les *Clarioides* et les *Clarias* proprement dits.

Le groupe le plus nombreux et le mieux représenté en Afrique Occidentale serait les *Clarioides* qu'on retrouve d'ailleurs dans le bassin hydrographique des quatre principaux fleuves ivoiriens (Fig 66).

La particularité du silure lui est conférée par la présence de l'organe de respiration accessoire qui lui permet de résister à l'air libre plus longtemps que les autres poissons.

Cet organe le rend capable de déplacement hors de l'eau pour rechercher sa subsistance. C'est ce qui explique le fait que dans certaines régions on retrouve des graines de palmier dans ses viscères, or la mythologie dans ces régions fait croire que ce poisson grimpe au palmier nuitamment pour se nourrir.

Toutes les croyances dans lesquelles le silure est extrait du milieu aquatique ont donc un fondement vrai.

La possibilité de respiration aérienne du silure représente l'une de ses grandes qualités. Il peut en effet se contenter de très peu d'eau en

quantité et en qualité. Si l'oxygène dissout dans l'eau est insuffisant, il le complète avec celui disponible dans l'air.

Le silure est de ce fait capable de vivre dans des conditions insupportables pour les autres poissons. Il n'est d'ailleurs pas rare de le retrouver dans des marais asséchés où toute vie aquatique a cessé d'exister.

Cette particularité de ce poisson semble être la base du mythe qui l'entoure partout en Côte d'Ivoire et qui fait de lui un tabou. Ces qualités organoleptiques et nutritives présentent cependant un grand intérêt pour la nutrition humaine.

Il détient par ailleurs l'un des plus forts taux de croissance, 10 grammes par jour contre en moyenne 0,75 à 1,5 gramme pour les autres espèces de poissons (1)

Le phénomène urbain étant un facteur limitant les pratiques coutumières, il est permis d'espérer que ce poisson connaîtra un grand succès auprès des ménages ivoiriens dans les années à venir.

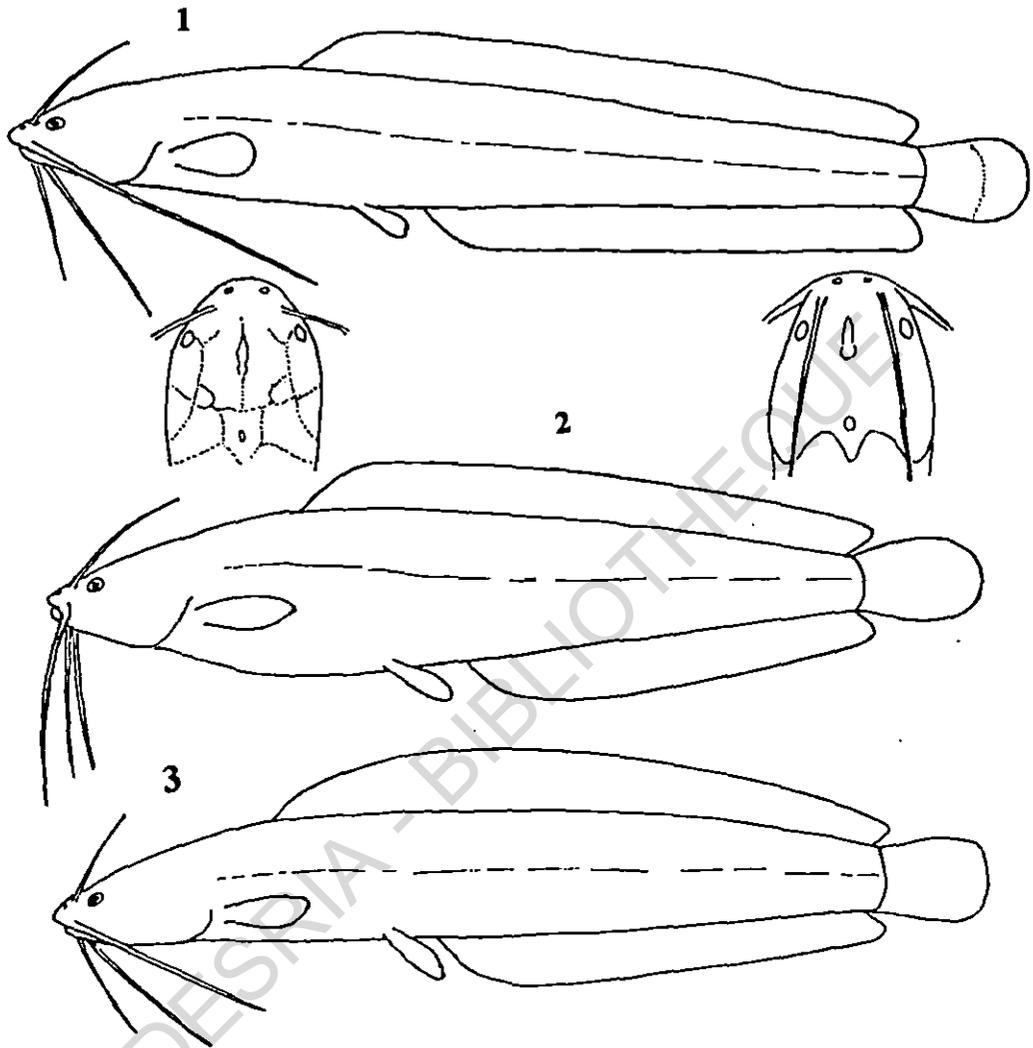
D'ailleurs dans les grandes agglomérations comme Abidjan et Bouaké et en milieu urbain de façon générale, le silure connaît le même niveau de consommation que les autres poissons.

Le projet d'élevage des siluriformes en cours au CRO et dans la région de Man doit contribuer à vulgariser davantage la consommation du silure en Côte d'Ivoire.

De tous les facteurs retenus pour expliquer le niveau de consommation de poisson de mer, l'efficacité du réseau de distribution semble être le plus important, car souvent, les populations ont attribué la faiblesse des quantités consommées à la rareté des ressources marines et au coût relativement élevé du poisson, or ces situations relèvent essentiellement de la performance du réseau de distribution.

¹ Ces informations nous ont été communiquées par M. OTEME, Chercheur au CRO.

Figure 66: Les Clarioides



- 1) - *Clarias vendenhoutei* Poll 1941 ; à gauche, vue dorsale de la tête
 2) - *Clarias liberiensis* Steindachnier 1894 ; à droite vue dorsale de la tête
 3) - *Clarias ebriensis* Pellegrin 1920.

Source : DAGET & ILTIS, 1965

8.2 - L'efficacité du réseau de distribution

La qualité de la gestion administrative du secteur de la distribution, la disponibilité des stocks à distribuer et la régularité des flux, les conditions de livraison du poisson mais aussi le coût du produit à la fin de la chaîne de distribution sont autant d'éléments dont l'analyse peut permettre d'apprécier la performance du réseau de distribution du poisson de mer.

8.2.1 - La gestion administrative du secteur de la distribution du poisson de mer

On dira que la gestion du réseau de distribution est de bonne qualité si les exigences de l'Administration n'entravent pas la fluidité des stocks à distribuer. Dans la situation actuelle l'Administration intervient :

- au niveau de l'acquisition du titre d'acteur de distribution et quelquefois,
- au niveau du transport de la marchandise d'un point à un autre.

82.1.1 - L'acquisition du titre d'acteur de distribution

Les acteurs de distribution du poisson de mer sont avant tout des commerçants. Ils sont de ce fait régis par les textes réglementant de façon générale le commerce en Côte d'Ivoire.

Si la procédure administrative à suivre est simple pour les marchands détaillants, elle est relativement complexe et longue quand il s'agit de grossistes ou d'importateurs.

a) Comment devient-on marchand détaillant ?

Pour acquérir le titre de détaillant, le commerçant doit s'adresser à l'autorité municipale ou au bureau de la Sous-Préfecture selon qu'il réside dans une commune ou en milieu rural.

L'accord des autorités se traduit par l'attribution d'un espace généralement restreint où le marchand doit installer sa table de vente.

Il est tenu de s'acquitter quotidiennement de la taxe dont le montant varie de 100 à 150 F CFA selon les localités. En retour, les autorités se chargent de l'entretien et du nettoyage du marché.

Si pour des raisons quelconques le marchand met fin à ses activités, il doit informer les autorités qui remettent l'espace libéré à la disposition du public.

Alors que dans les nouvelles localités et dans les villes où le marché a une grande capacité d'accueil le postulant peut être satisfait dans les heures qui suivent le dépôt de sa demande, dans les grandes agglomérations, la période d'attente excède parfois un an.

Le marchand peut débiter immédiatement ses activités une fois l'agrément octroyé. Il n'est soumis à aucune autre formalité administrative.

Sa capacité de vente est fonction de l'importance de ses ressources financières. Mais de façon générale, les quantités vendues n'excèdent guère 60 kg par jour.

On ne peut donc pas attribuer la faiblesse des quantités vendues aux difficultés administratives pour l'obtention du titre de marchand détaillant. D'ailleurs la simplicité de la procédure peut expliquer l'importance de cette catégorie d'acteurs qu'on retrouve aussi bien dans les centres urbains qu'en milieu rural.

Il faut cependant souligner que dans certaines régions éloignées des pôles de décision, la vente du poisson se fait de manière informelle sans aucune autorisation au préalable. Elle a lieu périodiquement pendant le jour du marché.

b) Quelle est la procédure pour être grossiste ?

Deux conditions sont nécessaires :

- être commerçant,
- posséder un point de stockage ou de vente

. Etre commerçant

Contrairement au détaillant, le marchand grossiste doit être connu au tribunal du commerce et posséder un compte contribuable.

Il fait viser par le tribunal du commerce cinq exemplaires du registre du commerce sur lequel figurent son identité et le lieu où il exerce ses activités.

Au bout de 48 heures, il peut les retirer pour se présenter à la Direction des Impôts de son lieu de résidence où il pourra remplir une fiche de déclaration fiscale. Ce document est transmis à la Direction Générale des Impôts où, après examen, on lui attribue un numéro de compte contribuable.

L'année où le marchand débute ses activités est exonérée d'impôt. Le dossier d'exonération est transmis en même temps que la fiche de déclaration fiscale.

Cette mesure vise à encourager la création de petites et moyennes entreprises. Le prélèvement d'impôts ne commence qu'à la deuxième année d'existence. Le paiement a lieu au mois de mars de l'année en cours.

Le montant minimum est de 217 800 F CFA et correspond à un chiffre d'affaires de 2 millions de Francs.

La valeur de la patente évolue proportionnellement au montant du chiffre d'affaires.

Si les activités du marchand génèrent moins de 2 millions annuellement, il est soumis à la taxe forfaitaire qui est généralement inférieure à 50 000 Francs pour ce qui concerne la vente du poisson.

Cette somme est versée au Trésor public par les services municipaux ou sous-préfectoraux.

Une fois l'obtention du titre de commerçant qui peut durer 3 à 6 mois voire un an, le grossiste du poisson congelé peut solliciter l'ouverture d'un point de stockage ou de vente.

Cela n'est pas nécessaire pour ceux du poisson frais dont les opérations se déroulent à l'intérieur de la halle de criée, également pour les grossistes ambulants qui distribuent le poisson sur leur passage.

Au niveau du poisson fumé, le stockage se fait généralement sur le lieu de fumage où les fumeurs disposent d'une cellule aménagée à cet effet.

. Avoir un point de stockage ou de vente

Les conditions pour l'ouverture d'un point de stockage et de vente sont définies par le Ministère de l'Agriculture et des Ressources Animales qui les fait connaître au public par l'entremise de la Direction des Pêches.

Cette structure met à la disposition des intéressés le dossier de demande d'ouverture d'entrepôt, elle est également chargée de recueillir les dossiers remplis et de les transmettre au Ministère.

Mais avant, elle effectue une visite de contrôle des installations frigorifiques en vue d'établir la conformité technique avec les normes en vigueur.

Le dossier à fournir pour l'obtention de l'autorisation d'exploitation de la chambre froide comprend une demande d'ouverture d'un point de vente faite en deux exemplaires et adressée au Ministère de l'Agriculture et des Ressources Animales sous le couvert de la Direction des pêches.

Cette demande doit comprendre le nom, l'adresse et la nationalité du postulant. Ce dernier doit préciser le volume de stockage dont il dispose ainsi que la température à coeur de l'entrepôt. Doivent également être mentionnés, le taux de rotation des stocks (en jours), le lieu d'installation, les localités desservies et le numéro du registre du commerce. Le dossier comprend également une autorisation d'ouverture d'un point de vente qui est délivrée par le Ministère des Ressources Animales.

Elle rappelle le nom et prénom du demandeur ainsi que sa nationalité, son registre de commerce et son adresse.

Elle représente l'agrément du Ministre.

Il est toutefois mentionné que l'autorisation est accordée sous réserve du respect des normes techniques et sanitaires en vigueur et qu'elle ne peut être prêtée ni faire l'objet d'une transaction quelconque.

Elle est renouvelable chaque année.

En cas de location d'une chambre froide, le demandeur doit présenter une photocopie de l'autorisation d'ouverture attribuée au propriétaire et le contrat bail d'une durée minimum d'un an signé entre le propriétaire et le locataire et dûment légalisé.

Le propriétaire ne peut utiliser sa chambre froide et la mettre en location à la fois.

Aucune chambre froide ne peut faire l'objet de deux attestations différentes.

L'attestation n'est délivrée qu'après vérification de la conformité des normes techniques et sanitaires en vigueur.

L'acquisition du titre de commerçant exige de nombreuses démarches et astreint le marchand à des obligations vis-à-vis de l'Administration.

Il doit s'acquitter tous les ans d'une somme correspondant à la taxe forfaitaire ou à la patente si son chiffre d'affaires est supérieur à 2 millions.

On ne peut cependant pas attribuer la faiblesse des quantités disponibles à ces difficultés, car malgré tout, ce sont plus de 150 grossistes à la pêche fraîche et 200 aux importations de poisson qui ont satisfait à ces conditions et qui traitent des quantités de poisson inférieures à leur capacité de travail.

D'ailleurs au niveau du poisson congelé la plupart des structures qui servent de lieu de stockage pour les grossistes ont été installées par les grandes sociétés du port de pêche qui les ont cédés par la suite aux particuliers.

Les grossistes du poisson fumé quant à eux, ont peu de contact avec l'Administration à cause du caractère informel de leur activité .

c) La procédure pour acquérir le titre d'importateur

Elle n'est pas fondamentalement différente de celle suivie par les grossistes. Comme ces derniers, l'importateur doit être inscrit au registre du commerce. Il doit également posséder une chambre froide pour le stockage du poisson. Ici, il lui est imposé une capacité de 300 t par mois.

L'importateur doit détenir une carte de l'Office Ivoirien des Chargeurs et une caution de 15 millions F CFA dans une banque de la place.

Outre ces formalités, il lui est demandé une licence d'importation qu'il fait établir au Ministère du Commerce. Cette licence qui est renouvelable chaque année, permet aux pouvoirs publics de suivre l'évolution du Commerce Extérieur.

La valeur de la caution exigée par l'administration rend la profession d'importateur nécessairement sélective. Ceci explique le nombre relativement faible d'agréments octroyés (16).

Depuis 1990, nous l'avons vu, moins de 20 importateurs opèrent au port d'Abidjan.

L'analyse des statistiques révèle cependant que la faiblesse du nombre d'acteurs a peu d'incidence sur les quantités importées.

On note en effet que l'essentiel des débarquements est le fait du tiers des acteurs, les autres qui ont pu braver toutes sortes de difficultés pour figurer sur la liste des importateurs restent pour la plupart du temps inactifs. Les raisons de cette situation sont nombreuses mais quelques-unes sont la rareté des ressources financières pour les achats auprès des producteurs et les difficultés de la conquête du marché intérieur où les gros importateurs n'hésitent pas à vendre à perte pour conserver leur clientèle.

Si la procédure d'acquisition du titre d'acteur de distribution de poisson de mer est relativement simple au niveau des vendeurs détaillants, elle se complique lorsqu'on approche les échelons supérieurs du réseau.

Les analyses révèlent cependant qu'elle intervient peu dans la compréhension de la fluidité des stocks à distribuer mais surtout dans l'explication des inégalités de consommation, car à toutes les étapes du réseau, même aux échelons où les exigences de l'Administration sont les

plus difficiles à satisfaire, on rencontre un nombre important d'acteurs de distribution.

8.2.1.2 - Le transport du poisson

Le transport des produits alimentaires d'une manière générale et plus particulièrement du poisson en Côte d'Ivoire, n'est soumis à aucune réglementation particulière. Il est simplement demandé à celui qui accompagne la marchandise d'être en possession du reçu délivré par le fournisseur qui atteste que le produit a été effectivement acheté.

Au niveau du poisson fumé où les achats se font souvent auprès de structures non organisées, aucune pièce n'atteste la provenance de la marchandise. D'ailleurs, le poisson mis dans des sacs ou à l'intérieur de cartons est transporté dans les mêmes conditions que les effets des passagers.

Du port de pêche vers l'intérieur du pays, les acteurs transportent le poisson selon les moyens dont ils disposent.

Même à l'état frais ou congelé, le transport par véhicule isotherme n'est pas obligatoire. On estime en effet qu'à partir d'Abidjan toutes les localités de la Côte d'Ivoire peuvent être atteintes dans un délai relativement court qui permette au produit d'être en bon état à destination.

De toutes les façons, le poisson frais en provenance du port est essentiellement destiné au fumage. Une éventuelle putréfaction aurait de ce fait des conséquences moins fâcheuses que s'il était vendu à l'état frais.

Au niveau des produits congelés, la police est assurée par les services vétérinaires locaux qui sont tenus d'être présents au moment des débarquements pour vérifier que le poisson est de bonne qualité. Par ailleurs, des navires cargos vers les importateurs, des formalités administratives qui aboutissent au dédouanement de la marchandise sont nécessaires pour que le poisson soit distribué sur le territoire ivoirien.

Mais compte tenu du caractère très périssable du produit la procédure administrative est conçue de sorte à ne pas causer de préjudices aux importateurs. Ces derniers qui sont généralement informés plusieurs jours d'avance de l'arrivée de leur commande règlent une partie des problèmes administratifs avant que le bateau ne soit à quai.

La faiblesse des disponibilités en poisson et les inégalités de consommation ne peuvent donc pas trouver leur explication dans la gestion administrative du secteur du transport dans lequel les Pouvoirs Publics sont d'ailleurs peu impliqués.

Des textes auraient été préparés pour mieux structurer ce secteur, mais les coûts élevés qu'exige la mise en application d'un tel projet dans une conjoncture de crise généralisée seraient à la base de la non application des mesures arrêtées.

8.2.2 - La régularité des flux et le coût du poisson de mer

De tous les facteurs retenus pour expliquer le niveau de consommation de poisson de mer, la régularité des flux et le coût du poisson semblent être les plus importants.

8.2.2.1 - La régularité des flux

Les variations de niveau de consommation sont fonction de la fréquence d'approvisionnement des localités.

En milieu urbain, les structures de distribution sont régulièrement approvisionnées compte tenu des facilités de liaison avec la zone côtière.

Dans les villes du Nord, en moyenne 2 fois par mois, les grossistes du poisson congelé et ceux du poisson fumé se rendent à Abidjan en vue de reconstituer leur stock.

Pour les chambres froides filiales d'entrepôt mère, le déplacement vers la basse côte n'est pas nécessaire. Un simple contact téléphonique permet d'approvisionner l'entrepôt.

Dans la région centre et au Sud, la fréquence d'approvisionnement est de 4 fois par mois.

Les statistiques de consommation en milieu urbain (Fig 63) révèlent que le rythme d'approvisionnement a peu d'incidence sur le niveau de consommation, puisque les villes du Nord dont les stocks ne sont renouvelés que 2 fois par mois, enregistrent un niveau de consommation aussi important que celles du Sud qui sont plus fréquemment ravitaillées. Ce qui est important ici semble donc être la permanence du poisson sur le marché. En ville, la seule condition à remplir pour en consommer c'est de disposer de moyens financiers pour l'achat.

Telle n'est pas la situation en milieu rural où, en plus des ressources financières d'ailleurs difficiles à réunir, il faut que le poisson soit disponible.

Si au Centre et au Sud certaines communautés rurales sont quotidiennement ou périodiquement approvisionnées, dans le Nord, la vente ambulante est inconnue. Les paysans n'ont la possibilité d'acheter le poisson de mer que le jour du marché qui se tient généralement une fois par semaine. En dehors de ce jour, il est relativement difficile d'avoir accès au poisson. C'est ce qui explique le fait que dans certaines localités, à la question de savoir pourquoi les populations ne consomment pas davantage de poisson de mer, la réponse a été : "c'est parce que nous n'en trouvons pas".

La régularité des flux représente ainsi l'une des causes des différences constatées dans le niveau de consommation de poisson de mer entre les centres urbains et les milieux ruraux.

Même en zone côtière, les agglomérations occasionnellement approvisionnées enregistrent de faibles niveaux de consommation.

A ce facteur important, il faut cependant ajouter celui non moins important qui est le coût du poisson à la fin de la chaîne de distribution.

8.2.2.2. - Le prix de vente du poisson

Il est fonction de la distance qui sépare la localité de la ville d'Abidjan, principal centre de débarquement du poisson de mer.

Le coût du poisson est variable selon l'aspect sous lequel il se présente.

Lorsqu'il est frais, le poisson revient beaucoup moins cher que sous la forme fumée. Le kilogramme du poisson frais est généralement vendu à moins de 400 F alors que celui du poisson fumé varie de 600 à 1000 F pour l'espèce la plus répandue.

a) Le poisson fumé

La trop grande variation des prix et l'absence le plus souvent d'instrument de mesure rendent difficile la compréhension du mécanisme de fixation des prix du poisson fumé.

Sous cet aspect, le poisson est vendu généralement par tas. Le prix varie en fonction du nombre d'espèces qui le compose mais aussi de leur taille.

L'espèce le plus couramment rencontrée à l'intérieur du pays est la sardinelle. Le tas de quatre pièces moyennes est vendu à 100 F, mais lorsque le poisson s'effrite on trouve des tas de 50 F et même de 25 F.

Dans l'ensemble, le coût varie peu d'une localité à une autre. Le kilogramme est généralement vendu à un prix compris entre 600 F et 1000 F en dehors d'Abidjan. A Abidjan, il coûte 380 F CFA.

L'apparente uniformisation des prix à laquelle on assiste est liée à la faiblesse de l'incidence financière du transport.

Le poisson fumé qui s'accommode à toutes sortes de véhicule est peu coûteux au transport contrairement au poisson frais.

Les grossistes se servent des lignes de liaison habituelles entre Abidjan et les localités de l'intérieur pour l'acheminement de leur marchandise. Ils supportent de ce fait des frais de transport relativement faibles. Les prix de vente sont fixés en fonction du coût du loyer, des différentes taxes mais surtout du taux de rotation de la marchandise.

Le poisson de mer consommé en milieu rural est pour l'essentiel constitué de sardinelle fumée eu égard aux nombreux avantages qu'elle présente. Comme tous les produits fumés, elle se conserve facilement, aucune disposition particulière n'est donc nécessaire pour son écoulement en milieu rural. De plus cette espèce est la moins coûteuse. Le prix relativement bas et le mode de vente permet à chaque ivoirien d'y trouver son compte.

En dehors de la sardinelle et quelquefois du chinchard et du maquereau, très peu d'espèces sont vendues à l'état fumé en milieu rural ivoirien.

Dans le Nord, aussi bien en milieu urbain que dans les centres ruraux, la sardinelle constitue la principale espèce vendue à l'état fumé. Au fur et à mesure qu'on approche le littoral, on enregistre la mise en vente de quelques espèces autres que la sardinelle.

b) Le poisson frais et congelé

Le coût est relativement sensible à la distance.

Au port de pêche, le kilogramme de poisson frais, toutes espèces confondues, est vendu à 140 F et celui du poisson congelé à 226 F.

La production fraîche étant fumé à 90% dans la périphérie d'Abidjan, nous nous sommes surtout intéressés au poisson congelé qui connaît une diffusion plus large.

Les données recueillies révèlent qu'en moyenne le prix du kilogramme de poisson congelé augmente de 0,11 F par kilomètre (Fig 67).

Sur cette base, le kilogramme de poisson subit une hausse de 66 F pour toutes les localités situées aux environs de la latitude de Bouna (600 km d'Abidjan).

Entre Bouaflé et Bouna (300 à 600 km), le surplus varie de 33 à 66 F par kg.

Les localités au Sud de Bouaflé (moins de 300 km) paient environ 33 F de plus sur le kilogramme de poisson en provenance d'Abidjan (Fig 68).

Ainsi, pour le premier groupe de localités, le carton moyen de 25 kg coûte 1 650 F plus cher que les tarifs en vigueur à Abidjan. Ce surplus est compris entre 825 et 1 650 pour le deuxième groupe et est inférieur à 825 F en ce qui concerne la troisième catégorie de ville.

Le constat qui se dégage de cette analyse est que le lien distance coût est relativement étroit. Le poisson coûte de plus en plus cher au fur et à mesure qu'on s'éloigne d'Abidjan.

Un examen des coûts de transport montre cependant que les marchands paient moins de 500 F par carton quelle que soit la destination en Côte d'Ivoire. On ne peut donc pas expliquer l'importance de l'écart des prix entre l'intérieur du pays et Abidjan uniquement par la cherté du transport.

Figure 67: Coût de transport linéaire du poisson congelé

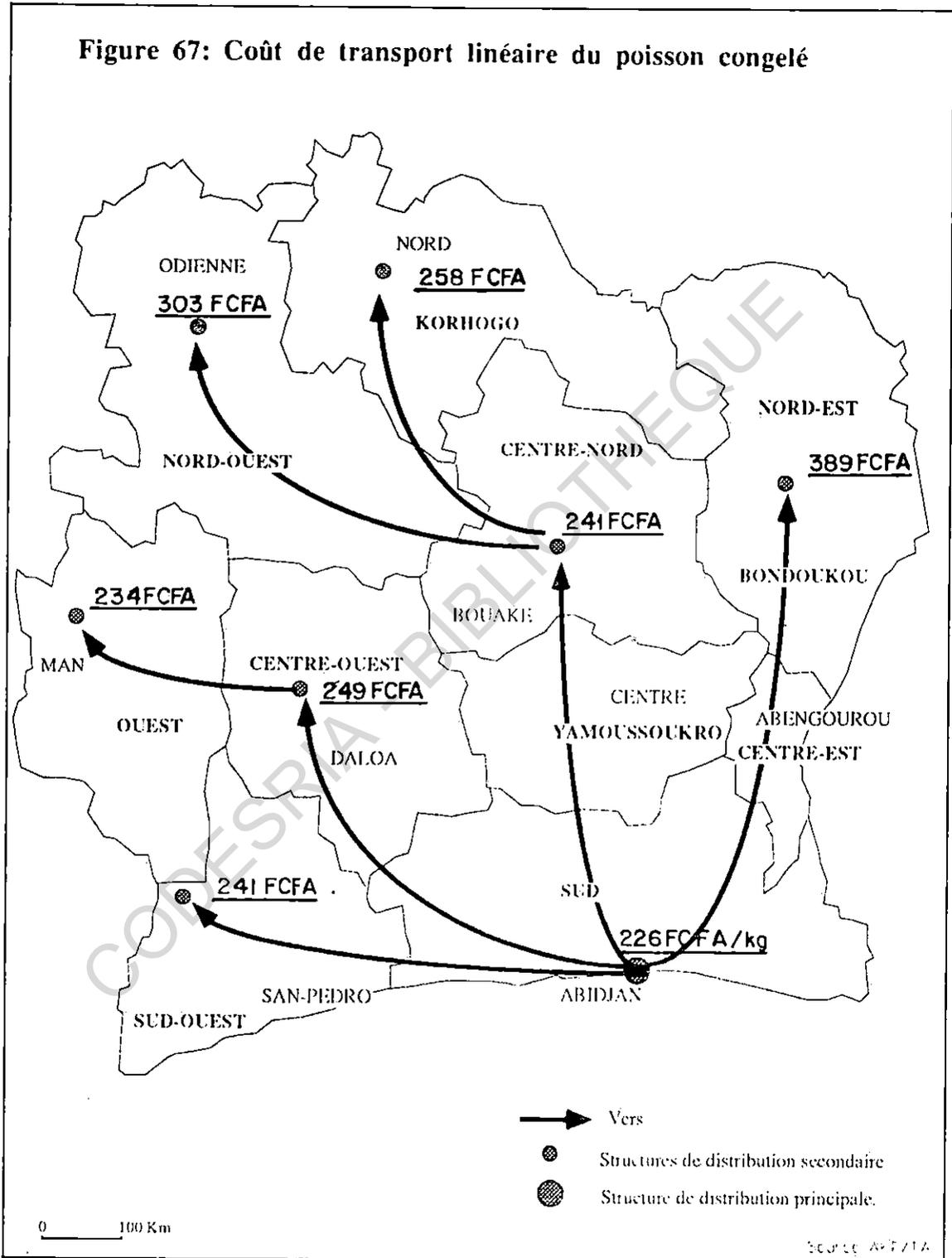
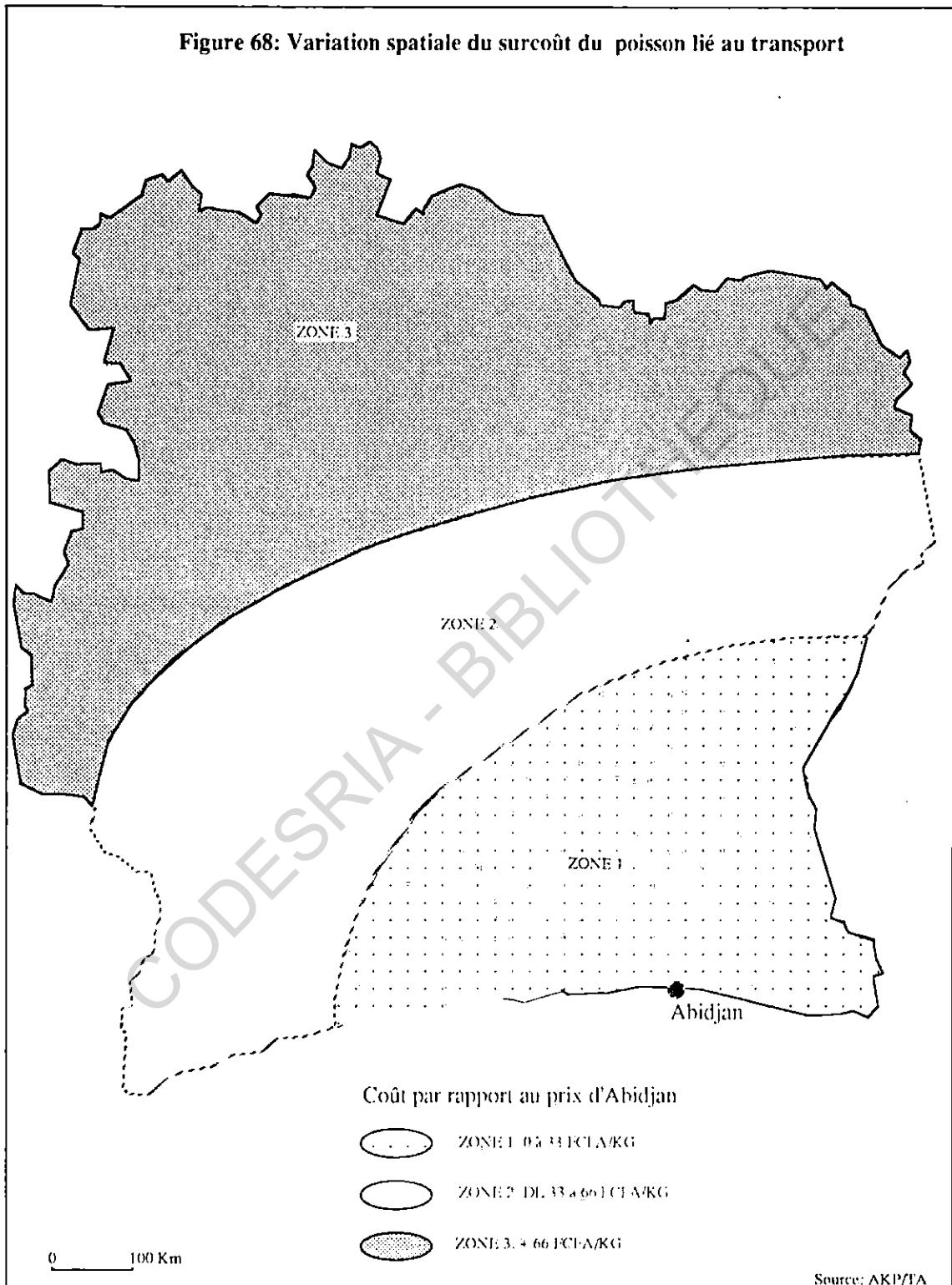


Figure 68: Variation spatiale du surcoût du poisson lié au transport



D'autres facteurs comme les charges d'exploitation des entrepôts et le nombre de vendeurs opérant dans la région sont à prendre en compte pour une compréhension globale du mécanisme de formation des prix.

Dans le Nord ivoirien, ces deux facteurs sont déterminants pour la compréhension des tarifs en vigueur.

A Odienné où le terrain est occupé par deux grossistes dont le taux de rotation des stocks est de deux fois par mois, l'écart existant entre les tarifs pratiqués et ceux d'Abidjan est de 1 850 F.

A Bouna où une seule chambre froide opère avec un taux de rotation des stocks d'une fois par mois, c'est 3 100 F de plus que les populations doivent payer sur un carton de 25 kilos.

Le nombre important de grossistes à Korhogo et la fréquence d'approvisionnement élevée ont contribué à réduire l'écart qui se chiffre à 850 F dans cette région.

Au Centre et au Sud, il est d'en moyenne 500 F. Ici, les grossistes sont nombreux et le taux de rotation élevé.

On peut conclure de ce fait que les écarts de prix entre Abidjan et l'intérieur du pays sont quelque peu excessifs. Ils augmentent en fonction de la distance, du nombre de marchands exerçant dans la localité mais surtout de la régularité des flux.

Ainsi pour la même quantité de poisson, les populations du Centre et du Nord doivent déboursier une somme plus importante que celles d'Abidjan, or on sait que le niveau de vie se dégrade de façon générale du Sud vers le Nord (Fig 65).

On comprend dès lors la réduction du niveau de consommation dans le monde rural de façon générale mais surtout dans le Centre et le Nord du pays.

La même cause explique la préférence pour les espèces réputées bon marché comme la sardinelle, le chinchard et le maquereau dans ces régions. Ici, la vente itinérante est peu pratiquée parce qu'elle grève davantage le coût du poisson qui est déjà jugé trop élevé.

La vente par tas pour le poisson fumé et par morceau en ce qui concerne le poisson frais ou congelé est avantageuse pour les populations de l'intérieur car les frais supplémentaires sur le kilogramme sont partagés entre plusieurs acheteurs.

De tous les facteurs retenus pour expliquer le niveau de consommation de poisson de mer en Côte d'Ivoire, le phénomène urbain et l'efficacité du réseau de distribution sont les plus déterminants.

En effet une trop grande concentration d'individus dans un espace géographique donné, contribue à rompre l'équilibre entre les ressources naturelles et la population, qui aura tendance à se tourner vers l'extérieur pour la satisfaction de ses besoins.

Le niveau de vie relativement élevé des citadins leur permet d'être le principal centre d'intérêt des acteurs économiques dont les activités visent en priorité la satisfaction.

Le monde rural généralement pauvre présente peu d'intérêt pour ces derniers. Ils ne le visitent que lorsque les villes sont approvisionnées.

Pour un réseau de distribution efficace, les écarts de consommation doivent cependant être faibles entre le centre urbain et les campagnes environnantes. Ces dernières doivent être approvisionnées avec des espèces bon marché qui permettent aux distributeurs de tirer profit de leurs activités et aux consommateurs de satisfaire leurs besoins à moindre frais.

C'est pourquoi on peut attribuer dans la situation actuelle, les différences de consommation à l'inefficacité du système de distribution qui se traduit par l'irrégularité de l'approvisionnement des milieux ruraux et le coût excessif du poisson au fur et à mesure qu'on s'éloigne d'Abidjan.

Les facteurs culturels qu'on croyait être à la base des inégalités de consommation (hypothèse 6) jouent en réalité un rôle peu important car le poisson représente, dans toutes les aires culturelles la première source de protéine animale et est consommé en quantité importante lorsqu'il est disponible et bon marché.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Chapitre 9: Les implications socio-économiques et les problèmes de la distribution du poisson de mer

Malgré l'acuité des problèmes auxquels il se trouve confronté, le secteur de la distribution du poisson de mer joue un rôle important dans l'économie ivoirienne.

9.1 - Les impacts socio-économiques

Le secteur de la distribution du poisson de mer offre de nombreux emplois aux populations et procure des revenus substantiels aux Pouvoirs Publics.

9.1.1 - Un secteur pourvoyeur d'emplois

Au total, ce sont près de 35 000 personnes qui sont concernées par la production et la distribution du poisson de mer (Tab 16) soit environ 1% de la population active. La production retient 2% des acteurs contre 98% pour la distribution et la transformation. Le fumage et la vente au détail sont les principales zones de concentration. Plus de 31 000 personnes (90% des acteurs) y travaillent.

Les non nationaux qui représentent 50,4% des effectifs de l'ensemble des opérateurs économiques sont surtout présents dans le secteur du fumage qu'ils contrôlent quasi-exclusivement. Ils sont environ 15 000 contre 5 000 Ivoiriens.

Ce sont généralement des individus de sexe féminin originaires du Togo et du Bénin. Elles sont propriétaires des fumeries d'Abidjan et des environs.

Dans les autres secteurs, on note une prédominance des Ivoiriens qui représentent plus de 70% des effectifs.

Tableau 16: Effectif des acteurs économiques du secteur de la distribution

Secteurs		Ivoiriens		Non ivoiriens		Total
		effectif	%	effectif	%	
Pêche industrielle nationale		431	71	176	29	607
Importations de poisson congelé		275	74	97	26	372
Vente en gros	Grossistes poisson frais	61	51	58	49	119
	Grossistes poisson congelé	171		24		195
	Grossistes ambulants	12	86	2	14	14
Transport (a)		160	80	40	20	200
Fumage (b)		5000	25	15000	75	20000
Vente au détail		9452	24	1800	16	11252
Industries de transformation (c)		1550	88	200	22	1750
Autres industries dépendantes		66	73	24	27	90
Total		17178	49,6	17441	50,4	34619

Source: EP

a- De nombreux transporteurs qui utilisent le poisson comme frêt retour n'ont pas été recensés

b- Ce chiffre procède d'une estimation

c- La production des industries de transformation est destinée pour l'essentiel aux pays étrangers. Les agents ne travaillent donc pas pour le marché intérieur

Dans l'ensemble, les effectifs subissent des fluctuations en fonction des variations saisonnières de l'offre de poisson. Ils diminuent de moitié pour certains secteurs comme le fumage et la vente au détail qui retiennent le plus grand nombre d'agents.

De mars à octobre où le volume de marchandises traitées est faible, la plupart des fumeuses et des marchands détaillants restent inactifs. Ils ne rentrent en contact avec le poisson qu'occasionnellement. Il s'agit donc d'emplois non permanents, c'est pourquoi les acteurs de ce secteur possèdent généralement une activité secondaire à laquelle ils s'adonnent pendant les périodes de pénurie.

Les mois de novembre, décembre, janvier et février représentent la période d'abondance. Les quantités de produits traitées sont importantes. C'est pendant cette période que les effectifs sont les plus élevés.

Au niveau de la production, des importations, de la vente en gros, du transport et des industries de transformation, les effectifs sont peu sensibles aux variations saisonnières de l'offre. Ici les acteurs qui sont généralement des salariés appartiennent ou sont propriétaires de structures qui ont nécessité de gros investissements. Le volume de marchandises traitées diminue mais n'entraîne pas une réduction du personnel. Les pertes financières subies du fait de cette situation sont compensées pendant les périodes d'abondance.

En dehors de ces agents dont la distribution du poisson représente la principale activité, il est fait régulièrement appel à de nombreux contractuels aussi bien dans le domaine de la production que dans ceux de la distribution et de la transformation. Ils sont pour la plupart d'origine Nigérienne et Burkinabé. La rémunération se fait souvent en nature pour ceux qui interviennent dans la zone portuaire. Les autres perçoivent une somme proportionnelle à l'effort fourni.

9.1.2. - Une activité peu rémunératrice

Malgré l'observation difficile des prix et des marges, les données recueillies révèlent que dans l'ensemble les revenus tirés du secteur de la distribution du poisson sont faibles.

C'est dans les domaines du fumage et de la vente au détail qu'on enregistre les marges les plus faibles. Le fumage d'une caisse de sardinelle (70 kg) (1), espèce couramment traitée par cette méthode exige les dépenses suivantes :

12 000 F CFA (2) : achat du poisson au port de pêche
 500 F CFA : le transport jusqu'au centre de fumage
 1 500 F CFA : achat de bois de chauffe
 360 F CFA : transport vers le lieu de vente.

14 360 F CFA

Après le fumage qui dure trois jours, le contenu d'une caisse qui valait initialement 70 kg ne pèse plus qu'environ 48 kg. Le prix moyen du kilogramme de poisson fumé étant de 300 F CFA, la caisse ne rapportera que 14 400 F CFA soit une marge brute de 40 F CFA. Cette marge qui aux dires des fumeuses excède rarement 1 000 F CFA subit des variations en fonction de l'évolution des cours du poisson au port de pêche mais aussi des disponibilités en bois de chauffe.

Pendant les deux derniers trimestres, le poisson frais est relativement bon marché. La caisse qui est habituellement vendue à plus de 10 000 F CFA revient à moins de 8 000 F CFA. Mais cette tendance à la baisse se

¹ Lorsqu'elle est correctement remplie, la caisse ordinaire de sardinelles pèse environ 65 kg. Mais de façon générale, elle est remplie à ras-bord. La masse atteint alors 70 kg.

² Le coût de la caisse de sardinelles varie de 8 à 20 000 F cfa selon les périodes de l'année. Les 12 000 représentent une moyenne.

repercute sur le coût après fumage qui passe de 300 F à environ 250 F/ kg.

Les fumeurs des localités de l'intérieur qui traitent essentiellement des produits congelés (1) réalisent des économies substantielles en minimisant les coûts du bois de chauffe. Ils s'approvisionnent généralement à moindre frais, ce qui compense le coût relativement élevé du poisson.

Ces chiffres révèlent que seuls les fumeurs qui traitent de grandes quantités de produits (20 à 50 caisses par semaine) tirent véritablement profit de leur activité. Or ces derniers sont devenus peu nombreux à cause de la réduction des débarquements de poissons frais et de l'élévation des coûts.

Les revenus tirés de la vente au détail sont aussi faibles que ceux du fumage. A l'état frais ou congelé la marge brute pendant une journée d'activité varie de 1 000 F CFA à Abidjan à moins de 500 F dans les localités du Nord. A Korhogo, à Odienné et à Bouna la marge brute sur un carton de chinchard de 30 kg ou de maquereau de 20 kg excède rarement 300 F CFA. A Bouaké et dans les localités du Centre de façon générale, elle atteint 500 F CFA tandis que dans la région Sud (Abidjan exclu) elle varie de 500 à 1 000 F CFA.

Au vue de ces chiffres, la question qui vient à l'esprit est de savoir pourquoi on enregistre un nombre aussi important d'agents économiques alors que l'activité est peu rentable.

Quelques vendeuses interrogées ont attribué cela à la rareté de travail véritablement rémunérateur et au fait qu'elles ne veulent pas rester sans activité. Certaines ont souligné que cette activité leur permet de garantir la consommation de poisson du ménage mais aussi de réduire la dépendance vis-à-vis de leur époux et même d'aider financièrement ce dernier lorsqu'il n'exerce pas une activité très rémunératrice.

¹ Un carton de sardinelles congelées de 30 kg, est vendu aux grossistes à 5 100 F CFA au port d'Abidjan. A la limite de son aire d'extension à Bouaké, il coûte 5 500 F CFA soit environ 13 000 F les 70 kg.

Seuls les producteurs, les importateurs, les grossistes à la pêche fraîche et les industries de transformation semblent véritablement tirer profit de la distribution du poisson de mer.

L'analyse du bilan des activités pour une année d'exercice (1991) des quatre plus importantes sociétés montre que les excédents sont relativement importants. Ils varient de 500 millions de F CFA à plus d'un milliard de Francs (Tab 17). Il faut cependant souligner qu'ils fluctuent en fonction du volume de marchandises traitées, des charges d'exploitation de la société et de l'évolution des impôts et des taxes dus à l'Etat. Une partie importante de ces ressources est utilisée pour le renouvellement du matériel frigorifique et quelquefois pour de nouveaux investissements.

En 1992, la hausse du prix (141 F/kg contre 135 F/kg en 1991) et la persistance de la crise économique qui a réduit le niveau de consommation auraient contribué à amenuiser les excédents. Pour faire face à cette situation, certaines sociétés ont procédé à des licenciements en 1993, d'autres annoncent une réduction du personnel pour les années à venir.

Depuis 1993, le volume de marchandises traitées ne permettrait de faire face qu'aux dépenses courantes de la société. Les marges qui sont à leur niveau le plus bas seraient peu élevées.

Comme le secteur des importations, la production fraîche nationale connaît un niveau de rémunération satisfaisant.

Le tableau 18 suivant donne un aperçu des gains réalisés par les armateurs au niveau de la pêche fraîche.

Pour évaluer la marge brute il faut prendre en considération les dépenses en salaires et matériels de pêche qui sont quelquefois élevées. A titre indicatif on note qu'un capitaine de bateau perçoit en moyenne 300 000 F CFA en salaire et en primes de rendement. Cette somme varie de 100 à 150 000 F CFA pour les autres membres de l'équipage.

Tableau 17: Estimation des marges réalisées par les principales sociétés d'importation en 1991

Société	Patentes (2) et autres impôts (Millions)	Tonnage importé (t)	Valeurs caf (1) (Milliers de F CFA)	Frais de fonct. de la société +masse salariale (Milliers F CFA)	Vente aux grossistes (3) (Milliers F CFA)	Marge brute (Milliers F CFA)
SIVCOGE	30	29 332	3 959 820	337 385	6 013 060	1 685 855
AIF	9	20 822	2 810 970	460 046	4 268 500	988 484
COFRAL	22	10 360	1 398 600	273 000	2 212 800	430 200
AFRIVIC	4	10 490	1 416 150	85 355	2 150 450	644 662
Total	65	71 004	9 585 540	1 155 786	14 555 820	3 749 201

Source:EP

- . 1- Les taxes portuaires sont comprises dans la valeur caf.
- . 2- Le montant de la patente est fonction du chiffre d'affaires déclaré par la société, mais très souvent d'importantes concessions leur sont faites. Il n'est donc pas rare que la somme versée par la société soit largement inférieure à ce qu'elle devrait payer.
- . 3- En 1991, le prix moyen du kg de poisson congelé était d'environ 205 F CFA au port.

Tableau 18: Estimation des marges brutes du secteur de la production fraîche

Catégorie de pêche	Nombre de navires	Nombre de marées	Quantité produite (t)	Valeur (1 000 F CFA)	Dépense en carburant pour l'ensemble des marées (1) en Milliers de F CFA
Chalutiers	15	547	14 404	1 279 719	195 203
Sardiniers-senneurs	20	2 254	29 786	3 535 434	804 436
Ensemble	35	2 801	44 190	4 815 153	999 639

Source: EP/DAP, 1992

- 1- Une marée dure en moyenne 3 jours. Un navire moyen de 400 tonnes a besoin de 1 000 à 1200 l de carburant par jour soit en moyenne 3 300 l/marée. Le carburant est vendu à 108,14 F CFA /l au port de pêche.

Le bateau de pêche doit également être constamment visité dans un chantier naval pour éviter les pannes graves en mer. L'importance des dépenses rendent insuffisants les excédents qui ne permettent pas le renouvellement de la flottille pourtant vétuste et peu performant. Le coût d'un navire de seconde main varie de 100 à 400 millions de Francs CFA selon la puissance motrice et l'âge. Il atteint 600 millions lorsque le bateau est neuf.

Au niveau des grossistes de la pêche fraîche, les revenus tirés de la vente du poisson sont relativement importants. Les opérations de vente se déroulant au lieu de débarquement, le grossiste ne supporte ni frais de transport ni frais de stockage. Or la marge sur une caisse de poisson varie de 500 à 2000 F CFA. Elle atteint même 2 500 lorsque l'offre est faible. Les quantités vendues par grossiste sont illimitées mais, depuis quelques années, elles sont généralement inférieures à 20 caisses par jour.

Du fait des charges d'exploitation élevées des structures de conservation et du coût excessif du transport, les grossistes du poisson congelé tirent peu de profit de leur activité. L'analyse des comptes d'exploitation de quelques-uns révèle que les excédents sont généralement inférieurs à 150 000 F CFA par an.

Dans la région sud où la diminution des coûts de transport aurait pu permettre d'accroître ces marges, le dynamisme des vendeurs ambulants les amenuise davantage. On comprend dès lors les fréquentes fermetures d'entrepôts pour cause de faillite.

Dans l'ensemble, en dehors des importateurs, les acteurs du réseau de distribution du poisson de mer tirent peu de profit de leur activité. Les revenus dans les secteurs du fumage et de la vente au détail qui enregistrent les plus importantes concentrations d'acteurs sont faibles et ne permettent pas un véritable épanouissement des agents qui y travaillent.

9.1.3 - Une source de revenu importante pour l'Etat

Si l'on tient compte des industries de transformation, ce sont plus de 5 milliards de Francs CFA de taxes que l'Etat prélève annuellement dans le secteur halieutique (Tab 19). L'essentiel est constituée de taxes de port payées par les importateurs de poisson congelé, la flotte de pêche étrangère et la flottille de pêche industrielle nationale.

Les taxes de port prélevées sur les activités d'importation se subdivisent en taxe sanitaire (1 050 F CFA/t nette) taxe municipale (1 950 F/t nette) et taxe de port (3000 F / t brute). Cette dernière couvre les frais de manutention et de transport.

Leur incidence sur le coût du poisson est notable. En 1991 le kg du poisson acheté aux producteurs est passé de 108,32 F à 135 F CFA du fait de l'application de ces taxes. En 1992, on a enregistré une augmentation de 37 F CFA. Les importateurs ont ainsi payé 740 F de frais supplémentaires sur un carton de 20 kg et 1 110 F sur celui de 30 kg.

Au niveau de la flotte nationale, l'administration portuaire prélève 300 F par mètre linéaire et par jour. La facture est adressée mensuellement aux différents armements. En 1991 la flottille nationale était composée de 35 navires dont 15 chalutiers et 20 sardiniers-senneurs. En 1992 ce sont 19 chalutiers et 22 sardiniers-senneurs qui ont été en service. Les prélèvements se sont chiffrés à 93 millions contre 75 millions en 1991.

Le montant de la patente est fonction des excédents réalisés. Les secteurs du fumage et de la vente au détail qui génèrent peu de ressources ne sont pas soumis à cette taxe. Les vendeurs détaillants doivent s'acquitter quotidiennement de la taxe municipale dont le montant est généralement inférieur à 150 F CFA. Les activités de fumage qui échappent à tout contrôle administratif ne sont pas pris en compte dans la comptabilité nationale.

Tableau 19: Estimation des taxes et droits prélevés par les Pouvoirs Publics dans le secteur halieutique

Secteur d'activité	Catégories de taxe	Taxes de port (1000 F CFA)	Patentes et autres impôts (1000 F CFA)	Taxe municipale (1000 F CFA)	Total
Production	Flotte nationale	75 374	492 182	0	567 556
	Flotte étrangère (a)	180 000	0	0	100 000
Importations de poisson congelé		2 836 504	70 000	223 495	3 129 999
Vente en gros	Grossistes poisson frais	0	0	0	0
	Grossistes poisson congelé	0	20 832	4 656	25 488
	Grossistes ambulants	0	0	0	0
Transport (b)		0	10 000	0	10 000
Fumage		0	0	0	0
Vente au détail		0	0	410 698	410 698
Industries de transformation		50 000	?	?	50000 (c)
Total		3 141 878	593 014	638 849	4 373 741

Source: EP

a) - Le port de pêche enregistre en moyenne 900 navires par an. Ces navires se composent de thoniers-senneurs, chalutiers, crevetiers, sardiniers-senneurs et autres. La taxation est fonction du nombre de jours passés au port et des services dont le navire a bénéficié. Après un examen des comptes d'escale de plusieurs navires il ressort que la somme moyenne payée par navire est de 200 000 F CFA.

b) - Le coût de la vignette est variable selon l'âge du véhicule. Il peut atteindre 300 000 F CFA pour un camion 5 t neuf. Lorsque l'âge du véhicule est avancé, il est généralement faible (environ 20 000 F CFA).

c) - Malgré nos efforts, nous n'avons pas pu obtenir les chiffres relatifs à la patente et aux diverses taxes versées par les sociétés SCODI et PFCI. Les Directions de ces sociétés ont jugé ces chiffres trop stratégiques pour les mettre à la disposition du public. Nous savons seulement que ces deux entreprises ont exporté des conserves de thon pour une valeur de 25 milliards en 1992. Les importations de thons ont coûté 13 milliards de F CFA soit une marge brute de 12 milliards de F CFA.

Les grossistes de la pêche fraîche considérés comme agents de la société d'exploitation de la criée sont également exemptés de taxes.

Le port étant situé sur le domaine communal de Treichville, une partie non négligeable des ressources est reversée à la commune. Le montant est proportionnel au tonnage traité. En 1991 pour 114 613 t de poisson congelé importé plus de 220 millions de Francs ont été reversés à la municipalité. Cette somme a atteint 247 millions en 1992.

Les prélèvements sur la vente au détail dans les communes d'Abidjan et de l'intérieur du pays s'élèvent à environ 411 millions de francs par an.

Une juste estimation des excédents réalisés par les Pouvoirs Publics exige que l'on tienne compte des salaires versés aux nombreux agents de l'état qui travaillent pour la bonne marche des activités du secteur de la production et de la distribution du poisson de mer mais aussi des investissements publics réalisés dans ce secteur d'activité. Ces chiffres n'étant pas disponibles, il devient difficile malgré la relative importance du montant des impôts d'apprécier à leur juste valeur les ressources financières tirées du secteur halieutique par l'Etat.

9.2. - Les problèmes de la distribution du poisson et les perspectives de solution

Le secteur de la distribution du poisson de mer se trouve confronté à deux séries de problèmes :

- des problèmes d'ordre structurel,
- des problèmes liés au fonctionnement de l'ensemble du réseau.

9.2.1 - Des faiblesses structurelles

Elles se perçoivent dans l'organisation actuelle de la distribution.

9.2.1.1 - Un réseau non hiérarchisé

Abidjan représente l'unique pôle d'approvisionnement de l'ensemble des centres de distribution répartis sur le territoire national (Fig 69).

Qu'il soit frais ou congelé, le poisson est d'abord centralisé dans la capitale économique avant son acheminement vers les localités de l'intérieur du pays.

Même le poisson fumé traité aux environs d'Abidjan ou dans certaines villes côtières est convoyé au marché de Treichville où viennent s'approvisionner les grossistes et les détaillants des communes d'Abidjan ou de l'hinterland.

Contrairement à ce qu'on aurait pu penser, il n'existe aucune structure intermédiaire pouvant servir de pôle de transition entre les entrepôts d'Abidjan et ceux des petits centres urbains.

A l'intérieur, chaque localité, dispose d'un ou de plusieurs équipements de petite taille en fonction du niveau de consommation des populations.

Même lorsqu'un grossiste gère plusieurs points de vente dans la même région, chacun d'eux reste en liaison directe avec Abidjan pour son approvisionnement. Abidjan rayonne de ce fait sur l'ensemble du territoire ivoirien. Il est vrai que dans un tel système de distribution, les revendeurs grossistes ou détaillants ont l'avantage d'être en contact eux-mêmes avec la source d'approvisionnement donc ont une gamme de choix plus étendue et évitent par la même occasion les intermédiaires dont les activités grèvent énormément le coût du poisson.

Figure 69: L'aire du marché d'Abidjan

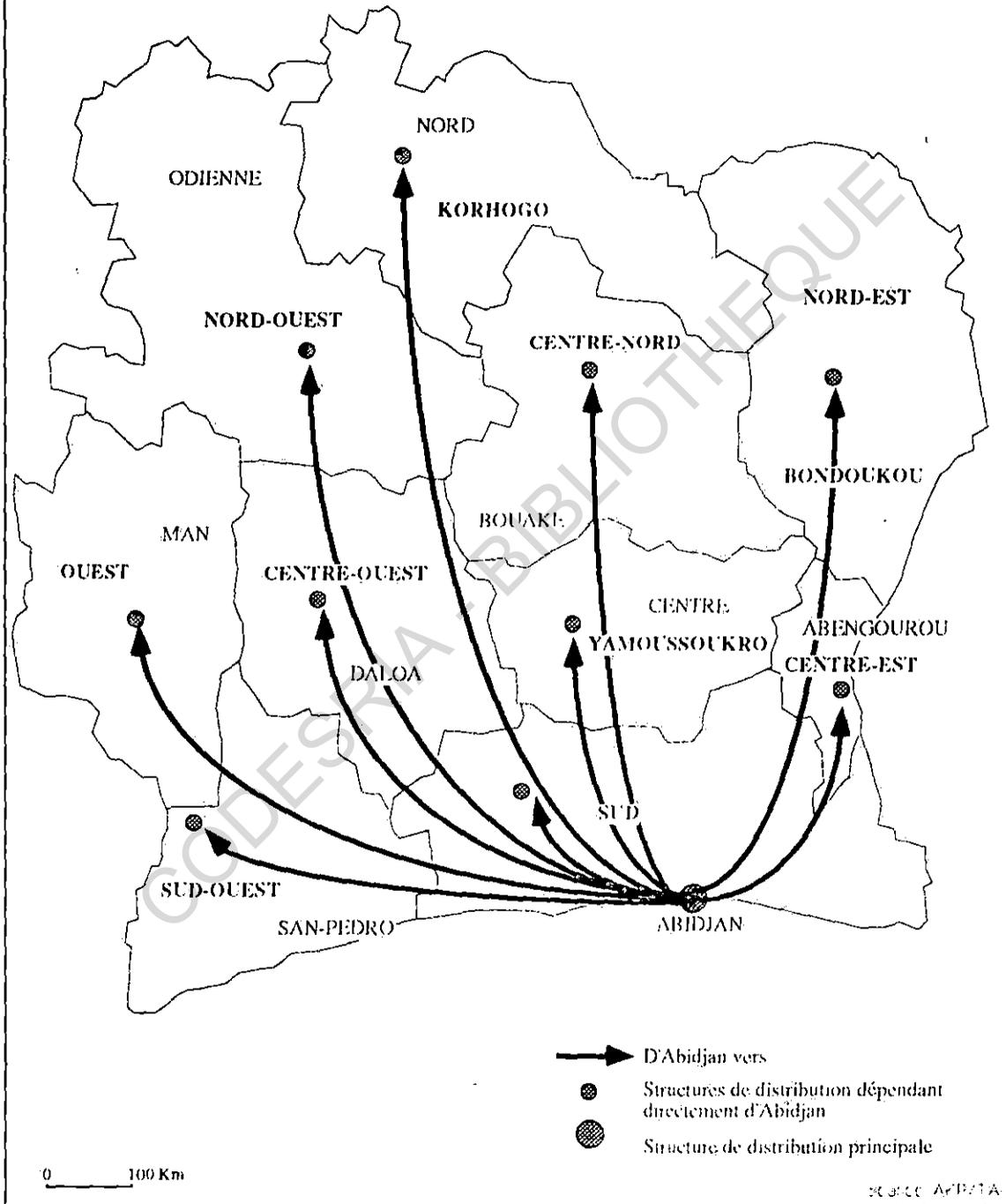
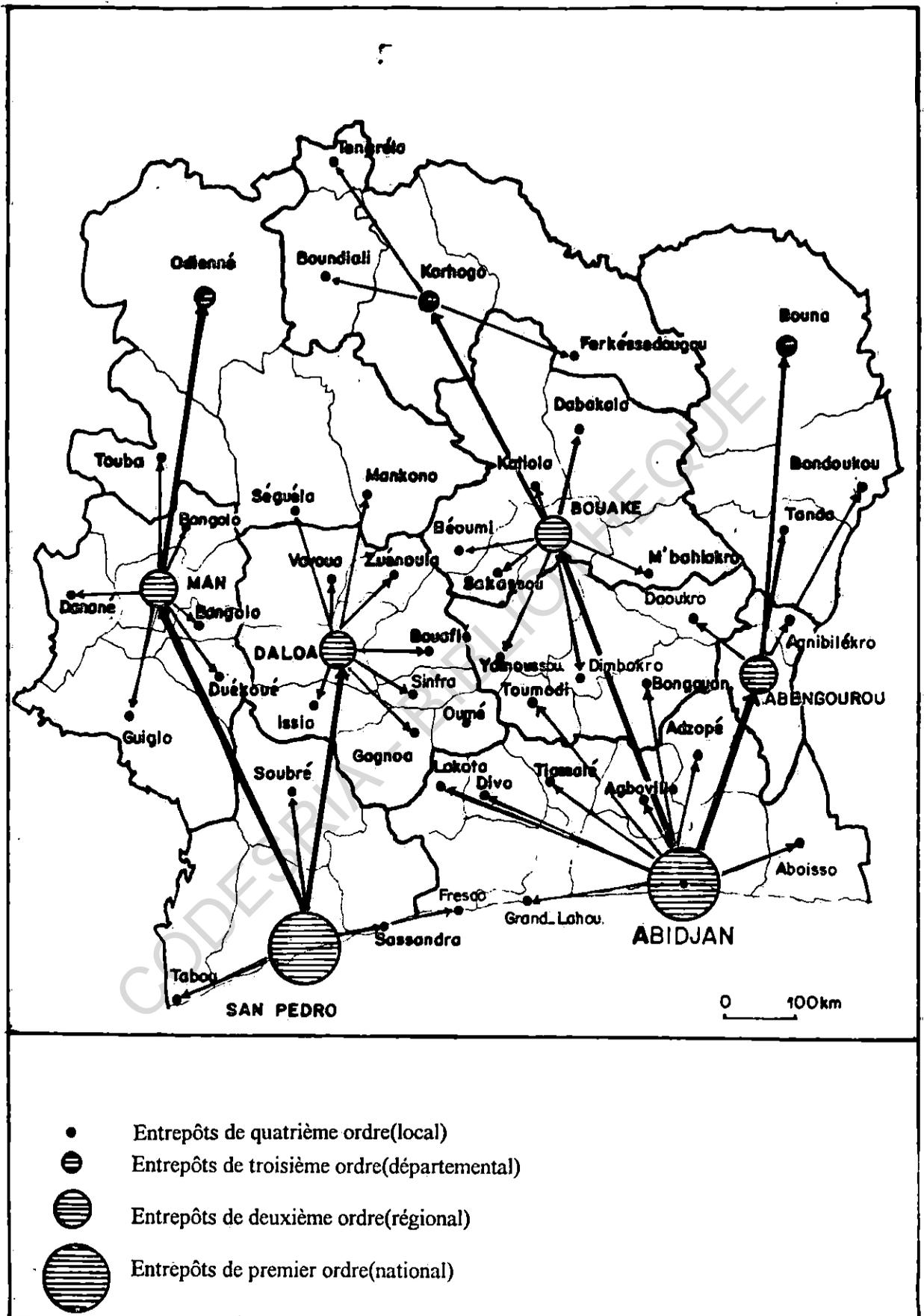


Figure 70: Schéma d' un réseau de distribution hiérarchisé



Source: AKP

Il présente cependant des inconvénients car pour éviter la saturation d'Abidjan et permettre aux revendeurs des régions centre et nord de faire l'économie de la distance, des pôles secondaires doivent être mis en place qui rayonneraient sur ces régions (Fig 70).

Malheureusement dans la situation actuelle, ce schéma de distribution ne peut voir le jour pour de nombreuses raisons.

En effet, la mise en place de pôles de second degré exigerait la construction de points de stockage aussi importants que ceux d'Abidjan.

De plus le fonctionnement de telles structures entrainerait des dépenses supplémentaires qui se répercuteraient sur le coût du poisson qui aura déjà subi une première augmentation liée au transport, d'Abidjan vers l'intérieur.

Par ailleurs il n'est pas évident que les revendeurs propriétaires de véhicules qui ont la possibilité de minimiser les coûts de transport et de réduire par la même occasion le nombre de ruptures de charge dommageables pour le poisson, s'approvisionnent auprès d'un pôle régional.

Une autre difficulté non moins importante qui gênerait la réalisation d'un tel projet est sans aucun doute la mauvaise qualité des liaisons routières inter-urbaines.

L'état des routes et les tarifs pratiqués actuellement rapproche plus Abidjan de l'intérieur qu'ils ne rapprochent les localités de l'intérieur entre elles.

Ce sont là autant de difficultés qu'il faut surmonter pour la réalisation d'un réseau de distribution hiérarchisé et fonctionnel.

D'ailleurs la défunte société AFRIPECHE qui s'était engagée dans la mise en place d'une structure semblable en installant deux centres de

grande capacité pour le stockage du poisson congelé à Bouaké et à San-Pedro a dû surseoir au projet quelques années après pour cause de faillite.

A San-Pedro, les difficultés administratives rencontrées par les capitaines de bateau et l'insuffisance des infrastructures portuaires sont les principales causes de l'arrêt des activités.

S'il est vrai que la mise en place d'un tel système paraît hasardeux dans les conditions actuelles pour ce qui est du poisson congelé, il pourrait répondre parfaitement à l'attente des revendeurs de poisson fumé qui est moins coûteux au transport et à la conservation. De plus sous cette forme, le poisson résiste mieux aux ruptures de charge.

La création d'un entrepôt de grande capacité à Bouaké éviterait aux revendeurs du Centre et du Nord de parcourir trop souvent de grandes distances pour des achats quelquefois insignifiants.

Le promoteur d'une telle structure de distribution doit cependant avoir constamment en mémoire que le désir d'être le plus proche possible de la source d'approvisionnement est très fort chez les revendeurs ivoiriens.

9.2.1.2 - Une inadaptation des structures de distribution du poisson frais

Les circuits de distribution actuels du poisson frais présentent des insuffisances et des limites qui ont des répercussions sur la qualité du produit.

Les unités de pêche qui sont généralement des bateaux de seconde main de la flotte artisanale des pays développés, ne sont pas dotés d'équipements frigorifiques pour la conservation du poisson.

Le poisson est maintenu frais à l'aide de glace fournie par les industries du port de pêche.

Le débarquement a lieu en plein air dans le grand hangar servant de halle de criée.

Le poisson est trié à même le sol sans aucune précaution particulière. On se contente simplement de nettoyer le sol à la fin des opérations de vente. L'acheminement des achats vers les centres de fumage ou les marchés de détail pose également des problèmes d'hygiène et de structure puisque les caisses sont souvent remplies à ras-bord et empilées à l'intérieur de véhicules de transport non adaptés (Photo 14).



Photo 14: Les conditions de transport du poisson frais

M. VAMARA, chauffeur de ce véhicule a 16 ans d'ancienneté dans le transport du poisson. Son véhicule contient 25 caisses de sardinelles de 60 à 70 kg chacune soit une charge totale de 1,7 t environ. Pourtant le véhicule n'est pas autorisé à transporter plus d' une tonne de marchandises. Le poisson appartient à un groupe de femmes de la cité de Gonzagueville. Pour chaque caisse, les fumeuses doivent payer 500 F CFA.

Ainsi le poisson déjà suffisamment éprouvé par la chaleur de la criée se dégrade davantage avec les mauvaises conditions de transport.

Lorsqu'il est destiné au marché de détail, c'est également à l'air libre que la vente a lieu.

S'il est vrai que les différentes étapes de la distribution sont accomplies dans un temps relativement court permettant au produit d'être en bon état à la fin de la chaîne de distribution, il n'en est pas moins vrai que la somme de ces insuffisances contribue à accélérer le processus de dégradation du poisson qui est quelquefois à la limite du consommable à certaines périodes de la journée.

La répartition actuelle des structures de fumage auxquelles sont destinés plus de 90% de la production fraîche et une partie non négligeable des produits congelés est avantageuse pour les fumeurs qui du fait de leur regroupement autour d'Abidjan, minimisent les coûts de transport qui sont relativement onéreux lorsque le poisson est à l'état frais.

Par ailleurs les produits fumés posant moins de problème au transport aussi bien au niveau du conditionnement que du coût. Il serait souhaitable que les activités de fumage se rapprochent davantage du port de pêche, principal centre de débarquement du poisson frais.

La diminution régulière de la production et le contexte économique actuel rendent difficile la mise en place d'un système de distribution plus performant. En effet l'aménagement de la halle de vente et la mise en circulation de véhicules adaptés au transport du poisson contribueraient à gréver davantage le prix de revient de la marchandise déjà jugé trop élevé pour une population dont les ressources ne cessent de s'amenuiser.

Contrairement aux équipements des produits frais, ceux du poisson congelé sont de meilleure qualité permettant ainsi d'accroître la portée du poisson. Leur répartition spatiale laisse cependant apparaître des inégalités qui sont la cause de certaines faiblesses constatées dans la distribution.

9.2.1.3 - Des distorsions dans la répartition spatiale des équipements frigorifiques

Toutes les régions de la Côte d'Ivoire sont pourvues de chambres froides, mais dans le détail ce sont les régions centre et sud qui concentrent le plus grand nombre de structures.

36% des entrepôts sont implantés dans le Sud, 33% au Centre tandis que le Nord, l'Ouest et l'Est enregistrent respectivement 13%, 12% et 6%.

La carte de la densité des entrepôts (Fig 71) révèle que le Centre-Est, le Centre-Ouest, l'Ouest et le Centre-Nord enregistrent les plus importantes concentrations d'équipements frigorifiques. On y trouve généralement un entrepôt par superficie inférieure à 1 500 km².

Les densités sont comprises entre 1 entrepôt pour 1 500 et 1 pour 2 500 km² dans les régions Sud, Centre et Sud-Ouest tandis qu'elles sont inférieures à 1 pour 3 500 km² dans le Nord.

Une superposition de la carte des densités avec celle du ratio, habitant par entrepôt (Fig 72) montre que les meilleurs taux de couverture sont obtenus dans les régions où la densité d'implantation est forte.

Ainsi le nombre d'habitant, par entrepôt est généralement inférieur à 50 000 dans le premier groupe de région, il varie de 50 à 60 000 dans le second pour atteindre des valeurs supérieures à 65 000 habitants dans la région Nord.

Les analyses précédentes ont déjà situé l'origine des faiblesses de consommation qui a été attribuée pour l'essentiel au niveau de vie des populations et à l'inefficacité du réseau de distribution.

Les distorsions spatiales dans l'implantation des équipements frigorifiques sont donc à considérer non comme une cause mais plutôt une conséquence du niveau de consommation.

Figure 71: Densité des entrepôts frigorifiques en Côte d'Ivoire

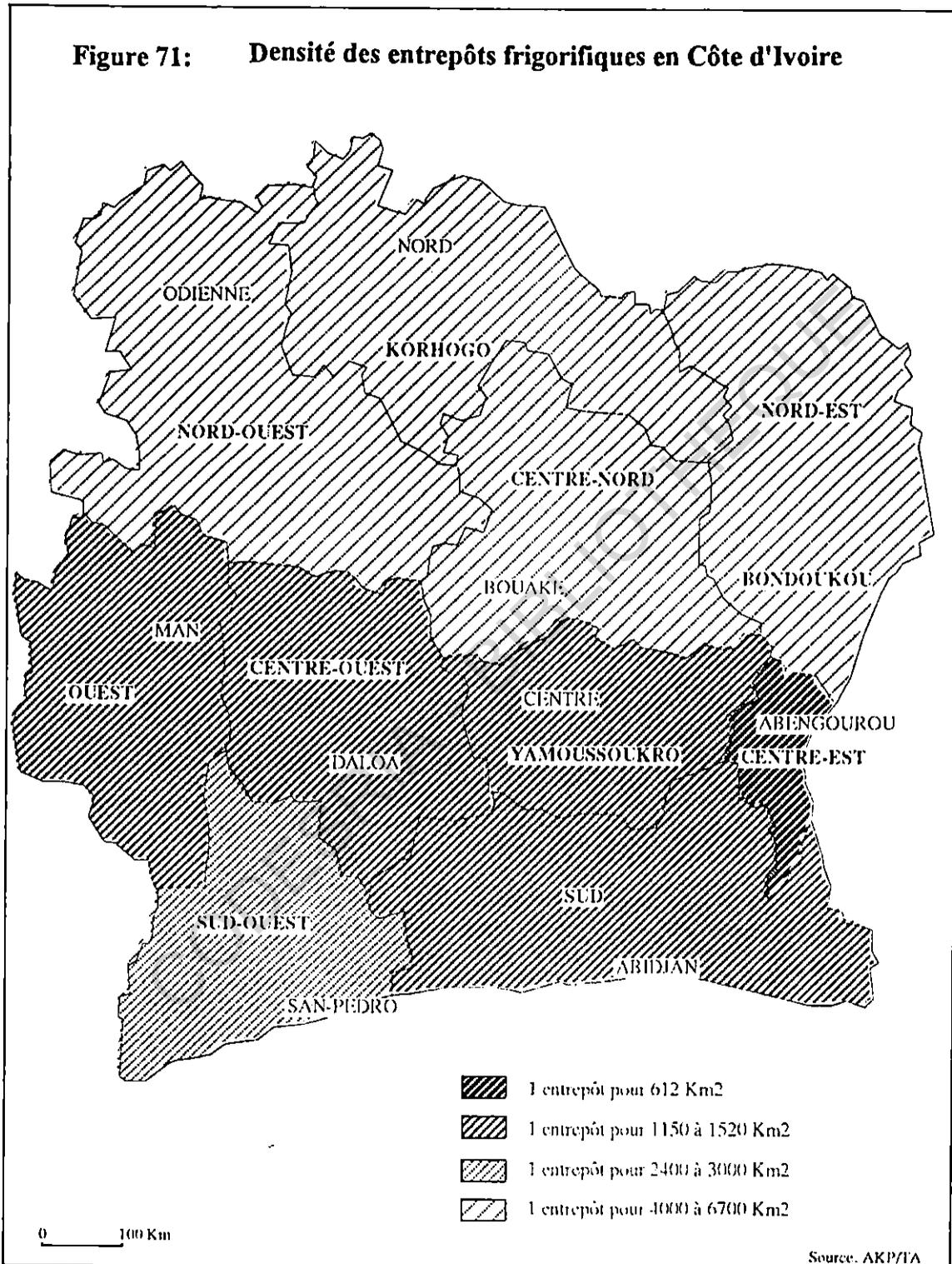
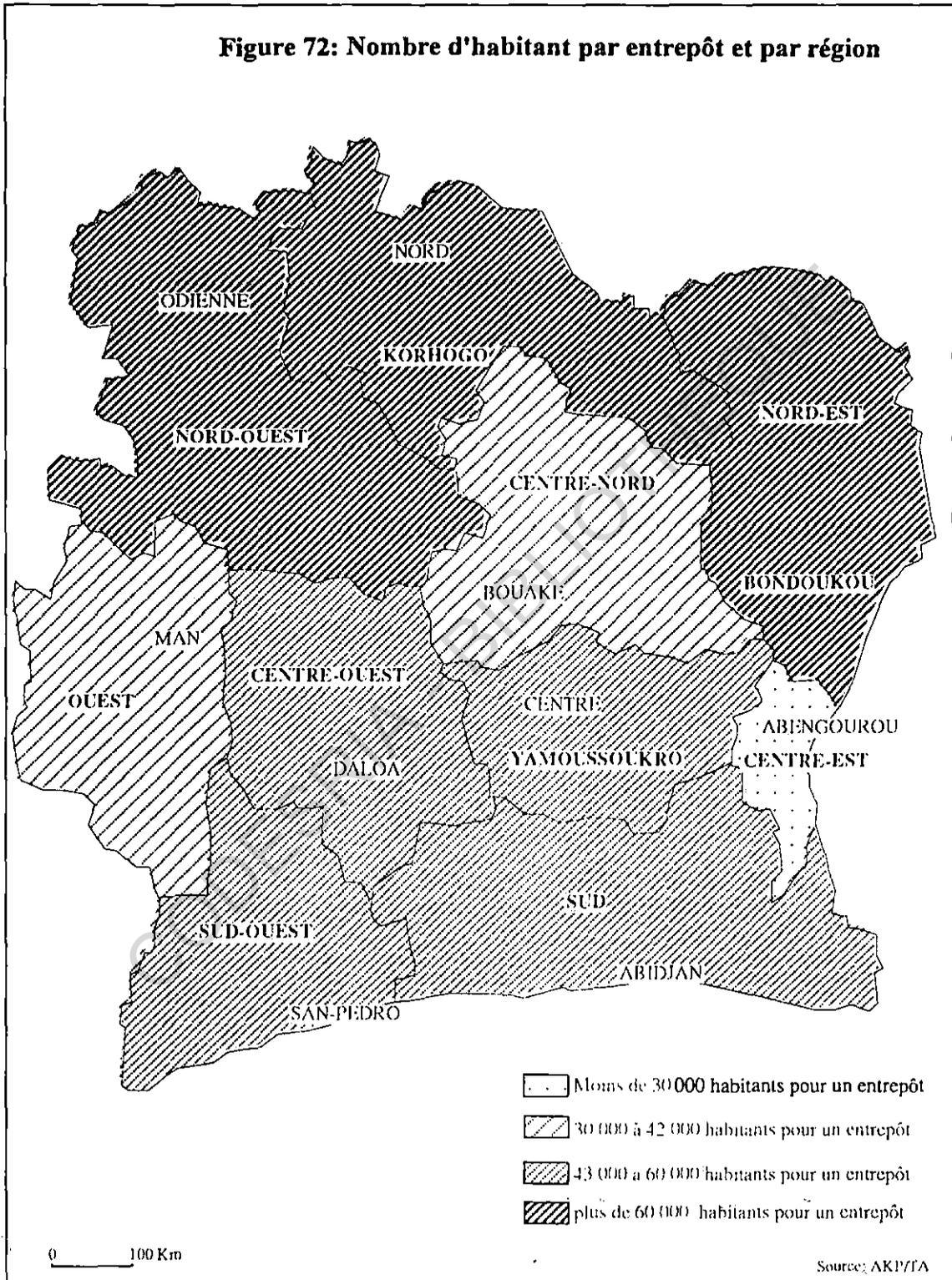


Figure 72: Nombre d'habitant par entrepôt et par région



En d'autres termes, la faiblesse des équipements frigorifiques dans certaines régions ne peut véritablement expliquer le niveau de consommation.

Trois critères sont à prendre en compte pour comprendre le niveau d'équipement en structures de distribution. Il s'agit :

- des disponibilités en ressources halieutiques locales,
- de la pratique ou non de la vente ambulante,
- du niveau de consommation des populations.

Ces critères permettent de comprendre l'élévation du ratio population par entrepôt dans le Centre et le Sud.

Ici la faiblesse des équipements s'explique essentiellement par le dynamisme des vendeurs ambulants qui épaulent très fortement les grossistes sédentaires.

Dans le Nord où la vente ambulante est quasi-inexistante, l'importance des ratios s'explique surtout par la faiblesse du niveau de consommation de poisson de mer de façon générale (9kg/hab) mais surtout par la généralisation de la consommation de poisson fumé (environ 60% de la consommation).

Depuis l'avènement de la pêche maritime industrielle en Côte d'Ivoire, Abidjan et son hinterland n'ont cessé d'accroître leur capacité en structures de conservation, de traitement et de distribution de ressources halieutiques d'origine marine.

Aux équipements portuaires, se sont ajoutés des centres de fumage et des installations frigorifiques de petite taille permettant de porter le poisson loin de son lieu de débarquement.

La cartographie de ces structures révèle cependant un regroupement dans la région Sud mais surtout une trop grande polarisation des activités sur l'agglomération d'Abidjan.

La mise en place d'un système de distribution fonctionnel nécessite la création de **centres de relai** des équipements portuaires qui éviteraient la saturation d'Abidjan et permettraient par la même occasion aux acteurs économiques vivant loin du littoral de faire l'économie de la distance.

La redynamisation du port de pêche de San-Pedro pour la desserte de la région ouest et l'accroissement de la capacité des structures de la région centre pourraient aider à cela.

Malheureusement les difficultés de mobilisation de ressources financières et le comportement peu rationnel des acteurs économiques font mettre peu d'espoir en un tel projet.

Une réorganisation de l'ensemble du réseau de distribution semble cependant nécessaire car même si les faiblesses structurelles actuelles ne gênent pas fondamentalement la distribution, elles pourraient à long terme constituer un obstacle sérieux pour une meilleure répartition des ressources marines.

9.2.2. - Les problèmes d'ordre fonctionnel

La finalité de l'appareil de distribution des ressources marines, c'est l'approvisionnement régulier des populations vivant loin du littoral.

L'analyse du réseau révèle que le coût du poisson joue un rôle déterminant dans la réalisation de cet objectif.

Or les principaux éléments sur lesquels repose le mécanisme de fixation des prix sont, le coût du transport mais surtout les charges d'exploitation des structures de distribution.

9.2.2.1. - Le transport : des coûts trop élevés

Le tableau ci-dessous présente le coût du tonnage kilométrique par catégorie de produit pour les marchandises destinées au territoire national et en transit.

Tableau 20: Coût du tonnage kilométrique(FCFA/T/Km)

Marchandises destinées au territoire national

Tarifs Marchandises	Tarif Minimum	Tarif Moyen	Tarif Maximum
Ciment	22,30	22,30	22,30
Café - Cacao	33,30	33,90	33,90
Pondéreux (Maïs, mil, sorgho, huile, farine, colas)	28,50	30,00	31,50
Divers dont poissons	33,50	34,25	35,00

Marchandises en transit

Toutes marchandises		25	
---------------------	--	----	--

Source : Bourse de frêt de Côte d'Ivoire, 1993

La lecture du tableau révèle que le poisson figure parmi les produits les plus coûteux au transport.

Le tarif moyen de la tonne de poisson au kilomètre est de 34,25 F alors que le ciment qui représente la marchandise la moins coûteuse au transport revient à 22,30 F la t au kilomètre.

Les frais de transport de certaines marchandises (riz et produits pétroliers) considérées comme des produits stratégiques de première

nécessité sont remboursés par la caisse de péréquation pour permettre une uniformisation du prix de vente à l'échelle nationale.

La distribution de ces produits est de ce fait contrôlée par l'Etat depuis l'importation jusqu'à la vente au détail.

La complexité des filières de commercialisation du poisson et la grande présence de privés dans ce secteur d'activité est l'une des causes de l'exclusion des ressources halieutiques de la gamme des produits privilégiés. Or le poisson constitue la première source de protéine animale en Côte d'Ivoire, et le prix de vente est relativement sensible au coût du transport.

Les tarifs pratiqués actuellement qui sont en deçà de ce qui est autorisé officiellement témoignent bien de la nécessité de revoir à la baisse le coût du tonnage kilométrique du poisson.

En effet si le riz, la farine ou les produits pétroliers sont relativement moins coûteux au stockage, le poisson d'une manière générale mais surtout le poisson congelé nécessite des structures de conservation particulières dont les charges d'exploitation sont quelquefois onéreuses.

9.2.2.2 - Structures de distribution : des charges d'exploitation excessives

Le coût des charges d'exploitation est fonction de l'aspect sous lequel se présente le produit.

a) Les structures de conservation du poisson frais et fumé

La production fraîche est pour l'essentiel destinée au fumage. Les quantités vendues à l'état frais sont faibles et la vente a lieu quelques heures après le débarquement, sur les marchés de détail. Les marchands supportent de ce fait peu de frais de stockage. Les quantités mises en vente s'épuisent généralement à la fin de la journée. Les marchands doivent simplement s'acquitter de la taxe municipale.

La limitation de l'aire de distribution à la région sud s'explique donc moins par l'élévation du coût d'exploitation des structures de distribution que par l'insuffisance de la production.

Au niveau du poisson fumé, on assiste à une grande diversité des structures de stockage et de distribution. Mais de façon générale, la conservation se fait sur place au lieu de vente. Les marchands supportent des frais de stockage généralement faibles. Ils doivent payer des frais de gardiennage dont le montant est d'environ 100 F/panier/jour.

Lorsque le stockage se fait à l'intérieur d'un magasin qui ne lui appartient pas, il doit verser mensuellement ou quotidiennement une somme correspondant aux frais de location au propriétaire.

Dans les petites localités, le mode de conservation le plus courant est le stockage à domicile. Le produit est transporté chaque matin vers le marché et les invendus sont retournés le soir à la fin du marché.

Les coûts relativement stables du poisson fumé et sa large diffusion s'explique en partie par les charges de conservation généralement bon marché.

Les quelques données que nous avons recueillies montrent cependant que les acteurs économiques tirent peu de profit de leur activité. La marge brute par kilogramme qui varie de 200 à 500 F CFA aurait pu constituer une source de revenu importante, malheureusement la faiblesse des quantités vendues (moins de 100 kg/mois) et le nombre important d'acteurs de distribution amenuisent considérablement les gains.

b) Les structures de distribution du poisson congelé

Contrairement aux autres structures, elles sont soumises à des charges fixes qui interviennent dans l'élaboration des prix de vente.

Voici le compte d'exploitation que nous a présenté M.T.D. travaillant pour le compte d'une société à Odienné.

Chapitre 1: Dépenses

	Mois
. Transport 200 000 F / voyage x 2 voyages / mois	= 400 000
. Consommation électricité 275 000 F /bimestre	= 137 500
. Entretien frigo 60 000 F / trimestre	= 20 000
. Taxe municipale 100 000 F / an	= 8 300
. Patente 217 800 F / an	= 18 150
. Salaire 100 000 F / mois	= 100 000
. Loyer 0 F	= 0

. Achat de poisson 20 t (Abidjan)	<div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p style="text-align: center;">16 t de chinchard 30 kg = 3 524 400 F CFA (220 F CFA/kg)</p> <p style="text-align: center;">4 t de maquereau 20 kg = 940 000 F CFA (235 F CFA/kg)</p> </div>	<div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p style="text-align: center;">4 464 400 F CFA</p> </div>
Total dépenses		5 138 300 F CFA

Chapitre 2 : Recettes

. Vente à Odienné		[chinchard 30 kg = 4 005 000 F CFA (250 F CFA/kg)]		
			maquereau 20 kg = 1 140 000 F CFA (285 F CFA/kg)		} →	5 145 000 F CFA
						5 145 000 F CFA

Chapitre 3: Bilan (Recettes - Dépenses)

$$5\ 145\ 000 - 5\ 138\ 300 = 6\ 700\ \text{F CFA}$$

Le transport, l'électricité et le salaire du personnel constituent les principaux chapitres sur lesquels reposent les dépenses d'exploitation, mais les frais d'entretien, la taxe municipale et la patente sont également importants.

On se rend compte que les excédents dégagés sont faibles malgré les écarts de prix relativement importants avec Abidjan.

En fonction de la position géographique de la localité, du type d'installation frigorifique (chambre froide ou conteneurs) de l'utilisation de l'électricité et du volume de marchandise traité, on peut enregistrer des différences au niveau des dépenses d'exploitation.

C'est ce que révèle le bilan de M.O.V. travaillant pour son propre compte à Adzopé. Ici le volume de marchandise traité est faible. Les

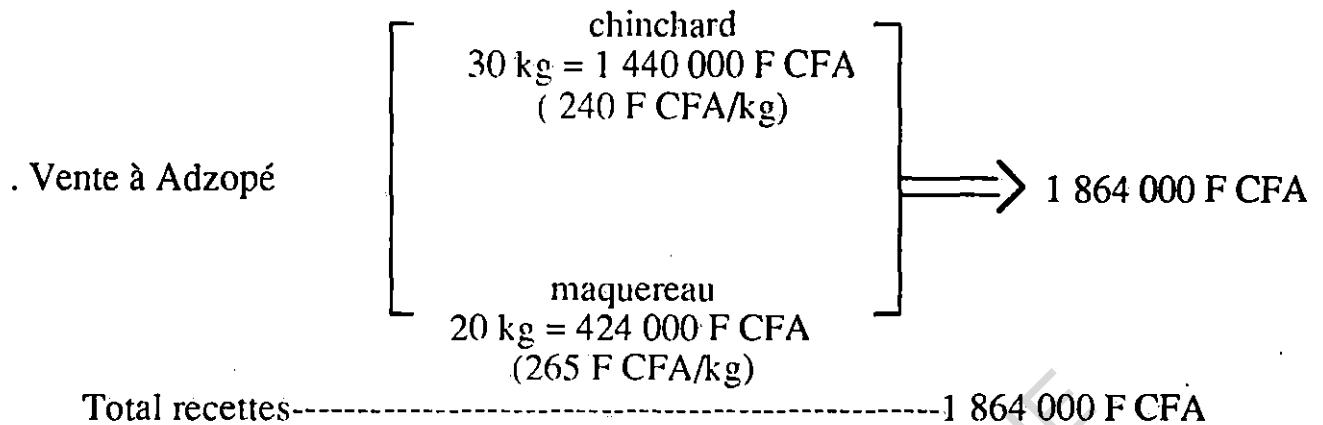
activités portent sur environ 300 cartons de chinchard et de maquereau par mois, c'est pourquoi le commerçant n'est pas soumis à la patente mais plutôt à la taxe municipale qui s'élève à 48 000 F CFA par an.

Compte d'exploitation

Chapitre 1: Dépenses

	/mois
. Transport 40 000 F CFA/ voyage x 2 voyages/ mois	80 000
. Consommation électricité 70 000 F/facture	35 000
. Entretien 30 000 F/an	2 500
. Taxe municipale 48 000 F/an	4 000
. Loyer 30 000 F CFA	30 000
. Salaire ---> propriétaire	-
. Patente	0

. Achat de poisson 280 cartons (Abidjan)	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 4em; margin-right: 10px;">[</div> <div style="text-align: center;"> <p>6 t de chinchard 30 kg = 1 320 000 F CFA (220 F CFA/kg)</p> <p>1,6 t de maquereau 20 kg = 376 000 F CFA (235 F CFA/kg)</p> </div> <div style="font-size: 4em; margin-left: 10px;">]</div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 2em; margin-right: 5px;">→</div> <div>1 696 000 F CFA</div> </div>
Total dépenses-----1 848 00 F CFA		

Chapitre 2: Recettes**Chapitre 3 : Bilan (Recettes - dépenses)**

$$1\ 864\ 000 - 1\ 848\ 000 = 16\ 000\ \text{F CFA.}$$

Ici l'électricité n'est utilisée que la nuit. Dans la journée, pendant les opérations de vente, les moteurs sont arrêtés par souci d'économie.

Ces bilans posent de façon générale le problème de la rentabilité des structures de distribution des ressources halieutiques.

Dans la situation actuelle, le grossiste opérant dans le Nord pour tirer profit de son activité doit être propriétaire de véhicule de transport ou écouler mensuellement plus de 20 t de poisson. Or le volume traité varie de 15 à 20 t de façon générale.

Un rapprochement des tarifs en vigueur à l'intérieur du pays de ceux d'Abidjan et une augmentation de la marge brute passe nécessairement par une réduction des charges d'exploitation des installations frigorifiques mais surtout du coût de transport qui paraît excessif.

On comprend dès lors le développement de la vente ambulante qui répond au souci des acteurs économiques de minimiser les charges d'exploitation des structures de distribution afin de proposer la marchandise à moindre frais aux consommateurs. On note cependant que la vente ambulante se trouve elle-même confrontée à la cherté du transport lorsqu'on s'éloigne d'Abidjan. De plus dans la région Nord où le poisson coûte le plus cher cette pratique est inconnue.

Vu le rôle que joue le poisson dans la nutrition de l'Ivoirien, il convient que des dispositions soient prises pour réduire le prix de vente en minimisant les charges d'exploitation des structures de stockage et le coût de transport qui semblent être les principales causes de la hausse des prix d'Abidjan vers l'intérieur du pays.

Le transport par rail réputé moins cher aurait pu permettre de résoudre en partie ce problème, malheureusement les difficultés internes de la société et le manque d'équipements adaptés au transport de ce type de marchandise le rend hors d'usage.

Les conteneurs frigorifiques utilisés actuellement sur le réseau sont la propriété d'un particulier et reviennent aussi cher que le transport par voie routière. Le coût de la tonne kilométrique s'élève à 34 F. Or la gare de train n'est pas la destination finale de la marchandise. Son acheminement vers le point de vente exige l'utilisation de la voie routière occasionnant ainsi des frais supplémentaires.

Dans tous les cas, le transport du poisson intéresse peu la société des chemins de fer qui le trouve trop exigeant.

Par ailleurs, elle estime que le volume de marchandises traitées actuellement dans les localités qu'elle pourrait éventuellement desservir sont trop faibles pour qu'elle s'implique dans ce type de transport qui exige des équipements techniques relativement coûteux à l'achat et à l'entretien.

Le problème de la réduction du coût d'exploitation des structures de distribution des ressources halieutiques marines reste donc entier malgré les efforts pour proposer une filière de vente moins onéreuse.

C'est pourquoi nous pensons que dans la situation actuelle, seule une décision politique pourrait permettre de minimiser ces charges.

9.2.2.3 - Faiblesse des crédits alloués au secteur pêche

L'analyse des différents projets dont a bénéficié le secteur halieutique révèle que seul le domaine de la production a connu l'assistance des Pouvoirs Publics et des bailleurs de fonds (Tab 21).

De 1980 à 1990 environ 4,02 milliards ont été investis en vue de développer l'aquaculture et la pêche continentale.

Le développement de la pêche en lagune Aby a nécessité un investissement d'un montant de 2,088 milliards contre 1,283 milliard et 653 millions respectivement pour ceux de l'aquaculture lagunaire et de l'élevage des crustacés.

La mise en place d'équipements de suivi statistique et de contrôle de qualité des produits halieutiques a nécessité un montant d'1 milliard de Francs CFA financé à 84% par le Japon.

Les investissements en vue de la réhabilitation des fermes aquacoles privées de la lagune Aghien se sont élevés à 424 millions et ont été octroyés par la République Populaire de Chine (82%) et l'Etat ivoirien (18%).

Seul le projet de développement de la pêche artisanale et de l'aquaculture lagunaire à Grand Lahou n'a pas été entièrement exécuté pour insuffisance de financement.

Tableau 21: Principaux projets du secteur halieutique de 1980 à 1992

(Les montants sont en millions de F CFA)

Intitulé du projet	Structure d'exécution	Durée Début/fin	Source de financement	Montant global financement jusqu'en 1989 inclus			Phase actuelle			Prévision 1990		Prévision 1991	
				Subv	Prêt	%	Début/ Fin	Montant global	%	Montant	%	Montant	%
Développement de la pêche en lagune Aby	Direction des Pêches	1985 - 1990	TOTAL	823	528	100	11-09-85/1991	2088	100	611	100	125	100
			FIDA	0	528	39		1050	50	500	81	10	8
			BGF	188	0	14		241	12	52	9	57	46
			BSIE	635	0	47		797	38	59	10	58	46
Développement de l'aquaculture lagunaire	Direction des Pêches	1981 - 1992	TOTAL	466	2267	100	31-09-89/1992	1283	100	552	100	612	100
			CCCE	0	2267	83		1042	81	520	93	499	82
			FAC	0	0	0		50	4	8	1	11	2
			RP	125	0	5		0	0	0	0	0	0
			BSIE	341	0	12		191	15	24	4	102	17
Développement de l'élevage des crustacés	Direction des Pêches	1984 - 1994	TOTAL	157	0	100	89/1993	653	100	134	100	473	100
			FED	8	0	5		277	42	96	72	181	38
			FAC	53	0	34		201	31	34	25	5	1
			BSIE	96	0	61		175	27	0	0	98	21
			BGF	0	0	0		0	0	4	3	0	0
			PRIVÉS	0	0	0		0	0	0	0	60	13
			EMPRUNTS	0	0	0		0	0	0	0	129	27
Développement de la pêche artisanale et de l'aquaculture lagunaire à Grand-Lahou	Direction des pêches	1987 - 1994	Etude de préfactibilité en 1987 et de factibilité en 1988 exécutée sur financement FED. Recherche de financement pour première phase de 6 ans.			Accroissement des revenus et amélioration de vie des ruraux producteurs directs. Amélioration de l'environnement écologique des populations.							
Développement des pêches	Direction des pêches	1989 - 1991	TOTAL	1000	Etude de préfactibilité en 1990 et de factibilité en 1988. Accord de principe des bailleurs de fonds depuis Décembre 1988			Mise en place d'infrastructures d'équipements de suivi statistique et de l'information en matière de pêche, de contrôle de qualité des produits halieutiques.					
			JAPON	840									
			BSIE	160									
Station aquacole en lagune Aghien	Direction des pêches	1987 - 1993	TOTAL	424	Etude de préfactibilité de Mars 1987 à Mars 1988. Accord de principe des bailleurs de fonds depuis Août 1986 au taux d'intérêt nul.			Réhabilitation de fermes aquacoles privées de la lagune aghien.					
			CHINE	350									
			BSIE	74									

Source: DAP, 1992

Malgré toutes ces interventions, la production des eaux continentales est demeurée faible ces dernières années.

Le secteur de la pêche maritime nationale qui demeure le principal pourvoyeur en ressources halieutiques n'a bénéficié d'aucun financement durant la décennie 1980 - 1990. Les difficultés d'obtention de crédits se sont au contraire accrues rendant ainsi difficile la politique de renouvellement de la flottille pourtant nécessaire pour un accroissement de la production.

Comme ce secteur, celui de la distribution n'est jamais rentré dans le champ d'intérêt des Pouvoirs Publics et des organismes internationaux.

Or aucune politique véritable de production ne peut connaître de succès s'il n'existe pas en aval un réseau de distribution viable permettant de réguler les stocks produits. Aussi nous paraît-il nécessaire que le secteur de la distribution connaisse le même intérêt que celui de la production.

Les acteurs du réseau de distribution pourraient bénéficier de crédits à taux préférentiel pour la mise en place d'équipements capables d'accroître l'efficacité du réseau. Cette politique doit inclure la distribution de la production des eaux douces dont les circuits relèvent encore du secteur informel.

Conclusion partielle

La cartographie de la consommation des ressources marines en Côte d'Ivoire révèle d'importantes inégalités entre les centres urbains et le milieu rural.

Ces différences s'accroissent au fur et à mesure qu'on s'éloigne du littoral.

Le niveau d'équipement et la qualité de la desserte des villes expliquent l'élévation du niveau de consommation des citadins.

· La faiblesse des quantités consommées en milieu rural trouve son explication dans l'inefficacité du réseau de distribution actuelle (hypothèse 5) qui privilégie l'approvisionnement des centres urbains, au détriment des milieux ruraux.

Les facteurs culturels (hypothèse 6) interviennent peu dans la compréhension des différences de consommation car partout où il est disponible et bon marché, le poisson de mer est consommé en grande quantité.

Les faiblesses structurelles et le coût d'exploitation élevé des équipements de distribution constituent les principaux problèmes auxquels le réseau se trouve confronté et dont la résolution permettrait sans aucun doute de parvenir à une meilleure redistribution des quantités de poisson disponibles.

Les acteurs économiques pourront par la même occasion tirer pleinement profit de leur activité.

CONCLUSION GENERALE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Au terme de cette étude, on retient que la Côte d'Ivoire est dépendante de l'extérieur pour la satisfaction de ses besoins en ressources halieutiques.

La mer qui représente la plus grande étendue d'eau dont elle dispose ne lui fournit que 40 000 t de poisson par an contre environ 50 000 t pour l'ensemble des eaux continentales.

Pour accroître la production des eaux douces, divers projets de développement de la pêche ont vu le jour à partir des années 1970 avec la création des lacs de barrages hydroélectriques.

La plupart de ces projets se sont soldés par un échec à cause du manque d'intérêt pour les activités du secteur halieutique manifesté par les Ivoiriens et du peu de suivi de la part des initiateurs.

Ainsi de 70 000 t de poisson projetées, la production des eaux continentales ne se chiffre plus qu'à 50 000 t soit un écart de 30% par rapport aux prévisions. De plus, la démission des Ivoiriens a entraîné une colonisation des eaux par des allogènes sur qui repose la pêche aujourd'hui.

Sur la façade maritime, des accords de pêche ont été conclus avec certains pays de la sous-région comme le Sénégal, la Guinée-Bissau et le Ghana en vue d'augmenter la production. Mais la Côte d'Ivoire tirera peu de profit de ces accords à cause de l'inexistence de navires de grande capacité capables de pêcher loin de leur port d'attache et de l'évolution rapide des cours du carburant.

Ainsi confronté aux délicats problèmes du renouvellement de sa flotte et de la cherté du gasole, la pêche industrielle maritime n'exploite qu'à peine 40% du plateau continental ivoirien.

Aujourd'hui seul le secteur piscicole bénéficie encore de quelques encadrements, malheureusement l'invasion périodique d'une partie de la lagune Ebrié par les végétaux flottants et les difficultés financières constituent un frein à son développement.

D'ailleurs la production lagunaire a baissé de 25% entre 1991 et 1992 passant de 327 t à 244 t.

La production halieutique nationale toutes origines confondues s'élève à 90 000 t par an pour un niveau de consommation qui a atteint 220 000 t depuis 1986.

Les importations de poisson congelé qui permettent de combler le déficit créé par l'insuffisance des ressources locales ont évolué de 3 600 t en 1969 à plus de 125 000 t en 1992 et continueront de croître vu la relative stagnation de la production nationale.

Au vue de ce qui précède, il devient difficile de soutenir qu'il existe une véritable politique de mise en valeur des ressources locales (**Hypothèse 1**) puisqu'on continue de développer les importations de poisson congelé qui représentent une sortie importante de devises alors que les eaux nationales n'ont pas encore atteint leur limite de production.

Nous avons vu qu'une exploitation rationnelle de ces eaux pouvait porter le chiffre de production actuelle qui est de 90 000 t à environ 143 000 t. Les importations ne couvriraient alors que 35% des besoins.

L'accroissement rapide des tonnages importés ces dernières années (58% de la consommation en 1992) s'est accompagné d'une baisse constante du prix du poisson congelé du fait du développement de la capacité des sociétés d'importation. Cette situation peut constituer une entrave pour la production nationale dont le coût de revient du poisson ne cesse d'augmenter (**Hypothèse 2**).

Malgré tout, les quantités de poisson mises à la disposition des Ivoiriens sont suffisantes et peuvent permettre une bonne couverture des besoins en protéines animales.

L'étude de la distribution des ressources marines, principales composantes de ces disponibilités révèle l'existence de circuits composés de nombreuses structures dont Abidjan représente le principal pôle.

Ces structures sont reliées entre elles par un réseau de communication relativement dense.

De façon générale, on note une concentration des équipements dans la zone côtière au détriment des régions centre et nord qui connaissent une densité d'implantation relativement faible.

Mais cette insuffisance des structures de distribution n'explique pas la faiblesse des disponibilités en ressources halieutiques (**Hypothèse 3**) qui est liée à des facteurs dont le coût du poisson semble être le plus important.

L'activité des acteurs de la distribution permet de mettre en mouvement des flux de poisson dont l'importance détermine le niveau de consommation.

Les tonnages acheminés dans les régions où il existe un pôle de production de poisson d'eau douce restent importants à cause de la faiblesse mais surtout de la cherté de la production locale (**Hypothèse 4**).

Les circuits les plus étendus sont alimentés par des espèces pélagiques généralement bon marché, tandis que l'aire de distribution des démersaux se limite à la région sud.

La facilité de conservation et de transport font du poisson fumé le type de produit qui connaît la plus grande diffusion. Il est commercialisé aussi bien en milieu urbain que dans les campagnes les plus reculées du pays.

On estime à 60% sa proportion dans les flux de distribution.

La cartographie du niveau de consommation révèle que de façon générale, il existe deux grandes zones de consommation.

La première où la consommation est relativement forte enregistre des valeurs supérieures à 26 kg/hab/an et est constituée de centres urbains

alors que la seconde formée de milieux ruraux détient un niveau de consommation généralement inférieur à 5kg/hab.

Une estimation de l'apport protéique des ressources marines à partir de ces chiffres donne 10g/hab/j en milieu urbain contre seulement 2g/hab/j dans les centres ruraux, or nous avons vu que l'essentiel des protéines consommées par les Ivoiriens sont d'origine animale (52,7% en milieu urbain et 37% en milieu rural) mais surtout halieutique (60% des protéines animales).

Si le niveau de consommation est globalement satisfaisant en ville, il reste relativement faible dans le monde rural car si on s'en tient à ces chiffres, l'apport protéique de sécurité fixé à 30g/hab/j par la FAO semble loin d'être atteint dans les campagnes ivoiriennes.

Ces différences de consommation sont liées à l'inefficacité du réseau de distribution qui se traduit par l'élévation du coût du poisson vers l'intérieur des terres et l'irrégularité de l'approvisionnement de certaines régions (**Hypothèse 5**).

Le développement de la consommation en milieu rural qui se présente comme une nécessité dans la situation actuelle exige donc une amélioration de l'efficacité du réseau de distribution qui doit se traduire par l'approvisionnement régulier des zones rurales avec des produits bon marché qui soient à la portée des populations.

Les préférences et les habitudes alimentaires des peuples interviennent peu dans l'explication des inégalités de consommation (**Hypothèse 6**) car partout où il existe et où il est bon marché, le poisson de mer connaît une grande consommation.

Le nombre important d'emplois offerts par les structures de production et de distribution fait du secteur halieutique un élément clé de l'économie ivoirienne. Son importance vient également du fait que le poisson prend une part prépondérante dans la nutrition de l'Ivoirien. Aussi nous paraît-il nécessaire qu'une politique visant à développer la production nationale soit mise en place.

Cette politique doit être suivie en aval d'une réorganisation du système de distribution en recherchant des solutions pour pallier les faiblesses structurelles actuelles et résoudre les problèmes d'ordre fonctionnel qui se résument en la cherté du transport, aux coûts élevés des charges d'exploitation des structures de distribution et à la faiblesse des crédits alloués au secteur pêche.

Dans l'ensemble, nos méthodes de recherche ont révélé des limites et ne nous ont pas toujours permis d'obtenir les résultats escomptés.

Pour des problèmes de temps et de moyens, nos enquêtes n'ont pas pu être étalées sur toute l'année or, les variations saisonnières de la production influencent fortement l'organisation de la distribution. Elles déterminent l'importance des flux et par conséquent le coût du poisson. Il aurait été intéressant de répartir les périodes d'enquête sur plusieurs années afin d'établir une corrélation entre l'importance de l'offre et le comportement des circuits de distribution. Par ailleurs, les enquêtes dans les différentes localités retenues devraient se dérouler simultanément pour une meilleure appréciation des flux. Le décalage entre deux points d'enquête qui a varié de deux semaines à un mois constitue un handicap pour une appréciation globale du réseau de distribution pendant une même saison.

Il a été également difficile d'apprécier avec exactitude les quantités de produits mises en vente surtout sur les marchés de détail. La vente se fait généralement par pièce aussi bien au niveau du poisson frais que du poisson fumé. Nous avons de ce fait été souvent obligé de procéder à une simple estimation. Cette méthode a fortement gêné l'appréciation exacte des quantités consommées surtout en milieu rural.

A la suite de des différents résultats exposés ci-dessus, nous voudrions indiquer quelques axes de recherche qu'il serait intéressant d'approfondir pour une meilleure connaissance du réseau de distribution des ressources marines.

Nos recherches nous ont montré que de sérieuses difficultés entravent la détermination exacte du potentiel halieutique des eaux ivoiriennes. Le réseau hydrographique est mal connu et les statistiques de production restent très peu fiables. Or la connaissance du potentiel de production est d'une grande importance pour la mise en place de toute politique de développement des ressources halieutiques.

Des recherches pourraient permettre d'inventorier les points d'eau favorables au développement de la production de poisson et de collecter des statistiques qui permettent de déterminer avec plus de précision le potentiel halieutique.

La production nationale pourrait connaître une amélioration sensible si l'ensemble des eaux bénéficie d'une exploitation rationnelle.

Le fumage du poisson est la méthode de conservation la plus répandue en Côte d'Ivoire. Nous avons vu que 90% de la production industrielle nationale est conservée par cette méthode et une quantité importante de poisson congelé (environ 55%) est également fumée avant d'être consommée. Ainsi, ce sont plus de 60% de production de poisson de mer qui est traitée dans les centres de fumage.

Par son importance, ce secteur d'activité nécessite une plus grande attention. On pourrait localiser avec plus de précision les centres de fumage aussi bien ceux spécialisés dans le traitement du poisson de mer que ceux qui ne fument que du poisson d'eau douce. Cette étude pourrait renseigner davantage sur l'origine du poisson traité, les méthodes de fumage, la rentabilité économique de cette activité, les caractéristiques socio-démographiques des fumeurs, ainsi que la destination du poisson après fumage. Ces informations permettraient non seulement une meilleure maîtrise de ce secteur d'activité mais pourraient également servir aux décideurs pour une éventuelle amélioration de cette activité.

Nous avons également montré que le niveau de desserte des localités a un impact sur le rythme de diffusion du poisson de mer du littoral vers l'intérieur des terres. Il serait intéressant de développer ce thème en insistant sur le rôle des équipements de distribution dans la structuration de l'espace à partir d'un centre urbain. On pourrait déterminer avec plus d'exactitude l'arrière-pays des équipements en montrant les zones où la

consommation du poisson est quotidienne, les zones de consommation périodique et les zones de consommation occasionnelle.

Le développement de ces axes de recherche pourrait contribuer à une meilleure connaissance du secteur de la distribution des ressources halieutiques marines en Côte d'Ivoire.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

BIBLIOGRAPHIE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

1 - Ouvrages de théorie et de méthodologie

- BAILLY (A) et al,1991 : Les concepts de la géographie humaine
Paris, MASSON, 247 p.
- BEAUJEU GARNIER (J), 1980 :Géographie urbaine
Paris, Armand Colin,493 p.
- CLAVAL (P), 1963 : Géographie générale des marchés
Paris, Les belles lettres, 360 p.
- CLAVAL (P), 1968 : Régions, Nations, Grands Espace,
Géographie Générale des ensemble
territoriaux
Paris, Edit. M. Th. Genin, 863 p.
- CLAVAL (P), 1973 : Principes de géographie sociale
Paris, Edit. M. Th. Genin, 351 p.
- CLAVAL (P), 1981 : La logique des villes
Paris, Edit. M. Th. Genin, 683 p.
- CLAVAL (P), 1984 : Géographie humaine et économique
contemporaine
Paris, PUF, fondamental, 442 p.
- DALMASSO (E), 1976. : T3 : Systèmes urbaines et activités
tertiaires
Paris CDU SEDES, 161 p.
- DOLFUSS (O), 1973 : L'espace géographique
Paris, PUF Coll. QST n° 1390, 126 p.

- GROUPE CHADULE, 1986 : Initiation aux Pratiques statistiques en géographie.
Paris MASSON, 189 p.
- HAGGET (P), 1973 : L'analyse spatiale en géographie humaine
Paris, Coll. A. Colin, 390 p.
- PRESSAT (R), 1980 : Démographie statistique
Paris, PUF, le sociologue, 194 p.
- RACINE (J B), REYMOND (H), : L'analyse quantitative en géographie
1973
Paris PUF, 314 p.
- ROCHEFORT (M), 1976 : Les activités tertiaires, leur rôle dans l'organisation de l'espace
T1 : Formes de relations entre activités tertiaires et organisation de l'espace.
Paris CDU SEDES, 78 p.
- RODOLPHE (G) MATALON (B) : Les enquêtes sociologiques théories et pratique
1985
Paris Armand Col.301 p.
- ROSNAY (Joël de), 1975 : Le Macroscopie
Coll. point Ed. du seuil, 305 p.

2 - Ouvrages spécifiques et documents techniques

- ARSO, 1967 : Etude de la commercialisation du poisson dans le Sud-Ouest.
Abidjan

- BCEOM, SEET COOP, IFO, CEGI, 1966: Etude de la pêche en Côte d'Ivoire
Paris, 306 p
- BERRON (H), 1971: Utilisation des pêches à des fins statistiques.
Annales Université d'Abidjan, serie Géo.
p 157-224
- BERRY, 1971 : Géographie des marchés et du commerce de détail
Paris, Ed. Armand Col, 254 p
- BESANÇON (J), 1965 : Géographie de la Côte d'Ivoire
Paris, Ed Gallimard, 523 P.
- BONZON (A), 1984 : Le régime juridique de l'exploitation des ressources halieutiques dans le Golfe de Guinée.
Thèse de Doctorat en Droit, Toulouse,
- BORREMANS (R), 1988: Grand dictionnaire encyclopédique de la Côte d'Ivoire.
NEA, vol. 4, 272 p
- CIRES, 1982 : Les cultures vivrières : éléments stratégiques du développement agricole ivoirien, 918p
- CORLAY (J P) CHAUSSADE (J) : Atlas des Pêches et des Cultures Marines.
1990
Ed. Ouest France-Le marin, 252 p.
- COUTY (P), DURANI (P) 1968 : Le commerce du poisson au Tchad
Mémoires ORSTOM, n°23, 252 p

- DAGET (J) & ILTIS (A) : Poissons de Côte d'Ivoire (eaux douces et saumâtres)
1965
Mémoires de l'IFAN Dakar, n°74,385 p
- DCGTx, 1989 : Projet pour le développement des pêches du lac de barrages de Taabo,93 p
- DCGTx , 1989: Projet pour le développement des pêches du lac de barrages d'Ayamé,111 p
- DCGTx, 1989 : Projet pour le développement des pêches du lac de barrages de Buyo,146, p
- DCGTx, 1989 : Projet pour le développement des pêches du lac de barrages de Kossou sur le Bandama,130 p
- Encyclopaedia Universalis : Le Grand Atlas de la Mer
1989
Paris, Albin Michel, 304 p.
- FAO, 1985 : Aménagement des pêches lagunaires en Côte d'Ivoire
Rome Novembre,178 p
- GUINGUENO (AM) : La pêche artisanale et la transformation de la production sardinière.
Université de Côte d'Ivoire
- ICET - COOPERATION : Etude technique et économique comparée de la distribution du poisson de mer dans les pays de l'Ouest Africain, Côte d'Ivoire

- KABA (F), 1986 : Evolution et situation de la pêche en Côte d'Ivoire.
Minist. Dével. Rural, Direct. des Pêches
Bureau des Statistiques.
Abidjan, 27-30 mai, 9 p
- LACROUTS & TYC, 1961 : Les ressources animales de la République.
de Côte d'Ivoire
- LAGOIN (Y) ET SALMON (G) : Distribution du poisson de mer dans les pays de l'Ouest Africain.
1967
Secrét d'Etat aux Affaires Etrangères
chargé de la coopération, SCET-COOP
136 p
- LASSARAT (A), 1968: La pêche en Côte d'Ivoire et ses perspectives de développement
Minist. Product. Animale, Direct. Pêches
Maritimes et Lagunaires, 43 p
- LUNIAGA (A. D), 1989 : Etude de la pêche artisanale en Afrique : enquête sociologique.
Kayar Sénégal ACIDI, 154 p.
- Ministère Economie et Finance, 1984 :
Enquête Budget consommation 1979.
203 p

République de Côte d'Ivoire:

1979 - Accord de pêche Côte d'Ivoire-Sénégal
Abidjan.

1987 - Accord de pêche Côte d'Ivoire-Guinée-Bissau
Abidjan.

1988 - Accord de pêche Côte d'Ivoire - Ghana
Abidjan.

1990- Accord de pêche Côte d'Ivoire-CEE
Abidjan.

SEDES , 1972:

Etude sur la commercialisation des
produits vivriers (2 vol.).

SEDES, 1973 :

L'approvisionnement en viande de l'Afrique
de l'Ouest
(Mauritanie, Sénégal, Mali, Gambie
Libéria, Sierra Leone)

SERET (B) et OPIC (P),1981: Poissons de mer de l'Ouest Africain
Tropical.
IDT, ORSTOM Paris, 450 p

SILUE (M),1978 :

Analyse de la dispersion des revenus
agricoles en Côte d'Ivoire.
CIRES.

TOURE (M), 1979 :

La collecte et le circuit amont de com-
mmercialisation de quelques produits
vivriers en Côte d'Ivoire.

WEIGEL (J. Y.), 1982 : Aspect économique de la transformation artisanale du poisson en Côte d'Ivoire.
Communication à la consultation FAO sur la technologie du poisson en Afrique.
juin, 1982 Casablanca, 10 p.

WEIGEL (J. Y.), 1987 : Machoiron et tilapia à Abidjan : estimation de la consommation, caractéristiques des transactions
Rapport pour le projet Aquaculture DPML, 15 octobre 1987, 13 p.

3 - Articles et périodiques

ABESSOLO (E.R.): Situation des pêches au Cameroun
Symposium inter. sur la ZEE
18-23 mai 1987, 22 p

AGIER (M) , 1983: Commerce et sociabilité: les négociants soudanais du quartier Zongo de Lomé (Togo)
Mém. ORSTOM n° 99, 320 p

ALDRIN (J F), 1969 : Les produits de la pêche et leur conservation
Ministère de la Production Animale.
DAP, Laboratoire, 44 p

ALDRIN (J F) 1971: L'inspection sanitaire des produits de la pêche.
Ministère de la Production Animale
DAP, Laboratoire, n°49, 49 p 35 planches

- ALDRIN (J F) , NOYER (D)
BREGÉAT (D),1972: Poissons de mer à Abidjan
Ministère de la Production Animale (CI)
DAP, Laboratoire,n°53, 110 p
- AMAGOU (V), 1980 : La capacité de la Côte d'Ivoire à répondre aux besoins alimentaires de sa population.
CIRES, n° 27 p. 13 à 30.
- AMON KOTHIAS (J B), 1981 :La consommation du poisson frais en lagune Ebrié(Côte d'Ivoire)
Doc. Scient. CRO, vol 12(2) p 1-27
- AMON KOTHIAS (J B), 1982 : Une application de la recherche scientifique à la gestion de la pêche thonière ivoirienne: la commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique(ICCAT)
Note à diffusion restreinte CRO n°4/82, 4 p
- AMON(J B), BARD(F X),
KONAN(J) et al...1986: Aménagement de la pêche et de l'aquaculture en Côte d'Ivoire.
Cent. Recherch. Océan. 125 p
- ARDITI (C), 1971 : Les circuits de commercialisation des produits du secteur primaire en Afrique de l'Ouest.
Analyse bibliographique
Etude et doc. Ministère de la Coopération.
- BARD(F X) 1986: Evaluation des ressources halieutiques de Côte d'Ivoire.
Cent. Recherch. Océan. 12 p

- BERRON (H) : Ivoiriens et étrangers dans l'approvisionnement d'Abidjan en poisson.
Travaux et doc. de géo. Trop. CEGET
CNRS Univ. de Bordeaux , 28, p 107-137
- BERRON (H), 1973 : Les principaux marchés de gros des produits de la pêche de la lagune Aby.
Ann. Univ. Abidjan, serie G ,Tome 5,p267-284
- BERRON (H), 1971 : Utilisation des pêches à des fins statistiques
Ann. Univ. Abidjan, serie G, p 157-224
- BIGOT (M), 1987 : La réglementation des pêches maritimes en Côte d'Ivoire.
Symposium international sur le développement et l'aménagement de la ZEE en Afrique de l'Ouest et du Centre
18-23 Mai, 17 p
- BOLLINGER (D), DURUFLE (G)
DELANGE (J), ARDITI, 1983:Etude de la commercialisation des tilapia et des machoirons en aquaculture industrielle.
- BOUBERI (D), HIE DARE (J P),
KONAN (J) 1983 : La pêche artisanale maritime en Côte d'Ivoire : le potentiel de pêche.
Arch. scient. CRO Abidjan, vol 9, 6 p

- BOUBERI (D), 1983: Statistiques de pêche des sardinières ivoiriens
Arch. scient. CRO Abidjan, vol 9, p 13-39.
- CAVERIVIERE (A), 1975 : Exposé sommaire sur la pêche chalutière et sardinière en Côte d'Ivoire
CRO n° 11, 5 p
- CAVERIVIERE (A), BARBE (F) : Traitements statistiques des données de la pêche au chalut des poissons démersaux en Côte d'Ivoire : Prise, efforts distributions de fréquence.

Arch. Scient,CRO,Abidjan, vol 2, 16 p
- CAVERIVIERE (A) MARCILLE (J) : Pêche industrielle en Côte d'Ivoire 1978
Bilan et perspectives
"La pêche maritime", n° 1205, p 466-471
- CAVERIVIERE (A), 1979 : La pêche industrielle des poissons démersaux en Côte d'Ivoire. Généralités, localisation - homogénéité relative des zones de pêche ivoiriennes.
Doc. scient. CRO Abidjan vol 10, n° 2.
p 43-93
- CAVERIVIERE (A), 1979 : Standardisation des efforts de pêche des chalutiers ivoiriens et estimation de l'abondance relative dans les divers secteurs.
Doc. scient. CRO Abidjan, vol 9, n°1.
p 51-72

- CHABOUD (C), 1989 : Socio-économie des pêches maritimes artisanales en Afrique de l'Ouest. Etat des connaissances et évolution de la recherche.
Contribution à la synthèse des connaissances
Symposium ORSTOM-IFREMER, "la recherche face aux pêches artisanales", Montpellier
3-7 Juillet, 1989, 91 p
- CEE, 1966 : La pêche dans les pays d'Afrique occidentale associés à la CEE.
Septembre 1966.
- CHATAIGNER (J) et TANO (K) : L'économie de la banane - plantain en Côte d'Ivoire
1980
CIRES n° 27 p 31 à 102 ..
- COLLOQUE, 1982 : Sur la production et la commercialisation du poisson d'eau douce Abidjan.
- CRO, 1970. : Etude sur la commercialisation du poisson
Projet pêche sur le lac Kossou,
SEDES
- CRO, 1974 : Notes sur l'exploitation rationnelle des ressources aquatiques en Côte d'Ivoire.
- DIRECTION DES PECHEES : Rapport d'activité
1980 à 1992.
- DOMINGO (J), 1978. : L'approvisionnement en poisson de la Côte d'Ivoire et ses problèmes.
Travaux de l'Institut de géo de Reims.
n° 33-34, p 59-82

- DOMINGO (J), 1980 : Aspects de l'évolution récente des pêches artisanales de la Côte d'Ivoire.
Norois, Avril - Juin 1980 n° 106 p. 184.
- DUREFLE (C), 1984. : La consommation de poisson en Côte d'Ivoire en 1979.
SEDES.
- ELISSEEFF (V), 1990 : La pêcherie chalutière ivoirienne de 1969 à 1989. Aspects économiques
Stage de fin d'étude pour le Diplôme d'Agronomie, option halieutique et pour le Diplôme d'Ingénieur Agro-halieupe, 44 p
- FAO, 1980 : Le chalutage à boeufs avec des petites embarcation
Collection FAO formation n° 1-1980.
- FONTENEAU (A)
BOUILLON(P),1971: Analyse des rendements des chalutiers ivoiriens. Définition d'un effort de pêche
Doc. scient. CRO Abidjan vol 2, n°1-2, p 1-10
- GARCIA (S) FONTENEAU (A): La pêche de la crevette en Côte d'Ivoire.
1971 Bilan 1969-1970 et perspectives
"La pêche maritime" n° 1120 Juillet p 590-593
- HAUHOUOT (A), 1974 : Le ravitaillement d'Abidjan en produits vivriers de base non importés
Ann. Univ. d'Abidjan serie G p 7-45

- IDET CEGOS, 1967 : La distribution des marchandises importées et des produits locaux en Côte d'Ivoire.
- IDET CEGOS, 1969 : Projet de création d'un circuit court de distribution des produits vivriers.
- KOBI (A), 1975 : Commercialisation des produits vivriers à Bondoukou
Ann. Univ. d'Abidjan serie G
- KOFFI KOUAKOU (J), 1986 : La valeur nutritive des produits de la mer : le thon et la crevette
Abidjan.
- KOFFI (L), 1987 : Situation des pêches maritimes en Côte d'Ivoire
Symposium inter. sur le Dévl. et l'Aménagt.
de la ZEE en Afrique de l'Ouest et du Centre
18-23 Mai 27 p.
- LAZARD (J), 1985 : Bilan Diagnostic de la pisciculture continentale extensive et semi-intensive.
CTFT, Août 1985.
- MARCHAL (E. G.) PICAUT, Répartition et abondance évaluées par écho
intégration des poissons du plateau ivoiro
Ghanéen en relation avec les upwelling
locaux
CRO

PORT AUTONOME D'ABIDJAN : Rapport d'activité 1976 à 1992.

- SCET INT, 1979. : Proposition d'amélioration
du fonctionnement de la criée du port
de pêche.
SCET.
- SERRE (H), 1973 : La filière bovine en Amont d'Abidjan
Fax 4 analyse de la filière
agro-alimentaire
ENSA Montpellier.
- STAATZ (J. M), 1980 : Commercialisation du bétail et de la
viande en Côte d'Ivoire.
CIRES n° 24-25, p 10-43
- TANO (K), 1980 : Bibliographie relative aux principaux
travaux réalisés en Côte d'Ivoire et en
Afrique de l'Ouest sur les circuits de
commercialisation des produits du secteur
primaire
CIRES n° 27 p 183.
- TANO (R), 1980 : La banane - plantain dans la région de
Ourahio.
CIRES n° 27 p 103 à 182.
- UNESCO / FAO / OAU, 1966 : Actes du symposium sur l'océanographie
et les ressources halieutiques de l'Atlantique
Tropical.
Abidjan 20- 28-Oct. 1966.

4 - Mémoires et thèses

- ALOKO N'guessan (J), 1979 : L'impact de la création du lac de Kossou sur l'organisation spatiale des sous-préfectures de Bodokro, de Béoumi et de Sakassou (Côte d'Ivoire)
Thèse doctorat 3^e cycle univ. CI,483 p
- ANOH KOUASSI (P), 1989 : La distribution du poisson frais et congelé de la pêche maritime industrielle à Abidjan.
Mém. de maît. Université de Côte d'Ivoire, 164 p
- BERRON (H) , 1980 : Tradition et modernisme en pays lagunaires de basse Côte d'Ivoire.
Ed. OPHRIS, Gap, 400 p
- BOMBO (N), 1988 : Contribution à l'étude de la conservation artisanale des produits à la pêche en Côte d'Ivoire.
Thèse de docteur vétérinaire
Univ. Cheikh Anta Diop de Dakar(EISMV)
n° 17 134 p
- BOISADAM (CI), 1971 : Aspects des pêches et de la commercialisation du poisson de mer en Côte d'Ivoire.
Mém. de maît. Université de Côte d'Ivoire, 106 p
- CORLAY(J P),1993: La pêche au Danemark
Essai de géographie halieutique
Thèse de Doctorat d'Etat,Univ. Brest, 1331p.

- EL ASSAD (A) 1988 : Le fumage du poisson en Côte d'Ivoire : étude du machoiron, fumage traditionnel et essai de four moderne.
Thèse de doct d'univ, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort-France, 138 p.
- ESSAN (K V), 1986 : Activités économiques et structuration de l'espace dans les sous-préfectures d'Aboisso et d'Adiaké.
Thèse doctorat 3è cycle univ. CI,486 p
- FOTE (M)1980 : Le système politique de Lodjoukrou
Thèse de doctorat 3è cycle.
Ed. NEA, Abidjan
- FOUGEROUX (J), 1975 : Abidjan : le port de pêche de la Côte d'Ivoire
Mém. Maît. Univ. de Côte d'Ivoire, 178 p
- GNAMMON NAMBOU (A B) : Les femmes et le travail à Abidjan et ses environs, contribution à la géographie du travail
1990
Thèse de doctorat 3è cycle Univ. CI,397 p
- HAUHOUOT (A), 1978 : Tourisme, Développement, Aménagement en Côte d'Ivoire
Thèse doctorat d'Etat, Paris VIII - Vincennes,617 p

- KINDO (B), 1978 : Dynamisme économique et organisation de l'espace chez les agni N'denean et Djuablin (Côte d'Ivoire)
Thèse doctorat 3è cycle, Univ. CI, 328 p
- LALOE (F) & SAMBA (A), 1990 : La pêche artisanale au Sénégal : Ressources et stratégies de pêche
Etudes et thèses, ORSTOM 395 p
- VERBIST (B), 1990 : Le Port d'Abidjan
Mém. Maît. Géo. Université de Brest.
42 p
- SANGARE ABOU D., 1989: La Côte d'Ivoire et le droit de la mer
Faculté de Droit, Université d'Abidjan
- SAWADOGO (A), 1975 : Le développement de l'agriculture en Côte d'Ivoire
Thèse doctorat d'Etat, Paris X-Nantère, 447 p
- WEIGEL (J. Y), 1989 : La commercialisation du poisson en pays lagunaire ivoirien.
Etudes et thèses, ORSTOM, 138 p

Liste des figures

- Figure 1 : Disparités régionales dans la consommation de poisson Côte d'Ivoire
- " 2 : Le Plateau continental ivoirien
- " 3 : Les fonds marins ivoiriens
- " 4 : Carte des zones de pêche de chalutiers
- " 5 : Les secteurs de pêche des sardiniers-senneurs
- " 6 : Production en provenance des pays limitrophes et évolution du prix du carburant (1965-1990)
- " 7 : Zones et périodes de pêche thonière
- " 8 : *Sardinella aurita* (sardinelle)
- " 9 : *Brachydeuterus auritus* (friture)
- " 10 : *Decapterus punctatus* (chinchard)
- " 11 : *Pseudolithus tipus* (ombrine)
- " 12 : *Pagellus coupei* (pageot)
- " 13 : *Brotula barbata* (loche)
- " 14 : *Galeoide decadactylus* (capitaine)
- " 15 : Le réseau hydrographique de la Côte d'Ivoire
- " 16 : Domaine lagunaire de la façade littorale ivoirienne
- " 17 : Production nationale et consommation de poisson Côte d'Ivoire
- " 18 : Comparaison du prix au kilogramme du poisson congelé importé et du poisson d'eau douce
- " 19 : Comparaison de la croissance de la population et de la consommation de poisson de 1980 à 1992
- " 20 : Evolution des importations de poisson congelé (1980-92)
- " 21 : Position de la couche superficielle et des zones d'upwelling pendant l'Hiver boréal
- " 22 : Position de la couche superficielle et des zones d'upwelling pendant l'été boréal
- " 23 : *Scomber japonicus* (maquereau)
- " 24 : Schéma simplifié du réseau de distribution du poisson de
- " 25 : Le Port de Pêche

- " 26 : Les premiers équipements frigorifiques de la Côte d'Ivoire
- " 27 : Capacité des régions en entrepôts frigorifiques
- " 28 : Les principaux marchés et centres de fumage d'Abidjan
- " 29 : Le marché de détail d'Odiénné
- " 30 : Evolution du réseau routier revêtu en Côte d'Ivoire
1960-1980
- " 31 : Les acteurs du réseau de distribution
- " 32 : Répartition des équipements frigorifiques secondaires
par catégorie de gérant
- " 33 : Répartition des succursales par société
- " 34 : Répartition des équipements frigorifiques par catégorie de
gérants et par région
- " 35 : Répartition des propriétaires de chambres froides selon
la nationalité
- " 36 : Répartition des propriétaires de chambres froides
selon le groupe ethnique
- " 37 : Répartition des grossistes non ivoiriens par nationalité
- " 38 : Répartition des marchands grossistes selon le sexe
- " 39 : Répartition des grossistes selon le niveau d'instruction
- " 40 : Répartition des grossistes de la production de sardiniers-
senneurs
- " 41 : Répartition des grossistes par nationalité
- " 42 : Répartition des grossistes de la pêche chalutière
selon le sexe
- " 43 : Répartition des grossistes de la pêche chalutière selon
la nationalité
- " 44 : Répartition des détaillants selon la nationalité
- " 45 : Evolution de la production de poissons frais (1985 - 1992)
- " 46 : Les flux de poisson entre les producteurs et la SECPP
- " 47 : Les flux entre les producteurs et la SECPP (ensemble
chalutiers et sardiniers-senneurs)
- " 48 : Variations mensuelles des tonnages débarqués par
la flottille nationale
- " 49 : Répartition de la production nationale par espèce
- " 50 : Flux de poisson en fonction des espèces
- " 51 : Flux vers les communes d'Abidjan

- " 52 : Les débarquements de poisson congelé (1985-1992)
- " 53 : Les flux de poisson congelé en Provenance des pays fournisseurs
- " 54 : Evolution de l'importation de poisson congelé par continent de provenance
- " 55 : Importations de poisson congelé par société
- " 56 : Rythme mensuel des importations
- " 57 : Flux de poisson congelé vers les principales régions
- " 58 : Les flux vers le centre
- " 59 : Répartition des espèces selon le biotope
- " 60 : Principales espèces de poisson congelés commercialisées par région
- " 61 : Comparaison des besoins théoriques et réels par région
- " 62 : Niveau de consommation par région
- " 63 : Niveau de consommation en milieu urbain
- " 64 : Niveau de consommation en milieu rural
- " 65 : Revenu moyen par habitant en milieu urbain et en milieu rural
- " 66 : Les clarioides
- " 67 : Coût de transport linéaire du poisson congelé
- " 68 : Variation spatiale du coût du poisson
- " 69 : L'aire du marché d'Abidjan
- " 70 : Schéma d'un réseau de distribution hiérarchisé
- " 71 : Carte de la densité des entrepôts frigorifiques en CI
- " 72 : Nombre d'habitant par entrepôt et par région

Liste des tableaux

Tableau	1 : Consommation moyenne de Protéines animales en g/hab/jour
"	2 : Estimation de la surface des principaux secteurs de pêche
"	3 : Ventilation de l'effort de pêche en fonction des principaux secteurs
"	4 : Caractéristiques physiques des lagunes ivoiriennes
"	5 : Production des lagunes ivoiriennes
"	6 : Caractéristiques des barrages hydroélectriques et hydroagrico de Côte d'Ivoire
"	7 : Production des lacs de barrage de Côte d'Ivoire
"	8 : Production et rendement des eaux continentales
"	9 : Caractéristiques techniques des entrepôts de stockage
"	10 : Evolution des routes par catégorie 1948 - 1972
"	11 : Répartition du réseau de communication actuel par catégorie de route
"	12 : Identité des acteurs du réseau de distribution
"	13 : Densités urbaines et rurales des points d'enquête
"	14 : Quantités des produits alimentaires consommés kg/hab/an
"	15 : Apport protéique par aliment (g/hab/jour)
"	16 : Effectifs des acteurs économiques du réseau de distribution
"	17 : Estimation des marges réalisés par les principales sociétés d'importation en 1991
"	18 : Estimation des marges brutes du secteur de la production fraîche
"	19 : Estimation des taxes et droits prélevés par les pouvoirs publics dans le secteur halieutique
"	20 : Coût du tonnage kilométrique (F CFA /T/km)
"	21 : Les principaux projets dans le secteur halieutique 1980-1992 (les montants sont en millions de F CFA).

Liste des photos

- Photo 1 : La halle de tri et de criée
" 2 : La caisserie
" 3 : Le marché à poisson du port de pêche
" 4 : Un fumoir de second modèle
" 5 : Un fumoir parallélépipédique
" 6 : Un fumoir en tôle circulaire
" 7 : Opérations de débarquement de poisson congelé
" 8 : Vente par pesée
" 9 : Vente à la criée
" 10 : Les opérations de vente du "faux thon"
" 11 : Vente du poisson frais en milieu rural
" 12 : Une grappe de Néré
" 13 : Un champignon
" 14 : Le transport du poisson frais.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

ANNEXES

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Annexe 1 a

Université d'Abidjan

Questionnaire adressé aux entrepôts frigorifiques du port de pêche

Institut de Géographie

Tropicale

1- Description de l'entrepôt

1 - 1 Nom 1 - 2 Régime juridique: S.A.. S.A.R.L. .Autre (préciser). Si S.A ou S.A.R.L préciser l'origine des actions(ivoirienne, non ivoirienne). 1-3 Date d'implantion 1-4 Capacité d'entreposage 1-5 Température à coeur 1-6 Montant des investissements 1-7 Frais de fonctionnement de l'entrepôt.

2 - Retombées socio-économiques des activités de distribution de poisson

2 - 1 Nombre de salariés 2-11 Ivoiriens(Cadres, Employés) 2-12 Non ivoiriens(Cadres, Employés) 2-13 Montant de la masse salariale

2-2 Taxe sur importation (pour une année d'exercice) 2-21 Taxe de port 2-22 Taxe sanitaire 2-23 Taxe municipale 2-24 Droit de douane

2-3 Taxes sur exportations

2-4 Droits fonciers

2-5 Location terrain

2-6 Contribution des patentes

3-Distribution du poisson vers l'intérieur des terres(voir tableau ci-après)

3-1 Pourquoi avez-vous choisi ces localités? 3-2 Avez-vous des camions qui assurent la desserte? 3-3 Quel est le prix moyen du carton de poisson ici (entrepôt port) pour les principales espèces (Chinchard, Maquereau, Sardinelle). 3-4 Avez-vous des points de vente au port?

Annexe 1 c

Questionnaire entrepôts frigorifiques de stockage (SOGEF SOGIP)

1 - Description de l'entrepôt

11-Nom 12-Régime juridique 13-Origine des actions 14-Date de construction 15-Capacité d'entreposage 16-Température à coeur 17-Montant des investissements 18-Frais de fonctionnement de l'entrepôt.

2 - Retombées socio-économiques des activités d'entreposage

2 1- Nombre de salariés 2-11 Ivoiriens (Cadres, Employés) 2-12 Non Ivoiriens (Cadres, Employés)
22- Taxe pour une année d'exercice (Taxe de port, Taxe sanitaire, Taxe municipale, Autres taxes)
23-Droits fonciers
24-Contribution des patentes

3 - Activités de stockage

31-Les principales espèces stockées (poissons, viandes)
32-Les tarifs de stockage en fonction de la durée

Questionnaire entrepôts frigorifiques secondaires

Commune de.....Distance par rapport à Abidjan.....

1-Caractéristiques socio-démographiques du propriétaire

11-Nom 12-Sexe 13 Age 14-Nationalité 15-Situation matrimoniale 16- Nbre d'enfants 17-ethnie
18-Niveau d'instruction

2-Caractéristiques socio-démographiques du gérant

(Si ce dernier n'est pas propriétaire)

11-Nom 12-Sexe 13 Age 14-Nationalité 15-Situation matrimoniale 16- Nbre d'enfants 17-ethnie
18-Niveau d'étude

3 - Description de l'entrepôt

31-Type d'entrepôt (conteneur, cellule aménagée) 32-Capacité d'entreposage 33-Température à coeur
34- Date d'implantation Montant des investissements 36-Mode de gérance

4-Approvisionnement de l'entrepôt

41-Fréquence de livraison 42-Quantité par livraison 43-Provenance du poisson 44-Principales espèces
45- Moyen de transport 46- Coût du transport 47- Prix du carton à l'achat 48- Prix du carton à la vente

Annexe 1 d

5-Vente du poisson à partir de l'entrepôt

51-A qui vendez-vous le poisson (Détaillants, Fumeurs, Ménages) 52-Vendez-vous le poisson dans les villages voisins : Si oui lesquels? 53- Quel est le moyen de transport utilisé? 54-A quel prix vendez-vous le poisson dans ces villages? 55-En fonction de quoi faites-vous ces prix? 56-Quelles sont les difficultés que vous rencontrez dans l'approvisionnement de ces villages? 57-Que pensez-vous de la vente du poisson dans votre localité?

6 - Frais de fonctionnement de l'entrepôt

61-Salaire personnel (50 à 100 000, 100 à 150 000) 62-Consommation d'électricité 63- Eau 64-Téléphone 65-Patente 66-Montant de la taxe municipale

7-Difficultés liées à l'approvisionnement et à la distribution

71-Comment communiquez-vous avec vos fournisseurs en cas de rupture de stock? 72-Quels sont les problèmes que vous rencontrez avec les moyens de transports? 73-Lorsque le poisson n'est pas acheté qu'en faites-vous? 74-Autres problèmes.

8-Viandes

8.1-Vendez-vous également de la viande ? 82-Quel type de viande? 83-Les quantités? 84-Le prix? 85-La viande rapporte-t-elle plus que le poisson?

Questionnaire adressé à la caisserie

1-Caractéristiques générales

11-Nom 12-Régime juridique (SA ,SARL) 13-Origine des actions 14-Date d'implantation 15-Capacité de production 16-Montant des investissements 17-Frais de fonctionnement

2 -Retombées socio-économiques

21-Nbres de salariés 211- Ivoiriens (Cadres, Employés) 212- Non Ivoiriens (Cadres, Employés, Occasionnels)

22-Taxes et droits perçus par l'Etat 221-Impôt sur salaire 222-Patentes

3-Service de ramassage de caisse

31- Régions fréquentées 32-Nombre de caisse ramassée par région

4-Relation entre la caisserie et la SECPP

5-Approvisionnement en bois de la société

Annexe 2

Tableau récapitulatif des enquêtes dans les villes de l'intérieur

Villes	Nbre d'entrepôts	Caractéristiques socio-démographiques du gérant					Description de l'entrepôt			Approvisionnement						Vente						
		Nation.	Ethn.	Age	Niv. inst.	Situa. mat.	Type entrep.	Capacité(t)	Propriét. ou gérant	Fce livraison	Quantité (t)	Provenance	Espèces	Moy. transp.	Coût(1000 FCFA)	Détaillants	Fonctars	Villages périph.	Prix Kg poisson mer	Prix kg poisson eaux douces	Prix Kg viande	
Korhogo	1(Société)	Ivoirien	Baoulé	37	Second	Mas. Marié	C.Froide	50	Gérant	4/m	15	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Frig	150	50%	50%	50%	265 FCA/Kg	500 FCFA/Kg	Ville: 600F/Kg Village: 400F/Kg	
	2(Société)	Ivoirien	Koyaka	33	Sup	Mas. Marié	Conteneur	14	Gérant	2/m	6	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Frig	150	40%	40%	20%				
	3(Particulier)	Ivoirien	Agni	27	Second	Mas. Marié	Conteneur	8	Propriétaire	1/m	7	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Frig	204	40%	40%	20%				
	4(Société)	Libanais	Libanais	33	Second	Mas. Célib	Conteneur	10	Propriétaire	4/m	7,5	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Frig	120	60%	30%	10%				
	5(Société)	Libanais	Libanais	40	Second	Mas. Marié	C.Froide	50	Propriétaire	4/m	6	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Frig	120	50%	30%	20%				
Total																						
Boma	1(Particulier)	Ivoirien	Abrca	39	Analph.	Fém. Marié	Compélateur	*****	Propriétaire	2/m	1	Bondockoo	Chinch, Maqu.	Ghaka	10	Partic.(Fonct)						
	2(Particulier)	Ivoirien	Koulango	22	Second	Mas. célibat.	Conteneur	10	Gérant	1/m	10	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Frig	205	25%	60%	15%	280 FCFA/Kg	500 FCFA/Kg	300F/Kg	
Total																						
Odiensé	1(Société)	Ivoirien	Séoufo	27	Second	Mas. Marié	Conteneur	30	Gérant	2/m	10	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Ord	200	40%	50%	10%	304 FCFA/Kg		Ville: 615F/Kg Village: 450F/Kg	
	2(Société)	Ivoirien	Séoufo	24	Second	Mas. Marié	Conteneur	30	Gérant	2/m	10	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Frig	200	40%	50%	10%				
Total																						
Synth. région Nord																						
Bouaflé	1(Particulier)	Ivoirien	Koyaka	43	Primaire	Mas. Marié	C.Froide	10	Propriétaire	2/m	14	Abidjan	Chinch, Maqu, Sard.	Cam Ord	60	30%	70%	0%				
	2(Particulier)	Togolais	Togolais	47	Sup	Mas. Marié	C.Froide	60	Gérant	2/m	14	Abidjan	Chinch, Maqu, Divers.	Cam Ord	60	50%	50%	0%				
Total																						
Bouaké	1(Particulier)	Ivoirien	Malinké	34	Second	Mas. Marié	Conteneur	20	Propriétaire	8/m	44	Abidjan	Chinch, Maqu, Sard.	Cam Ord	70	70%	20%	10%	226 FCFA/Kg	500 FCFA/Kg	700 FCFA/Kg	
	2(Société)	Libanais	Libanais	32	Second	Mas. Marié	C.Froide	20	Propriétaire	8/m	40	Abidjan	Chinch, Maqu, Divers.	Cam Frig	20	10%	35%	55%				
	3(Société)	Libanais	Libanais	30	Sup	Mas. Marié	Conteneur	10	Propriétaire	5/m	50	Abidjan	Chinch, Maqu, Divers.	Cam Frig	****	40%	40%	20%				
	4(Particulier)	Ivoirien	Malinké	38	Second	Mas. Marié	Conteneur	8	Propriétaire	2/m	10	Abidjan	Chinch, Maqu, Sard.	Cam Frig	70	10%	80%	10%				
	5(Société)	Ivoirien	Dioula	23	Second	Mas. célibat.	Conteneur	8	Propriétaire	4/m	30	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Frig	60	12%	80%	8%				
	6(Société)	Ivoirien	Dioula	23	Second	Mas. célibat.	Conteneur	8	Propriétaire	4/m	30	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Frig	60	12%	80%	8%				
	7(Société)	Ivoirien	Dioula	30	Second	Mas. Marié	C.Froide	15	Propriétaire	4/m	32	Abidjan	Chinch, Maqu, Sard.	Cam Frig	80	30%	55%	15%				
	8(Société)	Européen	Européen	33	Second	Mas. Marié	Conteneur	30	Propriétaire	4/m	24	Abidjan	Chinch, Maqu, Sard.	Cam Frig	60	50%	40%	10%				
	9(Société)	Libanais	Libanais	30	Sup	Mas. Marié	Conteneur	8	Propriétaire	5/m	40	Abidjan	Chinch, Maqu, Sard.	Cam Frig	****	40%	45%	15%				
	10(Particulier)	Libanais	Libanais	25	Sup	Mas. célibat.	Conteneur	20	Propriétaire	5/m	30	Abidjan	Chinch, Maqu, Divers.	Cam Frig	****	70%	20%	10%				
Total																						
Synth. région Centre																						
Adzopé	1(Particulier)	Burkinabé	Burkinabé	37	Ecole Coraz	Mas. Marié	C.Froide	5	Gérant	4/m	10	Abidjan	Chinch.	Cam Ord	40	100%	0%	0%	210 FCFA/Kg	500 FCFA/Kg	750 FCFA/Kg	
	2(Société)	Ivoirien	Séoufo	72	Ecole Coraz	Mas. Marié	Conteneur	20	Gérant	4/m	24	Abidjan	Chinch, Maqu.	Cam Ord	****	100%	0%	0%				
Total																						
San-Pedro	1(Particulier)	Ivoirien	Dioula	24	Primaire	Mas. Marié	Conteneur	7	Gérant	3/m	22,5	Abidjan	Chinch, Maqu, Sard, Divers	Cam Frig	65	50%	50%	0%	249 FCFA/Kg	1000 FCFA/Kg	1000 FCFA/Kg	
	2(Société)	Ivoirien	Koulango	19	Second	Mas. célibat.	Conteneur	7	Gérant	4/m	24	Abidjan	Chinch, Maqu, Sard.	Cam Frig	60	40%	60%	0%				
	3(Particulier)	Ivoirien	Baoulé	38	Second	Mas. Marié	Conteneur	9	Gérant	4/m	36	Abidjan	Chinch, Maqu, Sard.	Cam Frig	65	90%	10%	0%				
Total																						
Synth. région Sud																						

Enquêtes personnelles

Annexe 3

Tableau récapitulatif des enquêtes dans les villages

VILLES	VILLAGES			HABITUDE DE CONSOMMATION								COURS D'EAU SACRES				EAUX NON SACRES	
	NOM	Nbre hts	Km	Poiss/Viand	Pourquoi ?	Mer eau douce	Especies	Frais/Fumé	Totem Nom poisson	Coût	remplacemnt poisson	consom viande	Eau sacrée dénombrée	Poissons oui/non	Poissons consommés	Pourquoi ?	
KORHOGO	SOLOGO	270	14	Poiss souv.	Manque argent	Mer	Sardnelle	fumé(séché)	Silure	350	soumbara dah (Néré)	souvent	non			silure donne maux de ventre + plaies sur lèvres	Sologo lac important mais pauvre en poissons
	TIOROMARA DOUGOU	1081	12	Poiss tjs	Goût/sauce	Mer	Sardnelle-Maquereau	fumé(séché)	Silure	200	soumbara arachide dah	rare	ZANLO (rv)	bp poissons	interdit	maux de ventre + toux	Riv BLADONON
TOTAL KORHOGO																	
BOUNA	GANEMBETE-DOLO	153	2	Poiss tjs	Goût/sauce	Mer	Sardnelle	fumé(séché)	non	250	feuilles	rare	non				région arde
	ASSOUMI	401	7	Poiss souv.	manque moyen	Mer	Sardnelle-Maquereau	séché + fumé	non	250	néré surtout	rare	non				région arde
TOTAL BOUNA																	
ODIENNE	ODIENNE	28266	0	Poiss souv	santé	Mer	Chinchard	frais + fumé		2000	feuilles	souvent	non				lac WOROMANI riche en poisson, mais privé
SYNTHESE REGION NORD																	
BOUAKE	ASSOUMAN DIKRO	141	2	Poiss tjs	manque moyen	Mer	Maquereau Chinchard Sard	fumé	Silure	700	champignon	rare	ABOLIBA	bp poissons	oui sauf Silure	Silure donne enfants aux pop qui vont les adorer	Barrage du Camp Penis
	SOUAFOUE NAN	411	52	Poiss tjs	habités	Mer	Sardine	frais + fumé	Silure	1400	champignon cube maggi	rare	BOHOULIBLA DIGAN YOYABA	oui	interdit	Silure provoque les oreillons	LOHOURI, Lac de Kossou (Béoum situé à 1 km)
TOTAL BOUAKE																	
BOUAFLE	ZAGOUTA	662	12	Poiss tjs	santé	Mer	Maquereau Chinchard	frais + fume	Silure	300	champignon feuilles	rare	BIA	oui	interdit	Silure rend stérile, les femmes, si entièrement pas d'enfants	KOSSOU (barrage)
	KOUDOUGOU	2479	10	Poiss tjs	goût santé	Mer	Chinchard	fume	Silure	300	feuilles	rare					KOSSOU
TOTAL BOUAFLE																	
SYNTHESE REGION CENTRE																	
BUYO	BUYO VILLAGE		0	tjs	habit	Eau douce	Mach, Carpe Hélichranis	frais	Silure	1400	manque de poissons très rare	rare	MANHI	bp poissons	interdit	Par reconnaissance pour service rendu	Des rivières - Lac Buyo
	WONSEALY	1447	35	Poiss tjs	habit	Mer + Eau douce	Chinch, Mach Carpe-Mach	frais + fume	Silure	6000	gombo legume	rare	non			Silure a aidé nos parents en difficulté. Les a aidé à traverser l'eau	Sassandra + Sobô + DAVUNISSO (Zokpô)
TOTAL BUYO																	
ZOUKOUBEU	GUESSABO	4868	5	Poiss tjs	region riche en poissons	Eau douce	Mach Carpe Cameroun	frais + fume	Silure	3500		rare	YAGBLA	bp poissons	interdit	Il y a des familles où il y a très très lgtps, des femmes ont accouché silure	Barrage de BUYO
	ZOUKOUBEU	2967	0	Poiss souv.	region riche en poissons	Mer + Eau douce	Chinch-Maq Carpe-Mach	frais + fume	Silure	3500		souvent				Pas manger son frère	Barrage de BUYO
SYNTHESE REGION OUEST																	
ADZOPE	MASSANDJI	788	10	Poiss tjs	Manque de viande	Mer	Chinch Maq Sard	frais + fumé	non	1800	gibier	rare	non				MASSAN SONAN
	BOUAPE	2847	14	Poiss tjs	viande coûte chère	Mer	Chinchard + Sardine	frais + fumé	non	3500		rare	DIJAH	bp poissons	interdit		NYOFA SONAN - BAHO - ASSEBIE
TOTAL ADZOPE																	
SAN PEDRO	BABA	378	10	Poiss souv.	manque poiss dans région	Mer	Sardine Carpe (-)	frais + fumé	Silure	2700	taro	rare				Lèpre rend stérile.	DIGBEU BABA
	FAHE	708	52	toujours	Pas de viande	Eau douce	Carpe + Machoiron	frais	Silure	3500	toujours du poisson	rare	RAPIDEDJRA (affluent du San - Pedro)	bp poissons	Oui, sauf silure	Silure donne lèpre, rend stérile, fait faire des enfants d'un seul sexe.	
TOTAL SAN - PEDRO																	
SYNTHESE REGION SUD																	

Annexe 4

MINISTERE DU DEVELOPPEMENT RURAL

DIRECTION DES PECHEES

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE

Union-Discipline-Travail

**Condition pour obtenir l'attestation
d'exploitation d'une chambre froide**

1) Demande d'ouverture d'un point de vente.

Cette demande est faite en deux exemplaires et adressée au Ministre de l'Agriculture et des Ressources Animales sous le couvert de la Direction des Pêches. Des formulaires y sont disponibles à cet effet.

2) A cette demande joindre, pour les nouvelles sociétés dont les chambres

froides ont une capacité de plus de 50 tonnes pour la Viande et de 100 tonnes pour le poisson congelé :

- une étude technique et financière du marché (Plan de masse, document 11,...)
- une photocopie des statuts.

ceci est valable aussi bien pour une chambre froide en propre ou en location.

3) Autorisation d'ouverture d'un point de vente.

4) En cas de location d'une chambre froide, présenter :

- une photocopie de l'autorisation d'ouverture attribuée au propriétaire ;
- un contrat bail d'une durée minimum d'un an, signé entre le propriétaire et le locataire et dûment légalisé.

Il est bien entendu que :

- a) le propriétaire ne peut utiliser sa chambre froide et la mettre en location à la fois ;
- b) aucune chambre froide ne peut faire l'objet de deux attestations différentes.

5) L'Attestation n'est délivrée qu'après vérification de conformité des normes techniques et sanitaires en vigueur.

6) Pour les véhicules isothermes ou frigorifiques, l'attestation n'est délivrée qu'au nom du propriétaire dans les mêmes conditions qu'au point 5.

Annexe 5

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DES RESSOURCES ANIMALES

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE
Union-Discipline-Travail

DIRECTION GENERALE
DES RESSOURCES ANIMALES

DIRECTION DE L'AQUACULTURE
ET DES PECHEES

Demande d'ouverture d'un point de vente
ou de stockage de poisson congelé

Je soussigné.....

Date et lieu de naissance.....

Nationalité..... Profession

Domicilié à..... B.P..... Tél.....

Agissant pour le compte de

Numéro du registre de commerce.....

Sollicite l'autorisation de Monsieur le Ministre de l'Agriculture et des Ressources Animales pour l'ouverture d'un point de vente ou de stockage de poisson congelé, chambre froide, container (1) dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Volume (m3)..... Stockage moyen (en tonnes)
- Température..... Taux de rotation des stocks en jours.....
- Lieu d'installation.....

et localités desservies.....

Ce dépôt sera ravitaillé par du poisson en provenance de.....

A, le

Signature de l'Intéressé

(1) rayer la mention inutile

Annexe 7

Les principales espèces débarquées par la pêche en eaux douces et saumâtres

machoiron	Chrysichthys nigrodigitatus
"	" Vellifer
"	" auratus
"	" walkeri
	Heterobranchus longifilis
	Tilapia zillii
	Tilapia nilotica (autrefois appelé Oreochromis niloticus)
	Heterotis niloticus
	Ethmalosa fimbriata
silure	Clarias lazera
"	" vendenhoutei
"	" liberiensis
"	" ebriensis
carpe	Hemichromis fasciatus
"	Tylochromis jentinki, jentinki
"	Pelmatochromis
"	Tilapia guineensis
"	Sarotherodon melanotheron
"	Auchenoglanis occidentalis
"	Lates niloticus
"	Citharinus sp
"	Distichodus rostratus
"	Tilapia houdelotii.

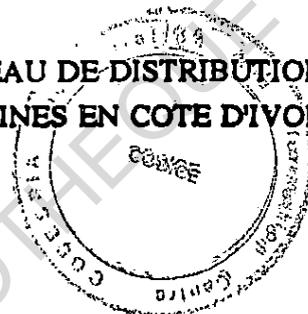
CODESRIA - BIP



Centre Universitaire de Cocody

THÈSE DE DOCTORAT 3^{ème} CYCLE

**CONTRIBUTION A L'ETUDE DU RESEAU DE DISTRIBUTION
DES RESSOURCES HALIEUTIQUES MARINES EN COTE D'IVOIRE**



ANOH Kouassi Paul

Vu et approuvé

Abidjan, le... 09 Septembre 1994

Le Doyen de la Faculté des Lettres
Arts et Sciences Humaines



Professeur Simon Pierre EKANZA

Vu et permis d'imprimer

Abidjan, le... 12 SEP 1994 1994

Le Recteur

Professeur SEMI-BI-ZAN

