



ÉVALUATION DE L'IMPACT SOCIO-ECONOMIQUE DES FOURS OFFERTS PAR LE PROJET PSRA-REQUINS POUR L'APPUI A LA RECONVERSION DES FEMMES TRANSFORMATRICES DE REQUINS AU SENEGAL

(Mbour et Joal, du 27 au 29 Août 2010)



Rapport de mission

Par

Par Mr Aliou SALL, socio-anthropologue
Mr Amadou MBODJ, chargé de la communication à la CSRP

Août, 2010



conservation & gestion durable
des zones et espèces littorales de l'Océan



conservation & gestion durable
des zones et espèces littorales de l'Océan

MISSION D'ÉVALUATION DE L'IMPACT SOCIO-ECONOMIQUE DES FOURS OFFERTS
PAR LE PROJET PSRA-REQUINS POUR L'APPUI A LA RECONVERSION DES FEMMES
TRANSFORMATRICES DE REQUINS AU SENEGAL (MBOUR ET JOAL).

Par Mr Aliou SALL, socio-anthropologue
Mr Amadou MBODJ, chargé de la communication à la CSRP

Contexte et rappel historique

Au Sénégal, la pêche est la principale activité économique du secteur primaire. Les femmes y jouent un rôle capital. Très dynamiques, elles en tirent l'essentiel requis pour l'alimentation et l'amélioration des conditions de vie de la communauté.

Mbour et Joal sont deux des principaux points de débarquements de la pêche artisanale qui sont au nombre de 190. Ils sont situés respectivement à 90 et 114 km de Dakar sur la Petite Côte. Les femmes interviennent surtout dans la transformation et le micro-mareyage du poisson. Certaines d'entre elles sont propriétaires de moyens de production, de transformation et de transport.

La quasi-totalité des femmes interviennent dans la transformation des produits de pêche, même lorsqu'elles possèdent les moyens de production ou de transport. Les techniques de transformation vont de la fermentation au séchage en passant par le braisage.

Le braisage se fait sur des fours et dure en moyenne 1 à 2 jours. Le poisson est placé sur un grillage métallique au dessus du four et recouvert de cartons ou de tôles de façon à forcer la fumaison. A l'absence de four, le poisson est braisé à même le sol, refroidi, débarrassé de la tête, décortiqués et saupoudré de sel de façon à éviter l'infestation durant le séchage.

Il est difficile de déterminer avec exactitude les revenus générés par les activités de transformation, la rentabilité dépendant des périodes d'abondance ou de non abondance des produits halieutiques. Presque toutes les transformatrices assurent elles-mêmes la commercialisation de leurs produits surtout au niveau local. Quelquefois, des commerçants du Mali et du Burkina Faso voisins viennent pour approvisionner leurs marchés.

Aujourd'hui dans l'espace CSRP, les Requins sont pour la plupart en état de surexploitation et d'autres menacés d'extinction (le cas des poissons-sciés). Afin de mettre un terme à cette surexploitation et arriver à la préservation de ces espèces vulnérables de leurs particularités biologiques (maturité sexuelle tardive, faible fécondité et croissance lente), le projet "Appui à la mise en œuvre du Plan Sous Régional d'Action pour la conservation et la gestion durable des Populations de Requins (PSRA-Requins) », a été initié par la CSRP et la FIBA. Une de ces activités consiste à aider à la reconversion des femmes transformatrices de Requins vers la transformation d'autres espèces dont l'état des stocks ne présente pas d'inquiétude.

Dans le cadre de sa mise en œuvre, le PSRA-Requins a organisé du 13 au 14 juin 2008 à Mballing (Mbour – Sénégal) un atelier de formation pour les femmes transformatrices exclusives de Requins au Sénégal . 35 femmes venant des différents sites spécialisés dans la pêche aux Requins au Sénégal (Saint-Louis, Potou, Lompoul, Djogué, MBour et Joal) ont bénéficié d'une formation de qualité sur les techniques de transformation de poissons petits pélagiques (sardinelles) en respectant les normes d'hygiène.

L' atelier a été financé conjointement par la Fondation Ensemble, Peter Scott Foundation, l'IUCN et la FIBA dans le cadre du projet "Appui à la reconversion des Femmes Transformatrices de Requins au Sénégal" mis en œuvre par la CSRP, le CREDETIP et la Direction des Pêches Maritimes du Sénégal.

Comme suite logique à cette formation, des fours de braisage de petits pélagiques ont été construits au bénéfice, dans un premier temps, des femmes de Mbour et de Joal ayant participé à l'atelier de formation.

1.Introduction

C'est dans un contexte de surexploitation des populations de Requins et donc de baisse de rentabilité de l'activité de la transformation des produits issus dérivés de Requins que le PSRA-Requins a jugé nécessaire d'appuyer ces femmes dans leur souhait de reconversion vers la transformation des petits pélagiques dont les stocks ne sont pas en danger. Il est à noter que, dans le cadre du PAN-Requins du Sénégal avec l'appui du PSRA-Requins, ces femmes en particulier avaient été sensibilisées à la nécessité de reconversion compte tenu de la non durabilité de l'exploitation des stocks de Requins ; ce qui ressentait d'ailleurs par la baisse régulière des mises à terre au fil des années.

Aussi, le projet PSRA-Requins, mis en œuvre par la CSRP et la FIBA, a offert aux femmes transformatrices de Requins de Mbour et Joal, en 2008 et 2009, des fours de braisage de petits pélagiques, après une formation dispensée, en 2008, à plus de 35 femmes sénégalaises spécialisées dans la transformation des Requins.

Ces femmes bénéficiaires de ces fours de sont de familles de pêcheurs avec la traditionnelle division du travail entre hommes et femmes : les hommes pêchent et les femmes sont les tenantes de la transformation artisanale et du micro mareyage. Les femmes qui sont ciblées étaient spécialisées dans la transformation des Requins. En dehors de la saison de pêche aux Requins, elles pratiquaient le braisage et le fumage de la sardinelle ; mais cette activité restait marginale dans la mesure où les Requins avaient plus de valeur commerciale que la sardinelle.

Une autre raison qui expliquait le peu d'intérêt accordé avant aux petits pélagiques (comparés aux Requins) est liée au fait que, comme nous le verrons plus loin avec la caractérisation des bénéficiaires, les techniques de transformation traditionnelle qui prévalaient, posaient un réel problème de santé publique avec des produits dont les conditions d'hygiène laissent à désirer.

Ainsi, après deux ans d'exploitation des fours de braisage, il a été jugé nécessaire d'évaluer leur impact avant d'entreprendre d'autres actions dans le sens de l'appui à la reconversion.

Ce travail a été réalisé par :

- Mr Amadou MBODJ, chargé de la communication à la CSRP ;
- Mr Aliou SALL, socio-anthropologue, consultant.

Ils étaient accompagnés par messieurs Mika Samba DIOP, coordonnateur du PSRA Requins et Kora FOBA, point focal Responsable National du PSRA-Requins à la direction des Pêches Maritimes.

La mission a bénéficié de la collaboration des services décentralisés des pêches à Joal et à M'Bour.

La mission s'est déroulée selon le planning suivant :

- Joal : le 27 août 2010 ;
- Mbour : du 28 au 29 août 2010.

2.Objectifs et méthodologie

2.1.Objectifs de la mission

Pour faire ce travail, un questionnaire a été préparé par le PSRA-Requins à cette fin. Ce travail d'évaluation devrait :

- Présenter une situation de référence, avant la fourniture des fours ;
- Comparer la rentabilité de l'activité de braisage et à celle de transformation des Requins ;
- Permettre de savoir si ces femmes ont abandonné ou non l'activité de transformation de Requins ;
- Identifier les besoins des femmes en termes de commercialisation de leurs produits ;
- Faire ressortir les difficultés rencontrées ;
- Identifier les améliorations pour rendre les fours plus fonctionnels
- Capitaliser quelques impacts indirects du projet qui sont d'importance capitale sans être attendus au démarrage du projet;

2.2. Méthodologie

La méthodologie adoptée pour réaliser l'évaluation a été la suivante (voir le formulaire en annexe 2):

- Interviews d'une vingtaine de personnes dont 15 femmes transformatrices directement concernées par le projet (5 à Joal et 10 à Mbour), 15 autres acteurs périphériques assez renseignés sur le projet dont les fonctionnaires des pêches basés localement à Mbour et Joal et des femmes utilisant encore les vieilles méthodes et désireuses d'intégrer le projet
- Analyse de l'information recueillie sur les 30 fiches d'enquêtes introduites ;
- Proposition d'une stratégie de suivi pour permettre de contrôler l'abandon effectif de la transformation des Requins et l'adoption du système de braisage de petits pélagiques ou autres espèces abondantes

Les travaux de terrain comportaient deux phases à savoir :

- La première qui consistait, lors d'une séance plénière, à bien expliquer le questionnaire aux femmes bénéficiaires concernées par les objectifs des entretiens ;
- La deuxième qui est la phase d'entretien avec les femmes à l'aide du questionnaire.. Les informations recueillies ont été complétées par des interviews en « individuel » ou en « focus group » afin de collecter des informations qualitatives qui ont été déterminantes pour la rédaction du présent rapport.

Le questionnaire a été administré à 15 femmes bénéficiaires directes des fours de braisage offerts par le projet PSRA-Requins (5 à Joal et 10 à Mbour) et à d'autres femmes utilisant les fours en location pour avoir une impression globale des femmes transformatrices de petits pélagiques.

3. Profils des femmes interviewées avant la fourniture des fours

Toutes les femmes enquêtées bénéficiaires directes du projet ont le profil suivant en commun :

- Elles s'activaient toutes autour de la filière « Requins » avant l'avènement du projet ;
- Elles ont eu à pratiquer le fumage de la sardinelle à même le sol (technique traditionnelle sans garantie d'hygiène et de qualité du produit fini) ; ce qui ne leur permettait pas d'enregistrer les mêmes marges bénéficiaires réalisées avec les fours qui offrent des produits de très bonne qualité ;
- Elles n'avaient aucune chance d'exploiter les potentialités offertes par le marché sous régional de la sardinelle fumée qui a ses exigences de qualité, que seuls les nouveaux fours peuvent satisfaire. Ainsi, les procédés qu'utilisaient les femmes (braisage traditionnel local) ne leur accordaient pas la possibilité de se positionner sur le marché sous régional très demandeur en sardinelle fumée sous certaines conditions, avec des prix de loin plus intéressants que les prix offerts au niveau du marché local sénégalais.

En plus de ce groupe de femmes ciblées par l'appui, les autres actrices périphériques interviewées ont les caractéristiques suivantes :

(a) utilisation de vieilles technologies dont elles souhaiteraient se débarrasser pour des problèmes de rentabilité ;

(b) une envie exprimée de bénéficier des appuis de reconversion offerts par le projet PSRA_Requins.

4. Résultats des enquêtes : Impacts positifs des fours, attentes des actrices et recommandations des évaluateurs

L'analyse des informations recueillies a permis d'identifier un certain nombre de résultats positifs qui ont apporté des changements dans les conditions de travail des femmes et par conséquent une amélioration de leurs conditions de vie. Nous donnons également en annexe 1 (en anglais et français) le récit de vie d'une récipiendaire sélectionnée au hasard.

Ce travail a permis également de mettre en exergue certaines contraintes dont la levée pourraient contribuer à améliorer davantage la situation.

Ainsi dans ce qui suit, nous allons présenter les impacts positifs des fours ainsi que les attentes des bénéficiaires par rapport à l'appui du PSRA-Requins.

4.1. Impacts des fours

De façon générale, on peut affirmer que les femmes bénéficiaires directes du projet ont opéré une réelle reconversion, délaissant le Requin au profit de la sardinelle qui leur offre, à leur grande surprise, beaucoup d'avantages: meilleures conditions de vie, de santé, etc.

En effet, les impacts du projet sont multiples et peuvent être appréciés sur les plans socio-économique et environnemental notamment à travers:

- L'amélioration de la qualité et de l'hygiène des produits braisés au four par opposition au braisage à même le sol. Ceci a entraîné une hausse sensible de la demande en produits braisés avec les fours. En plus de la hausse notée de la demande sur le marché local, la qualité du produit et sa meilleure conservation suscitent davantage la demande des pays limitrophes (Mali, Burkina Faso...);
- Augmenter la rentabilité de leur activité. Avec les fours offerts par le projet, les femmes gagnaient environ 24500 FCFA (37 Euro) contre 6500 FCFA (10 Euro) avec les techniques de transformation traditionnelle. Selon les femmes, la rentabilité de braisage avec les fours est beaucoup supérieure à celle de la transformation des Requins, même si elles n'arrivent à donner des chiffres précis. Le grand enthousiasme des femmes et leur motivation pour bien gérer les fours constituent le baromètre de leur satisfaction.
- La location des fours aux autres femmes non bénéficiaires (qui ne transformaient pas les Requins auparavant) génère de l'argent qui est mis en banque pour construire d'autres fours au cas les fours actuels ne seront plus utilisables.
- Meilleure organisation des femmes avec :
 - le recrutement d'une chargée de suivi des activités. Ainsi, un cahier est tenu pour répertorier les dépenses et les recettes ;
 - Le recrutement d'un agent pour s'occuper de l'utilisation des combustibles et le placement du poisson sur les fours ;
 - L'expérimentation d'un séchoir solaire pour l'hygiène des produits
- L'économie réalisée par les femmes ayant bénéficié des fours. Avant, elles devaient, pour se conformer aux exigences de qualité du marché sous régional, louer un four en raison de 3000 FCFA par jour (\$6) pour braiser leurs poissons. Aujourd'hui ce service est gratuit.
- Une amélioration du pouvoir d'achat, car les sommes économisées sur l'accès aux fours sont réinvestis, soit dans l'accroissement de l'activité ou dans un autre secteur contribuant au bien-être des familles. Par ailleurs, les femmes peuvent réaliser de l'épargne et intégrer les mutuelles de crédits qui se sont déployées dans toute la zone de la Petite Côte ; il en découle une amélioration des conditions de vie de leurs familles quand on connaît le rôle prépondérant des femmes – notamment dans les communautés traditionnelles de pêcheurs – dans la reproduction sociale (prise en charge d'une bonne partie des dépenses pour la consommation, l'habillement et la scolarité des enfants)
- La possibilité d'accroître les quantités traitées car avec la disposition innovante du poisson sur les fours, (debout, contrairement à la manière traditionnelle de le coucher sur le côté) permet un gain d'espace;

- Une économie sur la quantité de combustible consommé par les fours. Auparavant, le braisage à même le sol exigeait plus de combustible puisque rien ne protégeait la combustion du vent. Sachant que la paille est achetée à raison de 50 FCFA (\$0,1) la botte, la diminution de la consommation se traduit par une réduction des dépenses;
- Une valorisation qualitative du produit qui se traduit forcément par une augmentation de son prix ;
- Un gain en temps qui permet aux femmes de s'accorder un répit nécessaire pour d'autres tâches domestiques. L'ancien mode de braisage exigeait plus de présence et de surveillance de la combustion. En effet, l'allègement du travail de transformation de la sardine permet aux femmes de diversifier leurs activités génératrices de revenus;
- L'amélioration des conditions sanitaires. Le braisage à même le sol dégageait beaucoup de fumée qui causait des troubles de la vue (cataracte). De plus, les infections respiratoires étaient également fréquentes. Avec les fours offerts par le PSRA-Requins non seulement le temps de combustion est plus court, de même que le temps d'exposition, mais la fumée est mieux contenue;
- Un allègement de l'effort physique. Avec le braisage à même le sol, les femmes éprouvaient beaucoup leur dos à se courber tout au long du processus qui va de la disposition du poisson sur le sol au décorticage des produits finis. Les fours construits en hauteur épargnent les femmes de se courber comme avant ;
- L'introduction des fours a contribué à améliorer la salubrité des lieux et de l'activité. Auparavant l'insalubrité était telle que le travail des femmes transformatrices paraissait répugnant. Aujourd'hui, c'est en tenue de ville qu'elles se rendent à leur lieu de travail.

4.2. Limites de l'appui et propositions d'améliorations

Les contraintes unanimement exprimées par les femmes pourraient être classées en trois ordres (i) logistique (ii) institutionnel et (iii) financier.

Sur le plan logistique:

- Les fours sont très limités en nombre et ne permettent pas aux femmes de profiter pleinement des perspectives accordées par le marché sous régional;



- Les couvercles des fours sont abîmés à cause de la fréquence de l'utilisation. Il est demandé de les remplacer par d'autres en matière plus résistante au feu



- Le nombre des claies de séchage (après fumage) est très limité par rapport aux possibilités de braisage des fours ;
- La difficulté à stocker les produits transformés, pendant la période des pluies, faute de bâches de qualité. Les claies de séchage n'étant pas couvertes, personne ne veut risquer la perte du fruit de son travail lors du séchage. Cela ralentit considérablement l'activité en période hivernale.
- Les sites attribués à l'installation des fours (à Mballing et à Joal) ne sont pas clôturés. Ils sont ainsi à la portée des animaux en divagation et autres facteurs pouvant compromettre l'hygiène des lieux.



Au plan institutionnel

- Les initiatives de renforcement des capacités en qualité et hygiène sont jugées encore insuffisantes. Le nombre limité de bénéficiaires des formations initiées jusqu'ici est déploré. L'option d'un « atelier national » est récusée. L'option proposée est celle des ateliers plus ciblés et plus localisés ;
- L'irrégularité des contacts avec l'équipe du projet PSRA-Requins est déplorée. Des visites plus fréquentes des animateurs du projet sur le terrain auraient permis d'entretenir une concertation régulière et davantage sensibiliser sur le bien fondé de la protection des espèces de Requins;

Le caractère restreint du marché constitue un sujet de préoccupation. Les bénéficiaires ont sollicité un appui en terme d'accompagnement pour la prospection de nouveaux marchés afin de ne plus se soumettre aux prix fixés par le nombre limité de négociants et d'accroître leurs revenus. De façon plus concrète, les femmes souhaiteraient profiter d'un appui de la part du PSRA_Requins pour (a) un voyage de prospection au Mali et au Burkina pour un groupe de 2 femmes, (b) un séminaire de formation par un technico-commercial afin de familiariser les femmes aux meilleures techniques d'emballage ou de marketing.

Au niveau financier

- L'absence d'un fond de roulement ne permet pas de satisfaire la demande en produits finis. En effet faute de moyens financiers, il arrive que les femmes transformatrices ne puissent pas honorer des commandes notamment des pays limitrophes.

5. Recommandations

Pour pérenniser les impacts des fours de braisage de petits pélagiques sur l'amélioration des conditions de vie des femmes transformatrices de Requins, les recommandations suivantes ont été formulées par les évaluateurs:

5.1. Niveau logistique

- Augmentation du nombre des fours et des claies de séchage afin d'en faire bénéficier un plus grand nombre de femmes formatrices de Requins. Une demande a été faite dans ce sens par un autre GIE de femmes basé à Joal.
- Fournitures de bâches appropriées pour recouvrir les produits pendant la phase de séchage sur les claies.
- Construction de petits hangars de stockage pour produits finis.
- Délimitation et clôture des sites/espaces attribués aux fours fournis par le « PSRA-Requins » pour une meilleure visibilité de son action. En effet, si le panneau du projet est visible, l'espace occupé par le projet n'est pas clôturé.

5.2. Niveau institutionnel

- Organiser une autre session de formation en qualité – hygiène pour les localités de M'Bour et Joal pendant 4 jours.
- Assurer un suivi plus régulier de l'utilisation des fours offerts par le PSRA_Requins par une présence plus rapprochée sur les sites en collaboration avec des ONGs nationales ou locales.
- Aider les femmes bénéficiaires des fours à effectuer un voyage d'étude / de prospection de marchés au niveau sous régional.

5.3. Niveau financier

- Appui à la mise en place d'un fonds de roulement.
- Suivi et accompagnement en vue de la pérennisation du fond et dans une perspective d'autonomisation progressive.

6. Suivi et contrôle de la reconversion des femmes

Pour un meilleur suivi de la reconversion des femmes ayant bénéficié des fours, il est proposé de mettre en place le système d'évaluation de l'effectivité de cette mesure. Aussi, il est proposé une stratégie de suivi pour permettre de contrôler l'abandon effectif de la transformation des Requins et l'adoption du système de braisage de petits pélagiques ou autres espèces abondantes.

Ce travail sera fait de façon participative et impliquera plusieurs institutions dont la Direction des Pêches maritimes et ses services décentralisés ((Inspections régionales, services départementaux et postes de contrôle), le Centre de Recherches Océanographiques de Dakar-

Thiaroye, les Organisations Socioprofessionnelles (OSP) les plus représentatives de chaque région, le projet PSRA-Requins et le/les bailleur(s) de fonds du programme.

- Présence régulière sur le terrain des responsables du PAN-Requins Sénégal et pour sensibilisation et information des femmes des centres cibles sur le projet de reconversion des pêcheurs spécialisés de Requins. Cette action sera portée par la DPM. Elle bénéficiera de l'appui du projet PSRA-Requins et des OSP.
- Suivi permanent des produits transformés par les femmes pêche ayant bénéficié des fours pour s'assurer de l'effectivité de sortie de la pêche des pêcheurs bénéficiaires de la reconversion. Il concernera également les débarquements pour évaluer les mises à terre en Requins et leur devenir. On pourra ainsi apprécier si la reconversion des femmes a des effets collatéraux sur les débarquements en Requins. Cette activité sera assurée par la DPM en partenariat avec le CRODT qui bénéficie d'un réseau d'enquêteurs dans les principaux centres de pêche le long du littoral sénégalais et des OSP.
- Suivi scientifique du projet sera assuré par le Centre de Recherches Océanographiques de Dakar-Thiaroye. Il consistera essentiellement à évaluer l'impact économique (rentabilité financière des activités), sociale (emplois créés) et environnemental. Le CRODT bénéficiera de la collaboration de la DPM et du projet PSRA-Requins.
- Organisation d'un atelier annuel d'évaluation de la reconversion pour en tirer les enseignements et au besoin réorienter la démarche. Cette activité sera pilotée par le projet PSRA-Requins et bénéficiera de l'appui de tous les autres partenaires.

Annexe 1 : Histoire de Gnima SARR, formatrice de produits halieutiques à Joal

Gnima SARR est une jeune dame habitant Joal, une localité de la commune de Mbour (région de Thiès au Sénégal), à 114 km de Dakar. Elle est affiliée à un groupement de femmes qui s'activent dans la transformation des produits halieutiques telle que le salage et le séchage des produits requins entre autres. L'implantation du projet « Appui à la mise en œuvre du Plan Sous Régional d'Action pour la conservation et la gestion durable des Populations de Requins, PSRA-Requins », a contraint Gnima et ses congénères à abandonner la transformation des produits Requin et à se reconvertir dans le braisage des sardine et ainsi contribuer à l'objectif de préservation des espèces requins le long des côtes sénégalaises.



«Je me nomme Gnima SARR, j'ai 47 ans et je vis à Joal. Je suis mariée et mère de sept enfants dont le plus âgé est à l'université et le cadet a 7 ans. Pour aider mon mari dans l'entretien de la maison et l'éducation de nos enfants, je me suis très tôt investie dans la transformation des produits halieutiques. Déjà, enfant j'aidais ma mère active dans la transformation des produits de la mer.

Soucieuse de gagner beaucoup d'argent, je m'étais investie dans le séchage et le commerce des produits Requins. Il faut dire que la demande pour cette matière était très forte. Parallèlement, j'avais une activité de braisage de sardine. Mais celle-ci était vraiment subsidiaire jusqu'à ce qu'on nous interdise l'exploitation des produits Requins. La situation a été très difficile car le manque à gagner était important. En plus personne ne nous a informés des raisons de cette interdiction. Alors pour moi c'était une décision vraiment arbitraire.

Je n'avais plus le choix, et je me suis davantage investie dans le braisage de la sardine. Je dois dire qu'au début la situation n'était pas aisée. Je devais louer un four à 3 000 francs CFA par jour pour pouvoir fumer mes produits. Ce montant s'ajoutait aux multiples autres dépenses qui vont du transport du poisson de la plage vers le lieu de transformation, l'achat de la paille pour le feu, la main d'œuvre pour l'étagage du poisson sur le four et le décorticage après le fumage. Pour braiser une quantité de 300 kilogrammes de sardines, il faut calculer un montant total de dépenses avoisinant 150.000 francs CFA (soit environ 225 euros).

Depuis que le projet nous a dotées de fours, je n'en loue que lorsque ceux-ci sont utilisés par d'autres membres de notre groupement. Le nombre de fours est limité, nous sommes obligées de les utiliser à tour de rôle. Alors à défaut d'en disposer un chacune, augmenter le nombre de fours mis à notre disposition serait très bénéfique.

Un autre avantage des fours est qu'ils nous permettent de travailler dans de meilleures conditions d'hygiène. Avant faute d'accès aux fours, en nombre limité et onéreux, certaines d'entre nous braisaient leurs poissons à même le sol. La consommation en paille combustible était plus importante. La fumée dégagée était à la limite du supportable. D'ailleurs, bon nombre d'entre nous ont eu des problèmes d'yeux.

Depuis l'avènement des fours, j'ai senti une réduction sensible des frais à engager pour le braisage de mes produits, mais aussi l'amélioration de la qualité de mes produits. Ma clientèle en est satisfaite.

Le problème récurrent reste cette clientèle. Elle est très restreinte et nous vient en partie de pays voisins comme le Burkina Faso et le Mali. La demande en poisson braisé est quelquefois faible. En plus, les acheteurs fixent des prix qui ne nous arrangent pas car ne nous permettant pas de rentrer dans nos fonds. L'élargissement du marché et l'augmentation des prix sont aujourd'hui nos principales doléances. Nous sollicitons le projet pour une meilleure promotion de nos produits et la prospection de nouveaux marchés. Nous demandons également davantage de formation en hygiène et qualité pour que nous puissions mieux valoriser notre travail. Autrement nous ne pourrions pas tirer bénéfice de nos activités de reconversion et si tel est le cas, je ne suis pas convaincue que tous continueront à respecter l'interdiction de transformer les produits requins ».

Au Sénégal, la pêche est la principale activité économique du secteur primaire. Les femmes y jouent un rôle capital. Très dynamiques, elles en tirent l'essentiel requis pour l'alimentation et l'amélioration des conditions de vie de la communauté.

Joal est l'un des 190 points de débarquements de la pêche artisanale. Il est situé sur la Petite Côte à 114 km de Dakar. Les femmes interviennent surtout dans la transformation et le micro-mareyage du poisson. Elles représentent environ 78 % de la population des transformateurs. Certaines d'entre elles sont propriétaires de moyens de production, de transformation et de transport.

La quasi-totalité des femmes interviennent dans la transformation des produits de pêche, même lorsqu'elles possèdent les moyens de production ou de transport. Les techniques de transformation vont de la fermentation au séchage en passant par le braisage.

Le braisage se fait sur des fours et dure en moyenne 1 à 2 jours. Le poisson est placé sur un grillage métallique au dessus du four et recouvert de cartons ou de tôles de façon à forcer la fumaison. A l'absence de four, le poisson est braisé à même le sol, refroidi, débarrassé de la tête, décortiqués et saupoudré de sel de façon à éviter l'infestation durant le séchage.

Il est difficile de déterminer avec exactitude les revenus générés par les activités de transformation, la rentabilité dépendant des périodes d'abondance ou de non abondance des produits halieutiques. Presque toutes les transformatrices assurent elles-mêmes la commercialisation de leurs produits surtout au niveau local. Quelquefois, des commerçants du Mali et du Burkina Faso voisins viennent pour approvisionner leurs marchés.

Les Requins sont pour la plupart en état de surexploitation et d'autres menacés d'extinction (le cas des poissons-scies), Afin de mettre un terme à cette surexploitation et arriver à la préservation des espèces requins, le projet "Appui à la mise en œuvre du Plan Sous Régional d'Action pour la conservation et la gestion durable des Populations de Requins (PSRA-Requins) a été initié. Une de ces activités consiste à aider à la reconversion des femmes transformatrices de Requins vers la transformation d'autres espèces dont l'état des stocks ne présente pas d'inquiétude.

Dans le cadre de sa mise en œuvre, le projet "Appui à la mise en œuvre du Plan Sous Régional d'Action pour la conservation et la gestion durable des Populations de Requins (PSRA-Requins) de la Commission Sous Régionale des pêches (CSR) a organisé du 13 au 14 juin 2008 à Mballing (Mbour – Sénégal) un atelier de formation pour les femmes transformatrices exclusives de Requins au Sénégal. 35 femmes venant des différents sites spécialisés dans la pêche aux Requins au Sénégal (Saint-Louis, Potou, Lompoul, Djogué, Mbour et Joal) ont bénéficié d'une formation de qualité sur les techniques de transformation de poissons petits pélagiques (sardinelles) en respectant les normes d'hygiène.

L'atelier a été financé conjointement par la Fondation Ensemble, Peter Scott Foundation, l'IUCN et la FIBA dans le cadre du projet "Appui à la reconversion des Femmes Transformatrices de Requins au Sénégal" mis en œuvre par la CSR, le CREDETIP et la Direction des Pêches Maritimes du Sénégal.

Interview réalisée par Amadou MBODJ, Chef du Service de la Communication de la CSR, lors d'une visite de terrain à Joal – Août 2010

Gnima's story

Gnima SARR is a young lady living in Joal, a community of Mbour (region of Thies in Senegal), 114 km from Dakar. She is affiliated to a group of women who were active in the fish processing and salting and drying of shark products among others. The implementation of the project "Support to the implementation of the Sub Regional Action Plan for the conservation and sustainable management of shark populations, shark-SRPA, has forced Gnima and her fellow to abandon Shark product processing and to convert herself to the smoking of sardines, and contribute to the goal of preserving shark species along the coast of Senegal.



"My name Gnima SARR, I am 47 years old and I live in Joal. I am married and mother of seven children, the eldest is at university and the youngest is 7 years old. To help my husband in the domestic duties and the education of our children, I invested early in the processing of fishery products. Even as a child I helped my mother in her activity of processing seafood.

Since I wanted to have a quick return on my investment I went into the drying and trade of shark products. Demand for these products were very strong. Meanwhile, I had an alternate activity of braising of sardines. But it was truly alternative until the capture, process and the trade of sharks were banned. The situation was very difficult because the lost of profit was important. No one informed us of the reasons for the ban. So for me it looked like an arbitrary decision.

Since my choice was limited, then I increased my investment in the braising of sardines. At the beginning the situation was not easy. I had to rent a furnace at 3000 CFA (about 5 Euros). In addition I had to afford other expenses related to the transportation of the fish from the beach to the place of processing, purchasing straw for fuel, labour for the display of fish in the oven and peeling after smoking. To smoke a quantity of 300 kilograms of sardines, we must calculate a total cost of around 150. 000 francs CFA (about 225 Euros).

Since the project has equipped us with ovens, I rent ovens just when ours are not available or are being used by other group members. Since the number of furnaces is limited, we are compelled to use them in turn. Even if it is not possible to have one per member, increasing their number would greatly benefit us.

Another advantage of the ovens is that they allow us to work under better hygiene conditions. Before, without oven access or because of their limited number and the high cost of renting, some of us braised their fish on the ground. The operating cost of the straw was higher. The smoke was almost unbearable. Moreover, many of us have had eye problems.

Since we have access to the furnaces, I have felt a significant reduction in costs related to braising my products, and a subsequent improvement of their quality. My customers are satisfied.

Our recurring problem remains the small market size with customers coming in part from neighbouring countries like Burkina Faso and Mali. The demand for braised fish is sometimes weak. And buyers set prices that do not suit us because it cannot allow us to make profit. The expansion of the market and the promotion of our products are now our main concerns. We request the project to support in helping us to better promote our products, to prospect new markets. We also call for more training in hygiene and quality so that we could better promote our work. Otherwise we cannot benefit from our activities of conversion and whether this is the case, I am not convinced that some of us will continue to observe the ban to process the shark products."

In Senegal, fishing is the main economic activity in the primary sector. Women play a crucial role. Very dynamic, they provide the most needed for food and improved living conditions of the community.

Joal is one of 190 landing sites for small scale fisheries. It is located on the small coast, at 114 km from Dakar. Women are mainly involved in processing and micro-marketing of fish. They represent about 78% of the population of transformers. Some of them are owners of their means of production, processing and transportation. Almost all women are involved in the processing of fishery products, even when they possess the means of production or transportation. Transformation techniques range from fermentation to drying through braising.

Braising is done on kilns and lasts 1 to 2 days. The fish is placed on a wire mesh above the oven and covered with cardboard or sheet so as to force the braising. Some fish are braised on the ground, cooled, the heads cleaned, peeled and sprinkled with salt so as to prevent infestation during drying.

It is difficult to determine accurately the income generated by the processing operations. Profitability depends on the periods of abundance or non-fish products. Almost all the processors themselves ensure the marketing of their products especially at the local level. Sometimes, traders from Mali and Burkina Faso come to supply their markets.

Some shark species are mostly over-exploited and others are endangered (the case of sawfish). To put an end to this exploitation and achieve the preservation of sharks species, the project "Support to implementation of the Sub Regional Action Plan for the conservation and sustainable management of shark species (SRAP-Sharks) has been initiated. One of its activities is to assist in the reconversion of women formerly involved in the processing of shark products toward the processing of other species including the state of stocks is of no concern.

As part of its implementation, the project "Support to the implementation of the Sub Regional Action Plan for the conservation and sustainable management of shark species (SRAP-Sharks) of the Sub-Regional Fisheries Commission (SRFC) organized from 13th to 14th of June 2008 at Mballing (Mbour - Senegal) a training workshop for women involved exclusively in processing shark products in Senegal. 35 women from different specialized landing sites for sharks in Senegal (Saint Louis, Potou, Lompoul Djogué, Mbour and Joal) received a training on quality in processing techniques of small pelagic fishes (sardines) respecting the standards of hygiene. The workshop was jointly funded by the Peter Scott Foundation, IUCN and the FIBA under the project "Support to reconversion of women involved in processing of shark products in Senegal", implemented by the SRFC, the CREDETIP, and Directorate of Marine Fisheries of Senegal.

Interview by Amadou MBODJ, SRFC Head of Communications, during a field visit in Joal (Senegal) – August 2010

Annexe 2 : Questionnaire administré

Questionnaire pour évaluation de l'impact des fours de braisage offerts par le PSRA pour la reconversion des acteurs

Dans le cadre de la reconversion des acteurs spécialisés dans la filière Requins, nous avons sollicité l'appui de la FIBA à travers le projet PSRA-Requins qui a financé la construction de trois fours de braisage de petits pélagiques pour vous permettre de vous orienter vers d'autres activités.

Veillez nous aider à évaluer l'impact de ces fours sur la reconversion des acteurs de la filière Requins.

1. Avez-vous bénéficié des fours de braisage mis à disposition par le projets PSRA ?

Oui Non

2. Quelle utilisation faites-vous de ces fours ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Que faisiez-vous avant de disposer de ces fours ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. Est-ce qu'il y a eu un changement dans vos activités et votre quotidien ?

Oui Non

5. Qu'est-ce qui a changé ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

6. Les revenus tirés de votre nouvelle activité vous permettent-ils de satisfaire à vos besoins ?

Oui Non

7. Quelle comparaison faites-vous entre la nouvelle filière par rapport à celle d'avant, c'est-à-dire la transformation des produits de Requins ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

8. Êtes-vous satisfaite de la situation actuelle ?

Oui Non

9. Pourquoi ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

10. Souhaiteriez-vous changer ou améliorer quelque chose dans vos activités ?

Oui Non

11. Pourquoi ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

12. Si Oui, quoi et comment ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

13. Y a-t-il parmi vous quelques uns qui continuent la transformation des produits de Requins ?

Oui Non

14. Pour quelle raison ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

15. Le fait que vous ayez abandonné la transformation des produits requins à t-il découragé la capture de cette espèce ?

Oui Non

16. Qu'est-ce qui vous le faites dire ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

17. Tirez-vous un intérêt dans la reconversion des acteurs ?

Oui Non

18. Pourquoi ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

19. Quelle autre solution préconisez-vous faire pour alléger l'effort de pêche exercé sur la filière Requins dans votre Région et dans tout le Sénégal ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Merci beaucoup pour avoir répondu à nos questions. Nous aimerions prendre votre photo pour illustrer cette interview qui paraîtra dans le rapport de la FIBA, l'organisme qui a financé vos fours.