

De la pirogue au plat

Le poisson fumé sur la Petite Côte sénégalaise

Fatou Ndoye, ENDA-GRAF, Dakar
Pascale Moity-Maïzi, CNEARC, Montpellier
Cécile Broutin, GRET, Dakar

ENDA-GRAF, CNEARC, GRET, CIRAD

Afin de faciliter la tâche au lecteur, nous avons établi les correspondances entre quelques lettres alphabétiques wolof et l'alphabet français.

Les consonnes

c : c'est ce qu'on entend approximativement en français dans tiens. Exemple : *cin* (marmite) ou *ceeb* (riz).

j : c'est ce qu'on entend en français dans dieu. Exemple : *jën* (poisson), *geej* (poisson fermenté).

ñ : existe en français dans pagne. Exemple : *ñaar* (deux), *ñaw* (tranchant).

x : c'est la jota espagnole. Exemple : *laax* (bouillie de mil), *keccax* (poisson fumé), *weex* (blanc).

Les voyelles

a : comme le son français.

e : se prononce è ou ê. Exemple : *dem* (partir), *fonde* (bouillie de mil).

ë : c'est le son qu'on entend dans demain. Exemple : *jën* (poisson), *ngëmb* (plat sénégalais).

u : c'est le ou français dans fou. Exemple : *ceebu jën* (riz au poisson).

Les doubles voyelles transcrivent les voyelles longues. Exemple : *geej* (poisson fermenté), *yeet* (mollusque fermenté), *laax* (bouillie de mil).

Photos de couverture : M-L. Gutierrez, S. Fournier

© Cirad 2002

ISBN 2-87614-517-0

Sommaire

Résumé	5
Abstract	6
Introduction	7
Aperçu de la filière halieutique au Sénégal	9
Historique et caractéristiques du secteur de la pêche.....	9
L'importance de la pêche dans l'économie nationale	11
La transformation des produits halieutiques.....	13
Les systèmes techniques, les savoir-faire et les processus d'innovation	23
La fabrication du <i>keccax</i> à Mbour et Joal.....	23
Une situation de concurrence sur le marché des produits halieutiques.....	23
La coexistence de plusieurs systèmes techniques.....	24
Les principaux procédés et outils de fabrication du <i>keccax</i>	25
Une organisation de la production de plus en plus coûteuse.....	35
Les stratégies commerciales et les acteurs des transactions	39
Les savoir-faire et les spécialisations.....	43
Les processus d'innovation	51
La réorganisation et les perspectives autour de la production de <i>keccax</i>	55
L'évolution de la consommation de <i>keccax</i> chez les ménages dakarois	63
Les conditions économiques des ménages et l'évolution des styles alimentaires	63
L'évolution de la consommation de poisson dans l'alimentation.....	67
L'importance de la consommation de <i>keccax</i> chez les ménages	69
Les pratiques d'approvisionnement en <i>keccax</i>	73
Conclusion	79
Bibliographie	85
Glossaire	87

Résumé

Au Sénégal, la pêche et la transformation du poisson sont des activités anciennes qui ont une grande importance sur le plan économique, social et culturel, sachant que le poisson couvre plus de la moitié des besoins en protéines. En prenant le *keccax* (sardinelle fumée, salée et séchée) comme objet technique de leurs investigations, les auteurs ont, d'une part, étudié les systèmes techniques à l'œuvre dans la transformation artisanale, en mettant en évidence les différentes tâches et processus d'acquisition et de transmission des savoir-faire, d'innovation et d'organisation de l'activité, et, d'autre part, enquêté auprès des consommateurs afin d'appréhender leurs préférences, leurs critères de choix, ainsi que les tendances d'évolution. Cette double démarche permet de dégager des interactions entre consommation des ménages et systèmes techniques de transformation. Le premier chapitre souligne la forte contribution de la pêche au produit intérieur brut, son apport en devises et le nombre d'emplois générés, avant d'aborder la transformation des produits, tant industrielle qu'artisanale. Cette dernière fournit la majorité des produits transformés consommés au Sénégal. La consommation de *keccax* a tendance à croître et on observe des évolutions dans les techniques et la répartition des tâches, notamment entre hommes et femmes. De plus en plus d'hommes s'intéressent à la production du *keccax*, ce qui a des incidences sur la qualité des produits et l'innovation. Le deuxième chapitre s'intéresse à ce qui fait la spécificité du *keccax*, en identifiant les opérations, les procédés ou les outils qui justifient une même appellation pour un produit qu'on peut obtenir par trois voies différentes (braisé au sol, braisé au four, bouilli). Des variations techniques permettent aux acteurs de la transformation de couvrir le plus de segments de marché possible. Il apparaît que le système technique du *keccax* constitue un véritable enjeu pour une multitude d'acteurs attirés sur la Petite Côte. L'évolution de la consommation de *keccax* fait l'objet du troisième chapitre. Cette évolution est fondée sur des changements d'ordre économique, notamment une diminution significative du pouvoir d'achat. Il existe plusieurs types de *keccax* et de nombreux acteurs autour de la transformation et de la commercialisation. Les pratiques d'approvisionnement et les critères de choix chez le consommateur se différencient en fonction de ces variables. Les revendeurs sur les marchés fournissent les ménages en *keccax* mais aussi en d'autres produits transformés, souvent de qualité sanitaire médiocre. En conclusion, à partir du cas des femmes formatrices de Mbour déplacées vers un nouveau site éloigné de la ville, plusieurs perspectives d'action sont tracées pour améliorer la qualité et l'hygiène de leurs produits, les soutenir dans l'obtention de crédits et l'organisation des circuits de commercialisation, informer les consommateurs de la spécificité de leur *keccax* sur un marché très diversifié.

Abstract

From the dugout to the dish : smoked fish on the Petite Côte in Senegal. In Senegal, catching and processing fish are ancient activities of great economic, social and cultural importance. In fact, fish provides more than half of the country's protein requirements. The authors of this study examined the technical systems used in the small-scale processing of *keccax* (smoked, salted and dried sardinellas). They highlighted the different tasks and processes involved in obtaining and passing on know-how, innovation and how the activity is organized. They also conducted a consumer survey to determine the preferences, the criteria for choosing products and the trends. This twofold approach made it possible to determine the interactions between household consumption and technical processing systems. The first chapter underlines the important contribution made by fishing to gross national product, currency and job creation before going on to deal with industrial and small-scale product processing. The majority of processed products consumed in Senegal are produced on a small scale. *Keccax* consumption is on the increase and changes in the techniques and distribution of tasks have been observed, particularly between men and women. More and more men are interested in *keccax* production, which has an impact on product quality and innovation. The second chapter focuses on the specific nature of *keccax* and identifies the operations, procedures or tools which justify why a product that can be obtained in three different ways (braised in the ground, braised in an oven and boiled) has a single name. Technical variations have meant that stakeholders involved in processing can cover as many market sectors as possible. The technical system used for *keccax* seems to be an important stake for a multitude of stakeholders who are drawn to the Petite Côte. The third chapter covers the evolution and consumption of *keccax*. This evolution is based on economic changes, particularly the significant drop in purchasing power. There are several types of *keccax* and numerous stakeholders involved in processing and marketing. These variables determine the methods of supply and the criteria used by consumers to choose the product. Market retailers provide households with *keccax* as well as other processed products, whose quality in terms of health is often mediocre. Based on the case of the women processors in Mbour who were moved to a new site a long way from the town, the conclusion outlines several options for action in order to: improve the quality and hygiene of their products; to support them in their attempt to obtain credit and organize marketing circuits; and to inform consumers of the specific nature of their *keccax* in a very diverse market.

Introduction

Pour élaborer ce dossier scientifique sur la transformation et la consommation du *keccax*¹ au Sénégal, nous sommes partis d'une série de constats :

- l'abondance des écrits sur la pêche et la transformation du poisson au Sénégal, écrits de toutes catégories (projets, thèses, articles...), montrent l'importance de ce secteur pour l'économie nationale ;
- entre 1980 et 2000, les études et tests se sont multipliés sur l'innovation technique constituée par les fours, l'enjeu étant de faciliter l'écoulement des produits secondaires sur les marchés national et régional d'Afrique de l'Ouest ;
- un grand nombre d'institutions nationales s'occupent de la pêche et de la transformation, avec des services décentralisés dans les différents sites de débarquement, sous le contrôle exclusif de l'Etat ;
- les projets financés par l'Etat sénégalais et, surtout, par les bailleurs de fonds européens, prolifèrent dans ce secteur ;
- des sommes importantes sont investies dans le réaménagement des sites et, plus largement, dans le transfert de techniques autour de la pêche et des captures ;
- la part du poisson transformé dans l'alimentation augmente, avec une régression du poisson frais sur le marché national ;
- le mareyage et la concurrence entre débouchés (vente en frais, transformations artisanale et industrielle) se développent ;
- la main-d'œuvre masculine progresse dans le secteur de la transformation, c'est un indice du rôle que joue désormais cette activité dans l'absorption du chômage rural et urbain ;
- les sites de transformation artisanale sont transférés hors des zones de débarquement/mareyage, libérant ainsi la place pour les sociétés exportatrices et les technologies de conditionnement rapide, à quai, du frais (camions frigorifiques sur les quais...), et reléguant les formes artisanales concurrentielles loin des débarcadères et des matières premières.

Par ailleurs, on note l'émergence d'un nouveau discours officiel sur l'hygiène et la qualité :

- les sites traditionnels sont jugés insalubres, et les techniques de transformation (notamment du *keccax*), sont dénoncées comme consommatrices d'énergie et donc nuisibles à l'environnement, et comme une menace pour la santé des transformatrices par l'exposition à la fumée et le travail pénible, arguments qui justifient leur remplacement par des techniques nouvelles et désormais en voie de généralisation, tels les fours ;
- les poissons transformés sont jugés peu hygiéniques pour la consommation nationale et l'exportation, ce qui a permis d'imposer des techniques présentées comme plus rationnelles (économiquement) et hygiéniques (congélation, fours) ;
- il n'y a aucun contrôle sur la traçabilité des produits, notamment destinés à l'exportation en frais ; le même argument est donné aux transformateurs pour promouvoir une amélioration de la qualité de leurs produits (par innovations techniques) et de la traçabilité (par intégration à des réseaux institutionnalisés : groupements d'intérêt économiques, coopératives de commercialisation...).

Tous ces constats nous ont rapidement démontré la nécessité d'une grande vigilance dans l'approche locale des questions concernant l'évolution nécessaire de la filière poisson et la qualité, afin d'éviter le piège du discours officiel qui consiste à poser comme une série

1. Nom donné à la sardinelle fumée, salée et séchée.

d'évidences le manque d'hygiène et tout l'intérêt d'une démarche de qualification. Il fallait, au contraire, partir des discours, des pratiques et des représentations des consommateurs et des transformateurs, identifier avec eux ce qui fait la qualité d'un produit, notamment d'un *keccax*, recenser leurs attentes et réactions face aux nouveaux discours, aux nouvelles procédures et instances de contrôle, ou face aux innovations...

En prenant le *keccax* comme objet technique de nos investigations, centrées sur l'articulation entre techniques de transformation et consommation, nous nous sommes donc intéressés :

- aux systèmes techniques de transformation pour mettre en évidence des tâches ou opérations stratégiques de ce secteur de transformation artisanale, comprendre les processus d'acquisition et de transmission des savoir-faire, les processus d'innovation et l'organisation de l'activité ;
- à la consommation pour en comprendre les déterminants, appréhender les préférences des consommateurs, les critères de choix et les tendances d'évolution.

Ces deux grands axes d'analyse permettront de préciser les interactions qui s'opèrent entre la consommation des ménages et les systèmes techniques des transformateurs, et plus globalement de proposer quelques perspectives d'action et d'évolution du secteur de la transformation des produits de la pêche au Sénégal.

L'ambition première de ce travail a été finalement de sortir des constats d'évidence que trop de documents présentent sans jamais les illustrer par des preuves, de rompre avec les modèles de description et d'analyse (essentiellement macro-économiques) du secteur de la pêche, enfin de remettre en question les modèles fonctionnalistes et mécanistes qui offrent trop souvent une vision linéaire du fonctionnement des opérateurs, des filières et, plus largement, du secteur.

Malgré la récurrence des constats, nous avons en permanence « cultivé le doute » : c'est pourquoi nous poserons certaines informations non plus comme des postulats mais comme des manières de « voir » (assez uniformes) la transformation, les techniques de transformation, les besoins des acteurs (transformateurs, consommateurs). Ainsi, nombreux sont les documents affirmant que la transformation artisanale du poisson (à Mbour, en particulier) est « traditionnelle », qu'elle utilise des « techniques rudimentaires », valorise peu ou mal les produits, propose une faible diversité de produits, est génératrice enfin de dégâts : sur la santé, sur l'environnement terrestre et maritime... Nous ne chercherons pas à vérifier le bien-fondé de ces affirmations, nous ne les avons pas prises non plus comme points de départ de nos enquêtes. Aussi général soit-il, ce type de postulat constitue pour nous l'expression d'un point de vue, certes largement partagé, dont la validité n'est pourtant jamais totalement démontrée.

Une double démarche a donc guidé nos recherches. D'une part, une étude détaillée des systèmes techniques à l'œuvre dans la transformation a été menée, centrée sur le système qui fait le plus « parler de lui » et qui mobilise actuellement le plus de projets locaux, à savoir le système technique de transformation de la sardinelle en *keccax*. Cette recherche donne la parole aux acteurs de la transformation, révélant la dynamique de la filière *keccax*, la richesse des savoirs engagés dans cette activité, les représentations du marché et de la consommation exprimées par tous ceux qui sont censés répondre à une demande croissante en *keccax*. D'autre part, une enquête approfondie a été réalisée auprès des consommateurs, en s'attachant à caractériser les liens, représentations et pratiques propres à la consommation de *keccax*,

Ces travaux ont permis de mettre en évidence les attentes, les perceptions, les pratiques ainsi que les relations, de construction ou d'opposition, qui existent entre ces deux groupes directement concernés par le *keccax* et par les innovations dans le secteur.

Replacés dans le cadre général de la pêche artisanale au Sénégal, les résultats de ces recherches permettront, espérons-le, de montrer la spécificité du secteur, en même temps que les limites de certains constats et de certaines démarches, puis de souligner les perspectives d'avenir se dégageant d'une analyse des articulations entre divers espaces d'action et diverses « arènes » qui définissent ensemble les contours de la filière *keccax*.

Aperçu de la filière halieutique au Sénégal

Cécile BROUTIN, Gret, Dakar

Historique et caractéristiques du secteur de la pêche

La pêche et la transformation du poisson sont des activités anciennes, traditionnelles, qui expliquent que ce secteur a une grande importance sur les plans culturel, social et économique et qu'il joue un rôle primordial dans l'alimentation des populations.

Des conditions favorables, un peuple de pêcheurs

Les eaux sénégalaises, notamment celles qui bordent la presqu'île du Cap-Vert, sont parmi les plus poissonneuses du globe en raison d'un phénomène appelé « *upwelling* »². Ces conditions favorables, la position géographique du Sénégal avec ses 700 km de côtes maritimes expliquent sans doute que la pêche y soit une activité ancienne. Trois communautés se distinguent particulièrement : les Wolofs de Guet Ndar (Saint-Louis), les Lébous du Cap-Vert et de la Petite Côte, les Sérères Nyominka des îles du Saloum. L'ancêtre de la pirogue sénégalaise remonterait au XVI^e siècle. Elle était constituée au départ d'un simple tronc évidé, propulsé à la pagaie. Vers le début du XVII^e siècle, on assiste à l'apparition de la voile. Les éperons faisant office de brise-lames et les bordés sont rajoutés au cours du siècle suivant. Enfin, le moteur hors-bord apparaît vers 1950.

Selon la Direction de l'océanographie et des pêches maritimes (Dopm) du ministère de la Pêche, en 1996, l'effectif de la flottille sénégalaise était le suivant : 11 600 pirogues, dont 9 300 motorisées (80 %), 212 chalutiers, dont 60 chalutiers étrangers (28 %), 6 sardiniers, dont 2 sardiniers étrangers (33 %), 62 thoniers, dont 60 thoniers étrangers (97 %). Les principales prises sont les petits pélagiques³ (sardinelle, chinchard, maquereau...) qui représentent 72 % des prises et, pour le reste, les espèces démersales⁴ (crevette, céphalopode, rouget, dorade...).

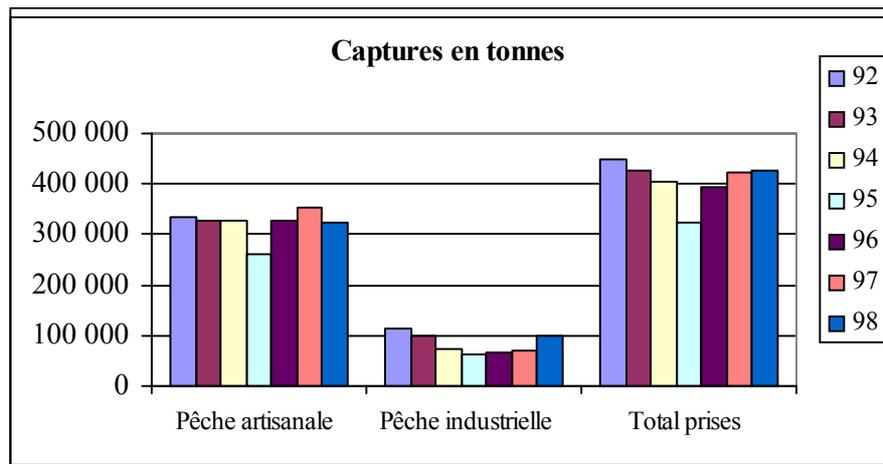
On distingue deux saisons de production : une saison de faibles captures de juin à octobre, où les volumes de produits diminuent, et une saison de forte production allant de novembre à juin. Les captures de la pêche artisanale sont principalement des espèces pélagiques alors que les produits de la pêche industrielle sont des espèces démersales.

Au Sénégal, le secteur de la pêche a connu une forte croissance depuis trois décennies. Les captures ont été multipliées par huit en 32 ans (Alliez, 1998). Les débarquements des flottilles sénégalaise et étrangères ont atteint en 1996 plus de 415 000 tonnes. En 1997, le volume débarqué s'est élevé à 421 000 tonnes et à 425 000 tonnes en 1998 (figure 1). Cette évolution est principalement liée à l'augmentation des petits pélagiques débarqués par la pêche artisanale. Il faut, bien sûr, prendre ces données avec précaution car il demeure assez difficile d'estimer précisément les volumes de produits pêchés. Elles semblent confirmer, cependant, une certaine stagnation après une hausse continue pendant plusieurs années (avant la dévaluation du franc Cfa).

2. Remontée d'eaux froides, riches en sels nutritifs, le long de la pente du plateau continental, accélérée par la présence de canyons sous-marins qui font effet de « tuyères », lesquelles grâce à l'éclairement solaire provoquent une production importante de plancton, base de la chaîne alimentaire. L'*upwelling* est permanent au large du Sahara occidental et sa durée décroît lorsqu'on se déplace vers le sud. Au large de Dakar, il dure de novembre à juin.

3. Se dit d'un organisme vivant en pleine eau ou en surface.

4. Se dit d'un organisme vivant à proximité du fond de la mer.



Source : Crodt et Dopm.

Figure 1 : Evolution des captures de 1992 à 1998.

La pêche artisanale et la pêche industrielle : deux systèmes qui cohabitent

La pêche artisanale : une activité dynamique

La pêche artisanale est très importante dans la filière en termes de volumes capturés et de nombre de pêcheurs en exercice. Cette activité est particulièrement dynamique puisque, en 1997, elle représentait 78 % des captures du Sénégal (Observatoire économique de la pêche au Sénégal, Oeps, 1998), 85 % de ces dernières étant des espèces pélagiques (Broutin et al., 1996). La même année, la pêche artisanale employait environ 52 000 marins pêcheurs. Les grands centres de pêche artisanale sont Joal, le plus important (130 000 tonnes en 1997 et 160 000 tonnes en 1998, soit près de 50 % du secteur), Mbour, Saint-Louis et Kayar.

Les volumes capturés ont augmenté grâce à l'introduction de nouvelles techniques de pêche, notamment les sennes tournantes. Les pirogues traditionnelles avec ou sans moteur sont généralement utilisées par les pêcheurs. Actuellement, le parc piroguier compte 11 600 unités dont 80 % sont motorisées (Alliez, 1998).

Schématiquement, la pêche artisanale représente annuellement des prises d'environ 350 000 tonnes, 75 000 tonnes étant exportées, 175 000 tonnes commercialisées en frais, dont un tiers sur Dakar, et 100 000 tonnes transformées, soit au final 30 à 35 000 tonnes de produits finis, dont environ les deux tiers sont destinés au département de Mbour (environ 20 000 tonnes), le reste au département de Dagana (Saint-Louis), environ 2 500 tonnes, à Dakar, Fatick, la Casamance, et quelques autres lieux (Kayar, Lompoul). En 1995, le ministère de la Pêche estimait à 4 800 tonnes le volume des exportations de produits de la pêche transformés artisanalement. En 1996, le Bureau de contrôle des pêches avançait le chiffre de 4 100 tonnes (équivalant à 12 000 tonnes en frais).

L'irrégularité des apports et les moyens limités de distribution font que les plages constituent un véritable goulet d'étranglement. A proximité immédiate de Dakar, les usines de farine de poisson collectent les invendus ; ailleurs, le produit peut être purement et simplement abandonné. Cela explique que les activités de transformation artisanale se soient développées près des lieux de débarquement de la pêche artisanale, comme moyen de valorisation des surplus dans un premier temps, puis comme véritable activité économique entraînant, dans certains lieux ou à certains moments, une concurrence entre les mareyeuses et les transformatrices pour l'achat du poisson. En effet, il peut survenir des périodes sans apport, notamment pour des raisons climatiques en hivernage ou pendant les fêtes (pas de sortie en mer), où les prix s'envolent, rendant plus aléatoire la transformation.

La pêche industrielle : de plus en plus précaire

Contrairement à la pêche artisanale, la majorité des espèces capturées sont démersales et destinées à l'exportation. Actuellement, la flotte est composée de 280 navires dont 158 nationaux. Il existe trois types de pêche : sardinière, chalutière et thonière. La pêche sardinière n'était composée en 1996 que de deux unités (Sofreco, 1998). Elle est en forte diminution depuis le développement de la pêche artisanale de petits pélagiques.

Les équipements de la pêche industrielle sont vétustes et peu d'investissements ont été réalisés. Les navires ont une moyenne d'âge de vingt ans (Sofreco, 1998). Ainsi, les usines de traitement (congélation, transformation) ont tendance à s'approvisionner de plus en plus auprès de la pêche artisanale.

La dévaluation du franc Cfa, en janvier 1994, a eu un impact globalement positif sur la filière en général, avec une hausse de 30 % des produits frais et congelés et de 39 % pour la filière artisanale (frais et transformés). Le gain de compétitivité à l'export a été également amélioré. Les recettes d'exportation ont augmenté mais une concurrence s'est instaurée avec le marché local. Elle s'est traduite par une hausse des facteurs de production, y compris pour la pêche artisanale, par une montée générale des prix sur le marché local (+ 25 % pour les petits pélagiques et + 87 % pour les espèces démersales) alors que le pouvoir d'achat avait tendance à stagner, voire à baisser, par une orientation vers des produits d'exportation au détriment des petits pélagiques, tels que la sardinelle (remplacement d'une production traditionnelle tournée vers le marché local par une production de qualité destinée à l'exportation), avec une forte baisse de l'offre, en 1998, qui a entraîné une hausse des prix. Ainsi, cette année-là, le volume débarqué à Joal est passé de 69 950 à 53 130 tonnes.

La principale source de protéines

Les habitudes de consommation sont à base de céréales. Toutefois, les produits de la pêche sont la principale source de protéines des Sénégalais, couvrant 75 % de leurs besoins. Les Sénégalais sont de grands consommateurs de produits halieutiques puisque ces derniers entrent dans la composition de nombreux plats et particulièrement dans celle du plat national, le *ceebu jën* (riz au poisson). En 1997, la consommation moyenne annuelle de poisson, au Sénégal, était de 26 kg par habitant, pour une consommation moyenne mondiale de 13,5 kg par habitant. Ces chiffres élevés cachent cependant des disparités : à Dakar, la consommation s'élève à 43 kg par habitant alors qu'elle n'est que de 0,2 kg à Kolda, au sud du pays, au centre des terres.

Traditionnellement, la sardinelle, peu consommée par les ménages urbains, était transformée en *keccax* (poisson fumé) par les femmes des pêcheurs et stockée jusqu'en période de soudure (hivernage) pour être consommée. De nos jours, avec l'importance de l'exportation des autres espèces vers les pays européens, les ménages utilisent également, de plus en plus, la sardinelle (produit frais) dans leurs préparations. Le *keccax* semble aussi faire une percée dans les modes de consommation des Dakarais, notamment chez les ménages pauvres, en substitution au poisson frais. Au-delà de la valeur nutritionnelle, ce produit peut s'adapter à toutes les bourses.

L'importance de la pêche dans l'économie nationale

La forte contribution de la pêche au Produit intérieur brut (Pib), l'apport en devises, le nombre d'emplois générés expliquent que la pêche joue un rôle stratégique dans l'économie nationale. Elle est d'ailleurs considérée comme un des secteurs les plus porteurs et un vecteur de la croissance du Pib.

Une contribution importante au produit intérieur brut

Jadis reléguée au second plan, l'activité halieutique occupe aujourd'hui le premier poste du secteur primaire devant les produits phosphatiers et arachidières. Le secteur de la pêche a réalisé en 1996 un chiffre d'affaires global d'environ 200 milliards de francs Cfa. Sa valeur ajoutée (tous secteurs d'activité confondus) est estimée à 62 milliards de francs Cfa, dont 60 % sur le segment de la capture et 40 % sur le segment de la transformation. Il contribue ainsi pour 2,6 % à la formation du Pib total et pour 11 % à celle du secteur primaire, qui lui-même représente 23 % du Pib national (*Marchés tropicaux*, 1997).

Une source d'emplois et de revenus

La filière est aussi une importante source d'emplois dans le pays. On estime que 15 % de la population active du territoire est salariée du secteur. La pêche artisanale et ses activités dérivées représentent une source de revenus pour 200 000 personnes, contre 20 000 pour la pêche industrielle (*Marchés tropicaux*, 1997). La transformation artisanale constitue une source de revenus pour de nombreuses femmes qui exercent des petites activités de fumage, de braisage et de séchage près des centres de débarquement de la pêche artisanale, surtout sur la Petite Côte (Mbour, Joal) mais également à Dakar, en Casamance et sur la côte nord (Kayar, Saint-Louis). Le nombre d'emplois générés par la totalité de la filière, qu'il s'agisse de la production, de la transformation et de la commercialisation, est évalué à 600 000 (Alliez, 1998).

Un secteur pourvoyeur de devises

Pour l'Etat sénégalais, le secteur est pourvoyeur de devises par le biais de licences de pêche accordées aux sociétés étrangères. La filière pêche contribue aussi aux recettes de l'Etat à travers les divers accords et licences de pêche. Ainsi, les compensations financières accordées par l'Union européenne se sont élevées pour l'accord précédent (1994-1996) à 18 millions d'euros et à 48 millions d'euros pour l'accord en cours (1997-2001), soit près de 43 milliards de francs Cfa sur la période 1994-2001. A cela s'ajoutent les redevances perçues lors de l'octroi des licences de pêche à des navires étrangers ou nationaux, pour un montant total d'environ un milliard de francs Cfa en 1997.

La première source nationale d'exportations

Les produits de la pêche constituent la première source nationale d'exportations. Celles-ci portaient, en 1996, sur 107 000 tonnes de produits finis, soit 160 000 à 170 000 tonnes de produits finis en équivalent frais, c'est-à-dire 40 % des captures débarquées au Sénégal (Sofreco, 1998). En 1996, les recettes d'exportation des produits halieutiques ont atteint 160 milliards de francs Cfa. Le Bureau de contrôle des produits halieutiques (Bcph) de la Dopm estimait les exportations, en 1997, à plus de 111 400 tonnes, tous types de produits confondus, soit une hausse de 4 % en volume par rapport à 1996 (augmentation des exportations de produits congelés vers d'autres pays africains), et à 108 000 tonnes en 1998 (stagnation).

Depuis 1992, le volume global des exportations de produits halieutiques a connu une augmentation de 23 %, avec une hausse sensible vers l'Afrique (+ 61 % entre 1992 et 1997). Si la destination « Europe » enregistre une légère augmentation (+ 8 %) entre 1992 et 1997, l'année 1997 affiche un recul d'environ 5 % par rapport à 1996. De même, l'Asie pour laquelle les importations en provenance du Sénégal ont varié à la baisse en 1997 (- 16 %), en raison de la chute drastique des débarquements de céphalopodes (poulpes, notamment), principal produit exporté vers le continent asiatique. Quant à la destination « Amériques », les volumes exportés demeurent, pour la période 1992-1997, très faibles (0,2 % du tonnage global exporté en 1997).

La transformation des produits halieutiques

Au Sénégal, le secteur de la transformation est caractérisé par l'existence de deux systèmes très différents : le secteur artisanal qui fournit, essentiellement pour le marché local et régional, des produits séchés, salés, fermentés, fumés, et le secteur industriel qui valorise des produits « nobles » congelés (soles, gambas...) ou en conserve (thons, sardines...), destinés généralement à l'exportation vers les pays du Nord.

Un secteur de production segmenté

L'industrie : des produits haut de gamme pour l'exportation

La transformation industrielle des produits de la pêche a une importance non négligeable pour l'économie nationale tant en termes de nombre d'entreprises, d'effectifs employés qu'en termes de chiffre d'affaires. La pêche a ravi aux arachides d'huilerie, depuis 1985, la première place dans les exportations. Cependant, cette contribution importante à l'économie masque une situation grave que la dévaluation a quelque peu améliorée.

Plusieurs entreprises ont fermé leurs portes⁵ (Procos, Senegel, Surgel, Sopoa...) au début des années 90. Certaines, comme Saupiquet, ont transféré leurs activités dans d'autres pays (Côte d'Ivoire). La production des conserveries stagnait et les exportations étaient en baisse depuis 1986. Les revers qu'ont connus, en 1993, certaines industries, qui ont vu leurs productions refusées en France pour non-conformité aux règles européennes, ont encore secoué le secteur, les coûts des modifications nécessaires étant très élevés. Les aménagements appuyés par la Caisse française de développement (subvention de 30 %) et la relative compétitivité des produits liée à la dévaluation ont cependant redonné un peu de dynamisme aux opérateurs. Les chiffres masquent, toutefois, des situations très diverses. Ainsi, les conserveries de thon, qui s'approvisionnent auprès de la flotte thonière entièrement étrangère, paient leurs matières premières en devises. Les autres coûts de production (énergie, salaires...) n'ayant pas augmenté de 100 % et des efforts de réduction des frais généraux ayant déjà été engagés, ces usines ont pu faire quelques gains qui restent cependant limités.

Le secteur de la transformation comprend une cinquantaine d'entreprises d'activité, de taille et de nature variées⁶ : les spécialistes d'un produit (conserveries de thon, fabriques de farine de poisson, stockage en congelé), les transformateurs, principalement regroupés au sein du Gimes (Groupement des industriels, mareyeurs et exportateurs du Sénégal), les transformateurs-armateurs, principalement regroupés au sein du Gaipes (Groupement des armateurs et industriels de la pêche).

Le secteur de la transformation industrielle est principalement centré sur des produits faiblement transformés. Certaines entreprises se contentent de laver et conditionner les produits. On distingue ainsi deux types d'entreprises industrielles : les industries de conserverie de thon et celles de congélation ou de traitement en frais. On dénombre quatre conserveries de thon installées à Dakar (Sncds, Interco, Condak, Pêcheries frigorifiques du Sénégal), sept entreprises industrielles de transformation (produits congelés et conserves) et une cinquantaine d'entreprises de mareyage, c'est-à-dire de commerce de poissons en frais (Macqueron *et al.*, 1994). A ces entreprises s'ajoutent les usines de fabrication de farine de poisson. Il en existe deux qui utilisent les rebuts des conserveries de thon et de la pêche artisanale. Les approvisionnements des industries sont assurés pour une moitié par la pêche artisanale et pour l'autre par la pêche industrielle.

5. « Les perspectives du Sénégal ». Marchés tropicaux, 19 avril 1991.

6. Cellule d'appui à l'environnement des entreprises. La pêche industrielle au Sénégal. République du Sénégal, 1992.

Pour les produits frais, la matière première provient à 30 % de la pêche artisanale (Sofreco, 1998). Les poissons entiers sont conditionnés sous glace dans des caisses isothermes en polystyrène pour le marché international (Europe) et dans de simples caisses en bois pour le marché local. Les produits filetés sont soit emballés individuellement et mis sous glace, soit conditionnés sous vide (sacs en polyéthylène à forte densité et scellés). Les espèces traitées sont des espèces démersales nobles comme les mérours, les dorades et les soles.

Les produits congelés sont les poissons entiers, les filets (soles), les crevettes et les céphalopodes. La congélation peut s'effectuer à bord des bateaux ou à terre dans les unités de transformation. Des poissons de faible valeur commerciale sont également congelés en bloc et expédiés en conteneurs frigorifiques par voie maritime en Afrique de l'Ouest et du Centre.

Le secteur des produits appertisés (conserverie), qui s'appuie essentiellement sur la pêche thonière, est en régression (sept usines en 1960, quatre en 1998). Les usines ont des capacités de production largement supérieures aux quantités traitées (Sofreco, 1998). En 1996, la vente de conserves était de 20 104 tonnes. Les principaux marchés sont européens (*Thiof News*, décembre 1997).

Les difficultés rencontrées⁷ par le secteur de la transformation industrielle sont un taux d'activité de l'ordre de 40 à 60 % de la capacité, lié à un surdimensionnement ou à une insuffisance d'approvisionnement, des coûts de production élevés, tenant surtout à une faible valeur ajoutée (15 à 20 % de la valeur de la production) qui a de multiples impacts (notamment des difficultés à rémunérer le travail et à se moderniser), des problèmes de trésorerie et, finalement, une faible compétitivité des produits sur des marchés où la concurrence est sévère. Depuis plusieurs années, le Sénégal exporte principalement vers le marché français où une forte progression des exportations ivoiriennes a été enregistrée. Les exportations africaines sont également concurrencées par les productions asiatiques dont la limitation en volume et la taxation vont disparaître prochainement.

La transformation artisanale : tournée vers le marché intérieur et la sous-région

La transformation artisanale absorbe 30 à 40 % des débarquements de la pêche artisanale, auxquels s'ajoutent les invendus de la pêche industrielle. En 1996, la Dopm estimait à plus de 30 000 tonnes les produits transformés, dont plus de 12 % étaient destinés à l'exportation vers la sous-région. Les principaux produits transformés au Sénégal sont présentés dans le tableau I. Les techniques de production sont simples et les équipements rudimentaires. En outre, les conditions d'hygiène sont précaires, posant des problèmes en matière de qualité des produits finis et de santé du consommateur.

Les sites de transformation se trouvent à proximité des sites de débarquement. Les principaux sont ceux de Joal et Mbour sur la Petite Côte, Kayar sur la Grande Côte, Saint-Louis et Dakar (Thiaroye/mer, Bargny Domine). Il existe, par région, une prédominance de certains produits par rapport aux autres. Ainsi, le *geej* serait la principale production de la Casamance et des îles Saloum, le *keccax* celle de la Petite Côte et le *sali* celle de la Grande Côte.

Le *keccax* représente 55 % du volume national des produits halieutiques transformés, suivi par le *tambajang*, le *sali*, le *métora*, le *geej* et le *yeet* (figure 2).

Le niveau de production varie au cours de l'année suivant les fluctuations de l'approvisionnement :

- la saison de faibles captures se situe entre les mois de juin et octobre, saison des pluies, où le volume des produits transformés diminue ;
- la période allant de novembre à juin correspond à la saison de bonne production, avec une matière première abondante assurant un bon approvisionnement du sous-secteur de la transformation.

7. Cellule d'appui à l'environnement des entreprises, *op. cit.*

Tableau I : Principaux types de transformation de produits de la mer au Sénégal.

Produits	Espèces	Méthode de traitement	Type de consommation
Fermentés			
<i>Geej</i>	Démersales, requins, raies, gros maquereaux (utilisation des invendus)	Fermenté à l'air libre ou en saumure et séché au soleil avec saupoudrage ou non de sel	Condiment
<i>Yeet</i>	Cymbium (gastéropode)	Coupé en morceaux, fermenté en saumure, séché au soleil	Condiment
Salés et séchés			
<i>Sali</i> (poisson ouvert)	Requins, raies, thons	Salage abondant à sec ou saumurage puis séchage au soleil	
<i>Tambajang</i> (poisson entier)	Petits pélagiques (ethmalose, sardinelle...)	Fermentation en saumure (légère) et séchage	Substitut de poisson frais et condiment
Fumés et séchés			
<i>Metora</i> (gros poissons ouverts, petits entiers)	Petits pélagiques, espèces démersales (raies, requins)	Fumage à chaud (cuisson) suivi d'un séchage à la fumée et/ou au soleil	Substitut de poisson frais ou condiment
Braisés, salés, séchés			
<i>Keccax</i>	Petits pélagiques (sardinelles)	Braisé, paré, salé et séché	Substitut de poisson frais ou condiment

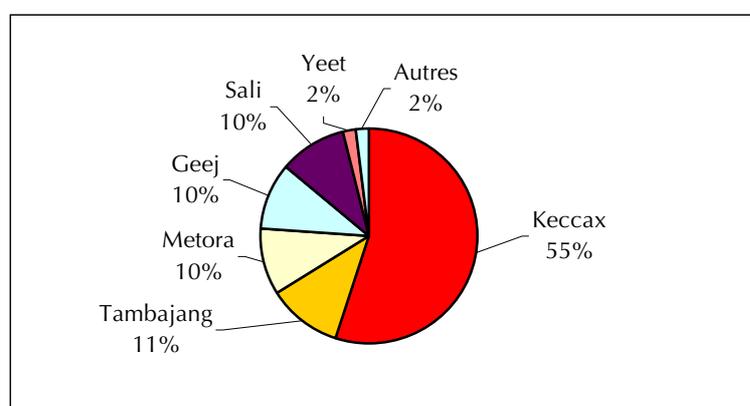


Figure 2. Répartition des produits transformés par type de produit en 1995 (source : Dopm).

Les prix suivent généralement ces variations du volume de l'offre, comme le montre la figure 3, avec les schémas de production de *keccax* et de *metora* en 1998, à Joal, le plus gros centre de transformation artisanale (source : Oeps).

On note pour le *keccax* des variations importantes du niveau de transformation au cours de l'année, ainsi que des prix. Cela pourrait s'expliquer par la forte demande du marché national, l'irrégularité des approvisionnements effectués par les commerçants dans les centres de production et la très forte hausse de la sardinelle en 1998, avec une concurrence entre la vente en frais et la transformation.

En revanche, malgré des variations du volume de production, les prix du *metora* sont beaucoup plus stables. Cette stabilité est sans doute liée à une demande plus régulière et une production globalement plus faible, essentiellement destinée à l'exportation dans la sous-région.

Les produits transformés sont commercialisés localement dans les marchés dakarois et ceux de l'intérieur du pays par des commerçants qui viennent s'approvisionner sur place. Les exportations de certains produits par des commerçants spécialisés vers des pays africains mais aussi asiatiques sont également importantes. La demande extérieure est croissante et s'oriente vers des produits qui ne sont pas consommés au Sénégal, ni en frais, ni en transformés (*sali*, poissons fumés). Cette tendance du marché est très prometteuse car la transformation artisanale dans ce secteur n'entre pas en concurrence avec la consommation en frais et constitue un marché spécifique pour la pêche artisanale.

Le secteur de la transformation artisanale est dynamique. Il montre des capacités d'adaptation par l'adoption d'innovations tant sur le plan technique (nouveaux équipements et procédés, diversification et spécialisation par zone) qu'organisationnel (regroupement, organisation de la commercialisation) et social (insertion d'hommes dans le secteur et de personnes originaires des pays voisins). On note, cependant, une qualité insuffisante liée en partie à l'adoption de pratiques de transformation (séchage incomplet) pour répondre à tout prix à la demande croissante des consommateurs. Se posent également des problèmes de financement (nécessité d'un fonds de roulement important pour l'achat de la matière première) et de revenus liés à l'irrégularité des prix et des bénéfices.

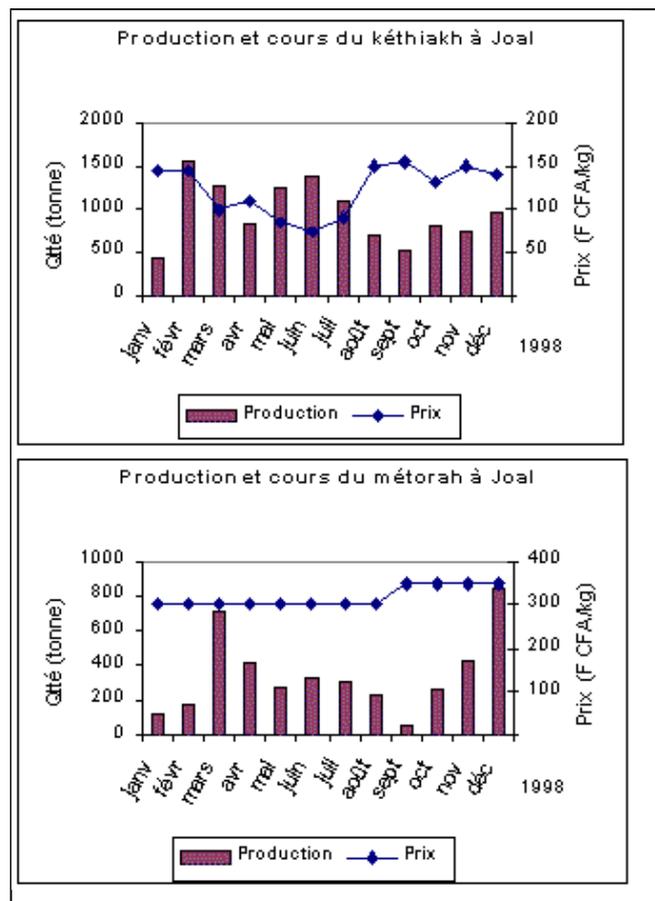


Figure 3 : Prix et production du keccax et du metora à Joal (1998).

Des débouchés intérieurs et extérieurs

En 1995, 63 % du volume de la production halieutique étaient destinés à la consommation intérieure. En 1997, le Sénégal exportait 112 000 tonnes de produits halieutiques. Les marchés européens et africains en absorbaient respectivement 53 % et 39 % (Sofreco, 1998), le reste étant destiné à l'Asie qui constitue un marché émergent.

Actuellement, selon la Dopm, les exportations vers les autres pays africains augmentent. Cette tendance serait confortée par une demande croissante en produits halieutiques congelés et transformés. En 1997, les poissons congelés entiers représentaient 79 % des volumes exportés vers l'Afrique.

Le marché sénégalais

Utilisé en quantité, le poisson reste la principale source de protéines au Sénégal. Les produits transformés représentent une part importante dans cet apport. Les produits de fabrication artisanale sont une alternative à la consommation de poissons frais lorsque ces derniers ne sont pas disponibles ou que les prix sont trop élevés.

En 1996, la demande intérieure en produits halieutiques, en équivalent frais, était estimée à 218 000 tonnes (Alliez, 1998). Compte tenu de l'accroissement de la population, de l'amélioration du pouvoir d'achat et de la concurrence des exportations, la consommation locale va augmenter dans les années à venir, à un taux légèrement supérieur à la croissance démographique (environ 4 % par an), pour atteindre 287 000 tonnes en 2003.

Le marché régional des produits traditionnels

L'essentiel des flux à l'exportation est orienté vers les pays voisins du Sénégal (tableau II). En 1996, le Bcph évaluait la quantité totale de produits transformés traditionnellement exportés dans la sous-région à environ 4 100 tonnes. Notons que ce volume ne tient pas compte des flux informels qui représentent la majorité des exportations de la sous-région.

Comme pour la demande intérieure, la demande des marchés de la sous-région porte principalement sur les petits pélagiques (transformés ou congelés). Même si les pays de la sous-région ont une préférence alimentaire pour les produits fumés comme le *metora* ou le *bonga* (petit pélagique fumé à chaud et non salé), les flux les plus importants concernent des produits comme le *keccax*. Par ailleurs, le *metora* et le *sali* ne sont pratiquement pas consommés au Sénégal, étant principalement destinés à l'exportation vers la sous-région.

Le *metora*, exporté vers le Burkina, provient principalement de Joal. En effet, des transformateurs burkinabés sont installés sur ce site, disposant de leurs propres circuits de commercialisation et vendant à des grossistes burkinabés. Les produits sont acheminés par camion jusqu'à Kayes puis par train jusqu'à Bobo-Dioulasso. Ils sont ensuite dispersés sur les différents marchés du pays. Le volume annuel de ces transactions a été estimé à 50 tonnes (Ndiaye, 1997).

Tableau II : Tendances de la demande en produits transformés sur le marché régional.

Pays	Demande en produits transformés
Burkina	<i>Metora, keccax</i>
Congo (Brazzaville)	<i>Sali</i>
Gambie	<i>Sali</i>
Ghana	<i>Sali</i>
Guinée Conakry	<i>Keccax</i>
Mali	<i>Keccax, geej</i>
Togo	<i>Tambajang</i>

Le *metora*, principalement du machoiron fumé, est acheminé vers le Mali. Par exemple, des importateurs maliens basés à Dakar s'approvisionnent en Casamance. Les produits arrivent dans des paniers, par bateau, au port de Dakar, pour être ensuite transférés dans des cartons, puis acheminés par camion jusqu'à Kayes où ils sont chargés sur le train en direction de Bamako. On utilise ces deux moyens de locomotion par souci d'économie, le coût du transport en camion étant moins élevé que celui en train.

Le marché à l'exportation hors Afrique

Profitant de la stimulation induite par la dévaluation du franc Cfa, la pêche sénégalaise a développé ses exportations. Les produits halieutiques en constituent le premier poste devant les conserves et les produits frais. Ainsi, un grand nombre d'établissements, plus d'une soixantaine, se consacrent à l'exportation de produits de la mer en frais ou congelés. L'Europe et notamment la France sont les principaux importateurs de produits halieutiques sénégalais, en particulier les poissons entiers congelés et les conserves de thon (figure 4).

Les principaux pays importateurs de produits halieutiques frais ou congelés, à savoir l'Europe, le Japon et les Etats-Unis, continueront à être demandeurs de ces produits. On peut supposer que l'augmentation quantitative de la demande sera faible compte tenu de leur pression démographique réduite et de leur niveau de consommation déjà élevé. Actuellement, la demande en produits halieutiques à destination de ces marchés est estimée à 105 000 tonnes. Ils sont demandeurs de poissons à chair ferme et blanche (espèces démersales), entiers ou en filets, congelés ou frais.

Certains produits transformés traditionnels sont exportés par les circuits informels vers les marchés ethniques des grandes villes européennes et des Etats-Unis. Ces flux concernent essentiellement les poissons fumés ou séchés, expédiés en petites quantités. Généralement, ce sont des particuliers qui voyagent avec quelques paniers de produits.

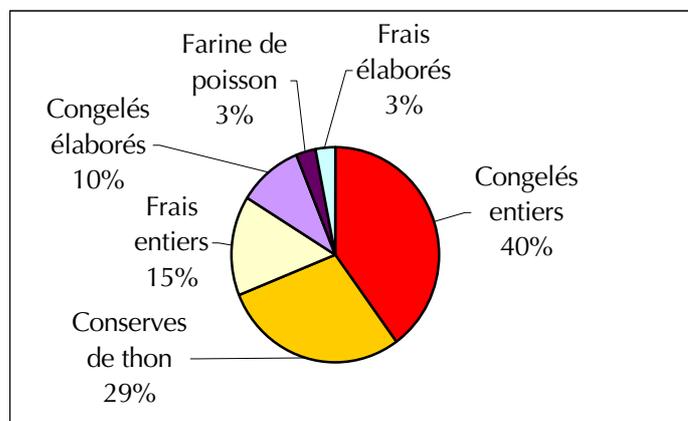


Figure 4 : Répartition des produits halieutiques exportés vers l'Europe en 1997 (source : Dopm).

Les acteurs et les circuits de distribution

La matière première provient de la pêche artisanale ou de la pêche industrielle. Les produits de la pêche artisanale peuvent être autoconsommés ou vendus aux mareyeurs, aux représentants des usines ou aux transformatrices. Les produits de la pêche industrielle sont principalement commercialisés auprès des usines. Les produits transformés et les produits frais suivent des circuits différents, avec des acteurs spécialisés.

Les acteurs économiques de la distribution des produits frais

Les *mareyeurs*, généralement regroupés en coopératives ou en Gie, vendent les produits aux usines, aux grossistes, aux femmes transformatrices ou aux détaillants des marchés de proximité. Les produits nobles (capitaine, seiche, crevette, sole, rouget, mérou...) sont destinés aux usines de traitement en frais ou congelés pour l'exportation. Certains mareyeurs assurent eux-mêmes l'exportation. Les produits de deuxième et troisième choix (sardinelle, ethmalose, raie...) sont, quant à eux, destinés aux transformatrices ou aux marchés de proximité via des détaillants. Les mareyeurs sont regroupés au sein de plusieurs fédérations : la Fédération nationale des Gie de mareyeurs (Fenagiems), l'Union patronale des armateurs, mareyeurs et exportateurs du Sénégal (Upames), le Groupement interprofessionnel des mareyeurs exportateurs du Sénégal (Gimes). Le nombre de mareyeurs ayant beaucoup augmenté ces dernières années, le poisson peut transiter par plusieurs d'entre eux avant d'être pris en charge par un mareyeur disposant de moyens de transport.

Les *transformatrices* fournissent la majorité des produits transformés consommés au Sénégal. Elles s'approvisionnent soit directement auprès des pêcheurs, soit auprès des mareyeurs. Dans une moindre mesure, certaines achètent les rebuts des usines de Dakar. Il s'agit donc de micro-entreprises souvent individuelles ou à caractère familial, généralement composées de deux à dix personnes : la femme « entrepreneur », sa ou ses filles et belles-filles et des ouvriers journaliers saisonniers. Ces derniers sont en majorité des hommes qui viennent de l'intérieur du pays et cherchent du travail sur les côtes. Ils sont généralement employés pour le transport du poisson de la plage aux sites de transformation et pour les opérations d'ététagage et d'éviscération. Toutefois, de plus en plus d'hommes s'intéressent à cette activité et investissent dans des équipements.

Les aires de travail sont plus ou moins organisées selon les sites. Les femmes transformatrices font ainsi souvent partie d'une association ou d'un groupement. Elles appartiennent parfois à un Gie qui est généralement créé à l'instigation des différentes politiques gouvernementales et des bailleurs de fonds. Dans la très grande majorité des cas, les Gie de femmes transformatrices ont été constitués uniquement pour avoir accès aux crédits de fonds de roulement ou à des petits investissements, généralement individuels avec responsabilité collective (condition de l'organisme bancaire, de la structure d'appui et/ou du bailleur). Ces Gie, constitués de 10 à 20 femmes, exercent exclusivement ou principalement la même activité. Ils sont, pour la plupart, organisés en unions locales puis en fédérations départementales et régionales, voire nationales. On note une certaine « concurrence » entre les différentes fédérations appuyées par des Ong, des projets ou des organismes de crédit.

Les *représentants des usines* s'approvisionnent directement sur les sites de débarquement auprès des pêcheurs ou des mareyeurs. Il s'agit soit d'employés directs de l'usine, soit d'indépendants ou même de mareyeurs qui achètent la matière première pour les usines.

Les *usines* commercialisent les produits soit sous forme congelée, soit en frais entiers ou en filets. Dans le second cas, les produits sont expédiés par avion dans des caisses isothermes. A titre d'exemple, deux à trois jours s'écoulent entre le moment de la capture et celui de la vente sur le marché de Rungis, à Paris.

Les *grossistes* en frais de Dakar s'approvisionnent auprès des mareyeurs et, dans une moindre mesure, directement auprès des pêcheurs. Ils commercialisent leurs produits aux différents détaillants des marchés locaux de Dakar et de l'intérieur du pays. Certains possèdent des lieux de stockage.

Les *détaillants de proximité* s'approvisionnent auprès des mareyeurs ou auprès des pêcheurs lorsqu'il existe un lien de parenté. D'ordinaire, ce sont de petits commerçants vendant leurs produits sur les étals ou à même le sol sur les marchés situés dans les lieux de débarquement.

Les détaillants de marché commercialisent des volumes plus importants de produits frais que les détaillants de proximité. Ils se trouvent sur les grands marchés urbains dont le principal est celui de Dakar.

Les acteurs économiques de la distribution des produits artisanaux transformés

Les *transformatrices* ne s'occupent généralement pas de la commercialisation. Toutefois, il leur arrive de vendre les produits directement au consommateur. D'ordinaire, les commerçants viennent chercher les produits sur les sites. Même si certaines sont regroupées en Gie, la vente se fait presque exclusivement de manière individuelle.

Les *grossistes* de produits transformés commercialisent une quantité de produits plus importante que les petits commerçants et disposent généralement de moyens de transport et de stockage. Ils vendent leurs produits aux détaillants des marchés urbains ou dans d'autres pays de la sous-région.

Les *petits commerçants de produits transformés* artisanaux ne disposent généralement pas de moyens de transport. Seuls les plus importants peuvent être propriétaires de véhicules ou locataires avec d'autres commerçants. Les autres utilisent les transports en commun, cars ou taxis-brousse. Ils s'approvisionnent de plusieurs paniers auprès des femmes et se chargent de les vendre directement au consommateur ou, pour les plus importants, à des détaillants.

Les *détaillants de proximité* s'approvisionnent auprès des mareyeurs ou auprès des pêcheurs, lorsqu'il existe un lien de parenté. D'ordinaire, ce sont de petits commerçants vendant leurs produits sur des étals ou à même le sol dans les marchés situés sur les lieux de débarquement. Ils sont généralement spécialisés dans la vente soit de poissons frais, soit de produits transformés. Les quantités commercialisées sont souvent faibles. Ils s'approvisionnent très régulièrement car ils ne disposent pas de lieux de stockage.

Les *détaillants de marché* jouent également un rôle important dans la distribution des produits transformés.

Les acteurs institutionnels de la filière

On note l'existence de nombreuses structures professionnelles dans la filière, mais essentiellement dans le secteur de la pêche et du mareyage : Collectif national des pêcheurs artisans du Sénégal (Cnps), Fenagiems, Gimes, Upames, Association de la promotion de la pêche et de la défense de l'environnement maritime (Adpem), Groupement des armateurs et des industriels de la pêche (Gaipes), Fédération nationale des Gie (Fenagiepêche)...

L'administration a mis en place plusieurs structures. La Direction de l'océanographie et des pêches maritimes (Dopm) est responsable de l'étude et de la conception des politiques de développement de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits halieutiques. La Direction de la marine marchande a plus particulièrement en charge les pêcheurs et la sécurité maritime. L'Observatoire économique de la pêche au Sénégal (Oeps), placé sous l'autorité directe du ministère de la Pêche, a pour mission le suivi économique de la filière. Le Bureau de contrôle des produits halieutiques (Bcph), sous tutelle de la Dopm, vérifie entre autres l'état sanitaire des produits à l'exportation. Le Centre d'assistance, d'expérimentation et de vulgarisation pour la pêche artisanale (Caep) est responsable de l'assistance, de l'encadrement, de la formation et de l'information de tous les opérateurs de la pêche artisanale. Par ailleurs, il expérimente et vulgarise toutes les techniques et technologies liées au développement de la pêche artisanale.

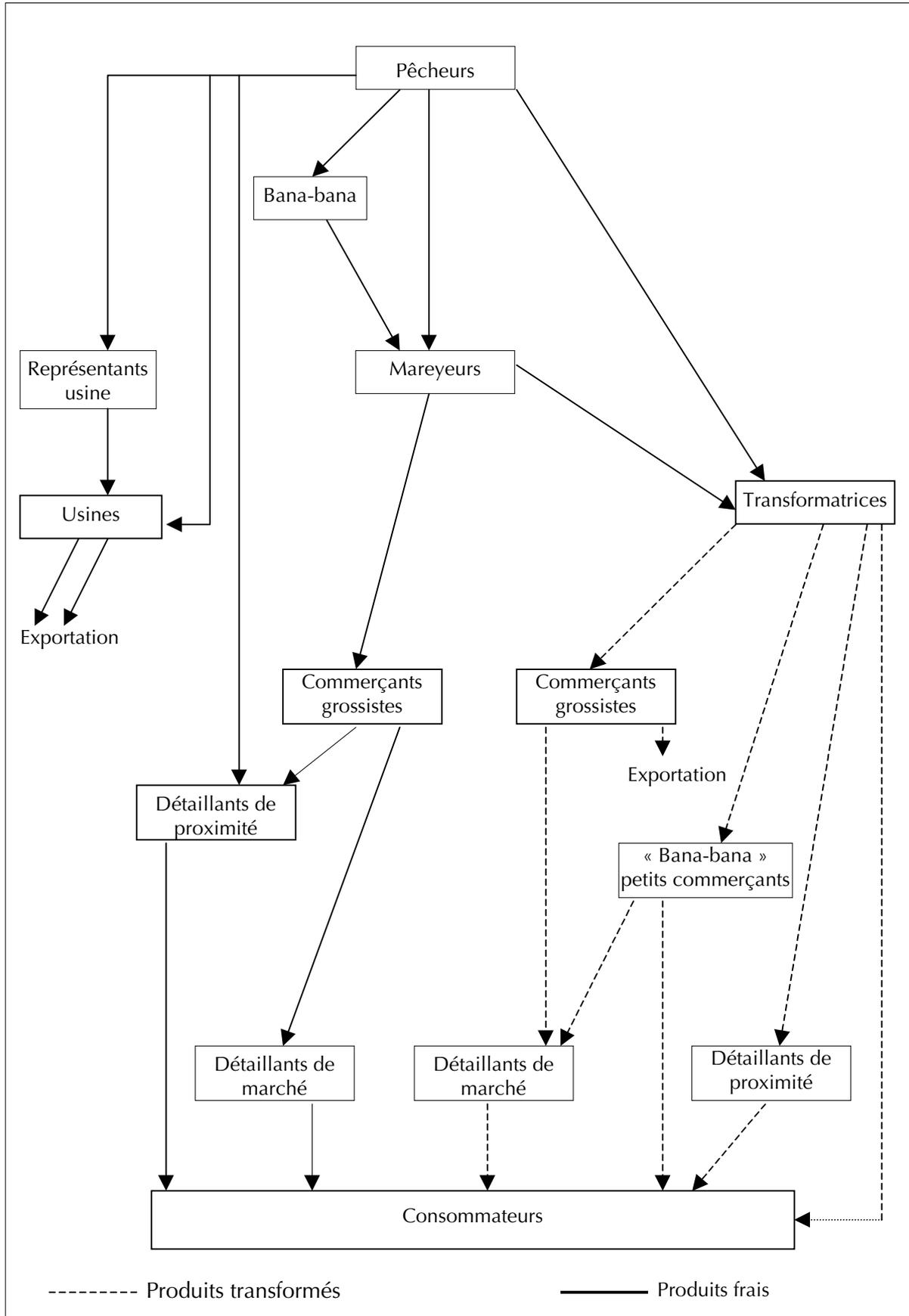


Figure 5 : Circuits de distribution.

Les projets d'appui à la pêche sont localisés : Projet d'appui de la pêche artisanale sur la Petite Côte (Papec), Programme d'appui à la pêche artisanale en Casamance (Propac), Projet d'appui à l'innovation technologique pour l'amélioration des techniques de pêche. Le Pamez (région de Ziguinchor), le Propêche (Grande Côte) et le Papec ont mis en place des lignes de crédit au sein de la Caisse nationale de crédit agricole du Sénégal (Cncas).

Les travaux de recherche sont essentiellement assurés par le Centre de recherche océanographique de Dakar-Thiaroye (Crod) de l'Isra (Institut sénégalais de recherche agricole), qui collabore avec l'Ird (Institut de recherche pour le développement, ex-Orstom). L'Institut de technologie alimentaire (Ita) travaille sur l'amélioration des techniques de transformation halieutique.

Il existe également quelques structures régionales dont Infopêche (Abidjan, Côte d'Ivoire), organisation intergouvernementale qui informe et coopère pour la commercialisation des produits de la pêche en Afrique, et le Programme régional Afrique de l'Ouest de valorisation des captures de la pêche artisanale (Abidjan, Côte d'Ivoire), engagé dans le cadre de la convention de Lomé (Ue-Acp) regroupant les seize pays d'Afrique de l'Ouest.

Conclusion : s'intéresser à la production de keccax

Cet aperçu de la filière met en évidence un réel dynamisme de la pêche artisanale. Une part non négligeable des captures est ensuite transformée par des petites et micro-entreprises. Le secteur de la transformation joue donc un rôle essentiel dans la valorisation des produits, dans la diminution des pertes, dans l'approvisionnement des villes et des régions et, plus précisément, dans la couverture des besoins en protéines d'une grande partie de la population, grâce à l'accessibilité économique des produits et à leur durée de conservation qui permet une distribution très étendue sur tout le territoire sans équipement frigorifique. Parmi ces produits, le plus important est sans aucun doute le keccax (55 % de la production). Outre cette importance quantitative du produit, on note des changements de différents ordres dans ce secteur de production et dans la consommation de ce produit, qui justifient tout l'intérêt que nous lui avons porté.

La consommation de keccax a tendance à croître tant sur le plan national que dans les pays voisins. Cette demande du marché, avec des exigences parfois différentes, stimule sans aucun doute le développement de la production, mais on note également que l'offre en petits pélagiques, dont la sardinelle, a tendance à stagner et qu'une certaine concurrence s'instaure entre la vente en frais et la transformation en raison d'un accroissement du prix des autres poissons et de la baisse du pouvoir d'achat. Ce contexte, tant en amont qu'en aval de la filière, a des incidences sur le fonctionnement et l'organisation de la filière ainsi que sur les pratiques.

On observe, dans le même temps, des évolutions significatives quant aux techniques, avec l'introduction d'innovations, mais également des modifications dans la répartition des tâches, notamment entre hommes et femmes. Auparavant, les activités étaient bien réparties. Aujourd'hui, si la pêche demeure une activité exclusivement masculine, il n'en est pas de même pour la transformation, jusqu'à présent presque exclusivement féminine. Les hommes n'intervenaient que dans certaines tâches (transport du poisson de la plage aux sites de transformation, opérations d'étêtage et d'éviscération) qui étaient confiées à des ouvriers saisonniers venant de l'intérieur du pays. Maintenant, de plus en plus d'hommes, qui disposent contrairement aux femmes de moyens financiers, s'intéressent à cette activité de transformation et investissent dans des équipements de plus grande capacité (fumoirs) qui leur permettent de capter les gains de croissance du marché. Cette entrée des hommes dans la transformation du poisson aura sans doute des incidences multiples sur la qualité des produits, sur l'extension des marchés, enfin sur les innovations et l'organisation dans toute la chaîne de production du keccax. Les chapitres qui suivent tentent donc de mettre à jour les caractéristiques et les changements, les articulations et représentations qui se construisent autour de ce produit spécifique.

Les systèmes techniques, les savoir-faire et les processus d'innovation

Pascale MOITY-MAÏZI, Cnearc, Montpellier

La fabrication du keccax à Mbour et Joal

La transformation du poisson sur les côtes africaines, sénégalaises en particulier, est une activité sans doute très ancienne, notamment pour conserver les captures de la pêche en période d'abondance⁸.

Avec le développement des techniques de pêche, cette activité a pris de plus en plus d'ampleur : la motorisation des pirogues dans les années 1950, l'adoption de sennes tournantes dans les années 1960 (Ndiaye, 1997) et, d'une manière générale, toutes les aides de l'Etat pour le développement de la pêche, source d'importantes ressources financières, ont permis d'accroître considérablement les volumes de captures (Durand et Conway, 1982), avec en particulier une forte augmentation des mises à terre de sardinelles. Les activités de transformation se sont rapi-dement développées sur les sites de pêche, assurant en priorité des débouchés pour les poissons invendus en frais. La transformation occupe donc une place stratégique et complémentaire à côté du mareyage, offrant de manière régulière des produits de conservation longue, facilement transportables, à prix réduit, sur des marchés diversifiés côtiers et ruraux.

L'activité de transformation artisanale du poisson au Sénégal est présente sur toute la côte. Mais c'est la zone de la Petite Côte, caractérisée notamment par les sites de Mbour et Joal, qui abrite le plus grand nombre d'artisans (plus de 400 par site selon Ndiaye, 1997) et la plus grande diversité d'intermédiaires (grossistes, semi-grossistes, détaillants...), ces deux sites étant privilégiés de par l'abondance des captures et la forte concentration de pêcheurs.

S'agissant des consommateurs, les sites de Mbour et Joal sont aussi les plus connus (les plus souvent cités ; Adanle, 2000). A la question « quels sont les différents lieux de provenance du keccax que vous connaissez ? », 95 % des personnes interrogées à Dakar, comme dans certains villages en milieu rural, citent Mbour, 62 % Joal et 18 % Kayar (16 % seulement citent Saint-Louis). Cette notoriété de Mbour semble directement liée aux quantités de keccax transformées et écoulées à partir de ce site ; en effet, Mbour assure 76 % de la production totale de keccax. De plus, les consommateurs pensent souvent que le keccax est un produit spécifique et originaire de Mbour.

Une situation de concurrence sur le marché des produits halieutiques

Longtemps complémentaire du marché en frais, celui des produits transformés est aujourd'hui concurrentiel. Les évolutions tant du pouvoir d'achat sénégalais que des styles alimentaires ruraux et urbains, la progression massive des exportations en frais sont quelques-uns des facteurs expliquant cette nouvelle situation où, d'une part, les activités et les acteurs liés à la transformation concurrencent ceux du mareyage et où, d'autre part, la transformation change de fonc-

8. Pour l'histoire de la pêche et de la transformation du poisson au Sénégal, plus largement pour une connaissance fine de l'économie de la pêche au Sénégal, nous renvoyons le lecteur à la thèse très documentée de J.L. Ndiaye, 1997.

tion, passant d'un rôle d'écoulement des surplus⁹ à un rôle de régulation des marchés locaux de poisson et d'approvisionnement croissant des populations, toutes catégories socioprofessionnelles confondues.

Cette concurrence s'exprime aujourd'hui de diverses façons :

- nombre accru et diversification des acteurs se convertissant aux métiers de la transformation du poisson, secteur traditionnellement féminin ;
- multiplication des intermédiaires entre la pêche et la consommation ;
- développement des conflits sur les prix d'achat des captures entre mareyeurs, usines d'exportation ou de congélation et transformateurs(trices), ou encore entre mareyeurs et transformateurs autour des captures, sur les plages et dans les pirogues.

Dans ce chapitre, nous examinerons les deux premiers points, qui touchent directement aux systèmes techniques de transformation.

Par ailleurs, cette situation et ces nouvelles fonctions économiques de la transformation ont des conséquences sur l'organisation des activités, dont quelques-unes seront abordées ici :

- la transformation artisanale du poisson est généralement une activité féminine au Sénégal (Ndiaye, 1997 ; Sousa Gomez, 1998), les femmes étant chargées de contrôler et de réaliser pour partie la plupart des opérations techniques ; toutefois, la tendance actuelle est marquée par une montée rapide des hommes dans le contrôle, l'appropriation et la gestion des principales opérations et des principaux outils de transformation, situation particulièrement visible pour la fabrication de *keccax* ;
- la multiplication des institutions de contrôle et des exigences réglementaires, notamment internationales, concernant en priorité les produits frais mais pouvant avoir des effets indirects sur l'organisation et la « réputation » de la transformation ;
- le réaménagement et le déplacement du site de transformation de Mbour, jusqu'ici localisé à proximité de l'aire de débarquement, entraînant des modifications significatives de toute l'organisation des acteurs engagés dans la pêche et ses produits.

Ce transfert du site ancien vers une zone périurbaine éloignée, Mballing, traduit une volonté politique déjà ancienne impliquant plusieurs acteurs. Ses incidences ont été en partie relevées « à chaud » puisqu'une partie de nos enquêtes à Mbour s'est justement déroulée pendant ce déplacement des transformatrices de Mbour vers Mballing.

La coexistence de plusieurs systèmes techniques

Au Sénégal, l'artisanat de transformation des produits halieutiques se caractérise par la coexistence de plusieurs systèmes techniques.

On entend par système technique un ensemble de techniques qu'une société met en œuvre pour transformer une ressource en vue d'obtenir un même type de produit. Un système technique est ainsi défini par des formes d'organisation du travail, des outils et procédés auxquels sont associés des savoir-faire (Joulian, 1994). Les systèmes techniques de transformation halieutique ne constituent donc pas seulement des successions de quelques opérations simples (Diouf, 1987) mais des ensembles complexes d'interactions entre techniques et sociétés.

Le choix d'aborder les opérations de la transformation du poisson dans un cadre formel, au travers de la notion de système technique, reflète une volonté partagée, dans le cadre du programme de recherche Alisa, d'identifier et de comprendre les actes techniques, les innovations et les acteurs dans leurs interactions et dans leur diversité.

9. Ndiaye (1997) met en évidence d'autres fonctions de l'artisanat de transformation dans l'histoire de la pêche au Sénégal.

La fabrication du *keccax* constitue l'un des multiples systèmes techniques observables dans le secteur de la transformation halieutique. Ces systèmes ne sont pas disjoints (étrangers les uns aux autres), ils sont au contraire caractérisés par des opérations communes, des savoirs, des acteurs et des espaces communs. Cependant, ils permettent d'obtenir des produits différents, spécifiques, renvoyant à des représentations, à des logiques de spécialisation professionnelle tout autant qu'à des stratégies et enjeux économiques ou alimentaires différents.

Dans ce vaste ensemble, la fabrication du *keccax* constitue un système technique particulier, dans lequel le *keccax* représente un « objet » technique, un résultat technique, pouvant être obtenu de différentes manières (trois processus techniques). L'objectif est donc, dans un premier temps, de comprendre ce qui, d'un point de vue technologique, fait la spécificité de ce poisson transformé appelé *keccax* ; autrement dit, d'identifier les opérations, les procédés ou les outils qui justifient, aux yeux des transformateurs, une même appellation pour un produit qu'on peut obtenir par trois voies différentes. Cela nous conduira, logiquement, à présenter tout d'abord ces manières de faire du *keccax*, c'est-à-dire exposer les processus techniques possibles, et à analyser, sur le plan technologique et du point de vue des transformateurs, ce qui est commun à ces processus et qui justifie un même nom pour les trois produits qui en sont issus ; seront ainsi mises en évidence des opérations stratégiques dans la fabrication du *keccax*, entendues avant tout comme des opérations incontournables, obligatoires et spécifiques.

Il faudra ensuite replacer ces opérations stratégiques dans un ensemble technique et économique plus large, permettant d'identifier et de comprendre certaines variations techniques attachées à des opérations jugées stratégiques aujourd'hui. On verra notamment que les variations techniques répondent tout autant à des contraintes techniques qu'à des motivations et changements de contexte économique, mais aussi qu'elles autorisent les acteurs de la transformation à faire évoluer leurs procédés et produits en vue de couvrir de plus en plus de segments de marché possible.

Enfin, nous verrons que le système technique du *keccax*, caractérisé par des évolutions rapides sur vingt ans, est étroitement articulé au contexte économique national et qu'il constitue aujourd'hui un véritable enjeu pour une multitude d'acteurs attirés sur la Petite Côte pour intégrer ou contrôler la filière. Au terme de nos enquêtes sur les techniques de transformation, nous faisons le constat d'une véritable profusion d'acteurs, de marchés, de règles autour des échanges et des représentations sur les « métiers du *keccax* » et nous formulons l'hypothèse que c'est sans doute à travers les flux stratégiques d'hommes, de produits et d'argent qui façonnent en partie ce système technique qu'il faut désormais comprendre les choix professionnels, les options techniques, les formes d'organisation et d'innovation, enfin les évolutions des procédures de qualification dans la fabrication du *keccax*.

Les principaux procédés et outils de fabrication du *keccax*

Les équipements et outils généralement utilisés dans la transformation du poisson sont apparemment simples, peu diversifiés, accessibles sur le marché local, certains d'entre eux étant parfois directement conçus et fabriqués par les transformateurs : claies de séchage, bassines, paniers, couteaux, balais constituent l'essentiel des outils nécessaires dans la chaîne de fabrication du *keccax*.

Le *keccax* est, pour tous les acteurs, un produit fabriqué à partir de sardinelles (plates ou rondes) (*yaboi*) et, dans une moindre mesure (en période de pénurie de sardinelles, par exemple), d'ethmaloses. La sardinelle constitue ici la matière première de référence, aussi bien pour les transformateurs(trices) que pour les consommateurs, ces deux groupes distinguant par ailleurs la sardinelle ronde et la sardinelle plate. La première est plus appréciée que la seconde, leurs prix sont différents sur le marché. Pour les transformateurs comme pour les consommateurs, la sardi-

nelle est la seule espèce permettant de fabriquer du *keccax*, le recours à l'ethmalose étant exceptionnel.

La sardinelle est donc le premier critère de dénomination et de différenciation du *keccax* par rapport à d'autres poissons transformés. On constate, par ailleurs (Ndiaye, 1997), que c'est au large de la Petite Côte, de Mbour et Joal en particulier, que cette espèce est la plus abondante : la réputation du *keccax* renvoie à cet espace de pêche. Il y a donc une correspondance immédiate entre la réputation d'un produit et un territoire, celui-ci étant pensé, défini à la fois comme lieu d'approvisionnement et comme espace de valorisation (par transformation) de la matière première.

Pour le sens commun, et dans un premier temps d'observation, le *keccax* est une sardinelle soumise à trois transformations essentielles : la cuisson, le salage et le séchage. Plus précisément, il est admis que le « vrai » *keccax* est issu d'une cuisson spécifique, le braisage au sol, qui serait caractéristique de l'un des plus grands sites de transformation de la Petite Côte : Mbour¹⁰.

Ce produit aurait été introduit au Sénégal il y a une cinquantaine d'années, par les Lébous, premiers utilisateurs de la technique du braisage¹¹. On rencontre d'ailleurs à Mbour, aujourd'hui encore, beaucoup de familles lébou travaillant dans la transformation du poisson, en particulier dans la fabrication du *keccax*. Mbour constituant le plus grand centre de fabrication de *keccax*, en volume, les procédés techniques qui caractérisent ce système technique local sont généralement bien connus (tableau III).

Tableau III : Chaîne opératoire de référence pour la fabrication du *keccax* de Mbour (d'après Hette, 1998).

Procédé	Méthode	Equipements	Durée
Braisage	Les poissons sont disposés au sol, entiers, tête bêche, recouverts de paille, de feuilles de filao ou d'écorces de baobab puis enflammés Parfois, des épiluchures de poissons et des cendres sont rajoutées à la paille pour éviter la carbonisation du produit	Aucun	Une à deux heures
Refroidissement	Les produits sont laissés sur place à refroidir puis les cendres balayées	Balais végétaux	Quelques heures
Parage	Les poissons sont pelés, étêtés et éviscérés	Bassines	
Salage	Saupoudrage rapide de sel fin dans la bassine, provoquant l'exsudation d'une partie de l'eau (ration sel/poisson = 1/15)	Bassines	
Séchage	Les poissons sont disposés en couches serrées ou étalés sur des claies à l'air libre	Claies surélevées (50 cm au-dessus du sol environ)	Deux à trois jours
Stockage	Sur claies et recouverts d'une bâche plastique ou de sacs de jute Conditionnement en paniers	Claies, bâches ou toiles de jute, paniers.	Durée de conservation : plusieurs mois

10. Nous savons, par ailleurs, que le braisage est aussi le procédé utilisé pour l'obtention du paan à Palmarin (Ndiaye, 1997), mais nos interlocuteurs sur les sites tout comme les consommateurs rencontrés ne connaissent pas cette donnée et n'effectuent donc aucune comparaison entre le *keccax* et le paan.

11. Selon Ndiaye (1997), au début des années 70, « bien que la technique de braisage au sol ne soit pas vraiment une innovation technique puisqu'on pouvait la rencontrer chez les Lebu au début du siècle (Gruvel, 1908), elle se généralise et prend une forme standardisée pour répondre à l'augmentation rapide des mises à terre. Le *keccax* [...] sera désormais conçu à grande échelle et de manière quasi identique dans tous les centres de transformation à partir des abondants débarquements de sardinelles. Ce dernier changement profite surtout aux centres de la Petite côte, Mbour et Joal, qui non seulement mettent fin à la domination de Saint-Louis sur la production de transformés, mais aussi génèrent de nouveaux modèles de production dans la transformation artisanale (spécialisation dans certains types de produits, apparition des fours à *keccax*, etc.) ».

Le produit fini est légèrement déshydraté, gras en surface, la chair est cuite et dorée, recouverte d'une fine pellicule de sel, et se détache facilement de l'arête centrale. Le poisson peut être vendu entier ou par petites portions, avant d'être utilisé en substitution au poisson frais ou à la viande.

Comme toute chaîne opératoire, celle que présente le tableau III ne constitue qu'un modèle indicatif permettant de guider, d'organiser l'exploration plus fine des techniques, savoirs et ressources (cognitives, matérielles et humaines) mobilisés pour chacune des opérations relevées ; elle précise, en fait, un certain nombre d'étapes incontournables, justifiant une investigation détaillée auprès d'une diversité de transformateurs pour mettre à jour des séries de variations significatives et, à partir de là, identifier les motivations, intérêts et interactions qui permettent de leur donner existence et sens au sein d'un même espace.

Les caractéristiques formelles des opérations techniques

Les caractéristiques que nous présentons ici sont fournies par la plupart des observations effectuées et par les premiers entretiens réalisés avec des transformatrices installées dans le « métier » depuis au moins deux générations.

Le braisage

La technique du braisage au sol, présentée dans le tableau III, est encore aujourd'hui la plus couramment observée. Cependant, quand on commence à identifier d'autres zones de production de keccax (Saint-Louis, Joal, Kayar), d'autres procédés et outils apparaissent pour cette première opération de cuisson.

A Saint-Louis, le manque de place sur les sites et la rareté des combustibles sont évoqués par les transformatrices pour justifier l'absence d'un braisage au sol : les sardinelles ne sont pas braisées mais bouillies dans de grandes bassines. Cette opération particulière donne un poisson de goût et de texture différents que seuls les habitants de cette région semblent apprécier. De fait, elle n'est jamais réalisée sur les sites de Dakar, Mbour ou Joal.

Sur les sites autour de Dakar (Mbour et Joal), le réaménagement des aires de transformation, la recherche de meilleurs rendements et d'économies de combustible sont les principaux arguments avancés pour justifier la mobilisation de fours en parpaings¹², rectangulaires, d'environ huit mètres de longueur pour un mètre de largeur, composés de quatre compartiments de mise à feu, recouverts d'une longue claie en grillage sur laquelle sont déposées les sardinelles, têtes vers le bas, serrées les unes contre les autres. Les poissons sont alors fumés.

Enfin, à Kayar, sur la Grande Côte, on observe une utilisation combinée des cuissons sur four et du braisage au sol, selon les saisons.

Ayant concentré nos recherches sur les systèmes techniques de la Petite Côte, nous laisserons de côté le site de Kayar et cette combinaison saisonnière des outils et procédés de cuisson. S'il fallait schématiser les chaînes opératoires observées sur ces différents sites, et pour cette première opération, le terme braisage serait remplacé par cuisson à l'eau à Saint-Louis, fumage à Joal, fumage ou braisage à Kayar, braisage à Mbour.

L'ensemble de ces termes renvoie finalement à une opération unitaire, essentielle, toujours située en début de chaîne, commune à ces divers sites de fabrication de keccax : la cuisson du poisson frais. On remarquera par ailleurs que, dans tous les cas, le poisson est cuit entier, sans aucun traitement préalable.

12. Comme Ndiaye (1997), nous avons constaté que la littérature tout comme les acteurs locaux utilisent le terme « four » par abus de langage, car il s'agit plutôt de fumoirs : « En effet, le poisson n'est pas placé à l'intérieur d'un four pour être cuit, bien qu'il soit parfois recouvert pour accélérer le fumage. »

Deux procédés de cuisson sont donc actuellement identifiables sur les sites de Joal et Mbour.

Premier procédé, le poisson frais, de petite taille, est étalé sur le sol puis recouvert de paille (à laquelle sont parfois mélangés des résidus de poisson permettant d'augmenter l'intensité des flammes). Pendant la cuisson, il est directement en contact avec les braises, avec la fumée émise par les combustibles utilisés et les graisses brûlées : sa peau noircit par endroits, sa chair cuit rapidement. Second procédé, le poisson frais est posé, tête vers le bas, sur la grille surélevée d'un four en plein air. Il n'est donc pas en contact avec la flamme ou les braises mais uniquement avec la fumée, et sa cuisson s'apparente ici à un fumage partiel d'une durée plus courte que le braisage au sol. Le feu est entretenu par l'ajout éventuel de combustible et surtout par la chute des graisses de poisson sur les flammes. Là encore, la peau noircit et la chair cuit rapidement, d'autant plus que les poissons sont recouverts de toiles généralement plastifiées, qui maintiennent totalement la fumée au contact avec les poissons.

Le refroidissement

Plus qu'une opération technique, c'est en fait un moment inévitable dans la mesure où le poisson doit être ensuite manipulé par un opérateur, à mains nues. Un refroidissement complet ne semble pas obligatoire, et sa durée peut donc varier en fonction de la place disponible, des quantités de poisson à traiter ou de celles qui attendent pour une nouvelle cuisson.

Le parage

Sont regroupés sous ce terme une série de gestes effectués successivement et rapidement, sur chaque poisson, par un seul opérateur. Cette opération est présente dans tous les sites observés, quelle que soit la cuisson effectuée avant. Elle succède donc, dans tous les cas, à la cuisson de la sardinelle. Après refroidissement (une dizaine d'heures au plus), chaque poisson est étêté, pelé et vidé. Les poissons sont déposés par couches successives dans une bassine ou un panier.

Le salage

C'est une opération parallèle et successive à la précédente, souvent confondue ou oubliée par l'observateur. Elle doit pourtant être distinguée dans la mesure où, d'évidence, tous les poissons vidés ne sont pas salés automatiquement dans d'autres systèmes techniques. Ainsi, par exemple, la fabrication du *metora* fait intervenir un parage, mais aucun salage ne lui succède : le poisson est rapidement lavé avant d'être fumé. Chaque couche de poissons formée après parage est généreusement saupoudrée de sel.

Le séchage

Chaque bassine remplie de poissons salés est portée vers une claie de séchage et les poissons y sont déposés, à l'air libre. Chaque claie est abondamment recouverte de sel saupoudré à la main. Le principe du séchage repose ici sur une déshydratation rapide au contact de l'air qui circule facilement entre les poissons, autour des claies, pendant plusieurs jours (trois à quatre).

Le séchage peut être ralenti en couvrant les claies de grandes bâches qui ont pour fonction secondaire de protéger les poissons contre les poussières et les insectes.

On distingue, cependant, plusieurs manières de faire sécher qui, dans un premier temps, peuvent paraître fondées sur une division sexuelle des techniques :

- les femmes étalent les poissons décortiqués à plat sur les claies, par rangées successives, avec un léger chevauchement des uns sur les autres ; l'apparence de l'ensemble est un mouvement de vagues douces sur toute une longueur de claie ;
- les hommes disposent les poissons comme dans les fours, verticalement, serrés les uns contre les autres, en rangées successives ; étant pressés les uns contre les autres, la graisse s'en écoule immédiatement.



J. Muchnik

Photo 1. Arrivée des pirogues à M'Bour.



F. Ndoye

Photo 3. Braissage au sol, puis vidage et salage.



F. Ndoye

Photo 2. Aire de braissage au sol traditionnel.



F. Ndoye

Photo 4. Stockage des produits des femmes sur des claies.

Cette distinction des modes de séchage repose, en fait, sur bien d'autres critères mais aussi sur des compétences spécifiques. C'est d'ailleurs dans cette opération que s'observent le plus de variations, toutes précisément justifiées par les opérateurs(trices), nous le verrons plus loin.

Au final, la chaîne de fabrication de *keccax* suit le même ordre de succession des opérations quels que soient les sites et quels que soient les modes de cuisson privilégiés. Cette cohérence d'ensemble de la chaîne opératoire permet de caractériser la fabrication de *keccax* par opposition à d'autres modes de transformation ; véritable modèle d'action et de référence, pour les transformatrices et les consommateurs, cette chaîne opératoire constitue aussi, pour les premières, une trame avec de multiples variantes et évolutions techniques qui, sans dénaturer le produit, permettent d'améliorer les opérations, de répondre à diverses contraintes, ou encore de mieux valoriser ou spécifier le *keccax* de Mbour.

La spécificité de la chaîne opératoire du *keccax* face à d'autres chaînes de transformation

On prendra pour première base de cette comparaison la fabrication du *metora* (tableau IV), qui nous a longtemps paru semblable à celle du *keccax* et source possible de confusion.

Or, dès qu'on compare cette chaîne opératoire à celle du *keccax*, on constate plusieurs points déterminants pour le résultat final.

La cuisson est réalisée systématiquement avec un four, rejoignant en cela le mode de cuisson du *keccax* observé à Joal. Cependant, pour le *keccax*, il s'agit d'une cuisson de courte durée, à feu vif, contrôlée par un opérateur chargé de réalimenter les foyers, d'entretenir la flamme ; pour le *metora*, il s'agit réellement d'un fumage : c'est une cuisson très longue, où les braises et la fumée sont essentiels, où les flammes peuvent être éventuellement étouffées avec de la sciure.

Le poisson fumé n'est pas salé mais directement posé à sécher en vrac sur les claies. Totalement déshydraté par la durée du fumage, on pourrait presque dire qu'il est boucané... La durée de séchage n'est donc pas nécessairement longue, d'autant moins qu'elle est facilitée par la circulation libre de l'air entre les poissons.

Tableau IV : Schéma opératoire formel de la fabrication du *metora* (d'après Hette, 1998).

Procédé	Méthode	Equipements	Durée
Parage	Les poissons sont éviscérés, coupés en tranches (gardés entiers si ce sont des sardinelles, cas rare), lavés	Bassines, couteaux	Variable suivant les volumes à traiter
Séchage	Les produits sont disposés sur des claies à l'air libre	Claies	Fonction de la durée prévue de fumage
Fumage	Les poissons sont disposés sur la grille d'un four, recouverts de toiles ou cartons	Fours en parpaings, cartons, bâches...	Un à trois jours
Séchage	Les poissons sont disposés en couches serrées ou étalés sur des claies à l'air libre	Claies surélevées (50 cm au-dessus du sol environ)	Indéterminé
Stockage	Dans des paniers ou des sacs en toile de jute ou des cartons	Toiles de jute, paniers, cartons	Durée de conservation : plusieurs mois



Photo 5. Disposition des poissons sur un four à Joal.

J. Muchnik



Photo 6. Parage du poisson après cuisson au four.

J. Muchnik



Photo 7. Technique de séchage des hommes à Joal.

F. Ndoye



F. Ndoye

Photo 8. Emballage du keccax à Joal.



F. Ndoye

Photo 9. Produit prêt à être livré.

Les différences entre *metora* et *keccax* sont évidentes.

Le *keccax* est un poisson entier, rapidement cuit et abondamment salé avant d'être séché ; le *metora* est un poisson en morceaux (ou étêté), totalement fumé, déshydraté, non salé avant de finir de sécher. Le salage constitue donc une opération stratégique pour le système technique du *keccax*. Le séchage se révèle aussi, notamment à travers ses variantes et leurs effets, comme une tâche stratégique, incontournable mais modulable en fonction de certaines contraintes (en surface, en sel, par exemple) ou de certaines attentes – opportunités de marché ou habitudes (poisson plus ou moins gras, plus ou moins sec). Il convient de noter que cette variabilité possible sur le séchage n'existe pas dans les autres systèmes techniques observés.

Par ailleurs, un dernier « détail »¹³ semble ici déterminant, pour tous les acteurs locaux (consommateurs et transformateurs) : le *keccax* et le *metora* sont cuits/fumés avec leur peau mais le premier est pelé après cuisson tandis que le second est vendu tel quel. L'apparence change radicalement et cela permet une reconnaissance immédiate du produit sur le marché.

Au-delà de l'apparence, c'est enfin le mode d'utilisation (et peut-être le goût) qui varie : le *keccax* peut être directement mêlé à une sauce tandis que le *metora* devra être « épêché » avant usage.

Dans les deux cas, cependant, il s'agit de poissons soumis à une transformation commune et essentielle : la cuisson. C'est en ce sens qu'ils font partie d'un même ensemble technique qui s'oppose formellement à l'ensemble technique des poissons (ou mollusques) subissant une fermentation (*sali*, *geej*, *yeet*, *tambajang*).

L'opération de salage, enfin, permet de distinguer précisément deux systèmes techniques : celui des poissons cuits et salés (*keccax*), celui des poissons cuits non salés (*metora*).

C'est au sein de chacun de ces systèmes techniques que des variantes peuvent être opérées afin d'obtenir une diversité de produits d'un même type, portant le même nom.

Quelques variations techniques significatives

Il est difficile, et surtout peu révélateur, de simplement décrire des variations techniques. Leur repérage est fondamental mais elles ne prennent tout leur sens qu'une fois qu'on les articule ou qu'on les intègre à une problématique spécifique : la complexité des apprentissages en est une, les capacités ou modalités de l'innovation dans une filière de transformation artisanale en sont une autre. Nous présenterons ici, à titre indicatif avant tout, quelques variations techniques, les plus visibles, les plus facilement repérables, celles aussi sur lesquelles nos interlocuteurs(trices) se sont souvent le plus exprimés ou différenciés... Nous reviendrons ensuite sur ces variations, mais cette fois pour illustrer, reconstruire les processus d'apprentissage et montrer qu'elles révèlent des positions et compétences nettement différenciées entre hommes et femmes.

Le séchage

Le séchage est étroitement lié au matériau utilisé comme support, les claies, et au temps de stockage prévu, enfin au type de produit qu'on veut vendre.

Le premier type de séchage observé, chez certaines femmes, permet une déshydratation rapide et homogène des poissons sous le soleil. Il ne dure que deux jours au maximum. Il permet de conserver une partie de la graisse du poisson et de ne pas lui faire perdre trop en poids. La trame des claies est de préférence serrée, formée de tiges nouées les unes aux autres, ou de branches de palmier. Elle est considérée comme véritablement efficace quand elle est devenue presque hermétique, recouverte de sel et de graisse écoulés après plusieurs fournées. Ce type de séchage,

13. Détail pour l'observateur rapide, car peut-on parler encore de « détail » ou de « modification imperceptible » quand chaque geste dans le découpage formel de ces chaînes opératoires, et l'analyse de leurs variantes, s'avère efficace, porteur d'effets déterminants pour la caractérisation et la reconnaissance du *keccax* sur le marché ?

sans rajout de sel, est suivi d'un rangement des poissons en couches superposées (6-8 couches), couvertes d'une toile de jute puis d'une bâche plastifiée. Une grande partie de la claie est ainsi libérée pour faire sécher de nouveaux poissons, une manière de stocker permettant également d'éviter qu'ils se déshydratent davantage : le produit peut attendre le client pendant une dizaine de jours sans trop perdre de poids et de souplesse. Or, pour les transformatrices, l'enjeu est de maintenir un rapport poids/prix acceptable et leurs stratégies se concentrent donc essentiellement sur les modes de séchage puis de stockage des produits.

Le second type de séchage, généralement réalisé par les hommes, permet une déshydratation lente par pression, permettant simultanément un écoulement d'eau et de graisse. Il s'effectue sur des claies végétales aussi, dont la trame est lâche et qui sont, au contraire des premières, souvent remplacées dès qu'elles deviennent trop hermétiques (on nous signale, par ailleurs, que ces claies sont plus fragiles, les tiges rompant plus facilement sous le poids). Ce type de disposition présente un double avantage : le *keccax* occupe moins de surface de claies et on peut étaler des quantités importantes de poisson quotidiennement, jusqu'à l'arrivée d'un acheteur. De fait, on constate que les hommes qui effectuent ce type de séchage sont aussi ceux dont les stocks sont les plus rapidement écoulés puisqu'ils répondent, pour la grande majorité d'entre eux, à des commandes. Guidés par une logique de production contractualisée avec un ou des commerçants, ces opérateurs effectuent un séchage différent des autres, adapté aux contraintes de la commande (trois à quatre jours séparent en général la transformation de la vente à un grossiste).

L'observation précise de ces modes de séchage révèle que celui-ci constitue bien une opération stratégique pour les transformateurs, hommes ou femmes. Les uns comme les autres ne se distinguent pas seulement par des compétences différentes qui justifieraient ces variations, mais bien par des objectifs différents. Les matériaux choisis, leur agencement, les temps de séchage, les manières de disposer les poissons varient en relation directe avec un objectif de vente spécifique et mobilisent des compétences qui, selon les femmes, ont été construites ces trente dernières années (en même temps que la demande en *keccax* augmentait), transmises pour partie aux hommes dès lors qu'ils ont accompli un apprentissage de la transformation auprès d'elles.

La cuisson

Les variations les plus évidentes concernent la cuisson puisqu'elles entraînent un changement radical d'espace (de cuisson) et d'outils mobilisés : d'un braisage au sol (comportant déjà des variations, mais peu visibles et rarement énoncées) on passe à une cuisson sur four. Ces deux variations techniques d'une même opération concernent souvent des acteurs différents mais cohabitent dans le même espace de transformation. On rencontre aussi de plus en plus de femmes, spécialisées dans le braisage au sol, qui combinent cette première technique de cuisson à celle du fumage sur un four, selon les saisons. En effet, l'hivernage constitue un facteur limitant pour la cuisson au sol et le four présente un intérêt évident pour toutes les transformatrices qui tentent de produire du *keccax* toute l'année. Le four fournit le même produit que les méthodes traditionnelles (*keccax*), il peut donc être rentabilisé localement. Il a une plus grande capacité de production que la méthode de braisage au sol, qui compense le coût d'investissement (150 000 Fcfa). Le temps de fumage est par ailleurs réduit (2-3 heures) et adapté au travail individuel, il n'impose pas de surveillance stricte. Il permet, enfin, d'utiliser différents combustibles et d'être ainsi moins dépendant des ressources en tiges de mil et en coques d'arachide qu'impose le braisage au sol.

D'autres variantes, moins visibles, sont adoptées par ailleurs, notamment pour les opérations de salage. Elles répondent aussi à des objectifs économiques et, de manière secondaire, à des objectifs de qualité (la variation des quantités de sel répond, selon certains transformateurs, à des attentes différenciées par zone de consommation).

L'ensemble de ces variantes opératoires a des effets recherchés significatifs, tant pour le transformateur – coûts et volumes différents concernant le sel, temps de conservation (donc

gestion des risques de mévente) plus long, surface occupée, taux de graisse différenciés... – que pour le consommateur qui retrouve, à travers elles, une diversité relative de produits correspondant à la diversité de ses attentes : les uns préféreront un keccax plus sec, moins gras, d'autres au contraire un keccax plus sec, plus friable, plus salé...

Toutefois, les variantes, brièvement exposées ici, ne sont ni infinies¹⁴, ni surtout sans effets sur l'organisation du travail des opérateurs. Sans radicalement changer le résultat final, elles engagent en effet, pour certaines d'entre elles, des modifications importantes dans les chaînes opératoires : répartition des tâches, temps des opérations, volumes traités, matériaux et intrants mobilisés, main-d'œuvre concernée.

Par ailleurs, ces variantes ne semblent pas pouvoir être activées sur n'importe quel site de transformation ; elles sont souvent localisées de manière précise, en vertu de conditions favorables relevant aussi bien du contexte culturel que des ressources matérielles d'un milieu¹⁵. C'est en ce sens aussi qu'on peut raisonnablement parler *des* systèmes techniques keccax (plutôt que d'un système technique).

Ces systèmes techniques ainsi caractérisés par des variations significatives autour d'une chaîne opératoire formelle – servant de modèle de référence (la chaîne opératoire du keccax de Mbour), dans notre exposé comme pour les acteurs multiples qui s'y intéressent (des consommateurs aux pêcheurs, en passant par les projets techniques) – se différencient d'autant plus les uns des autres qu'ils ont des répercussions économiques et sociales, qu'ils s'intègrent dans des espaces particuliers, et qu'ils recouvrent aujourd'hui une diversité d'enjeux professionnels, technologiques et alimentaires.

Il n'est pas possible ici de reconstruire de manière systématique et détaillée toutes les séries opératoires possibles, toutes les variations possibles sur chaque opération et leurs effets multiples, ni toutes les formes d'innovation qui ont pu s'y constituer récemment. Il n'est pas possible non plus de présenter toutes les formes de savoirs et de trajectoires sociales, professionnelles, historiques que ces chaînes opératoires mobilisent ou modifient. Néanmoins, nous nous fonderons sur un double constat.

Premier constat, les keccax de Mbour et de Joal sont les plus connus, les plus recherchés, les plus largement consommés au Sénégal ; ils sont aussi les plus importants en volume pour l'économie nationale et l'exportation. Second constat, la cuisson, bien plus que le salage ou le séchage, constitue à l'heure actuelle une opération clé et même un enjeu de la fabrication du keccax, à Mbour et à Joal, pour les transformateurs (et dans une moindre mesure pour les consommateurs) : c'est en effet autour de la cuisson que se cristallisent aujourd'hui des représentations, des savoirs, des formes d'organisation du travail, des outils et procédés, des projets d'amélioration de la qualité, des acteurs portés par des intérêts différents, des conflits (concernant l'espace de cuisson, sachant que le braisage occupe beaucoup d'espace). L'extrait d'entretien suivant le montre.

« Les sardinelles plates sont disposées une à une à terre. On dépose de la paille sur le lit de poissons. Le tout est recouvert de cendres et incendié. Les déchets de poissons (peau) sont versés sur les cendres pendant la cuisson. La durée de fumage dépend des types de poisson et de paille utilisés. Il est préférable que le feu soit doux pour éviter de brûler le produit. Le fumage peut être réalisé le matin ou le soir en fonction de l'arrivée des pirogues. Il dure entre 10 et 20 heures. Après cuisson, les cendres sont retirées à l'aide d'un balai et les poissons sont pelés et étêtés. Ils sont disposés dans des bassines et saupoudrés de sel. Les produits sont ensuite étalés un à un sur des claies ; deux jours après, lorsque les poissons sont secs, ils sont rangés minutieusement sur les claies et recouverts de plastique. Le commerçant vient alors chercher les produits et les emballe à sa charge dans des paniers. »

14. Les variantes autour de la cuisson, par exemple, recouvrent trois possibilités : fumé, bouilli, braisé. Les variantes sur le séchage en recouvrent deux : séchage par pression et aération, séchage par simple aération.

15. Rappelons, notamment, que le keccax bouilli est identifiable à Saint-Louis et non ailleurs, qu'il renvoie à des conditions particulières du milieu (manque de combustible) ainsi qu'à une culture locale.

C'est donc autour de cette opération que nous ordonnerons la suite de ce chapitre. Ainsi, nous aborderons toujours simultanément deux options possibles, différenciées d'abord par les techniques (outils, acteurs, procédés) de cuisson qu'elles mettent en œuvre. Nous verrons comment ces deux options techniques permettant de fabriquer du *keccax* se rattachent aussi à des territoires et réseaux socioprofessionnels spécifiques¹⁶. Ce sont le braisage au sol, qui domine à Mbour, et le fumage sur four, qui domine à Joal.

Pour caractériser rapidement ces deux manières de faire du *keccax* autrement que par les outils et procédés qu'elles mobilisent, on rappellera que la première, qui est essentiellement maîtrisée par des femmes, originaires de Mbour et/ou d'origine lébou, permet d'obtenir un *keccax* « de référence », reconnu et apprécié, pour sa couleur dorée mais irrégulière, sa chair tendre malgré la déshydratation, et que la seconde méthode est essentiellement dominée par des hommes, des Sénégalais issus de milieux ruraux ou urbains ou encore venus de pays voisins (Burkina, Guinée) et présents sur les grands sites de transformation sénégalais. Cette option permet d'obtenir un *keccax* reconnu pour sa bonne qualité hygiénique et sa tenue (bien sec et entier).

L'une et l'autre de ces options reposent, toutefois, sur un même principe, largement connu et partagé : on ne peut faire du *keccax* qu'avec des sardinelles et, réciproquement, la sardinelle ne sert pratiquement qu'à faire du *keccax*. Cette caractérisation du produit fini par son origine (ici l'espèce) tend à se normaliser sous l'effet d'une demande croissante en *keccax*, d'une commercialisation régionale organisée en réseaux, enfin d'une réputation désormais transfrontalière, pour ne pas dire internationale.

Une organisation de la production de plus en plus coûteuse

L'approvisionnement

A Mbour, où pendant longtemps la majorité des femmes était intégrée dans une relation familiale avec les pêcheurs (Ndiaye, 1997), l'approvisionnement en poissons frais pour la transformation s'effectuait directement sur l'aire de débarquement : les femmes attendaient les pêcheurs, munies de bassines, de glacières, de paniers, et se dirigeaient vers « leurs » pirogues avant même qu'elles aient accosté. Prélevant les quantités convenues pour leurs besoins, elles répartissaient aussi les parts de poissons revenant aux pêcheurs et aux journaliers éventuellement recrutés pour le transport. Jusqu'en 1999, on pouvait encore observer ces échanges privilégiés sur la plage de débarquement de Mbour.

Cette tradition professionnelle qui rattache les pêcheurs à leurs épouses dans une complémentarité des activités est observable sur toute la côte sénégalaise, y compris à Dakar. Plusieurs auteurs l'ont analysée (notamment Chaboud, 1983 ; Lecarme-Frassy, 2000) et nous révèlent que la transformation de sardinelles en *keccax* est avant tout, et depuis longtemps, une réponse technique à la nécessité de conserver les poissons quand ils sont invendus mais qu'elle est aussi destinée à la consommation familiale : « Il se conserve bien et remplace le poisson frais, en cas de rareté et de cherté. Tel un condiment, il donne du goût au riz blanc. » (Lecarme-Frassy, 2000).

Les divers changements intervenus dans le secteur de la pêche, déjà mentionnés, les nouveaux enjeux qui apparaissent autour de la valorisation des captures, en frais et transformées, ont notablement modifié l'organisation des approvisionnements en poisson, la répartition des tâches dans les groupes de pêcheurs et, plus largement, l'organisation de la transformation artisanale. A ce propos, plusieurs points méritent d'être soulignés.

16. On pourrait dire qu'elles se rattachent « encore » à des territoires spécifiques, sachant que le changement opéré sur le site de transformation de Mbour va sans doute considérablement modifier le « paysage » des particularismes en matière de cuisson et, plus largement, dans le domaine de la fabrication du *keccax*...

Rares sont les femmes qui attendent aujourd'hui les pêcheurs de leurs familles sur l'aire de débarquement. Le nombre de transformatrices et d'intermédiaires masculins présents dans le mareyage ayant considérablement augmenté ces vingt dernières années, les femmes n'ont plus systématiquement de liens privilégiés avec des pirogues de pêcheurs.

Si elles sont intégrées dans des réseaux locaux de pêcheurs originaires du même site ou membres d'une même lignée familiale, les transformatrices peuvent encore acheter leurs matières premières à crédit. Quand elles ne sont pas directement liées à une pirogue, à un groupe de pêcheurs, les femmes attendent les bateaux et luttent avec d'autres concurrent(e)s pour accéder le plus vite possible aux poissons et aux quantités qu'elles recherchent, payant alors au comptant leur approvisionnement.

Si elles ont toujours la possibilité de passer des contrats oraux avec certains pêcheurs, de financer le matériel de certains d'entre eux (ce qui leur donne un droit d'accès prioritaire aux matières premières), elles sont désormais concurrencées par les mareyeurs et les sociétés d'exportation qui régulent aussi leurs approvisionnements sur la base de contrats (écrits) avec pirogues et journaliers.

Avec le développement du mareyage puis la séparation des sites de pêche et de transformation, la grande majorité des transformateurs, hommes et femmes, s'est progressivement trouvée obligée de s'adresser à des mareyeurs pour s'approvisionner : les transformateurs, notamment les femmes (du moins ce sont elles qui s'en plaignent le plus), n'ont pas les moyens ni le temps de quitter leur emplacement pour se rendre sur les aires de débarquement au retour des pêcheurs. Or, l'appel aux mareyeurs, ou même à de simples intermédiaires de transport, influe bien évidemment sur la qualité des produits disponibles et sur leurs prix : les poissons offerts ne correspondent pas forcément aux attentes des transformatrices et leurs prix sont plus élevés puisque soumis aux décisions des mareyeurs et affectés d'un coût de transport.

Enfin, l'augmentation des captures liée aux transformations des techniques de pêche et des pirogues et à l'accroissement de la demande sur le marché a considérablement modifié la gestion des approvisionnements.

« Nous, nous ne sommes pas nos grands-mères, nous utilisons de grandes quantités. Nos grands-mères qui utilisaient de petites quantités ne gagnaient rien. C'est qu'en ces périodes il n'y avait pas assez de pirogues et pas assez de poisson. Maintenant, avec les chalutiers, nous avons beaucoup de poisson : nos grands-mères transformaient trois bassines, nous, plus de quarante ; donc la production a augmenté et nous avons changé. »

L'achat des matières premières représente actuellement environ 77 % des coûts de production (Ndiaye, 1997). Ce coût dépend cependant du site de débarquement (il serait plus élevé à Joal), de la saison, de l'espèce achetée (les sardinelles sont moins chères que d'autres espèces) et de l'offre (les prix flambent quand l'offre est faible et qu'entrent alors en concurrence les différents acteurs intéressés par les captures de sardinelles).

A Mbour, beaucoup de femmes ont des parents pêcheurs (mari, enfants...), mais elles achètent toujours au comptant. Elles n'ont plus de fournisseurs fixes. Après l'achat de la matière première, elles doivent transporter le produit jusqu'au site (à environ 200 m). Elles font appel à des hommes qui chargent les charrettes. Le coût du chargement est de 300 Fcfa par charrette. Ainsi, le coût de revient pour le transport est de 250 Fcfa par panier.

A Joal, en revanche, les femmes s'approvisionnent auprès des pêcheurs au jour le jour. Elles doivent ensuite payer le transport en charrette du port jusqu'au site de transformation. Le coût du transport est de 50 Fcfa par panier. Elles n'ont pas de fournisseurs fixes. Elles achètent selon leurs moyens et elles payent au comptant.

En quelque trente ans, et de manière accélérée ces dix dernières années, les modes d'approvisionnement se sont singulièrement modifiés : organisés dans des réseaux de proximité forte, dans des réseaux de parentèle localisés, avec des volumes et surtout des coûts maîtrisés, ils font aujourd'hui intervenir de plus en plus d'intermédiaires incontournables, génèrent de nouveaux coûts et une incertitude évidente sur les produits et leur qualité. Personne ne peut prétendre actuellement maîtriser cette étape pourtant essentielle de la transformation en *keccax*.

La fabrication du *keccax*

Là encore, les évolutions ont été rapides et coûteuses. Chaque femme engagée dans le métier de la transformation se souvient de l'organisation qui prévalait encore il y a vingt ans pour la fabrication du *keccax* et signale surtout les changements qui ont marqué le processus de fabrication. Le passage de l'espace domestique à la plage, d'une main-d'œuvre familiale féminine à une main-d'œuvre salariée masculine, le perfectionnement des claies, les essais puis la diffusion rapide des fours de cuisson sont les principaux facteurs de réorganisation du travail, entraînant des coûts nouveaux, régulièrement soulignés lors des enquêtes.

Les claies

Aujourd'hui, même si les techniques se sont peu modifiées, elles se sont développées dans l'espace et dans le temps : en dehors des approvisionnements, les principaux coûts de production résident dans l'achat des intrants (combustibles, sel), dans la rémunération de la main-d'œuvre et, surtout, dans la construction des claies qui se multiplient ou qu'il faut remplacer, réparer...

Les fours

Pour les transformateurs de Joal, seuls les fours nécessitent un investissement conséquent, estimé à 150 000 Fcfa (Hette, 1998 ; enquêtes à Joal, 2000).

Les transactions sont aujourd'hui nombreuses autour de cet objet technique stratégique :

- un propriétaire revend ses fours six ans après les avoir construits ;
- des grossistes investissent dans la construction d'un ou deux fours qu'ils louent ensuite à des ressortissants de leur pays (s'ils sont étrangers) ou à des transformateurs de la région de Joal, pour 2 500 Fcfa par mois ;
- un locataire sous-loue momentanément l'un de ses fours à l'un de ses proches (ami, membre de sa famille ou originaire du même village) pour qu'il puisse satisfaire une commande spécifique qui vient de lui être faite par un grossiste.

Un véritable marché des fours s'est mis en place à Joal, qui permet aux propriétaires, et même aux locataires dans certains cas, de se constituer une rente dans le secteur de la transformation tout en exerçant d'autres activités.

La transformation des poissons au four est en fait caractérisée par une grande mobilité des entrepreneurs et de la main-d'œuvre, et par une vision à court terme de l'activité elle-même. C'est ce qui la différencie de la transformation traditionnelle par braisage. L'accès à un outil fixe, dans un cas, l'accès à un espace, dans l'autre il détermine des logiques et des stratégies différentes.

Selon le mode de cuisson, le coût des intrants varie de manière significative : le sel acheté entre 10 et 30 Fcfa/kg est utilisé en bien plus grandes quantités pour un *keccax* au four. Le coût du combustible, quant à lui, varie fortement selon les sites (Joal est plus proche de zones boisées que Mbour), selon le type de combustible acheté, selon les techniques employées (braisage ou fumage). Les tiges de mil, les écorces, le bois proviennent d'espaces souvent éloignés, et leur coût semble augmenter chaque année. L'utilisation de déchets de poissons (cuits et gras) est, de ce fait, en augmentation régulière, étant à moindre coût puisque directement disponibles sur les sites.

La main-d'œuvre

Traditionnellement, la transformation du poisson est caractérisée par une forte division des tâches entre les sexes : les femmes contrôlent et réalisent les principales opérations (parage, cuisson, séchage) tandis que les hommes participent aux travaux lourds de transport, de remplissage, d'élimination des cendres et déchets des aires de braisage... En fait, dès que les femmes sont passées de la maison à la plage pour leurs espaces de transformation, beaucoup d'hommes ont été recrutés, avec un statut de journalier ; on en rencontre encore, réalisant toutes les opérations de parage sous le contrôle des transformatrices.

Le recours à de la main-d'œuvre n'était donc pas exceptionnel pour les femmes présentes dans ce métier depuis plusieurs générations ; le nombre de personnes recrutées dépend, bien entendu, des quantités de poisson à traiter dans la journée, du produit recherché, des ressources dont dispose la transformatrice. Le type même de la main-d'œuvre, ses origines peuvent être diversifiés : main-d'œuvre familiale permanente ou occasionnelle, composée de filles en apprentissage, de nièces, de jeunes parentes plus éloignées dans la parentèle mais entretenues par la transformatrice, généralement perçue comme un véritable chef d'entreprise à qui on confie volontiers l'éducation d'un enfant...

Cette tradition familiale s'est peu à peu modifiée au profit d'un recrutement privilégié de main-d'œuvre extérieure et masculine ; en effet, les transformatrices envoient volontiers leurs filles à l'école plutôt que sur les sites de transformation et trouvent, dans les vagues de migration issues des zones rurales défavorisées, une ressource abondante en journaliers, capables d'assumer toutes les tâches possibles, peu exigeants sur les salaires ou leurs modalités de recrutement. Payés à la tâche ou à la journée, plus rarement à l'année, ces migrants se sont parfois spécialisés :

« C'est seulement aujourd'hui que les Sérères pilent le sel pour avoir la farine du sel. Autrefois, c'est nous qui le faisons : regarde mes mains, c'est dû à cela. Maintenant, les Sérères des villages de l'intérieur viennent piler le sel et nous les payons. Nous ne cherchons plus la paille, ce sont des charrettes qui la transportent et nous payons. »

Il semble qu'on ne peut « mécaniquement » lier le recours croissant à de la main-d'œuvre masculine, pour des tâches saisonnières au service des femmes, à l'arrivée de transformateurs, concurrents directs des femmes. Ces derniers sont sans doute arrivés à la faveur d'un réseau de journaliers originaires des mêmes régions, mais ce qui les différencie, c'est en fait le capital de départ : les journaliers sont en général démunis, dans une logique de vente temporaire de leur force de travail pour subvenir aux besoins d'une famille rurale, tandis que les transformateurs s'inscrivent dans une logique d'accumulation et de rentabilisation rapide de leur capital investi dans la transformation (pour l'accès à un four, notamment). Cette concurrence des hommes dans la transformation a toujours été possible puisque, comme le constatait déjà Ndiaye (1997), l'entrée dans l'activité de transformation n'est pas strictement contrôlée ou réglementée dans les centres « ouverts » de la Petite Côte, alors qu'elle est précisément codifiée ailleurs (Kayar, Saint-Louis...).

La rémunération de la main-d'œuvre dépend des types de produits fabriqués et des opérations techniques réalisées, mais elle tient aussi au site de transformation ; ainsi, selon Hette (1998), un ouvrier de Mbour est payé, selon la saison, entre 150 et 600 Fcfa par panier vendu. Un ouvrier de Saint-Louis est rémunéré 1 000 Fcfa par jour. Le pelage du keccax à Mbour est payé 100 Fcfa par panier, tandis que le braisage est payé 50 Fcfa par panier et que le transport d'une bassine vers les claies de séchage rapporte 25 Fcfa. Ces tarifs sont toutefois à relativiser, notamment en fonction des saisons. Les repas sont en général fournis par l'employeur.

« Lorsque les charrettes de poissons frais arrivent sur le site, les ouvriers les disposent un à un au sol. Ils recouvrent les produits de paille. Les poissons sont ainsi braisés. Ensuite, la paille est retirée à l'aide d'un râteau et les cendres balayées. Pour le pelage, on emploie d'autres personnes. Pour chaque bassine pelée, l'ouvrier est rémunéré 100 Fcfa. En revanche, les ouvriers permanents travaillant toute la journée sont rémunérés 1 500 Fcfa par jour avec le petit déjeuner et le déjeuner. »

Les problèmes évoqués

Les contraintes énoncées le plus fréquemment par les transformatrices concernent les questions d'approvisionnement, réactivées d'ailleurs avec le changement de site de transformation, les questions d'écoulement des produits et, moins systématiquement, l'organisation de la production.

L'achat de la matière première constitue un problème dès lors que la transformatrice n'est pas insérée dans un réseau de pêcheurs soit à titre familial, soit de manière contractuelle. La difficulté se renforce quand les prix s'élèvent et, surtout, quand le site de transformation s'éloigne de l'aire de débarquement (cas de Joal et de Mbour aujourd'hui). La perte de contrôle des prix et des approvisionnements par les femmes est actuellement clairement perçue et exprimée comme un danger pour leur métier, voire pour l'ensemble du secteur de la transformation de sardinelles en keccax.

La création de groupements et de Gie à Mbour, au début des années 90, fédérant plusieurs transformatrices du site, répond théoriquement à la nécessité collective de se mobiliser pour faciliter l'accès à des crédits permettant à chaque femme de s'approvisionner en matière première, notamment aux périodes où les prix sont les plus élevés.

Sur le « vieux » site de Mbour bien plus qu'ailleurs, le stockage des produits transformés constitue un réel problème dans la mesure où l'espace trop restreint des emplacements limite toute initiative technique. Les femmes ont donc deux stratégies possibles : soit elles s'approvisionnent au jour le jour, en fonction des quantités stockées, écoulant le plus rapidement possible leurs produits à des prix généralement imposés par les commerçants, soit elles arrêtent de s'approvisionner tant que leur stock sur les claies de séchage n'a pas été acheté, attendant les plus offrants. Selon Adanle (2000), seules 20 % des femmes disposent d'une aire de stockage suffisante pour libérer leurs claies de séchage et transformer d'autres poissons en attendant des commerçants. Ce problème est désormais moins crucial sur le site de Mballing, bien plus vaste.

Le manque de combustibles, la promiscuité des espaces de transformation et de déchets, à Mbour comme à Joal, constituent enfin des contraintes quotidiennes pour les transformatrices.

Sur le nouveau site de transformation (Mballing), qui commençait à peine à s'organiser en juin 2000, il semble que les groupements soient réactivés pour défendre des logiques spatiales et économiques spécifiques auprès des autorités municipales, notamment la nécessité de prévoir des espaces de stockage abrités.

Les stratégies commerciales et les acteurs des transactions

Il est clair, aujourd'hui, que la spécialisation des techniques, bien visible autour de la transformation du poisson à Mbour et Joal, permettant entre autres de distinguer le système technique keccax des autres, n'est pas simplement le fait d'une identité culturelle propre à Mbour, ou d'une tradition historique de consommation, mais qu'elle est aussi étroitement liée à des choix économiques, à des segments de marché spécifiques. Elle répond donc à la fois à des stratégies familiales identitaires et, de plus en plus, à des stratégies marchandes et opportunistes. Car, même si le keccax est un produit de faible rapport poids/prix, même si sa

valeur commerciale peut paraître faible au regard d'autres espèces transformées (Ndiaye, 1997¹⁷), il constitue un produit de plus en plus attractif à l'échelle nationale et régionale, une manière de « faire vite de l'argent » selon certains transformateurs étrangers de Joal.

Cette réputation économique (rentière) de l'activité et la demande croissante sur le marché expliquent sans doute l'arrivée régulière et massive (depuis une dizaine d'années) d'étrangers (Burkinabés, Guinéens) qui se sont installés à Joal (où l'espace était disponible contrairement à Mbour, site saturé et relativement contrôlé par les familles du village). Ces nouveaux venus fabriquent un *keccax* cuit sur des fours, qu'ils destinent à des marchés d'exportation, via leurs propres réseaux de commercialisation, généralement dans leur pays d'origine.

Pour répondre à une demande qui évolue, qui se diversifie, mais aussi pour maîtriser les variations saisonnières de prix et la diversité des acheteurs, les transformateurs (hommes ou femmes), désormais en concurrence, déploient aujourd'hui une multitude de stratégies commerciales faisant intervenir différents types d'intermédiaires-acheteurs. Nous avons rapidement recensé ces stratégies et les acteurs qu'elles mettent en scène.

Si les transformatrices de Mbour ne commercialisent qu'exceptionnellement leurs produits directement auprès des consommateurs, elles sont en revanche intégrées dans des réseaux de détaillants. Ces détaillant(e)s s'approvisionnent auprès des transformatrices presque exclusivement, pour un *keccax* spécifique, peu sec, de couleur bien dorée, peu salé. Ils le destinent aux marchés de Dakar, de Kaolack, et plus généralement aux consommateurs des villes côtières ; ces commerçants sont plutôt spécialisés dans ce type de produit et de marché, ils n'ont pas de liens familiaux avec les femmes et choisissent de s'approvisionner en fonction des prix annoncés mais aussi de la couleur et de l'apparence (sec/humide) du *keccax*.

Les femmes, de leur côté, ont opté pour des circuits diversifiés de commerçants permettant de limiter les risques de mévente : « *Je préfère vendre de petites quantités à des commerçants différents, j'aurai de meilleurs prix.* » (extrait d'entretien réalisé par J. Adanle, 2000).

D'autres, mieux dotées en capital de réserve, ont plutôt opté pour une gestion des stocks et de leurs approvisionnements en frais, jouant cette fois non plus sur la diversité de la clientèle mais sur les variations inévitables des prix saisonniers.

« J'ai ma méthode de vente : quand il y a beaucoup de poisson frais, j'achète en grande quantité et je transforme. Les moments où le poisson devient rare, où la pirogue revient bredouille et que le keccax ne se trouve presque pas, alors je vends mon poisson, et à bon prix... Les autres sont pressées et vendent vite leur produit, c'est ainsi qu'aux moments de pénurie elles n'ont plus rien à vendre... Pendant les périodes de pénurie, tu viens même faire la cour au vendeur et faire tout pour arracher quelques kilos de poisson. »

Il semble que les femmes de Joal et de Mballing n'ont pas les mêmes stratégies de commercialisation qu'à Mbour : plutôt que de reconstituer ou de s'appuyer sur des réseaux diversifiés de commerçants, elles ont tendance, vu l'éloignement du site (perçu par elles comme un risque de mévente), à privilégier non pas la diversité des acheteurs, et donc des prix, mais les volumes écoulés : elles sont ainsi prêtes à vendre l'intégralité de leurs marchandises au premier grossiste venu sans négocier les prix, alors même que l'espace de transformation et surtout de stockage semble plus vaste, fournissant une marge de manœuvre que n'ont pas les femmes de Mbour sur l'ancien site. Plus inquiètes sur les risques d'invendus, elles cherchent avant tout à écouler leurs produits et cèdent facilement à la pression des grossistes.

17. « Le *keccax*, qui pourtant domine en volume la production de transformés, reste un produit de faible rapport poids/prix. Sa valeur commerciale était estimée à 78 Fcfa/kg en 1991, ce qui le plaçait en avant-dernière position, loin derrière le *metora* (364), le *geej* (326), le *yeet* (212) et le *sali* (160). » (source : Dopm, résultats en 1991).

Les transformateurs de Joal ont en majorité affaire à des grossistes qui se rendent sur place pour s'approvisionner en quantité (2 à 5 tonnes par voyage, selon Hette, 1998) et revendre à des détaillants sur divers marchés du sud du Sénégal, des zones rurales en général, de pays voisins enfin. Le keccax pour la Guinée et le Mali vient ainsi en majeure partie de Joal, via des grossistes sénégalais, guinéens ou maliens, écoulant leurs marchandises à l'extérieur des zones côtières. Certains d'entre eux, toutefois, revendent leurs produits sur quelques marchés de gros de Dakar. Il n'y a pas d'interdiction pour eux à vendre sur la côte mais ils partagent tous le point de vue selon lequel le keccax au four est moins apprécié, moins bien vendu sur la côte qu'en zones rurales. Les transformateurs auxquels ils s'adressent se sont, de leur côté, spécialisés dans la fabrication rapide de keccax au four, et sur commande. Beaucoup d'entre eux attendent ces grossistes devant leurs fours pour lancer le processus de fabrication rapide du keccax ; ils ne prennent aucun risque et ne font aucun stock, ils vendent au premier venu le produit et les quantités commandées.

Contrairement aux hommes, les femmes ont la réputation d'attendre les clients sur place et de compter sur la réputation de leur produit. Cette vision simpliste est démentie par les quelques stratégies présentées ci-dessus mais aussi par l'identification, à Joal puis sur le nouveau site de Mballing, de formatrices financées à l'avance par des commerçants garantissant l'écoulement de leurs produits pour des commandes spécifiques vers Kaolack Touba, Diourbel. Ces formatrices fabriquent alors les produits attendus sur le même modèle d'action que les hommes. Cette forme d'intégration commerciale, qui fait par ailleurs la réputation des hommes installés dans la transformation à Joal, a des chances de se développer si on en croit les commentaires et attentes des formatrices « déménagées » récemment à Mballing.

D'autres, face à la concurrence et au dynamisme commercial des hommes de Joal, souhaiteraient aujourd'hui être mieux informées, aidées, pour s'intégrer à de nouveaux réseaux de commercialisation sans pour autant changer de technique ou de produit ; dans ces deux derniers cas, en effet, les femmes rencontrées revendiquent un poisson braisé, toujours apprécié par les consommateurs, même non dakarois.

Les transactions commerciales à Mbour, peu enquêtées dans le cadre de cette étude, sont forcément de plus en plus complexes, compte tenu de la profusion d'intermédiaires, de stratégies commerciales, de critères ou contraintes avancés par ces acteurs pour négocier les prix, compte tenu enfin de la difficulté (et des risques) de proposer un keccax plus cher aux consommateurs des zones rurales et urbaines, en pleine crise économique.

« Du temps de ma grand-mère (il y a environ 50 ans), un kilo de keccax valait entre 30 et 50 Fcfa maximum. Avec ces 50 francs, on achetait un sac de ciment.

Aujourd'hui, un kilo de keccax se vend entre 65 et 400 Fcfa maximum, mais le sac de ciment vaut 2 500 Fcfa, donc on ne peut pas dire que les prix du keccax ont augmenté !

De plus, le prix du keccax fluctue tout le temps, en fonction :

– de la saison : c'est en hivernage, quand le poisson frais est rare, que les prix du keccax grimpent, allant de 200 à 350 Fcfa/kg ;

– des périodes de pêche (l'abondance fait baisser les prix, la pénurie les fait augmenter) ;

– des pirogues : les jours où elles en ramènent beaucoup, ou en jettent, les prix chutent, tout le monde en a ;

– de la taille et de l'espèce : la sardinelle ronde est plus recherchée et plus chère que la sardinelle plate (100 Fcfa/kg contre 70 Fcfa/kg en ce moment) ;

– du coût de la vie et du coût en particulier des paniers, des couvertures. »

Qu'il y ait ou non une commande préalable passée entre un commerçant et un(e) transformateur(trice), une bonne partie de la transaction se révèle et s'achève aujourd'hui à la pesée du poisson, c'est-à-dire autour d'une balance collective sur le site. Point de rencontre

stratégique, la balance formalise les échanges : les critères de choix énoncés par le client, les critères de fixation des prix, les coûts divers pour chacun des opérateurs de la transaction, les formes de jugement, tout s'énonce autour de la pesée.

Sans décrire en détail tous les cas de transactions rencontrés, on peut retenir quelques-unes des règles récurrentes :

- le transport des sacs ou paniers de poissons, choisis ou commandés, vers la balance représente un coût, pris en charge par la transformatrice (25 Fcfa par panier), tandis que le coût des paniers ou sacs est pris en charge par le commerçant ;
- les critères de choix d'un commerçant qui n'a pas passé de commande reposent sur le prix annoncé par la transformatrice, mais aussi sur la couleur du poisson ;
- le prix offert pour un poisson braisé au sol est généralement supérieur au prix offert pour un poisson cuit au four (100 Fcfa contre 75 Fcfa), une variation qui n'est pas argumentée par la qualité différente, mais par les segments de marché, les *keccax* braisés étant vendus sur des marchés urbains (consommateurs plus riches), tandis que les *keccax* au four vont sur des marchés ruraux, pauvres, éloignés ; de plus, le *keccax* fumé au four est généralement acheté en très grandes quantités, ce qui justifie une diminution sensible de son prix ;
- le poisson fumé au four, avant tout destiné au marché transfrontalier, est racheté par des grossistes ; certains d'entre eux viennent deux à trois fois par an à Joal, passent commande à plusieurs transformateurs, avancent l'argent nécessaire pour s'approvisionner en matières premières et récupèrent les *keccax* fumés trois jours plus tard. Ce type de transaction semble se généraliser à Joal.

L'origine des commerçants est mal connue mais quelques informations ponctuelles recueillies sur différents marchés permettent d'identifier quelques catégories de commerçants, significatives¹⁸ dans la mesure où elles déterminent aussi des formes spécifiques de transactions.

Certains d'entre eux sont originaires de Mbour ou de Joal et, à ce titre, intégrés depuis longtemps dans des réseaux d'affinités avec les pêcheurs et les transformatrices originaires de ces lieux. De ce fait, ils privilégient les achats de produits dans leur localité d'origine, s'appuyant sur leurs réseaux non pas tant pour garantir une qualité des produits qu'ils revendent que pour bénéficier de paiements différés de leurs achats auprès de leurs fournisseurs. Cette stratégie peut entraîner des pertes conséquentes quand ces intermédiaires (détaillants aussi bien que grossistes) s'approvisionnent « les yeux fermés » auprès de transformatrices de leurs réseaux : certains rencontrent, en effet, des problèmes évidents d'hygiène, de mauvaise cuisson, qui limitent leurs ventes au détail à des revendeurs plus attentifs.

Si une partie des transformatrices de Mbour est intégrée dans des réseaux fidélisés et diversifiés de commerçants, d'autres (une majeure partie, semble-t-il, actuellement) ont affaire à des commerçants récemment apparus sur le marché ; touchés par la crise économique, plusieurs d'entre eux sont issus d'autres professions (les « déflatés ») et se sont lancés dans ce commerce qui nécessitait peu d'investissements au départ (en moyenne 50 000 Fcfa), rapidement amortis du fait de l'importance de la demande en *keccax* sur les marchés urbains et ruraux.

Ces déflatés convertis en grossistes tentent de couvrir divers segments de marché simultanément en s'approvisionnant auprès d'une grande diversité de transformatrices sur tous les sites de la Petite Côte. Ils revendent ensuite leurs produits à de multiples détaillants et transporteurs. D'autres ont investi aussi dans un magasin et constituent des stocks à partir d'approvisionnements diversifiés ou échelonnés dans l'année mais tous destinés à un seul type de marché (les détaillants de Dakar) ; ces grossistes affirment qu'ils cherchent, de cette façon, à répondre à leurs propres exigences sur les produits, de manière à pouvoir les stocker

18. On trouvera dans la thèse de Ndiaye (1997) beaucoup d'informations et de précisions concernant ces commerçants, par catégorie (grossistes, semi-grossistes...).

longtemps, par exemple en attendant une hausse des prix sur le marché. Pour ce type de stratégie opportuniste de vente, les critères de sélection du keccax privilégient la durée possible de conservation (un produit sec et/ou bien salé, correspondant au keccax de Joal), ou encore l'aptitude du produit à conserver son apparence intacte malgré les transports et les temps de stockage (un produit moins sec, donc moins cassant, correspondant au keccax de Mbour).

Interrogés en 1999 (Adanle, 2000), certains de ces « nouveaux commerçants » préfèrent, à l'inverse des précédents, s'approvisionner uniquement à Joal, jugeant la qualité des keccax de Mbour médiocre : l'état du site se serait dégradé à Mbour, tandis que l'arrivée de concurrents à Joal et l'utilisation de fours auraient amélioré la qualité des keccax de Joal. D'autres préfèrent s'adresser uniquement aux transformatrices de Mbour, du fait de sa réputation et de sa proximité par rapport à Dakar ; tout comme les consommateurs interrogés en 1999 par J. Adanle, ces commerçants citent Mbour comme premier site de fabrication et de provenance du keccax (95 % des consommateurs interrogés citent Mbour en premier lieu). Ainsi, contrairement à Joal, que les consommateurs perçoivent comme un site récent, non spécialisé, Mbour constitue pour les consommateurs, mais aussi pour certains commerçants, un espace identifiable par une spécialisation : le keccax. Plus généralement, en fait, la Petite Côte est réputée pour son keccax.

Enfin, les détaillants et semi-grossistes peuvent être classés en trois catégories. Certains s'approvisionnent directement auprès des transformatrices qu'ils connaissent et sont en général issus des mêmes localités, destinant les produits aux alentours immédiats des sites de transformation. Mais certains semi-grossistes viennent aussi de régions éloignées (on en rencontre beaucoup venus du Mali), concurrençant ainsi les grossistes sénégalais. Les autres, enfin, s'approvisionnent auprès des grossistes, soit sur place, soit dans des villes et villages éloignés. Dans tous les cas, ces revendeurs n'achètent que des petites quantités (30 à 50 kg par achat au plus), par manque de ressources financières mais aussi pour réduire au maximum les risques de pertes dues au stockage, subissant alors fortement les variations de prix saisonnières imposées par les grossistes.

Cette catégorie, malgré les faibles quantités achetées, met en avant des critères spécifiques d'achat : le prix proposé par le grossiste ou par la transformatrice n'est pas déterminant. La qualité apparente du poisson transformé joue un rôle plus important : on choisit plutôt un produit entier (par opposition à des poissons cassés ou à des morceaux), bien salé et bien cuit pour pouvoir aussi le conserver en cas de mévente. Enfin, beaucoup de détaillants enquêtés en 1999 (Adanle, 2000) privilégient le keccax de Joal, plus apprécié en ce moment (bien salé, cuisson et apparence homogènes) par les consommateurs. L'origine territoriale du produit est ici un argument de négociation des prix, auprès des grossistes notamment.

Les savoir-faire et les spécialisations

Des savoirs partagés et les identités spécifiques autour d'un métier

Malgré la diversité des acteurs aujourd'hui bien présents dans la fabrication et/ou la commercialisation du keccax, le sens commun souligne toujours la forte identité culturelle qui spécifie l'activité de transformation de sardinelles en keccax à Mbour. De fait, on rencontre encore des transformatrices, filles et/ou épouses de pêcheurs, qui exercent cette activité depuis l'enfance : leurs mères l'exerçaient aussi, elles ont directement hérité des espaces, outils et savoirs nécessaires à la fabrication de keccax.

Régulièrement interrogées de manière individuelle, au hasard des rencontres, ou encore dans le cadre d'un Gie, les femmes se disent toutes fières de leur métier et des produits qu'elles proposent. Construit sur une complémentarité entre hommes et femmes (les uns sont pêcheurs tandis que les autres transforment et commercialisent), ce métier est perçu comme un travail noble, valorisant, mais aussi spécialisé et incontournable, obligatoire pour toute femme originaire de Mbour.

« Je suis née les pieds dans l'eau. J'ai grandi dans ce pays et il en est de même pour mes parents et grands-parents. Mon grand-père était pêcheur et mon père aussi a été pêcheur. Ma mère faisait du keccax et j'ai appris ce métier auprès d'elle. Mon mari est pêcheur et mes garçons travaillent avec lui et font du mareyage. Mes quatre filles et moi travaillons ensemble mais je ne leur donne pas de salaire. Pour le moment, je subviens à tous leurs besoins, quand elles se marieront je les aiderai à s'installer.

J'ai six claies de séchage que j'ai héritées de ma mère. J'ai refait le tressage parce qu'il était usé. Quand mes filles s'installeront, nous continuerons à utiliser les mêmes claies tant que je travaillerai. Après ma mort, elles s'entendront entre elles. »

« Ici, à Mbour, une femme doit produire du keccax. Je ne suis pas prête à changer de métier, on ne demande pas à un paysan de quitter son champ pour une autre occupation [...]. Tout ce que j'ai aujourd'hui, je l'ai eu grâce au keccax : j'ai une maison, regardez-moi, tout mon or je l'ai acheté en faisant du keccax. »

Certaines transformatrices vont plus loin, mettant en valeur, à travers leur discours, l'importance de leur activité, de leur rôle dans la filière halieutique pour diversifier les habitudes alimentaires.

« C'est grâce à nous que la sardinelle est autant consommée, c'est aussi grâce à nous que certaines régions du Sénégal arrivent à s'approvisionner en poisson. »

Enfin, elles se souviennent volontiers de l'image négative qui leur était renvoyée, du fait de leur contact avec le poisson, puis du retournement d'opinion qu'a suscité leur enrichissement rapide et visible dès lors que l'activité de transformation est « sortie de la maison » pour devenir un métier lucratif, permettant d'instaurer de nouvelles relations de dépendance ou de travail, et désormais perçu comme une rente à l'extérieur.

« Nous, lorsque nous étions en train d'apprendre ce métier, on nous disait : « Regarde ces filles, elles sentent mauvais. » Mais lorsque nous sommes parvenues à acheter nos maisons et à gagner beaucoup d'argent, alors les autres nous ont dit : « Apprenez-nous à transformer. » C'est ainsi que les gens ont commencé à nous fréquenter pour apprendre à transformer le keccax... Et ces personnes qui nous disaient que nous sentions mauvais, lorsqu'elles ont eu besoin de chaussures ou d'argent, sont venues nous emprunter nos effets. Ensuite, quand nous avons acheté des maisons, elles ont vu que nos activités étaient rentables et ça a été la ruée. Mais ces femmes, dès leur venue, vous leur montrez comment transformer et vous leur trouvez un endroit pour faire le keccax... »

Cette identité qui s'enrichit ou se complexifie au gré des évolutions techniques ou économiques se construit aussi à travers la transmission d'un savoir et d'innovations ponctuelles, elle se matérialise enfin dans un produit désormais considéré comme spécifique : les transformatrices de Mbour sont reconnues (par les consommateurs et par l'ensemble des acteurs de la mise en marché) comme des spécialistes, maîtrisant mieux la technique du keccax que toute autre transformatrice (de la Grande Côte, par exemple).

Pourtant, le savoir-faire ne comporte pas de difficultés particulières d'après les femmes interrogées.

« Pour faire le geej ou le keccax, c'est pas difficile. Il s'agit de bien observer pour qu'à la longue on y parvienne. Nous ici, il nous arrive d'avoir des étrangers guinéens qui ne parlent même pas wolof, mais, après trois jours d'observation, ils font du keccax. L'écaillage, voilà le problème un peu difficile à assimiler. [En revanche] ils peuvent ranger les poissons, mettre la paille et brûler. »

Toutes celles qui ont été rencontrées à ce sujet ont en moyenne trente ans d'ancienneté dans l'activité et transmettent encore le métier à leur fille dès l'adolescence. Comme dans bien d'autres activités féminines (cuisine, céramique ; Maïzi, 1993), la transmission du savoir s'effectue ici en ligne maternelle, par progression au contact des mères et grands-mères : les fillettes aident pour des tâches annexes, complémentaires, avant de se lancer dans des tâches plus risquées (parage des poissons, contrôle du braisage...).

« Avec ma grand-mère, quand nous revenions de l'école, nous allions chercher de la paille et des coques d'arachide. Les coques servaient à entourer la paille. Après cette mise en place, on allumait la paille qui, en se consumant, venait incendier la coque. La coque se consume lentement mais peut entraîner des désagréments en transformant le keccax en petits morceaux ou en brisures, ce qui entraîne des pertes. La coque n'est intéressante que pendant l'hiver. En période de chaleur, elle se consume trop lentement, ce qui rend le keccax «kayax» ou en brisures. Donc mieux vaut utiliser la paille.

[...] chercher la paille [...] c'est le début de l'apprentissage et la première opération. Ensuite, nous pilons le sel. C'est seulement aujourd'hui que les Séréres pilent le sel pour avoir la farine du sel (et nous la vendre). »

On le comprend d'emblée dans l'énoncé figurant en encadré, l'essor économique de l'activité de transformation a très vite attiré des « étrangers », hommes ou femmes, totalement extérieurs aux familles de pêcheurs. Ces migrants ont, dans un premier temps, proposé leur force de travail pour des tâches pénibles (récolter, piler le sel, transporter les combustibles...) et se sont ainsi familiarisés avec les chaînes opératoires du keccax, au contact des formatrices en place qui de leur côté n'ont, semble-t-il, jamais défendu jalousement leur métier. Toutes les enquêtes effectuées sur ce sujet, entre 1998 et 2000, le montrent.

Marie D. a commencé son activité de formatrice il y a treize ans. Rejoignant son mari à Joal, elle a vu de nombreuses femmes qui transformaient le poisson. Elle a alors pris conscience de la rentabilité de l'activité. Les autres femmes lui ont appris les techniques de transformation du keccax. Au début, elle avait des difficultés à maîtriser l'étape du fumage. Aujourd'hui, sa fille l'aide dans l'activité et elle cherche à lui transmettre son savoir-faire.

Tous les équipements essentiels de même que l'espace de travail ont été acquis dans un premier temps par « colonisation » de l'espace de débarquement des pêches ou des plages. Ils sont depuis directement hérités par la ou les filles d'une formatrice et l'accès à cet héritage constitue pour elles un enjeu depuis que l'espace disponible s'est raréfié (à Mbour) ou qu'il est devenu payant (nouveau site de Mballing, Joal).

« Moi, j'avais fabriqué mon propre emplacement : il y avait un emplacement ou une place où on déposait les ordures, alors j'ai payé pour le ratissage et l'enlèvement des ordures, puis pour faire un remblai avec du sable de la plage, et j'ai eu mon emplacement qui m'est propre. D'ailleurs, j'en ai eu beaucoup par la suite. D'autres ont eu leur emplacement par héritage : cela appartenait à leur mère et, après leur disparition, cela leur est revenu de droit. En tout cas, moi et mes autres sœurs, nous avons cherché nos propres emplacements et lieux de cuisson. »

Du côté des hommes, tous ceux qui ont pu être interrogés entre 1999 et 2000 sont originaires d'autres régions (Louga, Saint-Louis) ou pays (Guinée, Burkina...) : les uns se sont présentés sur le site de Joal ou de Mbour pour des emplois journaliers, pour des opérations lourdes de déchargement, de portage, de transport..., les autres sont venus sur le site de Joal pour se lancer dans la fabrication de keccax, soit en investissant à titre personnel dans un four (ce qui suppose une place disponible pour construire, évidemment payante, le terrain étant vendu ou loué par la mairie), soit en louant un four libéré récemment, soit encore en s'intégrant dans un réseau de transformateurs déjà constitué, issu de la même région, dans lequel ils offrent leur force de travail en attendant d'accumuler un capital suffisant pour s'installer à leur compte.

« Moustafa venait de Taïba Niassène, près de Nioro, et a trouvé ici ma tante Fatou N. Il était porteur. Ensuite, avec le temps, il a eu de l'argent et acheté des pirogues – acheter des pirogues voulant dire acheter le contenu des pirogues, qu'il revendait au bana-bana, c'est-à-dire le revendeur grossiste. Après le marchandage avec le bana-bana, tu as un pourcentage et à la longue tu amasses de l'argent. Ensuite, tu entres dans le circuit soit de transformation, soit de vente de poisson à travers les villages. Voilà comment on a de l'argent. Moustafa portait des sacs de poissons. Après un temps, il a vu comment les femmes faisaient le braisage au sol. Il a appris ainsi : il cherchait [du travail], des femmes l'ont payé pour enlever la peau des poissons déjà braisés, et maintenant il a le monopole de la vente. »

On peut distinguer, chez les hommes, deux catégories d'apprentis (deux modes d'apprentissage). Au contact de transformateurs installés, disposant d'un four, le nouvel arrivant observe, aide, durant quelques jours ou semaines, offre sa force de travail au quotidien, accumule un petit capital et de l'expérience, notamment autour du contrôle de la cuisson au four, avant de prendre en charge lui-même un four et de la main-d'œuvre journalière ou de s'associer à un transformateur expérimenté. C'est le cas le plus fréquent à Joal. Chez cette catégorie d'apprentis, aucune opération n'est présentée comme particulièrement difficile : « Il faut faire comme les autres et avoir des moyens pour se lancer tout seul. »

Au contact des femmes, quand ils s'offrent comme main-d'œuvre, en passant d'une tâche à une autre (porteur de poissons, ouvrier pour le parage, la cuisson...), les apprentis observent ces dernières : « Pour apprendre le keccax, ce n'est pas difficile, il suffit de bien observer pour qu'à la longue on y parvienne. Il nous est arrivé de voir des Guinéens qui ne parlent même pas wolof mais qui, après trois jours d'observation, font du keccax. Seulement pour écailler les poissons, c'est un problème, un peu difficile à assimiler ; ils peuvent au début ranger les poissons, mettre la paille et brûler. » Cet extrait d'entretien peut laisser penser qu'une simple observation rapide permet de réaliser sans dommage la chaîne de transformation mais laisse entendre déjà qu'une opération est plus longue à « assimiler » que les autres. En fait, au fil de cet entretien, d'autres opérations vont nous être expliquées dans leur complexité, avec leurs risques d'erreurs et la difficulté de les corriger ; autant d'opérations qui ne s'apprennent pas en quelques jours mais dans la durée, avec des essais et des erreurs. C'est ainsi que la disposition des poissons sur l'aire de braisage est essentielle pour garantir une cuisson lente et éviter la carbonisation des chairs.

« [...] la disposition du poisson répond à des règles, sinon tu auras des poissons dont le braisage dépasse les limites, donc hors d'usage [...]. Lorsque tu vois que la disposition est anormale avec le système de mise en paille, tu peux rectifier les imperfections pour éviter d'obtenir un mauvais braisage [...] teraw, c'est la manière de disposer les poissons. »

Toujours sur l'aire de braisage, la succession des combustibles, leur répartition et leur densité sur les poissons sont aussi déterminantes pour la qualité de la cuisson et éviter, là encore, la carbonisation des poissons : cette succession de combustibles, de même que les gestes à effectuer pour parfaire leur répartition sur le foyer, est réglementée.

« Le «premier sèrgël» veut dire que la paille est légère. «Lèm» signifie prendre la paille et la mettre sur les poissons. Le «deuxième sèrgël» veut dire y ajouter quelque chose de lourd (comme le sable) pour que la combustion soit lente [il y a] deux types de sèrgël : le premier, c'est le fait de mettre la paille sur les poissons ; le second, pour avoir une combustion lente et de bonne facture, c'est le fait d'y ajouter des épluchures de poissons un peu huileuses et/ou du sable. Les épluchures de poissons protègent ces derniers contre le sable contenu dans la cendre qu'on met dessus et sur la paille. Elles évitent que la cendre et le sable soient directement en contact avec le poisson. C'est cela, à vrai dire, le sèrgël... Si tu mets la paille, il faudra surtout mettre des écailles pour éviter le sable. Après une bonne disposition des écailles, on met la cendre. En limitant la quantité d'écailles et de cendres, tu auras une bonne cuisson, avec un produit fini de qualité. Pour éviter l'excès de braisage, à un moment donné il faudra soulever un poisson, enlever la peau et voir si c'est cuit ou non. Ensuite, il faut prendre un long bâton et disperser les rangées de poissons pour ne pas que le keccax soit brûlé... »

La surveillance de la cuisson (dans le braisage comme au four) relève aussi d'un apprentissage : les hommes reconnaissent faire de nombreuses erreurs au début de leur activité, les femmes signalent simplement qu'il faut de temps en temps soulever un peu de paille du foyer, extirper la queue d'un poisson, lui enlever la peau d'un geste rapide pour voir s'il est encore rouge ou non.

Enfin, encore plus déterminantes sans doute, les techniques de séchage, à leur tour, ne s'acquièrent pas si rapidement et révèlent une maîtrise du procédé de déshydratation, essentielle sur le plan économique.

« Il y a une façon de sécher qui entraîne une perte de poids du keccax : quand les claies ont des mailles mal disposées ou très lâches. Par contre, lorsque les claies sont collées à cause de l'huile des poissons qui s'y dépose jusqu'à ne plus permettre à l'eau de traverser les claies, on a des poissons qui ne sèchent pas vite : là, on peut garder le poids à la vente et cela fait notre affaire. Au début, tu as des claies neuves, donc en faisant le séchage, il te faut beaucoup de sacs (pour boucher les espaces) ; si tu n'as pas assez d'argent, ça dégrade le séchage. »

Le séchage, opération régulièrement désignée dans les entretiens, est en fait une opération stratégique pour tous les acteurs : pour les transformateurs(trices), la maîtrise de cette opération permet de garantir un gain sur le poids et la qualité apparente du produit ; pour les commerçants (grossistes, détaillants...), la qualité de cette opération se révèle dans la « tenue » du poisson (il est encore suffisamment gras pour ne pas s'effriter mais suffisamment sec aussi pour ne pas pourrir) ; pour les consommateurs, enfin, le séchage garantit en partie la qualité gustative du produit (la teneur en graisse renforce sa saveur, une bonne déshydratation évite qu'il soit mou).

Les spécialisations des systèmes et procédés techniques dans l'espace de transformation

Les représentations sociales autour d'un métier comme autour d'un type d'opération ou d'outil dans une activité sont tout aussi déterminantes, éclairantes, que les relations et pratiques observables pour comprendre les mécanismes et la pérennité des phénomènes de spécialisation technique, au-delà même parfois des changements rencontrés par les acteurs.

De fait, les formatrices les plus anciennes, et de manière plus générale les formatrices de Mbour, considèrent que le braisage au sol est une opération spécialisée, propre aux femmes, et qu'à l'inverse l'usage des fours constitue une opération plutôt masculine. Mais on peut se demander si ces représentations ne sont pas venues *a posteriori*, pour justifier, expliquer, légitimer l'accaparement par les hommes, notamment par des migrants, d'un outil de production encore très coûteux, le four. Cette hypothèse est validée dès lors qu'on s'attache à l'histoire du système technique keccax : construit à l'origine sur une complémentarité des tâches entre pêche et transformation, entre hommes pêcheurs et femmes « à terre », le système technique keccax le plus anciennement installé (à Mbour) ne s'appuyait sur aucune variation de l'outillage technique de transformation. Les fours constituent une innovation, proposée par des projets extérieurs d'appui à la transformation ; ils ont pour vocation d'accroître les volumes de produits transformés ; le capital tout comme l'organisation du travail exigés par ce nouvel outil ont exclu d'emblée les formatrices.

D'autres représentations nous semblent, en revanche, pertinentes pour comprendre l'organisation sociale de la transformation et, au-delà, les différents degrés de spécialisation possibles, puis leurs effets sur la spécificité de l'espace de production et du système technique keccax.

Les formatrices de keccax s'appuient encore, dans leur grande majorité, sur un savoir-faire acquis dans la durée auprès de leurs mères et jugent de ce fait difficile, risqué, de s'orienter vers de nouveaux procédés, de nouveaux produits. Spécialisées dans le keccax braisé, elles peuvent, au titre de leur expérience, s'appuyer sur leur savoir-faire pour valoriser, différencier

leur produit sur le marché, auprès notamment des grossistes. Cette spécialisation construite sur l'expérience personnelle et la compétence d'une lignée familiale leur permet de défendre un prix, d'optimiser leurs gains ; associée à l'existence de réseaux d'écoulement familiaux, elle garantit une gestion sans risque de la production.

En même temps, cette spécialisation sur un type de produit (*keccax*) et sur une série opératoire (autour du braisage) semble, finalement, relativement récente (une trentaine d'années au plus). En effet, pendant longtemps, les femmes ne transformaient qu'en saison sèche (le braisage au sol étant impossible par temps de pluie). Elles pouvaient ainsi faire sécher, cuire, mais aussi se consacrer à des produits fermentés, en fonction des espèces pêchées et rapportées, en fonction de la saison ou des opportunités du marché.

Cette polyvalence a visiblement totalement disparu : une spécialisation s'est mise en place, sans doute sous la pression du marché et de l'arrivée de migrants dans les activités de transformation. Aujourd'hui, bon nombre de femmes interrogées qui « font du braisé » se dissocient de celles qui « travaillent du vivant » : « *Nous sommes mieux vis-à-vis de celles qui font du fermenté, qui ont affaire à des produits morts.* » Il nous a été impossible de savoir si cette représentation est réellement récente ou s'il s'agit là d'une réactivation de représentations anciennes dans une période de forte concurrence autour des compétences, des espaces de production et des produits.

Les femmes spécialistes du *keccax* ou du *sali* parlent ainsi d'« espace mort » (ou « salle de mort » pour reprendre leur expression), désignant de cette façon l'aire des poissons fermentés, où l'on traite le « pourri » par opposition à l'espace du poisson frais. Deux catégories bien distinctes sont en effet établies et reproduites dans l'espace, qui opposent d'un côté une gamme élargie de produits fermentés subissant essentiellement une transformation « naturelle » (*yeet, geej, sali, tambajang*) et de l'autre une gamme plus restreinte composée pour l'essentiel de produits soumis à l'action immédiate de l'homme sur la matière (*keccax*) par salage, parage, fumage, braisage, dégraissage, etc. Ces catégories opposent le mort/le pourri, au vivant/frais et sont matérialisées clairement dans l'espace de production : à Mbour, par exemple, sur l'ancien site, face à la mer, le long de la plage de débarquement des pirogues, l'aire des produits fermentés est à l'opposé de celle des poissons secs, les deux espaces ne se côtoient pas, une vaste esplanade surélevée, occupée par de la vente en frais, des mareyeurs, des revendeurs et des badauds, les sépare d'au moins 100 mètres. A Joal, les deux catégories d'espaces sont distinctement séparées aussi par un grillage d'une part (qui clôt l'aire des poissons fermentés) puis par un espace qui semble en partie inoccupé, partiellement couvert de déchets divers, de foyers de braisage, de tas de combustibles en attente...

« *Les claies qui font le keccax, si tu y fais du tambajang, elles le rendent sale et [celui-ci est] plein de keccax [...] ici à Mbour, celles qui font du tambajang ou du yeet ne font pas de keccax. L'espace de la mort, c'est le lieu où on fabrique le geej, le yeet, le tambajang, le sali... Le poisson est déjà mort et même commence à pourrir, alors qu'avec le keccax le poisson frais ou vivant est préférable. De plus, les espèces ne sont pas les mêmes... Nous ne pouvons pas aller à l'espace de la mort pour produire du bon keccax... les emplacements dépendent des produits. Les emplacements pour transformer le keccax sont différents de ceux du tambajang.* »

Tout comme ces représentations, les mécanismes ou règles de transmission du métier fournissent des indicateurs essentiels pour comprendre les phénomènes de spécialisation technique.

Si à Mbour, sur l'ancien site, les compétences s'acquièrent à l'intérieur de lignées féminines, à Joal, au contraire, aucune règle ne semble dominer pour construire le savoir nécessaire à la production de *keccax* : la transmission ne s'y organise pas de mère en fille (à l'exception de quelques familles anciennes de Joal), mais au contact des autres, dans des réseaux spécifiques, par région d'origine notamment. C'est ainsi que, sur l'espace « masculin » de Joal, on peut

identifier des alignements de fours formant des sous-espaces, désignés par les réseaux sociaux qui en maîtrisent l'utilisation : ce sont les fours des Sérères, les fours des Burkinabés, etc., autant de sous-espaces précisément localisés dans le site, produisant un type de poisson transformé (pas forcément du *keccax*), avec des hommes exclusivement originaires de la même région, ayant appris le travail au contact de leurs pairs. C'est ainsi que n'importe qui ne peut pas s'installer n'importe où malgré l'apparent désordre du site ou malgré la disponibilité apparente de certains fours. Chaque nouvel arrivant s'adresse en réalité au réseau qui lui correspond : un Sérère cherche à retrouver sur l'aire immense des fours alignés son réseau de transformateurs sérères qui lui attribue une place soit comme manœuvre, soit directement comme « gérant » d'un four, le réseau constitué étant chargé alors de jouer le rôle d'intermédiaire pour le règlement de toutes les formalités administratives et financières de son installation auprès des diverses institutions locales (municipalité, service de contrôle des pêches, projet...).

A cette répartition en sous-espaces spécialisés, selon l'origine géographique des transformateurs, correspond une spécialisation des espaces et des hommes par type de produit fabriqué. Moins fortement qu'à Mbour, cependant (où les représentations sociales autour des spécialisations techniques établissent des normes d'organisation de l'espace par principe d'exclusion), on peut ainsi distinguer à Joal et à Mballing des sous-espaces dominés par le *keccax*, d'autres par le *geej*. Une division précise s'est instaurée et matérialisée entre les groupes, les uns étant chargés d'opérations de fermentation, les autres du découpage en frais, d'autres encore du fumage.

Par ailleurs, les groupes réalisant du braisage sont distinctement séparés de ceux qui disposent de fours. L'espace des fours est vaste, dominant, bien à part, et se construit lui-même, on l'a vu, sur des réseaux et territoires d'appartenance distincts. Mais les spécialisations techniques de chaque sous-groupe ou sous-espace ne semblent pas fixées par une norme : les hommes d'un même groupe, en fonction d'une commande spécifique ou d'un nouveau segment de marché conquis, se lanceront dans un produit de la même gamme que le *keccax*, dont la fabrication repose sur des procédés proches, le principe étant de fournir un poisson sec plus ou moins fumé, plus ou moins salé, plus ou moins dégraissé, correspondant au *keccax*, au *sali*, au *tambajang*, au *metora*, et de rester sur le même emplacement.

On rencontre, cependant, quelques cas (hommes et femmes) de changement saisonnier d'emplacement et d'activité, passant radicalement d'une catégorie à l'autre, du sec au fermenté ou inversement : il serait donc (toujours ou de nouveau ?) possible de changer d'activité, d'outil et d'emplacement. L'offre du marché serait désormais déterminante : « Chaque marché a sa demande ; s'il n'y a pas de demande pour le *geej* ou le *tambajang*, on peut emprunter nos équipements pour faire aussi du *keccax*. »

De fait, la logique de marché domine clairement l'organisation de la transformation à Joal, bien plus qu'à Mbour, et se matérialise par l'absence quasi totale de spécialisations techniques revendiquées, par la disparition de formes privilégiées de transmission des outils au profit d'une logique d'accès marchand aux outils et à une place, enfin par la disparition de formes privilégiées de transmission des savoirs au profit de mécanismes de diffusion par réseaux d'appartenance ou d'apprentissage progressif « sur le tas », en vendant sa force de travail.

La spécialisation et les segments de marché

La spécialisation des espaces de production, bien visible, permet de toute évidence un repérage aisé des fournisseurs et des produits recherchés par les différents acteurs de la mise en marché.

Toutefois, la répartition des transformateurs, de plus en plus nombreux, que ce soit à Mbour ou à Joal, sur des aires de transformation spécifiées qu'il n'est pas forcément possible d'agrandir, a progressivement entraîné une saturation de l'espace global, notamment chez les transforma-

teurs de *keccax* ; de ce fait, et notamment à Mbour, les transformatrices souffrent d'une trop forte promiscuité sociale et technique. La disparition progressive de toute séparation spatiale entre étapes de la fabrication s'est d'ailleurs traduite, sur l'ancien site de Mbour, par une série de conséquences négatives :

- des claies de séchage alignées côte à côte, serrées les unes contre les autres, sans distinction possible de leurs propriétaires, entraînant de réelles difficultés d'entretien, où se mêlent divers stocks de sel, de combustibles ;
- des aires de braisage qui s'étendent sur les zones de passage des transporteurs, des pêcheurs, des commerçants, avec des risques de brûlure ou de destruction involontaire des produits en cours de cuisson ou de refroidissement, limitant les possibilités de déplacement de tous les individus susceptibles de participer à l'entretien du site ;
- la réalisation des opérations d'éviscération sur le lieu de séchage ou de cuisson, entraînant une recrudescence des insectes sur les produits finis et limitant les possibilités d'entretenir la propreté de l'espace ;
- le rejet des déchets de poissons en bordure immédiate des aires de cuisson, attirant divers prédateurs ;
- le manque de sources d'eau potable pour une population croissante sur le site.

Cette excessive promiscuité fut le principal argument avancé par la mairie pour justifier la construction d'un nouveau site de transformation. Beaucoup de grossistes dénonçaient cette promiscuité et ses conséquences sur la qualité hygiénique du *keccax* ; certains préféraient désormais se rendre à Joal où les étapes de la fabrication sont bien séparées les unes des autres, même si des problèmes identiques se posent, notamment pour l'accès à l'eau potable et l'évacuation des déchets de poissons.

Si, à Joal, l'espace ne paraît pas encore saturé, les transformatrices se plaignent pourtant du développement rapide des emplacements, des fours et de la main-d'œuvre masculine étrangère. Les hommes occupent rapidement un espace qu'elles ne contrôlent plus du tout, sur lequel elles n'ont pas les moyens d'investir (par l'achat de fours, par exemple). Ils fabriquent les mêmes produits selon des savoir-faire acquis rapidement pour des marchés qu'elles ne maîtrisent pas non plus. Selon Adanle (2000), 50 % des hommes interrogés (un sur deux) reconnaissent que leur présence gêne les femmes mais pensent qu'à la longue, ne visant pas les mêmes marchés, ils pourront mieux cohabiter et spécifier leurs rôles respectifs par rapport au marché.

D'ailleurs, l'utilisation des fours permet en effet de différencier les produits : l'aspect et le goût diffèrent, se reconnaissent à la vue et au toucher. Commerçants, grossistes, consommateurs distinguent généralement sans hésiter les deux gammes de *keccax*.

A l'inverse de Mbour, le site de Joal est perçu comme un lieu de transformations multiples, non spécialisé, ouvert sur tous les marchés possibles ; c'est par définition un espace de production opportuniste, engagé dans une logique de marché, que confirme d'ailleurs la présence d'institutions de soutien et de contrôle, plus nombreuses aujourd'hui qu'à Mbour.

Du fait de sa logique opportuniste dominante, le site de Joal est aussi un site de forte mobilité. Les hommes le quittent dès que l'activité ne rapporte plus assez, chacun étant prêt à partir s'il trouve une activité plus rémunératrice. L'identité territoriale pas plus qu'une identité de métier ne sont revendiquées à Joal pour construire une cohérence spatiale, économique et sociale autour de la transformation. D'autres instances sont désormais invoquées, mobilisées, ou à mobiliser, pour bâtir cette cohérence et participer ainsi à la reproduction des fonctions et spécificités du site.

Les processus d'innovation

Si l'histoire de la transformation au Sénégal est ancienne, celle du keccax comme d'autres produits, plus récente, atteste une dynamique des systèmes techniques et une recherche permanente d'innovations dans ce secteur, étroitement reliées à l'évolution des techniques de pêche d'une part (qui entraînent une forte augmentation des volumes de captures), de la demande en poissons frais puis en keccax, d'autre part.

« C'est à partir de 1974 que j'ai commencé à produire avec ma grand-mère. Lorsque j'étais petite, il n'y avait que trois femmes qui faisaient du keccax ici, à Mbour. La paille, nous la cherchions près du dispensaire et nous faisons le mélange avec les coques d'arachide. Après la cuisson, nous enlevons les têtes, les arêtes et les intestins des poissons. Maintenant, pour avoir du poids, on n'enlève rien de tout ça¹⁹... En ce temps-là, il n'y avait que trois personnes plus ma grand-mère, soit quatre personnes, qui faisaient du keccax. Maintenant, petit à petit, les gens sont venus. En ce temps-là, il y avait de l'argent... En ce temps-là, il y avait de petites pirogues qui n'avaient pas une grande production ou qui ne pouvaient pas contenir beaucoup... Après le braisage sur la plage, l'épluchage et le séchage se faisaient à la maison. C'était la période de ma grand-mère.

A l'époque de ma tante, les femmes ont commencé à s'intéresser à la transformation. Alors, petit à petit, les claies ont commencé à prendre place et le séchage qui se faisait à la maison s'est fait sur la plage. On utilisait de petites claies. Ma grand-mère et ses collègues ne connaissaient pas les claies ou bien ne les utilisaient pas. Elles utilisaient de vieilles bassines en fer sur lesquelles elles disposaient des palissades en bois de rotin qui servaient à sécher le keccax, ou les toits des cases au sein de la maison. »

A la faveur des différents appuis dont a pu bénéficier la pêche artisanale, au moins depuis les années 1950, pour accroître les volumes commercialisables à l'exportation en particulier, les transformatrices ont pu, sans forcément bénéficier directement d'appuis spécifiques à leurs activités, imaginer d'autres techniques, mais aussi d'autres produits, pour s'adresser à de nouveaux segments de marché (des grossistes venus de régions éloignées), enfin profiter de l'installation des premiers migrants (guinéens) pour apprendre de nouvelles techniques de conservation des poissons.

Quelques innovations retenues par la mémoire locale

Sans refaire l'histoire des innovations²⁰ dans les techniques de transformation ou de fabrication du keccax, on peut cependant signaler celles qui ont marqué les interlocuteurs rencontrés dans le cadre de ce programme de recherche. Divers projets d'amélioration ont été en effet mis en place par le passé pour améliorer le traitement et la qualité des produits (Durand et Conway, 1982 ; Ndiaye, 1997). Les transformatrices, de leur côté, se sont toujours adaptées en priorité à l'évolution des marchés et des volumes de captures, bien plus qu'aux innovations proposées ; par ailleurs, elles ne retiennent pas forcément comme innovation ce que l'observateur extérieur relève de son côté comme tel.

Les changements signalés dans l'entretien ci-dessus, concernant la recherche et le type de combustible, ne sont donc pas retenus comme des innovations par les femmes. En revanche, d'autres nouveautés techniques ont marqué les mémoires et, de fait, toute la chaîne opératoire de transformation.

La diffusion des claies métalliques de séchage (années 70) est la première innovation mentionnée par les femmes spécialisées depuis plusieurs générations dans la fabrication de keccax.

19. Dans les faits, on enlève actuellement la tête, la queue et la peau.

20. Entreprise illusoire de reconstruction qui risquerait de présenter une « évolution » faussement linéaire de ces activités...

« Pour les changements intervenus, ce sont les services de pêche qui ont apporté des claies en fer. Mais avec l'usure et du fait qu'elles n'avaient pas assez d'argent pour les remplacer, elles ont utilisé des claies en paille, avec des tiges de quinquiliba, des tiges de salint. Les salints sont de petits arbustes qui poussent dans les zones sableuses ou les niayes au Sénégal ; ils sont de meilleure qualité... Nous préférons les claies en salint ou en tiges de quinquiliba tissées. Sinon le keccax a des microbes... »

Censées faciliter le travail des femmes pour des volumes de production plus importants, ces claies métalliques ont répondu à une nécessité évidente (libérer l'espace domestique et améliorer le séchage de volumes importants), mais leur coût ne permettait pas un renouvellement systématique par achat ou fabrication locale. Les femmes ont donc appris à concevoir et faire construire des claies en matériaux locaux, plus accessibles, et, bien plus, elles se sont progressivement spécialisées dans une maîtrise combinatoire des matières premières et des trames produites par le tressage et l'assemblage des matériaux, les plus efficaces pour contrôler au mieux le poids des poissons et garantir leur qualité.

On peut ainsi considérer, dans cette logique, que les ajustements ou les nouvelles opérations autour du séchage constituent des séries de variations techniques innovantes orientées vers une meilleure gestion des incertitudes pesant à la fois sur l'écoulement commercial de quantités croissantes de poissons transformés puis stockés et sur les prix offerts par les acheteurs.

« Comment tu fais pour stocker deux mois du keccax et perdre 2 à 5 kg par panier seulement ? En faisant la cuisson à mi-parcours, jusqu'au moment où le keccax est bien cuit en apparence mais qu'il reste encore un laps de temps de cuisson. Tu fais la levée, tu l'entasses bien et tu mets beaucoup de sel. Tu fais une autre couche de keccax et tu ajoutes du sel jusqu'à la fin du stock. Ensuite, tu vas le garder en le séchant. Durant cette période, la graisse de poisson mêlée au sel se dissout et sort, et tu as un bon produit fini. La graisse de poisson, en plus du sel, permet de conserver longtemps sans pertes considérables de poids. Le dessus du keccax est sec mais, à l'intérieur, c'est encore lourd parce qu'il reste de l'humidité jusqu'à la vente... L'excès de sel n'est pas bon : on utilise trop de sel uniquement pour avoir un poids plus élevé à la vente. L'excès de sel casse le keccax, le sel ne sert qu'à augmenter le poids ou, pendant l'hivernage, pour la conservation. Par contre, si c'est du poisson gras, il consomme tout le sel. De toute façon, le sel c'est pour avoir du poids et mieux conserver. »

La vulgarisation de tentes solaires (années 1980-1985) devait permettre d'améliorer la qualité des produits déshydratés. Elle n'a pas connu d'adhésion de la part des transformatrices : les gains ne compensaient pas la perte de poids des poissons due au séchage excessif, la faible capacité des tentes n'était pas adaptée aux volumes traités. Cette innovation fut vite abandonnée mais elle reste dans les mémoires des transformatrices de Mbour comme l'exemple d'un échec.

La diffusion de fours particuliers pour le braisage devait garantir l'hygiène des keccax. Ces fours n'ont reçu aucune adhésion des transformatrices : leur coût d'acquisition était trop élevé, les conditions de travail qu'ils imposaient trop lourdes. Nous n'avons pas plus d'informations sur les caractéristiques de ces fours à braisage ; on peut supposer que les changements sur le plan ergonomique expliquent cette impression de conditions de travail trop lourdes, exprimées par certaines femmes.

Enfin, les fours de cuisson-fumage, qu'on rencontre aujourd'hui à Joal et à Mballing, diffusés par des projets italiens notamment, ont été apparemment délaissés par les femmes et accaparés par les hommes.

L'échec de ces diverses actions relève de facteurs complexes :

- la spécialisation des métiers et des groupes ne justifie sans doute qu'en partie le rejet d'innovations de ce type ;
- les difficultés à prendre en charge les coûts de fabrication ou d'accès à ces nouveaux outils

constitue un deuxième ordre de facteurs explicatifs, et c'est généralement celui qu'avancent en priorité les transformatrices ;

– le fait que ces innovations soient toutes proposées par des étrangers, sans dialogue préalable autour des problèmes et besoins réels évalués par les transformatrices, sans travail collectif préalable sur les contraintes et ressources locales, constitue bien évidemment un troisième ordre de facteurs.

Mais comment expliquer le succès des interventions étrangères, elles aussi, dans les techniques de pêche artisanale (motorisation des pirogues, nouveaux engins de pêche, nouveaux modes de conditionnement des poissons en frais...) ? Et comment interpréter le fait que les fours actuels de Joal aient reçu une adhésion immédiate des hommes et non celle des femmes, même les plus riches d'entre elles ?

Sans avoir l'ambition de répondre de manière précise et définitive à ces questions, on cherchera ici à identifier certains des facteurs mis en avant par les acteurs locaux de la transformation, qui éclaireront peut-être la compréhension des processus d'innovation dans ce secteur.

L'exemple des fours

La technique du fumage est très ancienne en Afrique côtière et les outils employés différents selon les régions.

Si certains fours semblent avoir été testés puis abandonnés, d'autres en revanche se sont largement diffusés sur les côtes d'Afrique de l'Ouest. Hette (1998) propose une liste des différents types de fours adaptés à des productions spécifiques ou à des milieux techniques. Les processus de diffusion qui caractérisent ces outils s'appuient avant tout sur les contacts entre groupes régionaux différents. Ce n'est que récemment que des projets de développement ont pris en charge la diffusion et l'amélioration de certains fours.

Parmi eux, le four en parpaings rectangulaire est largement présent à Joal. Il s'agit d'un four (parfois en briques) d'une longueur variable (six à huit mètres), assez élevé (un mètre à un mètre vingt de hauteur), large d'environ un mètre, divisé en compartiments de mise à feu (quatre ou plus), recouverts d'une seule claie en grillage. Coûteux à la construction, il peut être rapidement rentabilisé vu sa capacité. Souvent jugé trop haut pour les femmes, il peut néanmoins leur servir en saison des pluies quand le sol détrempé empêche tout braisage au sol. Principalement utilisé en Guinée (Hette, 1998), il est de plus en plus répandu à Joal pour la fabrication de *keccax* et de *metora*.

La chaîne opératoire dans laquelle ce type de four s'insère peut être résumée ainsi : les poissons sont rangés verticalement, serrés les uns contre les autres sur la claie, la tête dirigée vers le feu, pour que la graisse s'écoule bien et réalimente la flamme ; le feu est allumé à partir de pailles achetées, parfois mêlées à des écorces de baobab (couvert végétal caractéristique du site de Joal), et le fumage est généralement accéléré en couvrant la claie de toiles plastifiées.

Diverses institutions ont successivement proposé de vulgariser ou d'améliorer ces fours. Leurs objectifs étaient à chaque fois d'améliorer la qualité des produits transformés et la durée de leur conservation, de développer de nouveaux produits avec des espèces peu valorisées, d'améliorer les conditions de travail des transformatrices face aux exigences pénibles des méthodes traditionnelles de transformation (Deme, 2000).

Chez les transformateurs, l'engouement pour les fours ne renvoie pas aux mêmes objectifs. L'attrait manifesté par les hommes (ils sont passés de 70 en 1988 à 278 en 1998, selon Deme, 2000) recouvre différentes opportunités.

La présence même du four marque durablement l'espace approprié par un transformateur. L'investissement qu'il représente et sa rapide rentabilisation permettent à son propriétaire de le louer, de le vendre ; il peut devenir une source de revenus, une rente, accessible à tout investisseur et pas uniquement à des transformateurs. Sa taille permet de traiter en une seule fois d'importantes quantités de poisson et de répondre ainsi à la demande de marchés spécifiques, notamment pour l'exportation. L'existence de compartiments de mise à feu permet cependant de moduler son utilisation en n'exploitant pas forcément toute la surface de cuisson.

Ces compartiments de mise à feu permettent, par ailleurs, de substantielles économies de combustible puisque la chaleur est « enfermée ». Il est également possible d'agir sur les temps de fumage car on peut réalimenter les feux régulièrement sans manipulation des produits traités, en diversifiant aussi les types de combustible. On peut ainsi réaliser, avec un même type de four, un fumage long (sur trois jours au maximum) en maintenant une braise alimentée par des sciures ou des écorces, ou au contraire un fumage court, à feu vif, à partir de pailles et de graisses de poisson jetées dans les flammes. Ces diverses variations possibles sur la cuisson sont impossibles à réaliser dans l'opération de braisage au sol sans altération des produits, qui sont directement en contact avec les braises.

Enfin, cette diversité des types de cuisson à coût réduit permet de produire plusieurs types de poissons fumés, pour des segments de marché diversifiés. La spécialisation sur un produit disparaît ainsi à travers l'outil, au profit d'une adaptabilité permanente aux demandes du marché (local, régional, national...).

Les fours offrent aux transformateurs une occasion nouvelle d'être propriétaire d'un moyen de production décisif, à la fois outil et espace, véritable enjeu pour des transactions et relations clientélistes et rentières. On comprend alors pourquoi d'innombrables innovations sont opérées à partir de ces premiers fours en parpaings. Ils côtoient par exemple (et en sont l'origine, le modèle initial), aujourd'hui, des fumoirs en briques rectangulaires, généralement plus grands (15 m), permettant de traiter plus de 35 paniers (2 275 kg par jour).

Compte tenu des enjeux économiques que matérialise le four, on comprend pourquoi les transformateurs se sont rapidement lancés dans la fabrication d'une gamme diversifiée de poissons fumés (*keccax*, sardinelle fumée, raie fumée...), rentabilisant ainsi très rapidement leur investissement de départ. Leurs origines ethniques ou géographiques justifient, par ailleurs, et la diversité des produits fumés et leur commercialisation rapide, précisément orientée : le *keccax* pour les zones intérieures du pays et l'exportation, la sardinelle non salée exportée au Burkina ou commandée par les usines nationales de farines de poisson, les raies pour l'exportation vers le Ghana et le Nigeria...

Enfin, ce type de fours permet de réduire les coûts et les contraintes sur les combustibles. Pour à la fois maximiser le rendement de leurs combustibles, diminuer les temps de cuisson et renforcer le caractère fumé du poisson, les transformateurs ont expérimenté divers matériaux pour couvrir les poissons, notamment les tôles. Mais leur coût élevé d'acquisition et/ou la difficulté de s'en procurer sont les arguments avancés aujourd'hui pour justifier leur abandon total et l'orientation vers un matériau simple, accessible à faible coût et en tous lieux : le sac de toile plastifiée ou le carton épais (emballage de produits alimentaires). La nocivité du plastique n'est pas reconnue par les opérateurs qui justifient l'utilisation de toiles plastifiées nocives par deux arguments : c'est le seul matériau accessible à moindre coût pour couvrir la cuisson, c'est aussi le seul moyen d'obtenir un produit cuit dans des conditions similaires au poisson braisé au sol (couvert de paille).

L'un des enjeux d'avenir pour une amélioration des conditions de production et de la qualité des produits réside donc, désormais, dans la découverte d'un matériau ou d'une technique abordable et non nocive pour couvrir les poissons frais pendant la cuisson...

Les fours, largement diffusés et installés de manière définitive à Joal, commencent à se multiplier sur le nouveau site de Mballing. Ils caractérisent, d'une certaine manière, le changement volontaire des sites de transformation, organisé par tous les acteurs économiques et politiques de la Petite Côte, principale zone productrice et transformatrice de poissons du Sénégal. Au-delà des modifications que ces outils suscitent dans les chaînes opératoires de transformation, ils matérialisent et produisent une réorganisation totale des activités et des filières de commercialisation, et génèrent peut-être, à terme, une nouvelle image du *keccax* et surtout des métiers de la transformation. Ils posent, enfin, de nouvelles questions sur les formes de reconnaissance et de qualification d'un produit, le *keccax*, désormais fabriqué de diverses manières, par de multiples acteurs aux objectifs et aux savoir-faire différents.

La réorganisation et les perspectives autour de la production de *keccax*

Les espaces de travail

Traditionnellement, on l'a vu, les sites de transformation se situent toujours à proximité des sites de débarquement : ce fut notamment le cas à Joal, à Mbour, c'est encore le cas à Kayar sur la Grande Côte, à Saint-Louis et à Dakar (Thiaroye/mer, Bargny Domine). Cette organisation des espaces est sans doute à comprendre à partir du rôle que tenait la transformation artisanale dans l'écoulement des produits halieutiques : rappelons que la transformation artisanale absorbe au moins 40 % des débarquements de la pêche artisanale. Cette organisation s'explique aussi, de toute évidence, par une logique de minimisation des coûts de transaction (pas de coûts de transport, information rapide sur les débarquements, accès direct aux captures, notamment), des risques (pertes dans le transport, pourrissement et abandon de certaines captures...).

L'espace de Joal fut l'un des premiers à annoncer un changement de logique dans les politiques et institutions locales (mairies), qui sont les initiatrices des emplacements nouveaux ; les déchets, la fumée, l'engorgement des sites de débarquement, l'ouverture des quais aux camions frigorifiques des sociétés exportatrices de plus en plus nombreuses²¹, l'occupation croissante de la côte par des infrastructures touristiques sont autant d'arguments régulièrement invoqués pour justifier la séparation des aires de débarquement et des sites de transformation, puis l'éloignement de ces derniers par rapport aux zones habitées. Le site de Mballing répond exactement aux mêmes logiques et arguments, centrés finalement sur deux grandes catégories d'arguments : les uns font référence à la salubrité et à l'hygiène, les autres renvoient aux enjeux économiques locaux. Finalement, si les nouveaux sites entraînent une augmentation des coûts, ils garantissent aussi un certain nombre de conditions de confort et d'hygiène autour de la production de *keccax* (accès à l'eau courante, à l'électricité, espaces distincts, ramassage pour vente ou destruction des déchets...).

La multiplication et la diversification des acteurs de la transformation entraînent une dilution notable du pouvoir légendaire des femmes qui dominaient ce métier et, plus largement, ce secteur économique, et qui se sont longtemps opposées fermement au déplacement du site de Mbour, par exemple (c'est d'ailleurs pourquoi le site de Mballing est si récent...)²². Concurrencées dans leur activité et dans leurs logiques économiques autour de la transformation, dépossédées de leur « monopole » technique, économique tout autant que cognitif, elles sont

21. Selon la mairie de Mbour, le nouveau site est prévu de longue date. De nouveaux quais devaient être construits « pour faciliter le débarquement de poissons dans des conditions sanitaires idéales. L'Union européenne a vu les zones de débarquement : le site de Mbour ne pouvait être pris en compte sauf après aménagement et redéfinition des règles du quai pour maximiser les rendements, pour respecter aussi des normes sanitaires ».

22. Un responsable de la mairie de Mbour parle de problème socio-politique pour désigner l'opposition des femmes au déplacement de leur site pendant plusieurs années : elles y étaient réticentes et les hommes politiques mettaient en avant les enjeux électoraux tous les dix-huit mois, qui les empêchaient d'affronter directement les femmes...

aujourd'hui obligées de redéfinir leurs propres objectifs et choix dans un environnement qui ne leur est plus si favorable : les représentants politiques locaux adhèrent de plus en plus à des logiques nationales et internationales de valorisation de leurs ressources (la côte, la pêche, les sites paysagers, l'exportation...); les pêcheurs s'inscrivent de plus en plus souvent dans des liens contractuels et marchands avec des sociétés, au détriment de leurs liens de proximité aux femmes; les hommes employés comme manœuvres se mettent de plus en plus rapidement au service d'une entreprise, d'un propriétaire de fours, dans une logique rentière qui s'oppose clairement à la logique de survie ouvrière dans laquelle ils s'investissaient il y a encore quinze ans; les usagers des petites villes (Mbour, Joal...) et les consommateurs se sont diversifiés et définissent des segments de marché qui, au total, apprécient, semble-t-il, tout autant le keccax des femmes que celui des hommes...

Dans cet environnement changeant, les transformatrices, longtemps maîtresses de leurs outils et de leurs approvisionnements, ont aussi révélé la fragilité de leurs modes de commercialisation, ce qui explique sans doute leur adhésion rapide et croissante, aujourd'hui, à des groupements d'intérêt économique (Gie), pour protéger leur métier mais aussi pour revaloriser ou renforcer leurs réseaux de commercialisation, enfin pour diminuer sensiblement les nouveaux coûts de transaction générés, entre autres, par l'éloignement de leurs sites de travail.

A Mballing, ces Gie semblent tout aussi stratégiques pour les femmes interrogées : ils devraient leur permettre, à terme, de concurrencer les hommes qui, de leur côté, s'inscrivent largement dans des logiques contractuelles, intégrées, avec leurs clients. En fournissant des appuis financiers gérés et assumés collectivement (pour un fonds de roulement, pour l'acquisition de fours, pour le renouvellement et le développement des claies), les Gie se présentent comme des institutions de gestion des risques et des coûts de transaction. Comme organisations formelles aussi, ils permettent aux femmes de faire officiellement des demandes pour suivre des formations (en hygiène, en comptabilité...), pour s'adresser à un marché spécifique ou toucher une nouvelle clientèle, par exemple.

SELON LA DIRECTION DES PECHES DE JOAL

Le centre de transformation de Joal comprend 44 Gie. Le site de Joal regrouperait 1 280 personnes permanentes et 2 452 employés temporaires. Depuis 1995, le nombre de Gie installés a augmenté d'environ 20 %. Le regroupement en Gie a permis à ces femmes de bénéficier de prêts pour leurs fonds de roulement. Plusieurs organismes octroient des prêts au Gie. Parmi ceux-ci, on peut citer le Papec, la mission catholique (Caritas) et la Caisse populaire.

En 1995, avec l'aide du Papec, les transformatrices ont été déplacées de leurs lieux de transformation en bord de mer vers l'intérieur de la ville. Le projet a permis à ces femmes de s'organiser et de disposer d'un plus grand espace. Cependant, elles doivent faire acheminer la matière première du port jusqu'au nouveau centre de transformation, et donc supporter ce coût supplémentaire. Par ailleurs, les emplacements sont loués. Pour un espace de 25 m², elles doivent acquitter un droit de location mensuel de 750 Fcfa.

Le nouveau site de transformation est divisé en deux parties. Un emplacement est réservé à la production de keccax (méthode traditionnelle et méthode utilisant les fours). Un second emplacement est destiné à la transformation des autres produits tels que le salé/séché, le yeet, le tambajang et le geej. Le traitement des produits est réalisé dans des conditions d'hygiène acceptables.

La réorganisation du travail

On l'a vu, l'organisation traditionnelle des transformatrices est caractérisée par des relations de proximité et de confiance, au sein de réseaux locaux de fournisseurs et de clients : les femmes s'approvisionnaient directement sur les aires de débarquement, payaient la matière première au comptant, sauf en cas de relation privilégiée avec le fournisseur. La matière première pouvait être aussi achetée auprès des mareyeurs. Certaines femmes avaient un accès privilégié aux captures en aidant un pêcheur à financer l'entretien de ses pirogues; le transport était réalisé sur une

courte distance, en charrettes ou en paniers portés par des transporteurs payés à la tâche. Enfin, les femmes faisaient appel à une main-d'œuvre familiale ou salariée.

EXEMPLE D'UNE TRAJECTOIRE DE TRANSFORMATEUR A JOAL

Contrairement aux femmes, les hommes ne sont pas regroupés en Gie. Ils arrivent à trouver des fonds de roulement pour leur activité.

Les hommes transformateurs sont assez nombreux sur le site. Ils sont généralement originaires du Saloum, de Boal et de Gambie. Dans un autre site de Joal (Tann), des Burkinabés et des Ghanéens sont installés. Les habitants de Joal travaillent rarement dans la transformation. Ce sont le plus souvent des pêcheurs.

Sam est originaire de Touba. Il a commencé l'activité de transformation il y a cinq ans. Depuis la sécheresse qui a frappé le pays et les difficultés économiques, les hommes se sont lancés dans l'activité. Chaque après-midi, les hommes se rendent sur la plage de débarquement des pirogues pour s'approvisionner en poisson frais. Ils achètent la matière première au comptant et payent le transport en charrette jusqu'au site de transformation.

La municipalité de Joal lui a attribué un emplacement avec four. Le prix mensuel de la location d'un four s'élève à 2 500 Fcfa. Sa principale activité est la production de keccax. Pendant la période d'hivernage, il est prestataire de services pour les femmes qui ne peuvent pas braiser au sol. Le travail est effectué par une main-d'œuvre externe. Il emploie aussi bien des hommes que des femmes. Les hommes sont chargés des tâches difficiles comme le chargement et le transport des paniers. Les femmes s'occupent des tâches minutieuses comme le pelage. Pour chaque bassine de poisson pelé, les femmes sont rémunérées 50 Fcfa. Pour les poissons disposés sur les fours, les employés hommes ou femmes sont rémunérés 100 Fcfa par four.

Les poissons sont disposés individuellement sur le four et recouverts de sacs. Les fours sont alors allumés. Le lendemain matin, les poissons sont retirés, disposés dans des bassines et pelés par les femmes. Deux à trois heures sont nécessaires pour réaliser le pelage de cinq bassines. Le contenu de 60 bassines est pelé quotidiennement. Le four utilisé pour le fumage est fabriqué de briques et de ciment par les maçons du quartier. Des barres en fer permettent de soutenir les grilles sur lesquelles seront disposés les poissons. Les fours sont apparus avec l'arrivée des Burkinabés sur le site. A l'origine, ces derniers utilisaient des fours en zinc. Cependant, les fours en ciment sont plus résistants, mais le grillage se détériore vite. Sa durée de vie est d'environ une année. Les barres de fer supportant la grille sont résistantes mais chères. Les claies de séchage sont plus hautes et plus longues que celles utilisées par les femmes. Cela permet d'optimiser leur travail.

Les femmes fumeraient une dizaine de paniers par jour alors que les hommes transformeraient quotidiennement 40 à 50 paniers. Les claies des hommes sont plus longues et les poissons sont disposés différemment.

La quantité de sel nécessaire pour le braisage en four est supérieure à celle pour la méthode traditionnelle. En effet, les poissons sont salés avant et après le fumage dans les fours. Comme la teneur en sel est plus élevée, le poisson se conserve plus longtemps. Du petit matériel tel que des bassines, des couteaux et des bols est utilisé par les ouvriers. Ces outils appartiennent aux employés. Les déchets sont revendus, pour l'alimentation du bétail et l'agriculture, à des entreprises. Le prix est d'environ 1 000 Fcfa par charrette.

Le transformateur cité dispose de son propre circuit de commercialisation à Kounguel. Cinq commerçants viennent régulièrement de ce village s'approvisionner en keccax directement sur le site de Joal. Lorsque ces commerçants arrivent, ils se mettent d'accord sur un prix. Le transformateur et ses employés disposent alors les produits dans des paniers qu'ils recouvrent de plastiques. Ensuite, les paniers sont pesés sur une bascule et chargés dans le camion.

Selon ce transformateur, les commerçants de Dakar semblent préférer le keccax transformé traditionnellement, alors que ceux de Tambacounda préfèrent les produits issus du braisage en four. Pour ces derniers, le produit se conserverait mieux. Les Guinéens préfèrent aussi les produits issus des fours car ils s'approvisionnent moins souvent et en plus grosse quantité. Cependant, le consommateur préfère le keccax traditionnel car la graisse du poisson est peu exsudée.

Le prix du keccax au four est inférieur à celui produit traditionnellement.

L'implantation de fours, l'investissement massif de migrants reconvertis dans la transformation, pour un marché en pleine croissance, enfin le déplacement des sites de transformation ont eu plusieurs effets qu'on rappellera brièvement : la production des femmes ne suffit plus, celle des hommes s'accroît, se diversifie, les coûts de transaction augmentent fortement, entraînant l'abandon du métier par les transformatrices qui ne peuvent répondre à ces nouvelles contraintes, essentiellement financières. Nombreuses sont désormais celles qui offrent leur force de travail comme main-d'œuvre journalière ou à la tâche, payées par les hommes pour le parage après cuisson sur four. L'effet le plus visible de ces changements est sans doute la présence des femmes au pied des fours, soumises aux décisions et aux arbitrages économiques des hommes, propriétaires et/ou entrepreneurs qui doivent en partie leur succès aux formes contractualisées qui prévalent dans leur installation et dans leur activité.

D'autres transformatrices de métier ont pu investir tout en assumant de nouveaux coûts. Les femmes de Joal que nous avons rencontrées présentent ainsi la caractéristique, pour certaines d'entre elles, de produire du keccax braisé au sol et du keccax au four, de mobiliser tout autant de la main-d'œuvre familiale que des ouvriers salariés. Le four n'est pas perçu comme un outil spécifiquement masculin mais comme un nouveau moyen de production permettant de diversifier les produits et, finalement, de pérenniser leur métier dans l'année (puisque la transformation traditionnelle au sol est définie plutôt comme une activité saisonnière), dans une perspective à long terme.

« En période d'hivernage, on utilise les fours car on ne peut pas fumer au sol. Leur emploi nécessite une main-d'œuvre masculine. Les quantités quotidiennes traitées dans les fours sont plus importantes que celles produites traditionnellement, parfois jusqu'à 50 paniers. Le four nécessite moins de combustible que la méthode traditionnelle. Cependant, les commerçants semblent préférer les produits braisés au sol. Le goût et la couleur des produits diffèrent.

Pour l'utilisation des fours, un emplacement est loué par la mairie de Joal qui a financé les installations. Le coût mensuel de la location est de 2 500 Fcfa par four. Les bassines sont achetées sur le site. Les commerçants viennent vendre le matériel auprès des transformatrices.

Les principaux ingrédients entrant dans la fabrication du keccax sont le sel et les combustibles. La paille est livrée et achetée sur place, de même que les tiges et les écorces d'arbres. Quant au sel, on se fait livrer sur le site de transformation. Le prix varie entre 700 et 1 500 Fcfa le sac de 50 kg. Lorsque les prix sont au plus bas, on essaye de le stocker.

Pour la transformation, on est aidé par des membres de la famille ou des ouvriers appelés « surgë ». Les membres de la famille ne sont pas rémunérés, la transformatrice leur offre des cadeaux. Les ouvriers s'occupent généralement du pelage et de l'ététagé. Ils sont rémunérés à la journée (500 Fcfa) ou au panier (100 Fcfa).

Le nouveau site de transformation est une expérience positive. En effet, l'espace est plus grand et la sécurité meilleure. Par contre, on note des problèmes d'approvisionnement en eau et en électricité. Ce dernier point affecte la qualité des produits et la sécurité des personnes. »

L'utilisation des fours sur le site de Joal a donc entraîné une évolution de l'activité qui n'est pas forcément négative. Tous les acteurs locaux le reconnaissent, « même les femmes », disent certains représentants politiques locaux. Pour cette raison, le site de Joal se serait développé plus vite que celui de Mbour : « La transformation a changé avec le capital investi par ces hommes qui emploient beaucoup de main-d'œuvre », nous dit un représentant de la mairie de Mbour. Mais, quand elles réussissent à dominer les effets de leur déplacement vers un nouveau site, à réinvestir sur un nouvel emplacement avec un four, les transformatrices (pour une grande majorité) admettent que seule une organisation collective, le Gie, leur a permis de faire face au changement.

La réorganisation des circuits et les objectifs de commercialisation

« Profitant de la stimulation induite par la dévaluation, la pêche sénégalaise a développé ses exportations. Les produits halieutiques d'exportation constituent le premier poste d'exportation devant les conserves et les produits frais. Ainsi, un grand nombre d'établissements, plus d'une soixantaine, se consacrent à l'exportation de produits de la mer, frais ou congelés. » (Hette, 1998). C'est pour répondre aux exigences des exportateurs et des marchés étrangers que les nouveaux sites ont été financés, construits, aménagés, entraînant de fait une normalisation des outils de débarquement, des tenues des ouvriers employés pour débarquer les pirogues, des espèces sélectionnées pour le frais et de celles destinées à la transformation, enfin une amélioration de l'hygiène au moment des débarquements.

Dès lors qu'elles sont connues, ces espèces pélagiques rejetées pour l'exportation sont immédiatement rachetées par une multitude d'acteurs (petits transporteurs, mareyeurs spécialisés, transformateurs...) sur le lieu même de débarquement, pour être ensuite revendues aux transformateurs(trices) éloigné(e)s du quai. Grossistes, détaillants viendront ensuite s'approvisionner et revendront leurs produits sur des marchés souvent très éloignés. Ces commerçants se sont diversifiés et s'inscrivent eux-mêmes dans des logiques d'exportation, cette fois de keccax et non de poisson frais. Les exportations de keccax ont beaucoup augmenté entre 1990 et 2000 : c'est le point de vue des transformatrices de Mbour et Joal, qui constatent, cependant, que « tout dernièrement le nombre de commerçants exportateurs a diminué suite aux conflits régionaux (Guinée, Gambie) », lesquels entraînent à la fois une baisse globale de la consommation dans ces pays et de plus grandes difficultés pour passer les frontières.

La Guinée constitue un important marché du keccax, auquel font toujours référence les différentes catégories de transformateurs(trices) rencontré(e)s : des grossistes viennent à Joal pour y acheter entre deux et cinq tonnes de keccax. « Ils passent souvent commande, en avançant l'argent pour acheter la matière première, à différents transformateurs et restent quatre jours sur place, le temps que les produits soient faits. Ils achètent le keccax bien sec à environ 65 Fcfa pour le revendre à 250 Fcfa tout au long de la route du retour, donc au Sénégal dans des régions intérieures agricoles puis à Labé et parfois plus loin encore, en Guinée. » Certains de ces commerçants viennent ainsi tous les six mois à Joal.

Par ailleurs, d'après les enquêtes effectuées par J. Adanle (juillet 2000), les femmes affirment que la technique traditionnelle de braisage permet d'obtenir un produit plus sec, plus goûteux et moins salé que le keccax obtenu à partir des fours, très apprécié aussi. Pour satisfaire les différents segments de marché que représentent les multiples acteurs de la commercialisation qui se rendent à Joal, pour répondre aux attentes diverses des clients, les femmes détentrices d'un four continuent, dès lors, à produire aussi du keccax braisé au sol. Elles ne se départissent pas de leur métier et jouent, au contraire, sur leur capacité à combiner leurs savoir-faire et leurs outils, pour proposer deux gammes de produits dont la commercialisation est garantie : si le keccax fumé au four est plus sain, plus attractif à l'œil, il reste moins bien vendu sur les marchés locaux qui recherchent toujours du keccax braisé. Capables de répondre aux exigences de la demande urbaine locale, les femmes sont aussi susceptibles de répondre aux attentes des grossistes exportateurs.

Elles n'opposent pas, comme le prétendent certains responsables politiques critiquant leur refus du déplacement du site de Mbour vers Mballing, deux modèles de marché, l'un « traditionnel », qui leur serait propre, l'autre moderne, qui serait celui des hommes. Bien plus peut-être que les nouveaux transformateurs interrogés sur le site de Joal (qui se sont entièrement consacrés à la production sur four), elles montrent à la fois, dans leurs discours et dans leurs pratiques, une capacité sociale et économique à concevoir et à assumer simultanément plusieurs modèles de marché. Les transformatrices qui ont pu accéder individuellement à un four ou qui, dans le processus de réaménagement de leurs activités à Mballing, sont en train de s'organiser en Gie pour mobiliser plusieurs espaces et modes de cuisson nous révèlent qu'il est

possible d'envisager une coexistence de deux processus : un processus sous contrôle partiel de l'Etat et/ou d'entrepreneurs privés qui œuvrent sur des circuits longs ; un processus sous contrôle de professionnelles qui travaillent pour des circuits courts.

Les logiques économiques et la qualification des produits

Pour résumer les changements notables intervenus dans l'« économie du keccax », nous rappellerons quelques points qui nous semblent déterminants si on examine des démarches de qualification dans ce secteur.

Les transformatrices ont connu plusieurs années de monopole (ethnique, familial, régional), avec des profits rapides et conséquents, favorisant des logiques d'accumulation personnelle en même temps que des logiques redistributives dans des réseaux familiaux, professionnels et politiques, localisés. Elles ont perdu cette situation de monopole par multiplication des acteurs de la fabrication et de la commercialisation du keccax, notamment, perdant du même coup leur capacité à faire des profits rapides et importants. Les faibles gains actuels, réalisés par la très grande majorité des acteurs de la transformation, sont plus difficiles à accumuler ou à réinvestir mais ils constituent un soutien de l'activité de par leur régularité.

La pêche et la transformation du poisson sont longtemps restées dans une logique d'économie domestique, sans aucune intervention ni contrôle de l'Etat : c'était un secteur informel par excellence. Aujourd'hui, l'Etat y intervient directement en réaménageant les sites, en imposant des taxes à l'installation des transformateurs, en prélevant des impôts, sur l'outil de production parfois même... Il n'intervient, cependant, pas encore dans la distribution des poissons transformés, laissée théoriquement aux seuls acteurs locaux. En revanche, on constate une prolifération d'acteurs extérieurs, grossistes et/ou transporteurs, véhiculant des exigences particulières pour des segments de marché, souvent très éloignés, qu'ils contrôlent.

La production de keccax connaît, aujourd'hui, une situation de multiplication des opérateurs (hommes, intermédiaires de la commercialisation, clientèles, transformateurs et commerçants autour des déchets de la transformation, projets d'appui, services de l'Etat...), qui définissent différentes arènes autour de plusieurs enjeux. Nous en retiendrons cinq : l'accès à l'espace de transformation, l'accès aux intrants et aux captures, l'accès à des réseaux de commerçants, le maintien d'une clientèle ou d'un marché, la qualité différentielle des produits (ce dernier enjeu est exprimé par certains opérateurs : services de l'Etat, projets d'appui, certaines transformatrices, consommateurs).

Cette multiplication récente des enjeux, des opérateurs et, parallèlement, la précarisation évidente des transformatrices qui ne maîtrisent plus l'ensemble de la filière induisent de nouvelles stratégies, observables ou simplement énoncées :

- alterner secret et lisibilité, opacité et transparence, autour des modes d'approvisionnement, des réseaux mobilisés pour réaliser toutes les opérations de l'activité puis commercialiser, autour des quantités produites, vendues, enfin autour des profits, coûts et autres indicateurs de flux ;
- défendre des compétences techniques en mobilisant deux types d'arguments, l'ancienneté dans le métier et/ou les techniques employées, pour se différencier des concurrents ;
- afficher des prouesses commerciales pour être jugé positivement et drainer ainsi plus de « confiance » (côté clientèle) ou d'aides pour développer son activité ;
- maîtriser tous les mécanismes comptables qui s'opèrent à toutes les étapes de la transformation (approvisionnement, stockage, vente...) et s'engager simultanément dans d'autres activités rémunératrices, de manière à disperser les sources de revenus puis l'épargne constituée, qui pourront être mobilisés rapidement par la suite.

Bien d'autres stratégies ont été mises à jour et pourraient être mentionnées. Nous retiendrons la dernière stratégie énoncée ci-dessus. Elle nous renvoie à au moins deux logiques : une logique

comptable, économique, et une logique professionnelle. L'une et l'autre se combinent différemment chez les transformatrices rencontrées, en fonction de leurs trajectoires et de leurs conditions actuelles de travail. L'une et l'autre, en étant combinées, sont aussi et surtout porteuses d'une troisième voie stratégique : la qualification des produits qu'on s'engage à proposer sur un marché exigeant, en s'appuyant sur des savoir-faire ancrés dans une tradition et/ou un métier.

La question de la qualité du *keccax* revient toujours dans les discours : outre son goût, sa couleur et sa texture qui renvoient à la qualité (maîtrise) d'un savoir-faire en même temps qu'ils définissent sa qualité gustative, on a tenté d'identifier rapidement, dans les opérations de transformation, sur les sites (anciens et récents), dans les représentations locales enfin, des indicateurs de qualité puis des stratégies déjà à l'œuvre pour construire des procédures de qualification du *keccax* de Mbour.

Nous n'avons pas pu engager d'enquêtes systématiques et approfondies sur cette stratégie de qualification qui concerne bien des acteurs, au-delà des transformatrices : différents services de l'Etat, différents projets locaux, organisations de transformateurs(trices), commerçants, clients... Nous nous limiterons à présenter quelques-uns des principaux constats qui ont été faits dans cette étude et sur lesquels une réflexion ou d'autres investigations pourraient être utilement menées.

Malgré l'existence d'une réglementation sanitaire nationale pour les produits transformés de l'artisanat alimentaire, plusieurs problèmes d'hygiène sont visibles et/ou dénoncés sur les sites enquêtés : « *Ces problèmes sont la conséquence d'un climat humide (durée de séchage plus longue), d'une qualité de la matière première souvent passable (utilisation de rebuts, d'invendus), de techniques de transformation rudimentaires et de règles d'hygiène de base non respectées.* » (Hette, 1998).

Plusieurs moments où il y a risque d'altération peuvent être identifiés, notamment lors du débarquement des poissons sur les plages : jusqu'à la fin de l'année 1999, à Mbour, les poissons étaient souvent directement versés des pirogues sur les plages. Aujourd'hui, les sites étant éloignés des plages de débarquement, les poissons sont versés dans des seaux, paniers, charrettes pour leur transport en direction des sites de transformation. Mais ils peuvent aussi rester longtemps abandonnés sur le ciment, au milieu des passants de l'aire de débarquement, s'ils n'ont pas été achetés immédiatement.

Les sites de transformation présentent plusieurs vecteurs d'insalubrité : vétusté des couteaux, attaques d'insectes au moment du séchage (mouches bleues, coléoptères), proximité des déchets rejetés.

L'infestation par des insectes domine en hivernage, selon tous nos interlocuteurs. Aucun traitement préventif n'est d'ailleurs opéré en saison sèche car le produit est très rapidement déshydraté, salé ; en revanche, en hivernage, les femmes (au moins) mélangent au sel une dose de Ddt (petit sachet d'environ 5 g versé dans une marmite, soit environ 20 kg de sel) : « Nous, pour éviter que le poisson soit pourri et envahi par les vers, nous mélangeons du Ddt avec du sel que nous pulvérisons sur le *keccax*. » Les mouches bleues sont les principaux vecteurs d'infestation ; les larves infestent le poisson humide au premier stade du séchage ; les dermestes infestent les produits suffisamment secs et leur effet peut se prolonger jusqu'à la commercialisation. Le produit est alors plus friable et perd sa valeur économique. Plus ils sont salés, moins les produits sont sujets à ces infestations.

Toutes les études consultées (Ita, Sousa Gomez...) montrent que le *keccax* présente des inconvénients majeurs : de tous les produits transformés, c'est le plus délicat, avec une faible capacité de conservation, une qualité microbienne douteuse. L'allongement ou le contrôle rigoureux de son séchage sont déterminants pour sa qualité.

Le contrôle de la qualité est officiellement pris en charge par la Direction des pêches. Mais, de fait, cette dernière ne contrôle aucune des opérations et s'intéresse seulement au produit fini.

LA DIRECTION DES PÊCHES DE JOAL

La principale fonction de la Direction des pêches est de contrôler les produits de la pêche et de la transformation à chaque entrée et sortie de Joal. Elle délivre des certificats de salubrité à tous les agents de la filière (mareyeurs, pêcheurs, transformateurs).

Elle peut ainsi récolter des données sur la ventilation des produits exportés dans les dix régions du Sénégal et dans la sous-région. Les données chiffrées sont répertoriées dans toutes les régions et centralisées à l'échelon de la Dopm.

Les transformatrices, pour leur part, ne jugent pas forcément les pratiques observées (plastique à la cuisson, saupoudrage de Ddt, pour ne citer que les plus critiquables) comme allant à l'encontre de la qualité. Au contraire, les doses mêlées au sel sont trop faibles, selon elles, pour être nocives et sans Ddt les poissons seraient justement infestés de vers et de larves. Elles reconnaissent au plastique une nocivité relative (il ne fond pas vraiment) et admettent qu'une réflexion sur des alternatives serait souhaitable.

Quant aux consommateurs, ils ont une perception relative et surtout très différenciée de la qualité du keccax. Les avis semblent osciller entre priorité donnée à la saveur et priorité accordée à l'hygiène, et les quelques opinions recueillies sur la question révèlent une forte méconnaissance, finalement, des modes de transformation du poisson en keccax...

Retenons, enfin, qu'une démarche de qualification pourrait être envisagée aujourd'hui, compte tenu des logiques et des capacités des transformatrices actuelles. Comme forme d'action collective, elle n'aurait de garantie d'être un jour effective qu'en se construisant sur leurs propres exigences et contraintes, articulées ou combinées à celles des consommateurs et même des commerçants, avec l'appui de certains acteurs spécialisés dans ce type de démarche.

L'évolution de la consommation de *keccax* chez les ménages dakarois

Fatou NDOYE, Enda-Graf, Dakar

Les conditions économiques des ménages et l'évolution des styles alimentaires

Depuis la fin des années 70, le Sénégal est soumis à des politiques d'ajustement structurel qui ont des conséquences majeures pour l'économie des ménages. Ces différents programmes de redressement ont entraîné une réduction du pouvoir d'achat des populations.

Par ailleurs, la dégradation des conditions climatiques a pour conséquence un exode rural massif vers les grands centres urbains, Dakar en particulier, considéré comme l'unique pôle de développement économique et social. Cette ville « voit de plus en plus son approvisionnement et sa distribution alimentaire se complexifier » (Seck *et al.*, 1997) pour des raisons liées à une forte croissance démographique (mortalité en baisse, fécondité élevée) et d'importants flux migratoires. Sur le plan alimentaire, la couverture des besoins est, pour l'essentiel, assurée par les importations qui atteignent presque 95 % pour le riz et 98 % pour le lait et les produits dérivés (Seck *et al.*, 1997).

La dévaluation de 1994 et les mesures structurelles prises pour redresser le pays ont eu pour premier effet la montée des prix des principales denrées alimentaires et le recours des populations à des ajustements pour pérenniser leurs modèles de consommation, plutôt que de remettre en question leurs comportements alimentaires. La diminution significative du pouvoir d'achat, la paupérisation et le chômage croissants ont fait émerger des stratégies nouvelles, essentiellement prises en charge par les femmes qui, de ce fait, accroissent encore leur contribution économique sur le plan alimentaire.

TEMOIGNAGE DE S. DIOP, PIKINE RUE 10 (QUARTIER POPULAIRE)

« Les conditions de vie sont actuellement très dures, tout le monde le sait, les hommes n'arrivent plus à joindre les deux bouts. Les femmes aujourd'hui mènent des activités pour sauver les foyers. Elles veulent aller de l'avant, elles ne sont plus passives comme avant. Les ménages ne peuvent plus être gérés par un seul revenu sinon tous les besoins de la famille ne pourront pas être satisfaits et surtout ceux des enfants. C'est d'ailleurs pourquoi j'ai commencé à vendre de la soupe [...]. Avec 5 000 Fcfa, j'arrive à faire une bonne soupe, ainsi je peux régler certains problèmes dans le foyer. Avec cette soupe, je me nourris, je nourris mon vieux mari et mes petits-enfants et j'en tire des bénéfices également. »

L'alimentation apparaît comme l'un des postes de dépenses les plus importants dans le budget de consommation des ménages. En effet, selon l'étude Esam (1997), à Dakar, les dépenses alimentaires représentent près de 45 % du budget de la famille contre 14 % pour le logement, l'eau, l'électricité, 11 % pour l'habillement, 4 % pour la santé et environ 3 % pour l'enseignement.

Parmi les dépenses alimentaires, les céréales et le pain occupent la part la plus importante du budget alimentaire (30 %), contre 12 % pour l'huile, 12 % pour le poisson, 11 % pour la viande, 11 % pour les légumes et 5 % pour le lait et les produits dérivés.

Les céréales sont essentiellement composées de riz, base de l'alimentation au sein des ménages. Généralement, le chef de famille se procure un sac de 50 ou 100 kg qui couvre les besoins de la famille pendant un mois.

TEMOIGNAGE DE A. NDIAYE, QUARTIER CHEIKH WADE A GUEDEAWAYE (QUARTIER POPULAIRE)

« Le sac de riz symbolise le grenier et surtout l'autorité familiale. La fierté d'un homme, c'est d'amener à la fin du mois un sac de riz dans sa famille, oui, c'est ça sa fierté. Et à chaque fois qu'il accomplit cet acte, il marque un point. Mais aujourd'hui, avec la crise, le chef de famille ne calcule plus en fonction des besoins, surtout dans les grandes familles où la consommation de riz tournait autour de 6 kg par jour ; le chef peut se retrouver avec 2 ou 3 sacs de riz par mois, or les moyens ne suivent pas et il est vraiment effrayé lorsque la consommation dépasse cette limite fixée symboliquement. »

La dévaluation n'a pas entraîné une baisse de la consommation de riz mais des ajustements sur d'autres produits. Le cas particulier du poisson permettra de mettre en évidence certains de ces ajustements.

Les pratiques de consommation en milieu urbain peuvent être différenciées en fonction des trois repas quotidiens : le petit déjeuner, le déjeuner et le repas du soir. Selon l'étude réalisée dans le cadre de l'identification des styles alimentaires auprès de 504 ménages dakarois (Ndoye, 2001), les produits consommés au petit déjeuner sont en majorité le café soluble et le kinkéliba, identifiés chez 89 % des ménages. Ces produits sont toujours accompagnés de pain, avec une moyenne de 2,8 baguettes par ménage.

Au déjeuner, ce sont les plats à base de riz qui sont privilégiés par la majorité des ménages interrogés. Ainsi, 48 % ont préparé du riz au poisson (*ceebu jën*) dans leur foyer, 22 % du riz à la sauce, 9 % du riz à la viande et 8 % du riz au poisson fumé.

Le riz au poisson constitue le plat leader dans la consommation des ménages à midi :

TEMOIGNAGE DE Y. DIOP, QUARTIER CHEIKH WADE A GUEDEAWAYE (QUARTIER POPULAIRE)

« Il est difficile de remplacer le *ceebu jën*²³ de midi au Sénégal, seuls les malades à l'hôpital peuvent s'en passer, oui, les malades surtout, mais un Sénégalais bon teint, je dis bien, un Sénégalais bon teint, ne peut pas se passer du *ceebu jën* de midi dans ce pays. Les femmes préparent pendant trois ou quatre jours dans la semaine rien que du *ceebu jën*, ce n'est que durant le week-end qu'elles songent à faire du *yassa* ou du *mafe* pour diversifier un peu et amener les enfants à s'habituer à d'autres plats. Nous devons préparer le riz sous d'autres formes et ne pas préparer que du *ceebu jën* car cela peut amener des complications, que ce soit pour les enfants ou pour les adultes. »

La diversification passe ainsi par une variation des sauces et non de la base qui reste presque toujours la même. Avec la dévaluation, de nouveaux types de plats généralement réservés au soir sont apparus dans la consommation de midi : des plats comme le *mbaxal*²⁴ ou le *daxin*²⁵ dont l'élaboration ne demande pas autant de frais que les autres plats (*mafe*²⁶, *yassa*²⁷, *supu*

23. *Ceebu jën* (qui signifie riz au poisson) est le plat national sénégalais. Il est préparé avec du poisson, des légumes et du riz. Lorsqu'il est cuisiné sans concentré de tomate, il est dénommé *ceebu jën bu weex* ou *ceebu weex*.

24. *Mbaxal* est un plat de riz très pâteux accompagné de poisson frais, transformé, ou de viande.

25. *Daxin* est préparé avec de la pâte ou de la poudre d'arachide et du niébé, du poisson fumé ou de la viande, du piment et des oignons. Sa préparation ne nécessite pas une grande quantité d'huile ni de riz. Il est considéré comme étant un plat très bourratif.

26. *Mafe* est un plat de riz accompagné d'une sauce préparée avec de la pâte d'arachide, des tomates et quelques légumes. Le *mafe* peut être préparé avec de la viande ou du poisson.

27. *Yassa* est un plat de riz accompagné d'une sauce préparée avec des oignons, de la viande ou du poisson.

kanj²⁸, domoda²⁹...). Les femmes justifient la percée de ces préparations en insistant sur les questions de santé plutôt que sur les aspects économiques. Cette stratégie est immédiatement éclairée par le témoignage suivant qui met en avant les représentations associées à certains plats.

TEMOIGNAGE DE Y. DIOP, QUARTIER CHEIKH WADE A GUEDEIWAYE (QUARTIER POPULAIRE)

« Avant, les personnes qui mangeaient ces plats étaient considérées comme des pauvres, nous nous cachions pour en consommer. Mais aujourd'hui, même quand nous avons des invités, nous pouvons leur offrir du mbaxal ou du daxin, nous n'avons plus rien à cacher, ils n'osent pas nous critiquer parce qu'ils font la même chose chez eux. Actuellement, beaucoup de femmes ont des maladies à cause de l'utilisation excessive d'huile dans leurs préparations, or des plats comme le mbaxal ou le daxin, nous les préparons sans huile. »

Ces différents plats à base de riz sont préparés avec du poisson, lequel constitue la principale source en protéines des populations.

Le dîner, contrairement au repas de midi, est caractérisé par une plus grande diversité dans la consommation. Les plats du soir peuvent être ainsi regroupés en trois catégories : ceux à base de riz, ceux à base de céréales locales, ceux à base de pain.

Les plats à base de riz sont pour l'essentiel le mbaxal, le daxin, la bouillie (sombi ou gosi). Par ailleurs, une bonne partie de la consommation du soir provient des prélèvements sur le repas de midi.

TEMOIGNAGE DE R. GUEYE, OUAKAM (QUARTIER POPULAIRE)

« Lorsque je prépare des plats à sauce, j'en réserve une part pour le dîner. A chaque fois que je prépare des plats à sauce, je ne fais pas la cuisine le soir, je réchauffe la sauce. Les temps sont durs, je ne peux pas faire autrement. Le riz au poisson est plus cher, il faut dépenser plus pour avoir une part le soir. Ce n'est pas le cas pour les plats à sauce où l'on peut ajouter juste de l'eau et du sel dans la sauce. Je prépare à côté du riz blanc qui ne demande aucuns frais supplémentaires. Les plats à sauce sont beaucoup plus « divisibles » que les plats de ceebu jën qui demandent des suppléments d'huile, de tomate et de poisson ; et en plus, le riz devient trop sec lorsqu'on le réchauffe, cela ne donne pas le même goût qu'à midi. »

Ainsi, selon l'étude citée, réalisée dans le cadre de l'identification des styles alimentaires des ménages dakarois, 95 % des familles préparent le petit déjeuner et le repas de midi tous les jours. Le dîner n'est préparé tous les jours que chez 62 % des ménages.

Les plats à base de céréales locales sont généralement des couscous et des bouillies de mil (laax, fonde). Depuis la dévaluation, un plus grand nombre de ménages a recours à ces plats.

TEMOIGNAGE DE A. DIA, SACRE CŒUR III (QUARTIER RICHE)

« Avant la dévaluation, nous pouvions aisément assurer les besoins de consommation quotidienne de la famille en riz dans la matinée et en viande dans la soirée pour moins de 5 000 Fcfa. Actuellement, il est très difficile de s'en tirer avec cette somme dans certaines familles. Avant, on ne consommait que très peu de niébé [haricot local] dans notre famille, tandis qu'actuellement nous mangeons du ndambe³⁰ presque deux fois par semaine et du couscous presque toutes les nuits. Tout ceci prouve qu'il y a un changement du point de vue des habitudes alimentaires. C'est une réalité que nous vivons et nous avons compris que les céréales locales, notamment le mil et le niébé, peuvent nous permettre de sortir de cette impasse. Avant la dévaluation, nous consommions du poulet, de la viande, mais ce n'est plus possible avec ces temps difficiles. »

28. Supu kanj est un plat de riz accompagné d'une sauce gombo et d'huile de palme.

29. Domoda est un plat de riz accompagné d'une sauce tomate au poisson ou à la viande mélangée avec un peu de farine.

Parallèlement à la préparation familiale des repas, on observe que, dans les quartiers populaires de Dakar et en banlieue, la restauration de rue se développe, à l'initiative et sous le contrôle des femmes. Cette nouvelle structure de l'offre a pris son essor depuis la dévaluation et présente sur le marché des plats à base de produits locaux : ndambe, couscous accompagné de sauce base (sauce à la tomate et à la pâte d'arachide préparée avec de la viande ou du poisson fumé), bouillies comme le laax ou le fonde. Dans les quartiers populaires, les ménagères ont recours à cette restauration de rue soit parce qu'elles n'ont pas préparé de repas dans leur foyer, soit pour un complément puisque les quantités préparées à domicile ne sont pas suffisantes pour l'ensemble des membres du foyer :

TEMOIGNAGE DE Y. DIOP, QUARTIER CHEIKH WADE A GUEDEAWAYE (QUARTIER POPULAIRE)

« Dans ce quartier, à partir de 19 heures, les gens commencent à circuler avec des petits bols à la recherche de plats comme le laax, le fonde, le couscous, etc. Il s'agit des jeunes, des femmes, comme des vieilles. Ils se promènent avec leur bol à la recherche de bouillie ou autre [...]. Seules les très grandes familles sont obligées aujourd'hui de cuisiner le soir mais dans les petites familles avec 500 Fcfa seulement on peut acheter du laax ou du fonde pour toute la famille. En général c'est du laaxu nētēri³¹ et non du laaxu soow. Cela nous arrange beaucoup car, si une famille devait préparer ce même plat à la maison, les 500 Fcfa ne suffiraient pas, il faudrait calculer le prix du sucre, du mil, et le coût du plat dépasserait largement les 500 Fcfa. Moi particulièrement je ne cuisine plus le soir, j'achète chez les vendeuses. Parfois j'ai un peu honte de ne pas préparer le soir à la maison car il peut y avoir des imprévus mais les enfants sont vraiment habitués à leur bol de laax le soir, je n'y peux rien et en plus les vendeuses de rue nous arrangent beaucoup. »

La troisième catégorie de plats consommés le soir est à base de pain. Ces plats sont préparés avec de la viande (ragoût, bifteck, soupe de pied de mouton, rôti de viande ou de poulet...) ou du poisson (boulettes, fritures...). Mais, aujourd'hui, un grand nombre de ménages affirme avoir diminué la préparation de ce type de plat du fait du coût excessif des ingrédients (oignons, pommes de terre, petits pois...) et surtout du pain.

TEMOIGNAGE DE A. DIONE, SICAP LIBERTE 3 (QUARTIER INTERMEDIAIRE)

Témoignage de A. Dione, Sicap Liberté 3 (quartier intermédiaire) « Moi j'achetais un kilo de viande pour le repas du soir, mais maintenant, avec 2 000 Fcfa, je ne peux plus préparer un bon plat ; les lentilles, les haricots verts et le pain coûtent excessivement cher. Si j'évalue, cela me revient à 6 000 Fcfa pour le dîner seulement. Aujourd'hui, j'en prépare moins, je diversifie avec le laax, le fonde, le daxin... Avant, les frigos étaient remplis de poulet et de viande mais maintenant c'est du ndambe à tout moment, la soupe de pied de mouton, nous mangeons le poulet occasionnellement. »

La crise économique, qui a pour corollaire la baisse du pouvoir d'achat, a donc entraîné une modification des pratiques de consommation, surtout pour le repas du soir. La structure des repas du matin et du déjeuner s'est maintenue, avec un important recours au kinkéliba pour le petit déjeuner et une forte consommation de riz à midi. En revanche, au dîner, les ménagères ont déployé de nouvelles stratégies. Celles-ci passent par la diminution de la consommation de viande au profit du niébé et des pieds de mouton ou des tripes, qui coûtent relativement moins cher, par la revalorisation des plats traditionnels comme le couscous ou les bouillies (laax, fonde), qui sont d'ailleurs réservés chez certains ménages à des jours spécifiques (le couscous tous les vendredis, le laax tous les dimanches), par des prélèvements plus fréquents sur les repas de midi et, enfin, par le recours à la restauration de rue qui offre des produits diversifiés et à faible coût : bouillies, soupe, daxin, couscous... Mais, qu'il s'agisse des plats du midi ou du soir, la protéine animale la plus utilisée est aujourd'hui le poisson.

30. Haricot local préparé avec une sauce tomate, des oignons et des épices ; le plat est similaire au cassoulet.

31. Bouillie de mil accompagnée d'un mélange de jus de pain de singe, de pâte d'arachide et de sucre. Le nētēri est versé sur la bouillie. La bouillie, laax, peut aussi être accompagnée de lait caillé sucré, elle est alors appelée laaxu soow.

L'évolution de la consommation de poisson dans l'alimentation

Au Sénégal, le secteur de la pêche, industrielle et artisanale, a toujours joué un rôle important non seulement sur le plan alimentaire mais aussi en termes d'emploi et de chiffre d'affaires. Il est le premier secteur générateur de devises, suivi des secteurs agricoles (arachide et coton). Selon l'étude réalisée par Sousa Gomez (1998), la pêche artisanale représentait en 1995 près de 70 % des captures totales. Cette place semble s'être accrue puisqu'on estime sa contribution en 1997 à 79 %, avec des volumes de 328 000 tonnes voire 400 000 tonnes aujourd'hui (Dopm, 1998).

La grande majorité des captures de la pêche artisanale est destinée à la consommation locale.

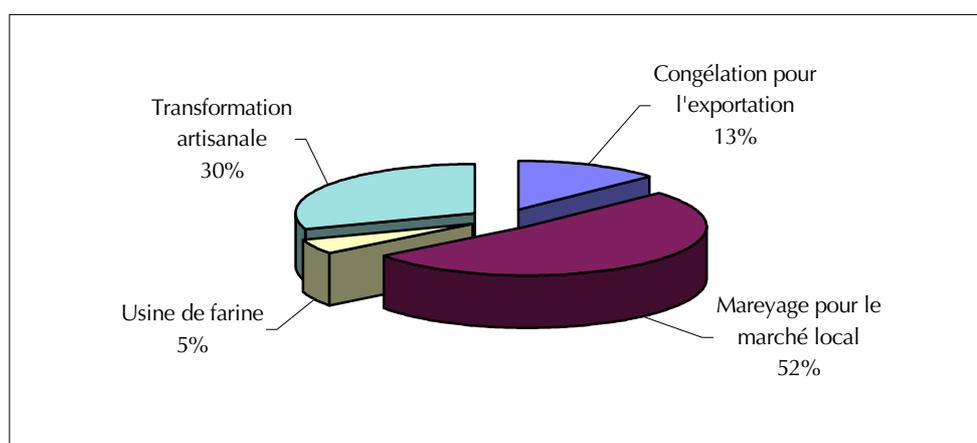


Figure 6 : Utilisation des produits de la pêche artisanale.

Une grande disparité au sein des régions

Le poisson est le produit le plus consommé au Sénégal. En 1980, il contribuait pour 60 % à la couverture des besoins en protéines ; aujourd'hui, on estime ce taux à 75 %. La grande majorité des recettes est à base de poisson, notamment le *ceebu jën* qui constitue le plat national du pays. La consommation annuelle par habitant est estimée à près de 26 kg, soit le double de la moyenne mondiale. Cependant, cette moyenne nationale ne doit pas masquer les importantes disparités régionales.

Les principales zones de consommation de poisson frais se situent dans les centres urbains et les régions du littoral. La ville de Dakar apparaît comme le plus grand marché de poisson frais et consomme à elle seule le tiers des volumes capturés par la pêche artisanale. Au fur et à mesure qu'on s'éloigne des côtes, la quantité de poisson frais diminue au profit du poisson transformé. Ainsi, à Dakar, la consommation annuelle de poisson frais est de 43 kg par personne alors qu'elle n'est que de 0,2 kg dans la région de Kolda. Cependant, les régions les plus proches du littoral, donc des centres de pêche et de transformation, sont aussi les plus peuplées « alors qu'à l'inverse les autres régions cumulent les handicaps d'être à la fois éloignées de la mer et d'offrir de faibles niveaux de peuplement. Il est donc compréhensible que ces caractéristiques démographiques de l'espace soient peu susceptibles d'encourager le développement des circuits de distribution des produits halieutiques frais vers l'intérieur du pays, ce qui permet de comprendre autrement le prétendu déséquilibre dans la distribution des produits entre les régions maritimes et les régions continentales du Sénégal » (Ndiaye, 1997).

Avec les politiques de l'Etat, l'une aboutissant à la dévaluation, l'autre à promouvoir le développement des exportations, deux phénomènes peuvent être observés :

- la conversion des mareyeurs à l'exportation sous contrat avec des usines, au détriment de leur vocation première, l'approvisionnement du marché local ;
- un changement dans les pratiques alimentaires de la population, marqué par une consommation plus forte de poissons transformés et ou de petites espèces pélagiques en frais, produits plus accessibles (en disponibilité et en prix).

Le recours aux petites espèces

Le développement des exportations provoque en retour, sur le marché local, une forte diminution des espèces dites nobles qui étaient pourtant largement consommées dans la grande ville de Dakar. Les poissons de cette catégorie (mérus, grosses dorades, capitaines...) sont ainsi devenus rares à Dakar. Leur coût désormais élevé a conduit les consommateurs à se reporter sur les espèces pélagiques³² et à modifier les plats préparés dans les ménages.

TEMOIGNAGE DE B. SOW, NORD FOIRE (QUARTIER RICHE)

« Le riz au poisson coûte cher, nous ne trouvons plus le bon poisson. Vous imaginez qu'au Sénégal le bon poisson coûte plus cher que la viande, il est à 2 000 Fcfa alors que la viande est à 1 500 Fcfa le kilo ! C'est pourquoi maintenant je ne prépare plus le riz au poisson, le ceebu jën, tous les jours. Pour le préparer il faut du bon poisson (mérus, grosse dorade), or ces espèces sont devenues rares sur les marchés, j'ai alors réduit leur fréquence. Le samedi et le dimanche, nous essayons de faire mieux et souvent nous préparons du ceebu jën, le reste du temps c'est du mafe, du yassa, du domoda, des plats qui ne nécessitent pas forcément de grosses espèces. »

Selon Ndoye (2001), 64 % des ménages ont utilisé des espèces pélagiques lors de leur préparation le jour de l'enquête, alors que les espèces nobles n'ont été employées que dans 7 % des ménages. La viande, préparée chez 9 % des ménages, se situe légèrement au-dessus du poisson noble.

L'utilisation des petites espèces a accru la fréquence de préparation des plats en sauce, notamment au sein des ménages aisés. Chez les ménages pauvres, en revanche, le recours aux petites espèces permet de maintenir la consommation de riz au poisson :

TEMOIGNAGE DE A. DRAME, RUE 10 A PIKINE (QUARTIER POPULAIRE)

« Le poisson coûte effectivement trop cher sur le marché, mais aujourd'hui nous utilisons plutôt des petits poissons comme le hareng. Avec deux tomates fraîches, quelques légumes, nous avons de quoi préparer un bon riz blanc (ceebu weex). Par contre, si nous devons préparer du mafe, la pâte d'arachide revient trop cher, et il faut aussi du concentré de tomate. Le domoda demande aussi des frais, alors à tout moment nous préparons du riz au poisson, c'est deux fois moins cher que les plats en sauce que je viens de citer. »

Quel que soit le type de ménage, l'utilisation des petites espèces est devenue une pratique courante à Dakar. Cependant, les logiques diffèrent en fonction des situations. Les ménages aisés qui ont l'habitude de préparer le ceebu jën avec du gros poisson ne veulent pas rompre avec la symbolique du plat (plat riche préparé avec une espèce noble et beaucoup d'ingrédients). Ils préfèrent plutôt consommer davantage de plats en sauce et réserver le ceebu jën pour le week-end ou les jours fériés. Si pour les « riches »³³ le ceebu jën se définit d'abord

32. Contrairement aux espèces démersales, ou espèces nobles, qui sont capturées en fond de mer, les pélagiques sont pêchés en surface et ne nécessitent pas de gros efforts technologiques comme les autres. Les pélagiques sont les sardinelles, les chinchards, les ethmaloses...

33. La situation des ménages a été appréhendée en fonction du type de logement et du niveau d'instruction du chef de ménage. Ces critères peuvent constituer des indicateurs sur le niveau de vie du ménage. Les ménages « pauvres » vivent généralement dans des baraques et le chef de famille est d'un niveau d'instruction bas. En revanche, les ménages « aisés » ou « riches » habitent, pour la

par le type de poisson utilisé et les ingrédients qui le composent, chez les « pauvres », le plat semble être modifiable et adaptable à n'importe quel budget. Les pauvres préfèrent, par ailleurs, limiter le nombre de plats en sauce où le coût des ingrédients est relativement plus élevé par rapport au budget disponible.

Au-delà des espèces pélagiques en frais, l'exportation des espèces nobles a aussi entraîné une augmentation locale de la consommation de poisson transformé. Le *keccax* est devenu une des sources de protéines les plus prisées par les pauvres et les classes intermédiaires pour les repas de midi comme du soir. Ainsi, l'accroissement de la consommation de *keccax* chez les ménages urbains a pour cause principale la baisse du pouvoir d'achat et la raréfaction des espèces nobles sur le marché local.

L'importance de la consommation de *keccax* chez les ménages

Il existe deux secteurs de transformation du poisson au Sénégal : le secteur industriel et le secteur artisanal.

Le secteur industriel est principalement orienté vers les espèces nobles (mérus, soles, crevettes, gambas, dorades), pour la congélation et la conserverie (thon, sardines), l'essentiel des produits étant destiné à l'exportation vers les pays d'Europe et le marché asiatique.

Le secteur artisanal trouve plutôt ses débouchés sur le marché local et sous-régional (Mali, Burkina, Côte d'Ivoire, Togo...). Il permet de sécuriser les pêcheurs en période de surproduction. La transformation artisanale accapare près de 30 % des volumes de la pêche artisanale. Au Sénégal, il existe différents produits issus de la transformation (tableau V) :

- le *geej*, poisson fermenté, salé et séché ;
- le *yeet*, mollusque fermenté et séché ;
- le *sali*, poisson fortement salé et séché ;
- le *tambajang*, poisson fermenté, salé et séché ;
- le *kong* fumé, poisson fumé et séché ;
- le *keccax*, poisson fumé, salé, séché.

Tableau V. Evolution de la production (en tonnes) des produits transformés artisanalement au Sénégal (1990-1998).

Produits	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
Geej	2 189	1 964	2 472	3 369	1 933	2 972	2 999	3 242	3 837
Keccax	14 150	16 531	16 170	13 273	19 712	15 366	18 714	21 217	15 738
Metora	310	155	163	281	90	2 975	3 236	3 859	4 282
<i>Tambajang</i>	3 973	4 786	3 772	3 221	1 312	3 243	2 711	3 263	2 725
<i>Sali</i> séché	819	780	1 058	907	5 865	2 758	2 666	3 611	3 214
<i>Yeet Tuffa</i>	1 411	1 583	1 238	1 252	362	617	1 098	830	890
Pañ	42	74	45	67	36	331	23	35	66
Aileron	30	19	18	26	10	154	18	36	33
Autres	78	60	96	69	4 290	57	36	29	141
Total	23 002	26 672	25 032	22 465	33 610	28 473	31 501	36 122	30 926

Source : Dopm.

plupart, des logements de grand standing dont le chef de famille est souvent d'un niveau d'instruction élevé et occupe un poste de cadre. Mais cette relation n'est pas toujours évidente, dans la mesure où des chefs de ménage peuvent présenter des niveaux de vie très élevés et n'avoir aucun niveau d'instruction ; c'est le cas de certains commerçants de Dakar, par exemple.

Les volumes de production ont connu une hausse importante à partir de 1994, ce qui est sans doute lié à la période de dévaluation du franc Cfa. Parmi les différents produits, le *keccax* est de loin le plus important en termes de volume, représentant plus de la moitié des produits halieutiques transformés au Sénégal.

Les usages des produits transformés dans les pratiques culinaires des ménages

La place des produits transformés dans la consommation des ménages varie en fonction de leurs caractéristiques et surtout des zones et des plats préparés (Sousa Gomez, 1998). Seul ou combiné, le poisson transformé entre dans la confection d'une gamme diversifiée de plats, généralement à base de céréales (riz et mil).

Ainsi, le poisson fermenté, *geej*, a pour la majorité des populations urbaines et du littoral un rôle de condiment ou d'exhausteur de goût dans les plats à base de poisson frais (*ceebu jën*, *mafe* au poisson, couscous au poisson, *domoda*...). Il est utilisé en très petite quantité, un seul morceau suffisant généralement pour relever le goût du plat.

En revanche, dans les zones de l'intérieur, où l'accès au poisson frais est difficile, le *geej* est utilisé comme principale source de protéines du plat (*ceebu geej*, *ceere geej*, *mbaxalu geej*...) et en plus grande quantité.

Malgré la diversité des sites de transformation, le *geej* provenant de Casamance est le plus apprécié. Les consommateurs le reconnaissent à la texture de sa chair et à l'espèce d'origine.

Le *yeet* (mollusque fermenté), comme le *geej*, joue un rôle d'exhausteur de goût. Son utilisation est davantage appréciée dans des plats comme le *ceebu jën* auquel il donne un parfum particulier. Il peut accompagner aussi certains plats à base de viande comme le *ceebu yaap* (riz à la viande), le *daxinu yaap* (riz assez pâteux préparé avec de la pâte ou de la poudre d'arachide, du concentré de tomate...).

Cependant, quelles que soient les zones, le *yeet* ne peut être utilisé comme substitut du poisson frais ou de la viande, contrairement au *geej*.

Le *tambajang* est un produit moins fermenté que le *geej*. Il est généralement élaboré à partir de petits poissons et n'est jamais fendu avant sa fermentation dans les bacs, contrairement au *geej*. Il se présente toujours entier, non vidé et non pelé. Les formatrices précisent toujours le nom de l'espèce d'origine quand elles nomment le produit : *tambajangu xur xur*, *tambajangu lañ lañ*...

Sur la côte, le *tambajang* est utilisé comme exhausteur de goût en cas de déficit en *geej*. Dans les régions de l'intérieur, il est généralement consommé comme protéine principale dans les plats à base de riz ou de mil.

Le *sali*, produit traditionnellement élaboré dans les sites de la Grande Côte et particulièrement à Saint-Louis, est toujours utilisé comme exhausteur de goût dans les préparations. Il peut être préparé avec du *sompate* (carpe blanche), du *warañ* (grosse dorade appelée aussi pagre), c'est-à-dire avec des poissons qui ont une chair assez dense. Le *sali* est consommé en très petite quantité, contrairement au *geej* ou au *tambajang*, du fait de sa forte teneur en sel. Rarement consommé dans les zones urbaines comme Dakar, il est plutôt recherché en milieu rural. Il existe plusieurs variétés de *sali* dont la plus importante, en volume, est le *sali gaynde* (ou requin), connu mais non consommé au Sénégal, plutôt destiné aux pays de la sous-région (Burkina, Togo, Congo, Gabon...). Aujourd'hui, avec le développement du marché sous-régional, son volume de production s'est fortement accru et certaines zones de transformation qui n'avaient pas une tradition d'élaboration du *sali* (Mbour, Joal...) ont intégré celle-ci dans leurs savoirs et organisations de transformation.

Le *sali* est généralement utilisé dans les plats à base de riz, ce qui suppose un trempage préalable du produit dans l'eau pour diminuer la quantité de sel avant la préparation.

Le *kong* fumé (machoiron fumé) a une histoire très récente dans les pratiques de préparation des ménages urbains. Généralement consommé par les populations d'origine guinéenne ou gambienne au Sénégal, et plus particulièrement à Dakar (ou dans d'autres centres urbains), le *kong* fumé a peu à peu gagné les habitudes alimentaires des citoyens sénégalais grâce à cette proximité géographique et culturelle des populations. Il est associé aux préparations à base d'huile de palme comme *supu kanj* (sauce gombo), *ciu diw tir* (sauce à base d'oignon et d'huile de palme), *broxe* (plat guinéen qui connaît un réel succès chez les ménages urbains, actuellement). Le *kong* fumé est généralement accompagné de poisson frais et les quantités utilisées sont assez importantes.

L'utilisation du *keccax* est répandue au Sénégal. Quelles que soient les zones ou la situation des ménages, il est généralement consommé comme protéine principale. Il peut être préparé avec des plats à base de riz, *ceebu keccax* (riz au poisson fumé), *daxin*, *mbaxal*, et des plats à base de mil (*tabceere base*, *laxu ciaxaan*, *ceere sim*...).

S'il n'était généralement pas utilisé dans les plats de riz accompagnés d'une sauce (*mafe*, *yassa*, *supu kanj*, *domoda*...), aujourd'hui on constate, notamment en milieu urbain, qu'en cas de déficit en poisson ou viande en frais les ménagères ont recours au *keccax* dans leur *ñaari cin*³⁴ comme le *mafe* ou le *domoda*.

Les plats à base de *keccax* peuvent être ainsi classés en deux catégories : les plats spécifiques (*ceebu keccax*, *mabaxalu saloum*, *laxu ciaxaan*...) et les « nouveaux plats », qui ont fait leur apparition en milieu urbain dakarois, surtout depuis la raréfaction du poisson frais sur les marchés. Ces nouveaux plats montrent qu'il existe de véritables innovations endogènes dans la préparation et la consommation, innovations issues de situations de changement et repérées plutôt dans les ménages populaires. Contrairement aux innovations exogènes (soutenues par la publicité, les démonstrations culinaires), l'innovation endogène est plutôt guidée par l'intuition et la curiosité de la ménagère qui prend l'initiative de confectionner des plats pouvant correspondre à ses attentes et surtout à ses ressources.

Par ailleurs, la plupart des plats préparés avec du *keccax* sont associés au niébé (haricot local), qui accroît la valeur nutritive du plat. C'est pourquoi ils sont maintenant fortement recommandés par les instances de santé publique aux enfants présentant des carences en fer et surtout en protéines.

L'évolution de la consommation de *keccax*

Le développement des produits transformés avant et après la dévaluation a fait émerger un marché important pour ces produits. Par ailleurs, l'augmentation de la consommation de plats locaux traditionnels (*mbaxalu saloum*, *cere base*, *laaxu gar*...), pour compenser le coût des ingrédients importés, accroît le recours au poisson transformé.

D'après l'enquête d'identification des styles alimentaires des ménages dakarois (Ndoye, 2001), la consommation de *keccax* constitue une pratique courante. Ainsi, près de 93 % des ménages interrogés affirment avoir recours à ce produit, 39 % l'utilisent presque cinq fois par semaine, 40 % deux fois par semaine et 21 % une fois par semaine.

34. Signifie plat à sauce et littéralement « deux marmites ». Les Wolofs font référence ici au mode de préparation du plat qui nécessite l'utilisation d'une marmite pour l'élaboration de la sauce et une autre pour le riz blanc qui l'accompagne. Tous les plats à sauce (*domoda*, *mafe*, *supu kanj*, *yassa*, *thiou*...) sont ainsi appelés *ñaari cin*.

Toutefois, même si le *keccax* est utilisé par la grande majorité des consommateurs, des différences nettes apparaissent en fonction de la situation des ménages.

Ainsi, l'utilisation du *keccax* est plus importante chez les ménages pauvres vivant dans des « baraques » ou bâtiments simples. Les consommateurs qui utilisent du *keccax* au moins cinq fois par semaine se situeraient plutôt dans cette catégorie de ménages, alors que les consommateurs occasionnels résident plutôt dans des bâtiments à étages ou dans des résidences de grand standing. Par ailleurs, la consommation de *keccax* suit de manière décroissante le niveau d'instruction du mari : plus ce niveau est élevé, moins la consommation de *keccax* est importante dans le ménage (40 % des hommes sans niveau d'instruction consomment régulièrement du *keccax* contre 22 % des hommes de niveau supérieur).

Par rapport au moment de consommation, le *keccax* est préparé uniquement à midi chez 38 % des ménages, chez 14 % le soir ; en revanche, 41 % des ménages interrogés n'ont pas de moment précis pour l'utilisation de ce produit, il est préparé aussi bien à midi que le soir.

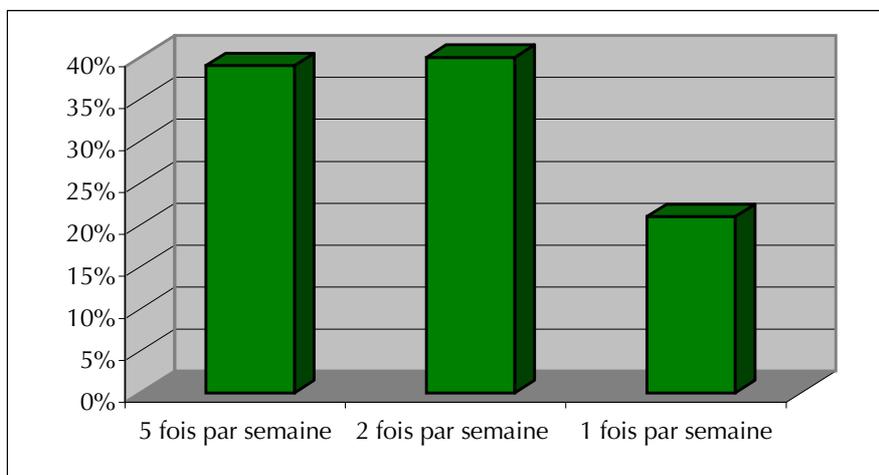


Figure 7 : Fréquence de consommation du *keccax*.

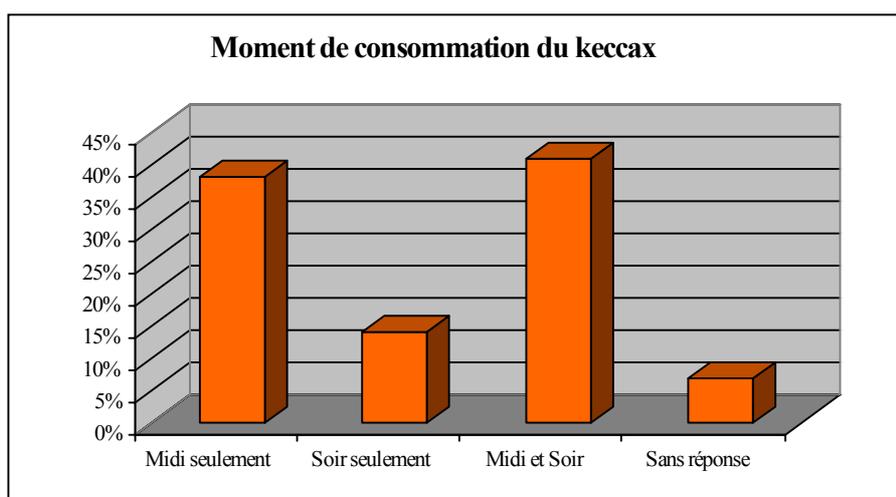


Figure 8 : Moment de la consommation de *keccax*.

La consommation de *keccax* à midi est plus fréquente chez les ménages « riches ». Chez les « pauvres », il n'existe pas de moment précis, ce produit étant consommé aussi bien à midi que

le soir (62 % des ménages vivant dans des baraques n'ont pas de moment précis, contre 32 % des habitants des bâtiments à étages).

Chez les ménages riches, les membres de la famille (la femme et le mari) exercent une activité dans le secteur tertiaire et passent la journée au travail. Le repas du soir est alors le plus important et regroupe toute la famille. A midi, le repas destiné aux bonnes et aux enfants est moins élaboré et peut être préparé avec du keccax.

Malgré ses vertus et sa richesse sur le plan nutritionnel, le keccax est considéré, en milieu urbain, comme un aliment de pauvre. Cette représentation semble être renforcée par les pratiques actuelles de substitution (remplacement du frais par du keccax), qui se sont généralisées. De ce fait, on observe dans certains groupes une position paradoxale. Ainsi, chez certaines familles lebu où le produit était très apprécié, sa consommation devient moins fréquente.

TEMOIGNAGE DE B. DIAGNE, YOFF DIAMALAYE (QUARTIER RICHE)

« Nous les Lebu, nous apprécions beaucoup les plats à base de keccax. Malgré notre accès facile au poisson frais (nous avons toujours un parent pêcheur), nous préparions régulièrement le keccax. Mais aujourd'hui les gens ont une autre vision du produit, ils le classent comme un aliment de pauvre, ce qui est un peu dommage. Mon mari adore le keccax, mais il ne veut pas qu'on le prépare à la maison, on ne sait jamais, un invité peut arriver. Lorsqu'il en a vraiment envie, j'en prépare en petite quantité pour sa consommation personnelle. »

Si le keccax est considéré comme un aliment de pauvre, sa consommation s'est pourtant accrue et son choix sur le marché ne se fait pas au hasard ni à l'aveugle : les consommateurs connaissent les différents types de keccax auxquels ils peuvent avoir accès et, pour leurs achats, ils mobilisent un certain nombre de critères qui font référence à la diversité des systèmes techniques de transformation présents au Sénégal : le braisage au sol, le braisage au four et le bouilli.

Les pratiques d'approvisionnement en keccax

Les pratiques d'approvisionnement des consommateurs renvoient aux lieux et modes d'achat mais surtout aux critères de sélection ou de qualification du produit, qui pour la plupart supposent une certaine expertise.

Il existe sur le marché plusieurs types de keccax (le braisé au sol, le braisé au four, le bouilli) et une multitude d'acteurs autour de la transformation et de la commercialisation. Les pratiques d'approvisionnement et les critères de choix du keccax chez le consommateur se différencient en fonction de ces variables.

Les lieux et les modes d'approvisionnement des consommateurs

Pour acheter du keccax, les consommateurs s'orientent généralement vers des revendeuses sur les marchés. Celles-ci s'approvisionnent auprès de grossistes, eux-mêmes souvent sélectionnés en fonction des caractéristiques de leurs produits (lieu de provenance, type de braisage, quantité de sel ajoutée...). Bien qu'il soit plus intéressant d'acheter de grandes quantités, les revendeuses en milieu urbain préfèrent prendre de petites quantités pour réduire au maximum les pertes dues au stockage. En effet, le keccax se brise facilement en petits morceaux qui sont rapidement réduits en farine.

Les revendeuses de keccax proposent, sur leurs étals, une grande diversité de produits transformés : geej, tambajang, yeet, autres mollusques séchés (toufa, pañ) mais aussi du niébé qui accompagne généralement tous les plats à base de keccax. Elles peuvent même associer

des légumes à leur commerce (feuilles d'oseille, tomates fraîches, oignons...). Par conséquent, notamment sur les marchés urbains, il n'existe pas de femmes strictement spécialisées dans la vente de *keccax*, comme c'est le cas dans le commerce de poisson frais, par exemple.

Le *keccax* est acheté par le consommateur soit par pesée (allant de 250 g à 2 ou 3 kg), soit par petits tas. Ce dernier mode d'achat est le plus fréquent sur le marché. Le *keccax* est coupé en petits morceaux et présenté en tas de 25 ou 50 Fcfa. Son achat en grosse quantité est une pratique assez rare, les ménagères préférant acheter au jour le jour. Généralement, la décision d'achat ou de préparation d'un plat à base de *keccax* se fait sur place au marché, lorsque le poisson ou la viande revient trop cher par rapport au budget disponible.

Les critères de choix du produit

Pour l'achat du *keccax*, le sens le plus sollicité est la vue. En effet, toujours selon l'enquête d'identification des styles alimentaires, la couleur semble être le critère le plus important lors de l'achat (46 % des ménagères interrogées le citent). Sont ensuite invoqués le goût (38 %), la technique de fabrication (20 %), la fraîcheur du produit (17 %), la taille des morceaux (15 %), le type de poisson utilisé (9 %). Le lieu d'élaboration du *keccax* n'est mentionné que par 3 % des ménagères : la territorialité ne constitue donc pas, actuellement, un critère d'objectivation majeur pour le consommateur. Quel que soit le lieu de provenance du produit (Saint-Louis, Mbour, Joal, Kayar), ce sont en fait plutôt des critères renvoyant aux techniques spécifiques de fabrication qui entrent en jeu.

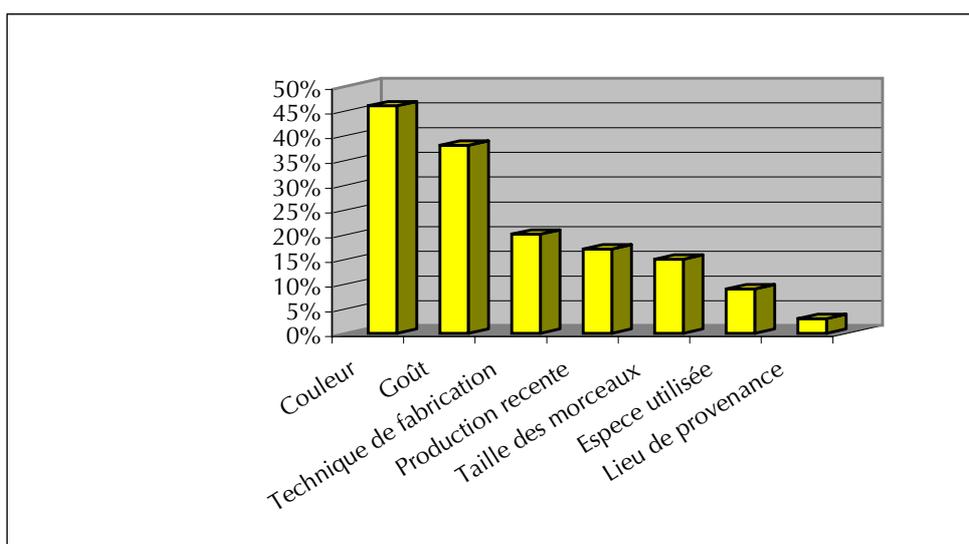


Figure 9 : Critères de choix du *keccax*.

Par ailleurs, selon Adanle (2000), la connaissance du *keccax* semble être liée à la fréquence de consommation du produit : l'aptitude à mobiliser plusieurs critères possibles de choix au moment de l'achat, à distinguer les caractéristiques de différents *keccax* est fonction des fréquences d'achat. Autrement dit, c'est dans les ménages les plus aisés, où la consommation du produit reste irrégulière, ponctuelle, que les ménagères ont le plus de difficultés à discerner différents types de *keccax* et à juger de leur qualité. Les critères de choix reposent fondamentalement sur l'expérience. C'est parce que la ménagère a l'habitude d'utiliser le *keccax* dans ses préparations qu'elle arrive à discerner le bon ou le mauvais *keccax* lors de son achat.

Objectivement, les types de *keccax* disponibles sur le marché diffèrent au moins par leur couleur. Le *keccax* braisé au four est uniformément doré (toutes les parties ont une couleur

homogène). Le braisé au sol a aussi une couleur dorée mais mal répartie, avec des taches noires dues au mode de cuisson au sol (la sardinelle est brûlée par endroits). Le bouilli présente une couleur blanchâtre du fait de son mode de cuisson.

L'espèce d'origine contribue aussi au choix du consommateur et peut être repérée soit grâce à une bonne connaissance des poissons, soit par la taille des morceaux présentés sur l'étal. La sardinelle ronde appelée *mërëg* ou encore « *yoboy 4 mètres* » est généralement l'espèce la plus appréciée et se présente *a priori* en gros morceaux. Plus charnue que d'autres, elle est jugée comme étant un produit de meilleur goût car plus gras.

Tout comme la couleur, la plupart des caractéristiques du *keccax* évoquées par les consommateurs renvoient directement aux techniques d'élaboration du produit (goût, aspect, taux de sel...). Sans forcément connaître toutes leurs étapes dans le détail, les consommateurs savent cependant repérer les trois systèmes techniques d'élaboration du *keccax* que sont le braisage au sol, le braisage au four et le bouilli. Mais si la différence entre un poisson braisé et un poisson bouilli est évidente pour tous, il paraît plus difficile de différencier le braisé au sol du braisé au four : les consommateurs mobilisent alors, et de manière variable, à la fois des critères objectifs, qui nous informent de leur niveau de connaissance technique sur les procédés de transformation et des critères plus subjectifs qui s'appuient sur des rumeurs ou tout simplement sur des attentes spécifiques.

Si les critères de jugement des produits mobilisés par les consommateurs sont en lien avec les choix techniques des opérateurs de la transformation, ils sont aussi et surtout déterminés par les habitudes (sociales, culturelles et régionales) de consommation.

En milieu urbain et le long du littoral, la consommation de poisson frais est une pratique très courante. Les consommateurs recherchent alors dans le *keccax* des caractéristiques qui le rapprochent des poissons frais (poisson pas trop sec, conservant sa graisse, charnu...). Dans les régions du sud-est (Tamba, Kédougou...) où la consommation de produits séchés relève d'une vieille habitude, les critères d'appréciation du produit ne sont pas les mêmes et les consommateurs s'attachent plutôt à l'état de fraîcheur, à l'apparence immédiate du *keccax* (poisson non détérioré par de trop longs stockages ou le transport, sec sans s'effriter, bien salé, uniformément doré...).

Autre différence, à Dakar et dans la grande majorité des zones urbaines, le *keccax* le plus apprécié est celui qui est braisé au sol car il aurait plus de goût. Par contre, le *keccax* bouilli est presque systématiquement rejeté par tous les consommateurs dakarois et constitue le produit privilégié de quelques consommateurs originaires de la région de Saint-Louis et ses environs.

Le *keccax* au four, enfin, est un produit relativement nouveau sur le marché mais il connaît un vif succès, surtout dans toutes les zones éloignées des sites de pêche : en effet, il ne s'écarte pas des habitudes alimentaires, et surtout il est toujours disponible sur le marché (puisque produit en très grandes quantités avec ce procédé), même en hivernage (période qui limitait la production de poisson braisé au sol).

Ces attentes différenciées définissent des segments de marché spécifiques pour les commerçants qui, à leur tour, s'adresseront aux transformateurs correspondants. Ainsi, par exemple, les grossistes qui travaillent sur les marchés du sud-est préfèrent s'orienter vers les transformateurs spécialistes du braisage au four, lesquels offrent des produits bien secs et bien salés se conservant très longtemps.

Les transformateurs, à leur tour, s'organisent, innovent et se positionnent pour ces divers segments de marché possibles.

L'hygiène du keccax du point de vue des consommateurs

Les jugements sur la qualité du produit sont généralement très subjectifs et reposent principalement sur la qualité organoleptique du keccax. Ainsi, selon les consommateurs dakarois, le keccax de qualité serait bien doré, tendant vers une teinte rougeâtre, pas trop sec, ni trop salé, élaboré à partir de sardinelles rondes... La qualité hygiénique ou microbiologique reste secondaire dans les exigences des consommateurs qui, pour l'instant, attachent plus d'importance au goût du produit, même s'ils ont connaissance des sites et des techniques de transformation. En effet, selon Adanle (1999), 31 % des consommateurs interrogés ont visité un site de transformation du keccax et, parmi eux, 26 % affirment avoir remarqué des problèmes d'hygiène, « un site très sale », mais avouent que cela n'a fait varier ni leur consommation de keccax, ni leurs critères de choix du produit sur le marché.

Seuls quelques consommateurs plus prudents, mieux informés, prennent des précautions pour réduire les risques sanitaires en faisant bouillir le keccax pendant dix minutes avant toute préparation ; d'autres l'introduisent assez tôt dans la marmite pour le soumettre à l'action de la chaleur plus longtemps.

De fait, malgré l'existence d'une réglementation sanitaire, les produits issus de la transformation artisanale sont souvent de qualité sanitaire médiocre : les sites de transformation du keccax sont en partie insalubres ; les produits braisés présentent des risques de contamination lors de l'épluchage et du stockage. L'absence de point d'eau potable dans les sites de transformation conduit les femmes à utiliser directement l'eau de mer, généralement souillée, pour laver leur poisson. Par ailleurs, au moment de l'hivernage, pour éviter les insectes, les transformateurs utilisent de la poudre Ddt mélangée au sel pilé. Ce mélange, saupoudré sur le poisson étalé sur les claies, permet de conserver le keccax sans risque de vers. Le braisage au four comporte également des risques, puisque les opérateurs couvrent les poissons de sacs en plastique pour une meilleure conservation de la fumée, entraînant ainsi des risques de toxicité.

Ces différentes pratiques posent un réel problème de santé publique dont la résolution passe non seulement par une forte sensibilisation et une information des acteurs de la transformation mais aussi par une meilleure implication des services de l'Etat, des autorités municipales, des Ong et des associations de consommateurs. L'enjeu économique autour du keccax et des produits halieutiques transformés, la demande croissante pour ce produit sur les marchés, enfin le manque d'informations et de connaissances en matière d'hygiène ne permettent pas de responsabiliser les seuls acteurs de la transformation sur la qualité de ce produit.

Des améliorations de la qualité peuvent être envisagées, mais elles supposent une prise en compte des intérêts de l'ensemble des acteurs de la filière, de la transformation à la consommation.

Conclusion

La consommation de keccax est devenue une pratique courante au sein des ménages, qui touche aujourd'hui toutes les catégories socioprofessionnelles. Cette évolution est fondée sur des changements d'ordre économique.

Les critères de choix du keccax sont essentiellement fondés sur des caractéristiques sensorielles (vue, toucher, odorat...) qui, pour la plupart, renvoient à des modes opératoires de transformation (four, braisage au sol...). Les critères de qualification du produit chez le consommateur supposent, toutefois, un minimum de compétences, une expertise généralement acquise avec la fréquence d'utilisation du produit. Dans ses critères d'évaluation, le consommateur ne fait jamais référence à une origine territoriale spécifique, comme il le fait

pour d'autres produits, le *soumbala*³⁵ par exemple, mais il mobilise des critères qui font finalement référence à un système de production bien localisé.

Malgré la diversité des techniques de fabrication, chaque produit parvient à se positionner sur un segment de marché et, par conséquent, toute démarche d'uniformisation des systèmes de production (utilisation du four dans tous les sites) pourrait aller à l'encontre des attentes des consommateurs.

35. Graine de néré fermentée, utilisée comme ingrédient dans les plats. Ce produit est appelé *netetu* chez les Wolofs du Sénégal. Dans certains pays comme le Burkina, le consommateur fait plutôt référence au territoire d'origine du produit (*soumbala bobo*, *soumbala senoufo*...).

Conclusion

La transformation du poisson en *keccax* au Sénégal, en particulier sur les sites de Mbour et Joal, est marquée par quarante ans d'évolution rapide : d'une économie domestique essentiellement féminine et saisonnière, on est passé à une économie marchande annuelle et de plus en plus masculine ; d'une filière artisanale construite par les liens de parenté autour du pêcheur et de son épouse, on a évolué vers une filière « intégrée sur l'aval », de plus en plus marquée par des relations clientélistes autour de commandes garantissant des revenus et un écoulement réguliers des stocks.

Il y a ainsi eu évolution rapide non seulement des systèmes techniques de transformation, qui sont passés de la maison à des espaces excentrés, spécialisés, aménagés, mais aussi du métier et du statut des transformatrices : d'épouses de pêcheurs pluriactives et polyvalentes dans la transformation, elles sont devenues soit des chefs d'entreprise féminins spécialisés (ayant eu leur heure de gloire dans les années 1970-1990), innovant sur des outils stratégiques (claires de séchage) par essais-erreurs et dialogue, soit de la main-d'œuvre qualifiée mais sans capital suffisant pour faire face aux coûts imposés notamment par les nouveaux sites, au service de chefs d'entreprise masculins dont la caractéristique est d'avoir su drainer rapidement du capital.

La fabrication du *keccax* s'appuie sur des techniques et un savoir toujours innovants, pour une activité économique elle aussi évolutive : en trois générations, les claires se modifient, l'activité de saison sèche devient une activité annuelle (vers 1965) à plein temps, entraînant une saturation rapide des espaces domestiques puis des plages, ainsi que la création d'emplois masculins par des femmes devenues de véritables chefs d'entreprise, offrant aux hommes un apprentissage, la possibilité d'accumuler du capital puis de s'installer dans une concurrence relativement maîtrisée.

Le séchage et le stockage deviennent pour les femmes des opérations stratégiques, de véritables enjeux économiques, dès lors que la production de *keccax* augmente face à une demande croissante. La rentabilité de l'activité est évidente si on maîtrise ces deux opérations. Mais la progression de l'immigration guinéenne et burkinabé dans les tâches rattachées à la pêche et à la transformation a aussi facilité le déploiement des fours de fumage pour des produits à destination de ces pays d'origine.

Si on ne peut connaître l'évolution de la consommation de *keccax* au cours de ces vingt dernières années, on sait toutefois que la demande a augmenté avec la dévaluation de 1994, dans le pays et à l'extérieur de ses frontières. On assiste ainsi à une multiplication des grossistes, qui passent commande notamment aux hommes effectuant la transformation sur four (Joal). Avec cette technique, les poissons sont en effet plus secs, plus salés et produits en quantités plus grandes.

L'accroissement de la demande en *keccax* se diversifie aussi et différents segments de marché s'affirment : par exemple, certains consommateurs (urbains, Lébus...) restent attachés à un *keccax* « traditionnel » artisanal, « braisé au sol », doré et supposé venir de Mbour ; à l'inverse, des consommateurs nouveaux, moins exigeants, moins « connaisseurs », s'approvisionnent chez tous les commerçants venus de Joal ou de Mbour. Ils acceptent un poisson moins doré, plus sec et plus salé. Enfin, la consommation augmente en milieu rural, mais les consommateurs restent peu exigeants.

Les débouchés se multiplient donc pour les poissons de Joal dont le prix au kilo est égal ou inférieur à celui du poisson braisé. Le nombre d'hommes travaillant à leur compte ou pour un tiers, sur des fours, s'accroît : ces nouveaux acteurs s'inscrivent dans une logique de production massive de *keccax* au four, à la fois pour le marché national (rural) et international. Les femmes, de leur côté, se maintiennent dans une logique de production limitée, pour des marchés plus spécifiques : sur la Petite Côte et en zone urbaine, les consommateurs préfèrent encore s'adresser à des détaillants de *keccax* plutôt qu'aux grossistes pour un produit qui soit le plus frais et le moins sec possible après un temps de stockage limité. La différenciation des activités et des outils entre hommes et femmes semble s'affirmer pour des segments de marché différents.

Nous aurions pu arrêter nos analyses et conclusions à ce scénario, en mettant simplement en garde les femmes contre une dépossession de leur métier et les consommateurs contre une banalisation ou une déqualification de leur *keccax*, par exemple. Mais les événements locaux en ont décidé autrement : le projet de déplacement du site de Mbour, devenu légendaire à force de n'être qu'une rumeur, s'est concrétisé en 1999-2000, nous incitant alors à réactualiser nos enquêtes pour identifier de nouveaux enjeux, mécanismes et points de vue. Ce « retour au terrain » n'a pas été inutile ; il nous a permis de préciser les articulations effectives ou possibles entre sites, entre techniques, entre marchés, entre acteurs de la transformation, puis d'identifier des perspectives d'action directement rattachées aux constats et discours locaux sur le changement en cours.

Mais rappelons d'abord les grandes lignes de ce bouleversement récent.

A Mbour, les fours ne se sont pas déployés par manque de place, disent les uns, du fait d'une protection du site par les femmes qui l'ont aménagé, organisé, et qui le dominent, disent les autres. La saturation progressive mais rapide de l'espace gêne certaines femmes pour produire et stocker plus de *keccax* et répondre ainsi à la demande croissante du marché local.

Parallèlement, le développement du mareyage et de l'exportation, qui font intervenir d'autres acteurs (sociétés privées nationales ou étrangères, mairie, main-d'œuvre masculine contractuelle...), instaure une concurrence, sur le site même, pour accéder avant les femmes et leurs propres réseaux d'approvisionnement aux espèces lucratives (poulpes, espèces pélagiques).

L'accroissement des exportations vers l'Europe agit aussi pour améliorer les conditions d'hygiène. Les Européens refusent ainsi de s'approvisionner à Mbour tant que le site ne sera pas aménagé ; en revanche, le quai de Joal, aménagé bien avant, attire tous les exportateurs. Cette pression s'est traduite par un financement européen du réaménagement du site de Mbour. L'État a pris en charge le projet et fait « déménager » les femmes, non sans résistances, puis construire un nouveau quai de débarquement. Un nouveau site a été attribué aux « déguerpies », il est éloigné (pour que la ville ne le rejoigne pas trop vite) en limite administrative de Mbour. Les femmes ne sont pas indemnisées et sont obligées de « recommencer à zéro ». Les abandons de l'activité de transformation sont alors nombreux, dus au manque de capital pour réinvestir dans l'équipement (les claies notamment), mais aussi du fait des nouveaux coûts de transaction de l'activité : transport du poisson, de la main-d'œuvre et de la nourriture.

Les femmes qui restent dans l'activité, sur le nouveau site, ont de la place mais aucune garantie que les commerçants viendront jusqu'à elles. L'activité féminine de transformation est donc en perte de vitesse, accentuée par la pression politique et économique.

On peut, cependant, faire l'hypothèse que cette activité féminine ne disparaîtra pas dans les prochaines années : elle répond à un segment de marché stable et, si l'information des consommateurs est bien menée, ces derniers pourraient avoir la garantie que ce site produit

non seulement le type de *keccax* qu'ils recherchent mais aussi qu'il est de meilleure qualité, l'hygiène du nouveau site étant évidente (même pour les transformatrices).

Plusieurs perspectives d'action peuvent donc être envisagées :

- travailler auprès des femmes pour améliorer encore la qualité et l'hygiène de leurs produits ;
- appuyer les femmes pour obtenir des crédits de fonds de roulement afin de maîtriser les coûts initiaux de réinstallation ;
- soutenir les femmes pour trouver avec elles, ou consolider, des circuits de commercialisation, pour contractualiser leurs relations avec les commerçants et leur garantir un produit de qualité régulière (appui technique et financier pour un approvisionnement en poisson et une augmentation du nombre de claies) ;
- informer les consommateurs sur le *keccax* du nouveau site et promouvoir la reconnaissance de ce produit sur le marché diversifié du *keccax*.

Cette information est nécessaire si on ne veut pas voir les consommateurs se soumettre à un marché qui tend à uniformiser les produits, ne disposant encore d'aucune instance de prise de parole ou de défense leur permettant d'exiger une qualité ou un type de produit. La prise en charge de leur information par des institutions locales compétentes en la matière permettrait, au moins dans un premier temps, de promouvoir le *keccax* traditionnel, de le maintenir sur le marché et, à travers ces deux axes, de légitimer (renforcer) la production spécifique des femmes de Mbour et de Joal spécialisées en *keccax* braisé...

De fait, il nous semble que le lien à l'origine du *keccax* (espèce et territoire), malgré la diversité des produits fabriqués et offerts, est un élément structurant les transactions entre, d'une part, les producteurs et les commerçants et, d'autre part, les consommateurs et leurs fournisseurs.

Les critères qui permettent de le qualifier sont de deux ordres :

- les critères attachés à la matière première, recherchés par les transformatrices, à savoir la sardinelle ronde, très fraîche, voire vivante ; ces critères sont inexistantes chez les hommes qui ne cherchent que l'espèce, la sardinelle, quel que soit son état (l'absence de critère du côté des hommes est d'ailleurs dénoncée par les femmes) ;
- les critères attachés au produit fini, exigés par les commerçants cette fois ; ils concernent le prix, le poids, le taux de déshydratation et de sel, enfin la couleur.

L'évaluation et la hiérarchisation de ces critères changent selon la catégorie de commerçants et la destination (segments de marché visés), selon qu'il s'agit de commerce côtier (prix, humidité, couleur brun doré, sel invisible, poids) ou de commerce régional, rural et hors frontières (prix, sec, bien salé, poids, couleur).

Or, ces critères, on l'a vu, correspondent à des modes de cuisson, de séchage (essentiellement), au dosage et à la fréquence du salage, ainsi qu'à des composantes climatiques et à la durée de stockage. Ils peuvent être parfaitement maîtrisés par des spécialistes de la fabrication de *keccax*.

Du fait des spécificités féminines et masculines actuelles, liées non seulement à des savoirs différents mais aussi et, surtout, à des techniques et stratégies commerciales différentes, ces critères imposent une réelle différenciation du produit que repèrent les consommateurs et qu'énoncent les acteurs concernés :

- les femmes ont un poisson gras, peu cuit, peu salé, doré (éléments positifs) qui se conserve peu ; il est donc rapidement sujet à la détérioration (microbienne ou structurelle s'il a été stocké trop longtemps et/ou si on y rajoute trop de sel ; éléments négatifs) ;
- les hommes ont un poisson plus sec, plus cuit, plus salé, de couleur pâle mais homogène qui se conserve longtemps (éléments positifs) mais qui s'effrite plus vite et est sujet à des détériorations microbiennes et structurelles (trop sec, trop long temps de conservation ; éléments négatifs).

Du côté des commerçants, au cours de leurs transactions, ces différences repérées sont rarement mobilisées pour effectuer, par exemple, des mélanges ou viser différents segments de marché simultanément. Les commerçants sont plutôt spécialisés sur un type de produit et s'approvisionnent de ce fait auprès des acteurs correspondants, faisant de plus en plus référence au prix pour choisir leurs fournisseurs, plutôt qu'à leurs relations privilégiées. Cependant, pour que leurs apports soient constants, les commerçants jouent sur ces deux sources d'approvisionnement en fonction des saisons notamment : ainsi, en hivernage, certains préfèrent s'adresser aux hommes plutôt qu'aux femmes, dont la production et la qualité du produit diminuent. En fait, un constat s'impose : les unités de transformation masculines garantissent aux commerçants, tout au long de l'année, une grande quantité de poissons disponibles et homogènes. Cette structuration de l'approvisionnement des commerçants tend à se généraliser et à s'institutionnaliser avec la multiplication des contrats-commandes passés entre commerçants et transformateurs. Elle tend ainsi à régler les processus de transformation masculins alors que, à l'inverse, chez les femmes, la production et la qualité finale du produit restent (et sont peut-être de plus en plus) soumis à différents risques ou variations :

- des variations saisonnières ;
- le risque de ne pas être approvisionnées en sardinelles sur le nouveau site (coût exigé par les mareyeurs trop élevé, aucune avance possible sur l'approvisionnement et le transport jusqu'au site) ;
- avec le changement de site, la disparition des modes d'approvisionnement préférentiels chez les commerçants qui privilégiaient la relation personnalisée.

La réaction des femmes enquêtées est alors compréhensible, à savoir des revendications de tradition et de qualité, toutes deux justifiées et renforcées finalement par le contexte perturbé. Cependant, leurs positions restent, pour le moment, encore assez contradictoires.

Elles ne cherchent pas à remobiliser les commerçants sur ces revendications et comptent sur la spécificité de leurs produits et du segment de marché auquel ils sont destinés pour voir revenir à elles les commerçants correspondant à ce segment.

Elles craignent une perte définitive de leur marché et bradent leurs produits au premier venu pour éviter les stockages, plutôt que d'exiger un prix correspondant aux critères qu'elles revendiquent.

Dans le même temps, celles qui ont pu se réinstaller sur le nouveau site expriment ouvertement leur volonté d'institutionnaliser leur activité, en privilégiant non pas les liens commerciaux mais leurs modes d'approvisionnement en poissons frais ; la création de divers groupements d'intérêt économique (Gie) permet justement d'accéder à des crédits, autrement dit de drainer du capital qui sera réinvesti dans des outils techniques (claires...) et dans des contrats d'approvisionnement (auprès des pêcheurs, des transporteurs de poisson). On peut faire l'hypothèse que, à terme, de plus en plus de femmes voudront aussi donner aux Gie une fonction de commercialisation centralisée et contractuelle.

La façon dont ce système est bouleversé sous l'effet de décisions politiques (le déplacement du site en étant l'une des formes) révèle l'importance des liens qu'entretient le *keccax* avec le territoire.

Un premier lien associe étroitement l'espèce, une zone de capture et un système technique de fabrication du *keccax*, propres à la région de Mbour-Joal.

Un deuxième lien associe un métier et une région par l'antériorité des femmes sur les hommes dans la transformation du poisson et dans une région administrative : celle de Mbour. Cette tradition, cette compétence particulière, localisée, garantissent une typicité du produit (la sardinelle et le système technique de transformation typiques de Mbour), irremplaçable selon les formatrices, pour les consommateurs de la côte mais aussi pour elles-mêmes depuis que la transformation est devenue leur activité centrale, à plein temps.

Un troisième lien se tisse ces dernières années, au gré des transactions commerciales, entre transformateurs et commerçants : c'est un lien de nature marchande, qui se construit chez les hommes dont les contrats se substituent au marché libre et risqué du *keccax*. En contractualisant leurs activités, en fonctionnant « à la commande », ils garantissent des approvisionnements réguliers et homogènes aux commerçants qui, de leur côté, ont intérêt à renforcer, à régulariser, à maintenir leurs liens avec ces apports locaux dont ils connaissent les caractéristiques et les fournisseurs. De plus en plus de transformatrices, notamment sur le nouveau site, voient désormais dans ce type de transactions une solution possible pour la sécurisation ou le développement de leur activité : la fidélisation des commerçants à leurs produits spécifiques, précisément liés au territoire, pourrait s'appuyer désormais à la fois sur une réputation de qualité et sur des formes contractuelles d'échange.

Enfin, au-delà de ces relations entre acteurs de la transformation, le lien avec le territoire, l'origine, apparaît aussi comme une évidence pour le consommateur : l'apparence et la texture sont, en effet, des signes de reconnaissance infaillibles pour les consommateurs qui savent distinguer le *keccax* de Mbour du *keccax* de Joal (au four).

La crise actuelle vécue par les femmes de Mbour, qui révèle la fragilité de leur métier, pourrait bien trouver une issue si les rôles du territoire et de leur savoir-faire dans les transactions et sur le marché étaient soutenus, revalorisés, à travers des formes institutionnalisées d'approvisionnement et d'échange. La rapidité des nouvelles installations, la diversification des activités sur le nouveau site, rendue possible par l'espace disponible et l'arrivée de nouveaux acteurs de la commercialisation (sociétés privées, intermédiaires...), la possibilité donnée aux femmes de ne plus se spécialiser dans le *keccax* mais de produire différents types de produits transformés (notamment grâce au matériel permanent présent sur le site et aux Gie qui investissent dans différents types d'outils de transformation), tout laisse penser qu'on assiste à des formes de reconversion professionnelle et, dans le même temps, à un renforcement des métiers de la transformation chez les femmes, passant par une institutionnalisation et une reconnaissance largement transfrontalière de leurs compétences, de leurs capacités d'adaptation et de leurs produits. L'avenir du *keccax* se construit peut-être dans les espaces ouverts à la fois par la diversification des marchés (pour le *keccax* et pour d'autres produits transformés), par la multiplication des acteurs légitimes en matière d'exigences sur la qualité et par la prolifération des institutions d'appui à la valorisation des pêches au Sénégal.

Bibliographie

- ADANLE J., 2000. Etude des articulations entre consommation et production de *keccax* au Sénégal. Mémoire de stage dirigé par P. Moity-Maïzi (Cnearc) et F. Ndoye (Enda-Graf), présenté pour l'obtention du diplôme d'ingénieur des techniques agricoles en régions chaudes, Montpellier, France, Cnearc, 92 p.
- ALLIEZ J.L., 1998. Contribution au plan directeur des pêches maritimes. Cae, Mission française de coopération et d'action culturelle, 56 p.
- BROUTIN C., 1995. Paysage des entreprises agroalimentaires au Sénégal. Rapport d'étude. Paris, France, Gret, ministère de la Coopération, 57 p.
- BROUTIN C., SOKONA K., TOURE B., 1996. Besoins et offres de formation dans l'artisanat. Volet agroalimentaire (filière produits halieutiques, fruits et légumes, céréales). Dakar, Sénégal, Gret, Enda-Graf, Bit, 108 p.
- COMMISSION EUROPEENNE, 1995. Le secteur agroalimentaire dans les pays de la Cedeao. Forum agro-industriel Union européenne-Afrique de l'Ouest. CE, Cedeao, Cdi, 142 p.
- CHABOUD C., 1983. Le mareyage au Sénégal. Dakar, Sénégal, Crodt-Isra, 112 p. (document scientifique n° 87).
- CHAUVEAU J.-P., JUL-LARSEN E., CHABOUD C., 2000 (dir.). Les pêches piroguières en Afrique de l'Ouest. Pouvoirs, mobilités, marchés. Paris, France, éd. Karthala-Cmi-Ird, 383 p.
- CORMIER-SALEM M.-C., 1993. Diversité et dynamique des systèmes techniques locaux de transformation du poisson en Casamance. In : Muchnik J. (éd.), Alimentations, techniques et innovations dans les régions tropicales. Montpellier, France, Cirad, p. 371-384.
- DEME M., 2000. Impact économique de l'adaptation des fours chorkor et des fours parpaings dans la transformation artisanale du poisson à Joal au Sénégal. Dakar, Sénégal, Centre de recherches océanographiques de Dakar-Thiaroye (Crodt), 15 p. (document interne).
- ESAM, Enquête sénégalaise auprès des ménages, 1997. Rapport de synthèse. Dakar, Sénégal, Direction de la prévision et de la statistique.
- FAO, 1995. Annuaire Statistiques des pêches. Rome, Italie, Fao, vol. 1 et 2.
- GRET, 1993. Conserver et transformer le poisson. Paris, France, Gret (coll. « Le point sur »).
- GUEYE NDIAYE A., GNINGUE E.R., 1995. Le poisson transformé au Sénégal : techniques de production, rendements et état de l'infestation par les insectes prédateurs. Bull. Inst. Fond. Afrique Noire, univ. Cheick Anta Diop, Dakar, Sénégal, 48 p.
- HETTE A., 1998. Le marché des produits halieutiques en Afrique de l'Ouest : quelles stratégies de développement ? Mémoire présenté pour l'obtention du diplôme d'ingénieur de l'Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires, mention Industries alimentaires régions chaudes (Ensa-Siarc), Montpellier, France, 52 p.
- JOULIAN F., 1994. Peut-on parler d'un système technique chimpanzé ? Primatologie et archéologie comparées. In : Latour B., Lemonnier P. (éd.), De la préhistoire aux missiles balistiques. L'intelligence sociale des techniques. Paris, France, La Découverte (coll. Recherches), p. 45-64.

LECARME-FRASSY M., 2000. Marchandes dakaroises entre maison et marché. Approche anthropologique. Paris, France, L'Harmattan (coll. Etudes africaines), 267 p.

MACQUERON F., DE REVIERS X., SCHAAN M.A., 1994. La pêche maritime au Sénégal. Document ronéo, 16 p.

Marchés tropicaux, 1997. Sénégal. Numéro hors série, avril.

MBAYE A., 1998. Le comportement des acteurs dans la pêche artisanale face aux techniques : l'exemple de la différenciation technique des quartiers de Guet-Ndar. Mémoire de Dea, département de sociologie, faculté des lettres et sciences humaines de l'université Cheikh Anta Diop, Dakar, Sénégal, 48 p.

MINISTERE DE LA COOPERATION, 1997. Analyse de la compétitivité des filières dans la pêche maritime en Afrique. Ministère de la Coopération, Sepia, Sofreco, 317 p.

NDIAYE J.L., 1997. Une activité dynamique au sein d'un système complexe : rôle et place de la transformation artisanale dans le « système pêche maritime » au Sénégal. Etude de géographie économique. Thèse en géographie, sous la direction de A. Saussol, univ. Paul Valéry, Montpellier-III, 466 p.

NDOYE F., 2001. Evolution des styles alimentaires à Dakar. Enda-Graf, Cirad, 62 p. (dossier Alisa).

OEPS, 1998. Note synthétique sur l'évolution récente du secteur halieutique au Sénégal. Dakar, Sénégal, Observatoire économique de la pêche au Sénégal, ministère de la Pêche et des Transports maritimes, 7 p.

ONUDI, 1997. Développement de l'entreprenariat féminin dans le secteur de la transformation des produits de la pêche au Sénégal. Mission d'évaluation des besoins. Vienne, Autriche, Onudi, 57 p.

SAMUEL N., 1999. Joal, un pôle de transformation de la pêche artisanale au Sénégal : dynamiques et développements. Mémoire de maîtrise de géographie, université Paris-Sorbonne, Ufr de géographie.

SANE T., 1998. La diversité des usages des produits halieutiques par la pêche artisanale : le cas des requins et raies à Saint-Louis. DEA Gestion intégrée et développement durable des régions côtières et des petites îles, chaire Unesco, département de géographie, faculté des lettres et sciences humaines de l'université Cheikh Anta Diop, Dakar, Sénégal, 51 p.

SECK A.P. *et al.*, 1997. Approvisionnement et distribution alimentaires à Dakar. Etude de cas. Communication au séminaire sous-régional sur les SADA (systèmes d'approvisionnement et de distribution alimentaires), Fao, Dakar, Sénégal, mars 1997. Disponible dans la collection « Aliments des villes », Fao (publication Internet).

SOFRECO, 1998. Plan directeur des pêches maritimes : analyse descriptive ; politiques et stratégies. Dakar, Sénégal, ministère de la Pêche et des Transports maritimes, Sofreco, 99 p.

SOUSA GOMEZ J.B., 1998. Les conditions d'introduction du procédé de salage-pressage dans l'artisanat de transformation des sardinelles au Sénégal. Mémoire dirigé par P. Moity-Maïzi (Cnearc) et l'Ita de Dakar, présenté pour l'obtention du diplôme d'agronomie tropicale (Diat), Montpellier, France, Cnearc, Dakar, Sénégal, Ita, 115 p.

THIOF NEWS, septembre 1997, décembre 1997, mai 1998. Bulletin d'information de l'Observatoire économique de la pêche au Sénégal.

Glossaire

Araw (lire « arao ») : produit issu du roulage de la farine humidifiée puis tamisée en grains de différentes tailles (petit, moyen et gros *araw*).

Been cin (lire « ben tin ») : littéralement « une marmite », terme utilisé pour désigner les plats à base de riz où les ingrédients sont cuits successivement dans la même marmite (par opposition aux plats « *ñaari cin* »).

Broxé : plat guinéen préparé avec des feuilles de patate douce, de l'huile de palme et du *kong* fumé.

Ceeb (lire « thieb ») : riz.

Ceebu jën (lire « tiébou dien ») : littéralement « riz au poisson », plat national sénégalais à base de riz et de poisson.

Ceebu keccax : préparé de la même manière que le *ceebu jën*, mais le poisson frais est remplacé par du poisson fumé (*keccax*).

Ceebu yaap : riz à la viande préparé avec des légumes, de l'huile, avec ou sans concentré de tomate.

Ceebu weex : riz au poisson ou à la viande sans concentré de tomate.

Cere (lire « tiéré ») : couscous de mil appelé *cere* en wolof, produit issu du roulage de la farine humidifiée en grains de très petite taille ou plat utilisant ce produit.

Cere basse (lire « thiéré bassé ») : couscous avec une sauce contenant de la pâte d'arachide, de la tomate, du niébé, des légumes, du poisson fumé ou de la viande.

Cere baase salte : couscous accompagné d'une sauce de poulet ou de viande, avec une importante quantité de concentré de tomate, d'huile, de légumes et de tubercules ; le *baase salte* est considéré comme la sauce la plus riche qui accompagne le couscous.

Cere keccax (lire « tiéré kétiakh ») : couscous au poisson fumé.

Cere mbuum : couscous accompagné d'une sauce épaisse à base de feuilles de nébeday, de chou ou de niébé, de poisson fumé et frais, d'oignon et de poudre d'arachide.

Cere siim : plat de couscous – le plus simple – avec une sauce à base de poisson frais, de poisson fumé ou de viande, préparée avec de l'huile d'arachide, des légumes et du concentré de tomate.

Cere yapp : couscous à la viande.

Daxin (lire « dakhine ») : plat proche du *mbaxal* mais contenant de la pâte ou de la poudre d'arachide, du niébé (haricot local).

Diw tiir : huile de palme.

Domoda : sauce un peu épaisse (avec de la farine de blé) à base de concentré de tomate, d'huile d'arachide et de légumes, servie avec du riz blanc.

Fonde (lire « fondé ») : bouillie à base de granules (*araw*) plus consistante que le *rouy* ; accompagnée de lait caillé ou de citron, elle est plutôt réservée au repas du soir et au petit déjeuner.

Geej (lire « gèdj ») : poisson fermenté séché.

Jën (lire « dieune ») : poisson.

Keccax (lire « kétiakh») : poisson fumé, salé et séché.

Kong fumé : poisson fumé et séché.

Laax : bouillie à base de granules (*araw*) ou de *sankhal*, plus consistante que le fondé. Compacte et homogène, elle peut être consommée le soir.

Laaxu caxaan (lire « lakhou tiakhan ») : *sankhal* avec une sauce de légumes, tamarin, bissap, poisson sec et fumé, arachide pilée et poisson frais ou viande.

Mafe (lire « mafé ») : sauce épaisse à base de pâte d'arachide, de concentré de tomate et de légumes (carotte, chou...), servie avec du riz blanc.

Mbaxal : riz d'aspect pâteux, préparé avec un peu d'huile, des légumes, du poisson fumé ou de la viande.

Ñaari cin : littéralement « deux marmites », terme utilisé pour désigner les plats à base de riz blanc et de sauce (cuits séparément dans deux marmites) par opposition à « *been cin* ».

Ndambe : préparé avec du haricot local (niébé), du concentré de tomate, des oignons et des épices, il peut être accompagné aussi de viande et ressemble au cassoulet français.

Nététou : graines de néré (*Parkia biglobosa*) cuites et fermentées, utilisées comme condiment.

Ngurban : ou *gar*, plat à base de *sankhal*, proche du *daxin* mais le riz est remplacé par le *sankhal*.

Niakatang : riz blanc sans sauce.

Niébé : légumineuse (haricot) souvent associée dans les programmes de développement aux céréales locales.

Rouy : bouillie liquide préparée avec de la farine délayée dans de l'eau puis sucrée, avec ou sans lait caillé ou lait concentré, plutôt réservée aux enfants, aux femmes allaitantes, aux malades.

Sali : poisson fortement salé et séché.

Suluxu (lire « souloukhou ») : sauce similaire au mafé avec en plus du gombo, donnant un aspect plus gluant, toujours préparée avec du poisson et servie avec du riz blanc.

Supukanj : sauce à base de gombo (gluante), d'huile de palme et de quelques légumes (piment, aubergine amère) et des tubercules (manioc, patate douce, pomme de terre), servie avec du riz blanc.

Tambajang : poisson fermenté salé et séché.

Tangana : lieu de restauration dans la rue (local aménagé ou petite table et bancs sur les trottoirs) proposant le matin du pain et du café au lait et le soir des brochettes, des sandwiches, des soupes...

Thiou : sauce à base d'oignons, de concentré de tomate, préparée avec de l'huile d'arachide ou de palme (*thiou tir*), servie avec du riz blanc.

Yaap : viande.

Yaboy : sardinelles.

Yaboy mërëg : grosses sardinelles, produit de choix pour la fabrication du *keccax*.

Yassa : sauce acidulée (citron) préparée avec beaucoup d'oignons, du poisson ou de la viande, servie avec du riz blanc.

Yeet : mollusque fermenté, séché.