

Entretien avec Madame Diaba Diop, secrétaire générale de Pencum Sénégal (GÉF/groupement économique féminin)

Propos recueillis par **Assane Deme**, secrétaire général de REJOPRA (Réseau des Journalistes pour une Pêche responsable en Afrique), Sénégal. Transcription par **Béatrice Gorez** (cffa.cape@gmail.com) de la Coalition pour des accords de pêche équitables (CAPE/CFFA), Belgique



ASSANE DEME



BÉATRICE GOREZ

Comment êtes-vous devenue transformatrice?

Je suis devenue transformatrice après avoir quitté l'école. J'avais présenté deux fois le Bac. Mais comme ma grand-mère, elle-même transformatrice, prenait de l'âge, je l'ai rejointe dans cette activité et je suis devenue finalement transformatrice à mon tour en 1999. Le site sur lequel je travaille est basé à Thiaroye-sur-Mer, sur la route menant à l'école des pêches, et près du quai de débarquement des pêcheurs.

Parlez-nous de votre environnement de travail

Sur notre site, nous avons une grande variété d'activités de transformation : le braisage, surtout avec la sardinelle et l'ethmalose, la fermentation suivie de séchage, avec des espèces comme le machoiron, le capitaine, le barracuda, qui donne un produit qu'on appelle le *guez*. Nous transformons aussi du cymbium qui donne un produit qu'on appelle le *yet*.

Il y a 218 personnes qui s'activent sur notre site : 117 femmes transformatrices membres de Pencum et 54 femmes qui s'occupent de certaines activités de préparation pour la transformation. Il y a également 45 hommes qui sont dans la transformation, et qui nous aident avec les tâches plus lourdes.

Les équipements que nous utilisons pour la transformation sont traditionnels : des tables, des claies de séchage, des bacs de manutention, des bacs de fermentation, des bassines, des chariots, des balances, des couteaux, etc. Les bacs de fermentation traditionnels sont en ciment, et les claies de séchage en bois : c'est un problème pour nous, car ce ne sont pas des matériaux adaptés aux exigences d'hygiène et de qualité pour nos produits. À Pencum, nous avons 250 bacs de fermentation mais seulement quelques-uns sont en plastique, plus adaptés car nous pouvons mieux les laver. Le plus souvent, ce matériel en plastique a été offert par les partenaires : COSPEC (Coopérative Solidarité avec les Paysans pour l'Épargne et le Crédit de Citiboke) et ADEPA (Association ouest-africaine pour le développement de la pêche artisanale).

Avoir un équipement adapté est essentiel. C'est vrai qu'on a reçu des formations en hygiène et qualité pour mieux nous servir de nos techniques traditionnelles ; mais ça ne suffit pas. Il nous faut aussi des équipements adaptés. Notre objectif, c'est de pouvoir exporter nos produits sans problèmes et agrandir nos activités. Et pour ça, les équipements des aires de transformation doivent répondre aux normes.

Quelles sont vos difficultés ?

En général, la plupart de nos produits qui vont dans les marchés de la sous-région voyagent de façon informelle, dans des valises, ou alors accompagnés par des femmes, par exemple quand certaines ont la chance de participer à une foire. Mais c'est une minorité. Nous manquons de débouchés vers l'étranger.

C'est vrai qu'il y a des associations de femmes commerçantes qui travaillent dans le commerce frontalier, avec qui on a des contacts. Parfois, on s'est déplacées nous-mêmes dans la sous-région pour essayer de trouver une clientèle. On a tenté deux fois de faire une caravane avec nos produits pour aller vers le Mali, ou le Burkina, le Togo. Mais en cours de route, il y a toujours des tracasseries douanières et cela nous décourage. On est arrêtées constamment, et chaque fois on perd beaucoup de temps, on paie la police à gauche et à droite pour pouvoir continuer notre chemin, et cela a un impact sur nos revenus.

Parfois, on ne voyage pas avec notre poisson ; on l'envoie seulement au client dans un pays de la sous-région. Mais c'est difficile si tu n'as pas une personne de confiance sur place. Le client peut te dire que le produit est gâté, mais tu n'en sais rien. Finalement, beaucoup préfèrent rester dans leur coin, à faire ce qu'elles ont toujours fait.

Pourtant, on est dans la zone CEDEAO où, normalement, il y a la libre circulation des personnes et des biens. Mais tout ça, c'est théorique. Moi, ce que je demande à nos autorités, surtout au niveau des rencontres de la CEDEAO, c'est de revoir ça. Essayer par exemple de regrouper les contrôles en un ou deux checkpoints ; sinon, pour nous, c'est très difficile d'exporter.

Quel est l'impact de la pandémie sur le secteur ?

Ces derniers mois, ce qui a bouleversé notre secteur de la transformation, c'est le Covid-19 et les mesures prises par l'État pour combattre cette pandémie. L'état d'urgence et le couvre-feu ont été instaurés, les déplacements ont été interdits. Or vous savez, pour vendre le poisson transformé, il faut se déplacer d'une région à une autre. Une fois les frontières fermées et les déplacements interdits, nous n'arrivons plus à écouler nos produits.

L'approvisionnement en matière première nous pose problème. D'habitude, les pêcheurs commencent les débarquements à 5 h du matin, et continuent à débarquer jusqu'à la nuit ;

mais avec l'état d'urgence, les débarquements doivent se faire entre 6 h et 13 h. Et encore, il y a des jours où les pêcheurs n'ont pas le droit de débarquer du poisson. Alors, les quantités de poisson que nous transformons diminuent. Et même le peu que nous produisons, nous arrivons difficilement à le vendre.

Nous avons toutes noté une baisse de notre chiffre d'affaires. Cela impacte notre vie quotidienne et celle de nos familles. N'oubliez pas que 56 % des transformatrices sont cheffes de ménage, et donc le peu d'argent qu'elles gagnent doit servir à payer toutes les charges : le ménage, la scolarité des enfants, etc. Bon, avec le Covid-19, les enfants n'ont pas été à l'école pendant trois mois, ce qui a un peu allégé les charges. Mais la vie quotidienne reste très difficile.

Les mesures prises pour lutter contre la pandémie ont aussi affecté fortement le commerce de poisson transformé dans la sous-région. Actuellement, quand il s'agit d'envoyer nos produits transformés au Sénégal, on se débrouille, on cherche les quelques véhicules qui vont vers les villes de l'intérieur, comme Touba. Mais quand il s'agit d'envoyer nos produits dans les autres pays de la sous-région, c'est impossible car les véhicules ne vont plus dans ces zones-là depuis que les frontières ont été fermées. La majeure partie des produits qui étaient destinés à être vendus dans la sous-région ont été gâtés ; et aussi une bonne partie des produits destinés au marché sénégalais, à cause des difficultés de transport.

Traditionnellement, nous importons aussi des produits à transformer des autres pays de la sous-région, comme le barracuda, les requins, les capitaines, les badèches, etc. Ce sont surtout des poissons de grande taille qu'on importe de la sous-région. Ces gros poissons, on ne les voit plus chez nous, et même quand on les voit, ils sont tellement chers qu'on ne peut pas les acheter pour les transformer.

Les mesures de confinement sont venues s'ajouter aux problèmes de ce secteur qui se bat déjà contre la surexploitation des ressources halieutiques. Pour ce qui est de la sardinelle, on la transforme surtout par le braisage. Notre approvisionnement en sardinelles a été fortement diminué à cause des horaires de débarquement des pêcheurs. Ils pêchent moins longtemps, débarquent moins ; et même s'ils arrivent avec de grosses quantités, parfois ils ne sont pas autorisés à débarquer si c'est en dehors des heures permises.

Mais la limitation des heures de pêche, ce n'est pas seulement à cause de ça que la sardinelle devient rare. Il y a aussi la surexploitation. Lors des assises que les professionnels ont tenues concernant l'utilisation des sardinelles pour approvisionner les unités de farine, le CRODT (Centre de Recherche Océanographique de Dakar-Thiaroye) nous a bien expliqué que les petits pélagiques sont surexploités. Si nous ne faisons pas un effort pour les préserver, la sardinelle, qui est le principal poisson que nous consommons, risque de disparaître. Le



On doit développer nos activités de transformation, pour pouvoir aller vers une transformation semi-industrielle et plus seulement artisanale.

problème, c'est que certaines pirogues qui pêchent beaucoup de sardinelles vendent aux unités de farine car ils ne trouvent pas d'autres marchés.

Quand la pandémie est arrivée chez nous, elle nous a trouvées avec un stock important de produits déjà transformés. Parce que, en général, quand on est femme transformatrice, tant qu'on voit du poisson, on l'achète, on le transforme, et puis on attend le client. Mais quand même, ce poisson transformé à une durée de vie limitée ; donc avec la pandémie qui a tout bouleversé, beaucoup de poisson s'est gâté, et on n'a pas pu le vendre à nos clients habituels. Pour limiter les dégâts, la seule chose qu'on peut faire, c'est de vendre ces produits qui ne sont plus propres pour la consommation humaine à très bas prix à des clients qui les utilisent pour faire de l'alimentation pour la volaille.

De quelle aide le secteur a-t-il besoin ?

Ce que nous souhaitons pour l'avenir, après la crise, c'est que notre ministère de tutelle réaménage les sites. Et nous voulons aussi un encadrement et des formations pour pouvoir apprendre des nouvelles techniques. Ma présidente dit toujours qu'on ne peut pas passer tout notre temps à tendre la main ; car tôt ou tard, cela s'arrête. Pour moi, les femmes doivent être autonomes. Pour cela, on doit développer nos activités de transformation, pour pouvoir aller vers une transformation semi-industrielle et plus seulement artisanale. ❖