

Extrait du Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde

<http://senemag.free.fr>

# **Consommation de poisson au Sénégal : Un seul Yaaboy dans le panier de la ménagère**

- Economie -

Date de mise en ligne : dimanche 5 février 2012

---

**Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde**

---

**Au Sénégal, les ménagères peinent à trouver la sardinelle qui leur fournit jusqu'à 70 % de leur besoin en protéine animale pour leur sécurité alimentaire. Devenu rare, ce pélagique, prisé des femmes, a vu le doublement de son prix d'il y a cinq ans. Face à sa cherté, les pêcheurs s'endettent et pointent du doigt les chalutiers russes. Enquête !**

source : [www.walf.sn](http://www.walf.sn) - 20 janvier 2012

(Jade/Syfia) - Durant l'année écoulée, les ménages sénégalais ont consommé, en moyenne, à Dakar comme à l'intérieur du pays, une sardinelle (Yaaboy en Ouoloff) par jour contre deux à trois, il y a cinq ans, du fait de la rareté de ce petit pélagique très prisé. C'est ce que révèle une enquête de Jade/Syfia, réalisée en novembre et décembre dernier auprès des ménages, mais également des pêcheurs artisans, des mareyeuses, petites vendeuses de poisson et Instituts de recherche.

Consommé par une écrasante majorité de la population à faibles revenus, le Yaaboy a toujours été en tête du top trois des petits pélagiques (sardinelle, chinchard, maquereau, pagre, etc.). Ces pélagiques fournissent aux Sénégalais 70 % de leur besoin en protéine animale pour leur sécurité alimentaire, selon une étude du Centre de recherche océanographique de Dakar Thiaroye (**Crodt**) de l'Institut sénégalais de recherches agricoles (Isra). Pour bon nombre de femmes interrogées en ville et en campagne, le Yaaboy a deux atouts majeurs. Savoureuse, la sardinelle a, en effet, un goût particulier qui permet de relever la sauce qui fait cuire le riz au poisson, le fameux thiéboudieune des Sénégalais. L'autre avantage de ce pélagique, c'est son accessibilité et sa forte présence sur les étals de tous les marchés du pays avec des prix abordables variant entre 300 et 500 francs Cfa le tas de cinq unités de Yaaboy pesant un kilo environ.

Aujourd'hui, tout a changé. La sardinelle est devenue rare, les sous-produits transformés aussi. *Il y a 5 ans, j'achetais à 400 F cfa un tas de 5 unités de Yaaboy frais. Actuellement, ce prix a doublé pour la même quantité*, explique Madame Fatim Ndiaye, ménagère, rencontrée, mi-décembre, au marché de Diourbel (150 km Est Dakar). Ce jour-là, les discussions avec les vendeuses de poisson étaient âpres. *J'ai 75 F cfa et je veux un Yaaboy*, chuchote discrètement une cliente. *Impossible ! La caisse, venue de Kayar (quai de pêche artisanale distant de 200 km de Diourbel, Ndlr), me revient à 10 000 F cfa*, répond sèchement Fatou Sène, assise derrière son étal.

### Guedj et Kéthiakh pour les recalés au Yaaboy

Au Sénégal, la consommation de poissons est de 28 kg/hbt/an en moyenne. Mais la rareté de ce pélagique, due à sa surexploitation et sa cherté sur le marché, a fait que les ménages à faibles revenus se tournent vers la consommation de poissons transformés, comme le Guedj (poisson fermenté de toutes espèces, salé et séché) et le Kéthiakh (Poisson, (sardine et sardinelle), braisé, salé et séché).

Malheureusement, ces sous-produits qui devraient constituer une alternative au manque de Yaaboy ont suivi la tendance haussière des prix du poisson. C'est ainsi que, aujourd'hui à Joal, un panier de 50 kg de Kéthiakh coûte 15 000 F cfa, celui contenant du Guedj 25 000 F cfa. *Autrefois, je cuisinais 4 fois par semaine du riz au Yaaboy que j'achetais à 500 F cfa le tas. Cela me permettait de préparer un grand déjeuner familial à midi et un dîner restreint. Aujourd'hui, avec la hausse des prix des denrées de première nécessité (huile, riz, et légumes), cela n'est plus possible. Avec la même somme qu'avant, je suis contrainte maintenant de réserver une partie de ce repas de midi pour le soir*, confie, non sans pudeur, Marie Anna Sèye, une mère de famille habitant le quartier de Taïba Grand Dakar.

Au marché de Diourbel, madame Khady Niang, vendeuse de Kéthiakh récupère les recalés au Yaaboy qui se

tourment vers elle. Deux petits morceaux de Guedj à 200 F cfa et une mince poignée de Kéthiakh à 50 F cfa suffisent à une de ces clientes pour préparer son déjeuner. *Un panier de Kéthiakh coûtait, il y a cinq ans, 7 500 F cfa, celui du Guedj à 8 000 F cfa*, témoigne la vendeuse. Elle fait remarquer que la consommation des ménages en poisson et sous produits transformés a beaucoup diminué ces dernières années. N empêche, Khady est obligée d aller jusqu à Joal, berceau du Yaaboy transformé, pour s approvisionner en paniers de Kéthiakh et Guedj vendus aujourd hui respectivement à 15 000 et 25 000 F cfa.

### Des pêcheurs endettés

A Joal (114 km au Sud de Dakar), un des plus importants quais de débarquement de la pêche artisanale, 180 000 t de sardinelles ont été pêchées en 2009. L année suivante, cette production a baissé pour atteindre 130 000 t. En 2011, la situation risque encore de s aggraver et de toucher même les espèces démersales, comme le thiof (mérout blanc), le requin, etc qui se nourrissent de Yaaboy. Conséquences, dans ce secteur de la pêche artisanale, les revenus ont diminué de moitié. *De 15 milliards de F cfa en 2009, les revenus de la pêche à la sardinelle sont tombés entre 7 et 8 milliards de F cfa*, confirme Abdou Karim Sall, coordonnateur des Aires marines protégées ( **Amp** ) de Joal/Fadiouth. Cette crise dans la pêche artisanale entraîne des difficultés jusque même dans les foyers des pêcheurs, obligés parfois de s endetter pour nourrir leur famille.

Pour Bathie Dieng, mareyeur depuis 35 ans à Mbour et spécialisé dans la vente de sardinelles à l intérieur du pays et dans la sous-région, les prix du Yaaboy ont augmenté. Ils sont actuellement à 600 F cfa le kg, contre 300 F cfa il y a cinq ans. Mais, compte tenu de la pauvreté en milieu rural, difficile de vendre ce poisson à ce prix. *Aujourd hui, il nous faut une semaine pour écouler un camion de sardinelles à Tamboucounda (460 km au sud est de Dakar) où il n y avait pas de problème de vente, il y a cinq ans*, explique M Dieng debout au milieu des quais de débarquement de sardinelles presque vides. Du côté des femmes transformatrices de Joal, celles-là qui règnent en maître dans ce métier, la crise de la sardinelle les a aussi frappées de plein fouet. A notre passage, il n y avait presque pas de Kéthiakh sur les tables de séchage.

### Les pays riches mangent les protéines des pauvres

Selon plusieurs observateurs, la présence, depuis mars 2010, de chalutiers étrangers, les bateaux russes notamment, serait à l origine. Au Sénégal, cette affaire des chalutiers étrangers avait défrayé la chronique en 2011. Tous les acteurs de la pêche (marins, mareyeurs, transformateurs, pêcheurs industriels et artisans) avaient fermement dénoncé les autorisations de pêche accordées sans transparence à ces chalutiers étrangers. Des marches de protestations, violemment réprimées, avaient été organisées au port de Dakar, ainsi qu à Mbour, Joal et Kayar, les principaux quais de débarquement de la pêche artisanale. Le Groupement des armateurs et industriels de la pêche au Sénégal ( **Gaipes** ) était monté au créneau pour parler de pillage des ressources et de pêche illégale. Cette présence des chalutiers dans les eaux sénégalaises, un chercheur du Crodt la résume éloquentement en ces termes : *Les pays riches viennent chez nous pour prendre le Yaaboy qui est la plus importante protéine animale des pauvres au Sénégal.*

Abdoulaye Guèye, Secrétaire général du Comité local des pêcheurs de Ngaparou, près de Mbour, regrette que les 50 000 tonnes de petits pélagiques pêchées l année dernière par les chalutiers russes, à raison de 15 F cfa pour chaque kilogramme de poisson capturé constituent une perte énorme pour l économie sénégalaise. Selon M. Guèye, si ces captures de petits pélagiques étaient pêchées, débarquées et transformées dans le pays, l Etat aurait pu, en termes de taxation et de valeur ajoutée locale, en tirer grandement profit.

Sur la base d informations recueillies de la bouche du directeur des pêches, ce petit pêcheur sénégalais a réussi à faire ses petits calculs. *L Etat vend aux bateaux russes une tonne de pélagiques à 35 dollars, soit 15 750 F cfa/t. Paradoxalement, les mêmes espèces, pêchées par les Sénégalais et revendues aux usines installées à Dakar (avec*

plusieurs milliers d'emplois, en sus des taxes dues à l'Etat : Ndlr) reviennent à 150 000 F cfa la tonne, donc dix fois plus chers, explique M. Guèye qui parle d'une perte de plusieurs centaines de millions de F cfa et du manque à gagner des pirogues de la pêche artisanale qui ciblent ces espèces mais qui ne les voient plus en mer.

### PECHE ARTISANALE : La rançon du succès

Pendant de longues années, la pêche artisanale sénégalaise est connue pour son dynamisme et son expertise. Huit sites de débarquement (Hann, Ouakam, Rufisque, Thiaroye, Mbour, Joal, Kayar et Kafountine) sur les 718 km de côtes sénégalaises, permettent d'assurer aux Sénégalais leur sécurité alimentaire en petits pélagiques, sardinelle notamment. Selon Ousmane Ndiaye, ancien Directeur des pêches maritimes du Sénégal (Dpm), 450 000 t de poissons ont été débarqués en 2010 dans le pays, dont 80 % proviennent de la pêche artisanale. Les petits pélagiques constituent la plus accessible source de protéine pour les populations les plus pauvres. La pêche artisanale sénégalaise est principalement une pêche de jour (95 %) fraîche débarquée sur les plages avec 17 500 pirogues recensées en 2011. Les débarquements à Kayar (3e quai de débarquement après Joal et Mbour) principalement de la sardinelle, représentent 50 000 t/an pour une valeur de huit milliards de F cfa, selon une récente étude de l'Union européenne (Ue). En 2008, cette communauté a importé plus de 37 000 t de poissons estimés à 184 millions d'euros, soit plus de 120 milliards de F cfa. Un succès de la pêche artisanale.

Madieng SECK

---

lire aussi sur <http://blog.slateafrique.com> : <a

href="http://blog.slateafrique.com/abidjan-sur-le-pouce/2012/02/19/meroudanger-d%E2%80%99extinction-requiem-pour-le-thieboudiene-senegalais/" target="\_blank" title="Alors que le pays d'Abdoulaye Wade et de Youssou N dour est en proie à une crise pré-électorale sans précédent, un personnage non moins important se meurt sans que les Sénégalais n'y prennent garde& En marge d'une visite que j'ai effectué au Sénégal il y a peu, j'ai eu l'occasion de le constater. Le mérrou, ou « Thiof » en Wolof, est le poisson par excellence utilisé pour la préparation du Thieboudiene, plat national sénégalais. Mais il manque cruellement dans les eaux marines du pays de la Teranga.">**Mérrou/Danger d'extinction : REQUIEM POUR LE THIEBOUDIENE SÉNÉGALAIS**, par Ghislaine Atta

---