

**ATELIER DE LANCEMENT DE LA BRANCHE SÈNÈGALAISE DE LA PLATEFORME
CONTINENTALE EBAFOSA**

Rapport de la visite de site (Service Départemental de Pêche) de KAYAR

Dakar, le 17 Novembre 2018

SOMMAIRE

Introduction	1
I. Présentation sur la pêche artisanale à Kayar.....	1
II. Le site de Kayar : vers la mise aux normes de la transformation artisanale des produits halieutiques (Projet USAID/ComFish Pencoo Gëj ; gestion concertée des acteurs).....	2
III. Visite des sites de transformation.....	3
III.1. Visite du grand site de transformation.....	4
III.2. Visite de l'unité moderne de transformation artisanale des produits halieutiques	5
Conclusion et Perspectives	8

Introduction

Dans le cadre du lancement des activités de la plateforme EBAFOSA (Ecosystem Based Adaptation for Food Security Assembly) au Sénégal, une visite de terrain a été effectuée dans la localité de Kayar, au niveau du service départemental de pêches de Thiès. La visite avait pour but de connaître, de façon générale le mode de fonctionnement et de gestion de ce centre de débarquement, d'aller à la découverte des activités réalisées par les femmes transformatrices de la zone et, sur ces bases, savoir comment orienter de façon efficace les actions d'EBAFOSA-SENEGAL en ce qui concerne la pêche et les ressources halieutiques en général.

Pour ce faire, une présentation sur la pêche artisanale à Kayar a été faite, suivie d'une autre sur le thème « Le site de Kayar : vers la mise aux normes de la transformation artisanale des produits halieutiques ». Il s'en est suivi une visite au niveau des sites de transformation des femmes puis une séance d'échanges entre visiteurs et hôtes.

Dans les lignes qui suivent, chacune des activités réalisées lors de la journée sera abordée puis une conclusion sera faite et les perspectives émises seront rapportées.

I. Présentation sur la pêche artisanale à Kayar

Kayar est située à 58 km de la région de Dakar et à 40 km de la région de Thiès. Elle constitue le troisième centre de débarquement du Sénégal avec une façade maritime de 3 km. Le nombre de pirogues de pêche est estimé à 1500 et peut atteindre 3000 en période de campagne (novembre-juillet). La mer de Kayar est caractérisée par sa profondeur (3300m). Elle dispose ainsi d'espèces de fond qui se vendent chers, ce qui constitue un atout pour l'économie de la zone. Toutefois, l'on a assisté à une baisse de la quantité de poissons pêchés entre 2008 et 2017, respectivement 50 tonnes contre 24. Cette baisse est notamment liée à l'implantation des usines de pêche concurrentes. C'est ainsi que des initiatives de gestion de la ressource ont été entreprises, entre autres par la délimitation d'une aire marine protégée. Les différents acteurs de la zone se sont constitués en organisations de pêcheurs, de mareyeurs, de femmes transformatrices des produits halieutiques (deux GIE : Awa Guèye Kébé et Mantoulaye Guene). Par ailleurs, un Conseil Local de Pêche Artisanale (CLPA) a été mis en place, conformément à la loi 97-32 portant code de la pêche maritime et à son décret d'application.

Le CLPA, organe de cogestion, est composé de plusieurs collègues. Il a pour mission la régulation des activités halieutiques et la gestion des conflits. Ce conseil entreprend de nombreuses initiatives pour le développement durable. Dans ce sens, des règles consensuelles collectives listées dans la convention locale du CLPA, ont été validées par arrêté préfectoral pour leur application :

- ✓ La limitation des captures : trois cageots de 15 kg au maximum par pêcheur et par jour ;
- ✓ La protection des espèces immatures ;
- ✓ Le refus d'utiliser des filets « dormants destructeurs » ;
- ✓ La réglementation de la Palangre ;
- ✓ La limitation de l'effort de pêche des sennes tournantes ;
- ✓ L'organisation de journées sans pêche lorsqu'il y a surproduction ;
- ✓ La sécurisation des pêcheurs et de leur matériel (appui par l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (UICN) à travers la dotation de kits permettant de localiser les pêcheurs perdus en mer).

Un arrêté préfectoral (arrêté n°015.DIH du 26/02/1986) a également été mis en application pour la délimitation des zones de pêche de Kayar et la création d'une commission de surveillance dont les représentants des communautés sont membres.

Ce cadre de facilitation de la gestion de la ressource dans la zone, a permis d'obtenir des résultats satisfaisants avec, entre autres facteurs clés de succès : la tradition de conservation des ressources naturelles et halieutiques dans la zone, l'appropriation des mesures de gestion par les populations, l'existence de résultats convaincant les acteurs. Cependant, certaines contraintes existent : il s'agit du non-respect des consensus par certains acteurs et l'impunité de certains d'entre eux. Par ailleurs, pour une optimisation de la gestion des ressources, une meilleure promotion de la cogestion et une mise en avant des acteurs, sont envisagées.

II. Le site de Kayar : vers la mise aux normes de la transformation artisanale des produits halieutiques (Projet USAID/ComFish Penco Gëj ; gestion concertée des acteurs)

Ce projet est intervenu dans le contexte de l'amélioration de la chaîne de valeur poisson avec comme slogan : pêcher moins, valoriser plus pour atteindre les marchés extérieurs. L'intervention de l'USAID/ComFish a été la mise aux normes des transformations artisanales par les femmes à trois niveaux : la mise en place d'une unité moderne (amélioration des conditions de travail), le renforcement des capacités des femmes (principales cibles du projet) et la prise en compte du volet scientifique. De nouvelles approches ont été adoptées :

- ✓ Une approche participative et inclusive,
- ✓ L'apprentissage par la pratique (formation pratique par l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA)),
- ✓ L'intégration des connaissances empiriques dans toutes les activités,

- ✓ La mobilisation des expertises et la concertation entre acteurs,
- ✓ Le respect des procédures nationales en matière d'implantation d'établissements de production,
- ✓ L'accompagnement technique,
- ✓ L'utilisation d'outils pédagogiques (alphabétisation en wolof, formation en marketing et gestion),
- ✓ L'utilisation d'outils de communication et de sensibilisation,
- ✓ L'intégration d'activités culturelles.

C'est ainsi que l'unité moderne de transformation pour les femmes a pu être mise en place par le projet et celles-ci ont pu acquérir un niveau de technicité plus élevé. Les activités sont également appuyées par d'autres partenaires (USAID, DEEC, ITA, bureau genre etc.) En outre, cette unité de transformation a récemment été agréementée par l'Union Européenne (seule unité agréée par l'Union Européenne) pour la production de poisson braisé séché « Keccax », permettant ainsi aux femmes de pouvoir exporter au niveau de cette zone. Le « Keccax » représente 80 % de la production. L'objectif final reste l'obtention du label « Keccax de Kayar »

Par ailleurs, les femmes sont également formées en pisciculture et en production d'aliments piscicoles : des bassins ont été mis en place à titre d'essai.

III. Visite des sites de transformation

Deux sites de transformation sont présents au niveau de la zone : une grand site traditionnel construit par les japonais en 2002 (photo 1), et une unité de transformation moderne mise à disposition par l'USAID ComFish (photo 2). 250 femmes travaillent au niveau de ces deux sites.



Photo 1: grand site de transformation des femmes de Kayar



Photo 2: unité moderne de transformation artisanale des produits halieutiques des femmes de Kayar

III.1. Visite du grand site de transformation

Au niveau du grand site, les femmes sont organisées en sous-groupes (neuf au total). Plusieurs variétés de « Keccax » (maquereau, sardinelle, thon etc.) (photo 3) et de poisson salé séché ou « Gejj » (photo 4) y sont produites.



Photo 3: "Keccax" produit par les femmes de Kayar



Photo 4: Gejj produit par les femmes transformatrices de Kayar

III.2. Visite de l'unité moderne de transformation artisanale des produits halieutiques

L'implantation de cette unité est le résultat de tout un processus. Les femmes ont d'abord été organisées (code de bonne conduite, chartes inspirées par les femmes, organisation en commissions (assainissement, qualité, vente)). Ensuite elles ont bénéficié d'une série de formations pour leur

autonomisation puis le site a été mis en place. Les femmes ont été organisées en sous-groupes et travaillent tour à tour. Elles sont appuyées par une ingénieure-qualificatrice des pêches. Ces femmes appartiennent au GIE Mantoulaye Guene qui compte 112 membres dont 74 sont actives.

Quatre lignes de production existent au niveau du site :

- ✓ Le braisage,
- ✓ Le salage-séchage,
- ✓ Le fumage,
- ✓ La fermentation.

Pour toutes les lignes de production, le principe de la marche en avant est appliqué. Tous les produits suivent le processus suivant :

- ✓ L'entrée des produits frais (porte réservée),
- ✓ L'inspection de la qualité,
- ✓ La réception,
- ✓ Le parage (si nécessaire).

Ensuite suivant le produit final souhaité, la matière première suit l'une des lignes de production citées précédemment. Pour le fumage des produits, après être passé par toutes les étapes jusqu'au parage, le four d'une capacité de 50 kg, est d'abord chauffé avec un kilogramme et demi de charbon, puis du papier aluminium est étalé et le produit est déposé dessus. Sont alors ajoutés progressivement 8 kg de charbon (par lots de 2 kg toutes les 30 mn) pour la cuisson. Il s'en suit le fumage des produits. Pour celui-ci, seul le phénol est utilisé. Les autres toxines sont éliminées par un dispositif de filtrage constitué de filets de fibres végétales ou « niamppe niax » en wolof. Il est possible de sécher le produit après fumage : le niveau d'humidité dépendra du client. Pour le braisage des produits, la litière de filao est utilisée.

Concernant la production des produits salés séchés, la matière première est d'abord lavée, ensuite 50 % de sel sont ajoutés. L'ensemble est alors couvert d'une couche de sel puis le poisson est séché au niveau des claies de séchage solaire (photo 5). La durée du séchage est comprise entre trois et sept jours, en fonction de l'épaisseur du produit. Le sel utilisé durant le séchage n'est pas iodé : en effet, cet élément donne une couleur rose au produit.



Photo 5: claie de séchage solaire

Par ailleurs, l'unité de transformation est également dotée d'une salle d'emballage, d'une salle de stockage et d'une salle d'exposition-vente. Dans cette dernière sont effectuées les négociations des ventes et les signatures de contrat. La production se fait sur commande négociée et durant la négociation, le service des pêches se porte garant. Il existe également une possibilité de prestation de services. Dans ce cas, la prestation se fait au kg : après réception de la matière première, le produit est pesé (200 Fcfa le kg) puis la transformation est faite.

Parallèlement les femmes transformatrices sont également formées en élevage piscicole. Celui-ci se fait dans des bassins et les espèces élevées sont les clariaces et les tilapias.

Conclusion et Perspectives

La pêche constitue la principale activité génératrice de revenus dans la localité de Kayar et les différents acteurs de la zone sont impliqués et engagés pour une gestion durable de la ressource. La motivation des femmes transformatrices visible à travers leurs différentes activités, est à saluer et encourager. Toutefois, les populations émettent des appréhensions quant à l'avenir de la pêche dans cette zone, notamment avec notamment l'avancée de la mer et la découverte récente du gaz offshore. Dans ce sens, des activités transversales pourraient être créées pour les populations. Par ailleurs, il a été souligné la nécessité de prendre en compte les avis des personnes ciblées et de les impliquer dans la prise de décisions et l'implantation des projets de développement, ceci pour éviter le refus d'adhésion des populations (exemple des claies de séchage solaire installées par l'ONG Action solidaire et l'ANER et abandonnées par les femmes transformatrices). En outre, EBAFOSA-SENEGAL a été identifiée comme étant une plateforme d'échanges (compétences, commerce), de négociation et de financement pour les différents acteurs, en plus d'être un moyen de riposte face aux changements climatiques.

Fait à Dakar, le 10 Décembre 2019

Rapporteuses EBAFOSA-Sénégal

Mmes MBODJ Absa & FALL Coumba