



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

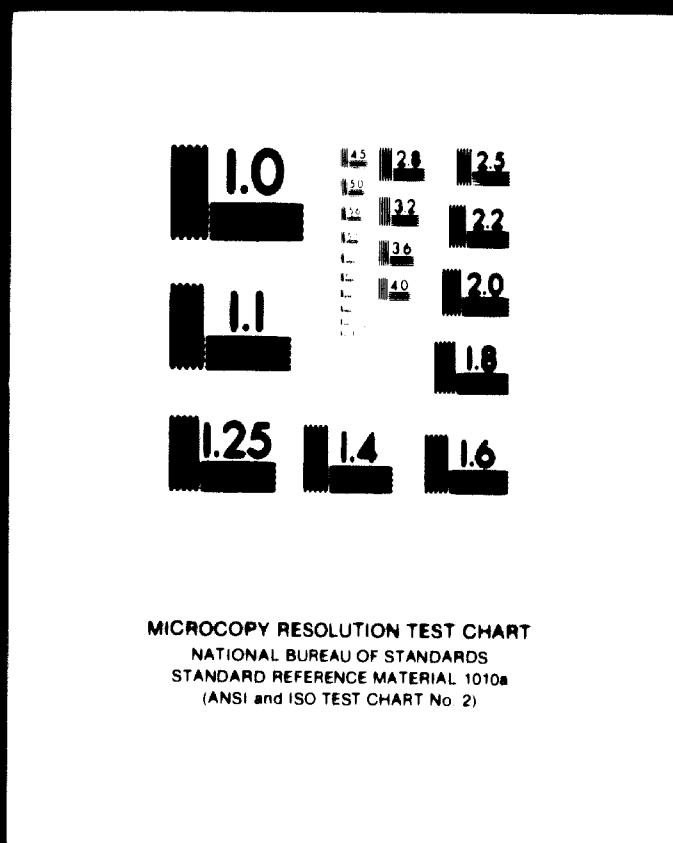
Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org

1 OF 3



24 x
F

RÉPUBLIQUE DU SÉNÉGAL

UN PEUPLE · UN BUT · UNE FOI

01049

MISSION D'ÉTUDE DE MARCHÉ AU

MALI · COTE D'IVOIRE · DAHOMEY · CAMEROUN

REPUBLIQUE POPULAIRE DU CONGO · ZAIRE

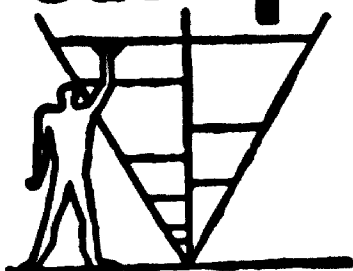
GABON · NIGERIA

Senegal.

**LES PERSPECTIVES D'EXPORTATION
DES PRODUITS TRANSFORMÉS DE LA PÊCHE**

J. Mentendor

sonépi



FÉVRIER 1973

**SOCIÉTÉ NATIONALE D'ÉTUDES
ET DE PROMOTION INDUSTRIELLE**
4, RUE GAUCHOUY B. P. 100 - DAKAR (Sénégal)

RÉPUBLIQUE DU SÉNÉGAL

UN PEUPLE · UN BUT · UNE FOI

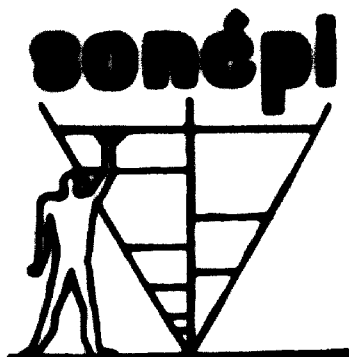
MISSION D'ÉTUDE DE MARCHÉ AU

MALI · CÔTE D'IVOIRE · DAHOMEY · CAMEROUN

RÉPUBLIQUE POPULAIRE DU CONGO · ZAIRE

GABON · NIGERIA

**TOME I - LES PERSPECTIVES D'EXPORTATION
DES PRODUITS TRANSFORMÉS DE LA PÊCHE**



FÉVRIER 1978

**SOCIÉTÉ NATIONALE D'ÉTUDES
ET DE PROMOTION INDUSTRIELLE
4, RUE MARSHAY B. P. 100 - DAKAR (Sénégal)**

T O M E I

-:-:-:-:-

ETUDE DES PERSPECTIVES D'EXPORTATION DES PRODUITS TRANSFORMES
DE LA PECHE

-:-:-:-:-

MISSION EFFECTUEE AU MALI, COTE D'IVOIRE, DAHOMEY, CAMEROUN,
REPUBLIQUE POPULAIRE DU CONGO, ZAIRE, GABON, NIGERIA, DU
24 OCTOBRE AU 25 NOVEMBRE 1972 PAR :

- . Mr J. MONTANDON, expert Marketing - ONUDI (Projet SEN 514 SONEPI)
- . Accompagné de son homologue à la SONEPI, Mr Cheick SAKHO, Economiste.

-----oO-----

-
- ETUDE DES PERSPECTIVES D'EXPORTATION DES PRODUITS TRANSFORMES DE LA PECHE.
 - ETUDE DE LA PRODUCTION ET DE LA PROMOTION DES TEXTILES TISSUS ET IMPRIMES BATIK.

MISSION EFFECTUEE AU MALI, COTE D'IVOIRE, DAHOMEY, CAMEROUN
REPUBLIQUE POPULAIRE DU CONGO, ZAIRE, GABON, NIGERIA, ET
24 OCTOBRE AU 25 NOVEMBRE 1972 PAR :

- Mr J. MONTANDON, expert Marketing - ONUDI (Projet SEN 5.14 SONEPI)
 - Accompagné de son homologue à la SONEPI, Mr Cheick BAKHO,
économiste.
-

V - Etude du marché des produits de la pêche au Gabon	79
. Définition du marché potentiel	81
. Evaluation de la production	82
. Importation	84
. Conclusions et recommandations	86
. Statistiques	87
VI - Etude du marché des produits de la pêche au Dahomey	93
. Définition du marché potentiel et conclusions.....	95
. Evaluation de la production	98
. Importations	102
VII - Etude du marché des produits de la pêche au Cameroun	104
. Définition du marché potentiel et conclusions	106
. Evaluation de la production	108
. Statistiques d'importation	111
VIII - Etude du marché des produits de la pêche au Nigéria.....	119
. Définition du marché potentiel	121
. Conclusions	125
. Statistiques d'importation	126
IX - Etude du marché d'exportation et du développement des produits de la pêche conservés au Mali	131
. Introduction et but de la mission	133
. Analyse du marché d'exportation	134
. Développement des produits de la pêche	138
. Statistique d'exportation	140

DEUXIEME PARTIE

	141
Identification de projets de diversification des produits de la pêche préparés	143
Fabrication de filets de capitaine fumés	145
. Fabrication de coulis de têtes de crevettes.....	153
. Crevettes en sachets plastique pour apéritif	154
. Conditionnement et traitement de filets de poissons surgelés	158
Centre de pêche de Goudomp :	
. Orientation de la production	161
. Production d'ethmaloses séchées-fumés	162
. Programme de désinfection	173
. Production de poissons fumés après saumurage	178
. Poisson salé-séché	183
. Conserverie de filets de poissons fumés en boîtes métalliques	191

EXPOSE DU PROBLEME

- La consommation en poisson au Sénégal est estimée à 35 kg par habitant et par année, ce qui représente environ 100 grammes par jour par habitant. C'est une des plus fortes consommations enregistrées dans le monde.
- La seule pêche traditionnelle qui réalise 80 % des mises à terre suffit largement à alimenter les besoins du pays, soit environ 140.000 tonnes.
- Le troisième plan a prévu des projets visant à accroître la production de la pêche artisanale dont les apports devraient atteindre 200.000 tonnes en 1973.

Notons que la production piroguière était de

125.430 tonnes en 1969

133.000 tonnes en 1970 et

178.883 tonnes en 1971

- Les ressources que l'on pourrait tirer de la pêche traditionnelle justifieraient un programme de promotion des exportations de produits préparés, principalement en poissons salés séchés, basé sur des prévisions globales de l'ordre de 500 millions de francs CFA dans les prochaines années.
- Ce programme prévoit un tonnage d'environ 2.500 tonnes en produits salés séchés, nécessitant 10.000 tonnes de poisson frais, ce qui est certainement réalisable, compte tenu des ressources disponibles.
- L'intérêt que porte la SONEPI à l'extension des entreprises de préparation des produits de la pêche, en collaboration avec la Direction de l'Océanographie et des Pêches maritimes, se situe principalement au niveau de la mise en valeur de la production de la pêche artisanale.

.../

- A cet effet, le Ministre du Développement Industriel a jugé utile, dans l'immédiat, de recenser les besoins de quelques marchés africains potentiels, en vue de promouvoir des activités portant sur la transformation du poisson et de préparer un programme d'exportation pour valoriser les produits de la pêche.

- On envisage notamment :
 - l'extension de la production de poissons salés séchés.
 - la création d'unités de fumage de filets de poissons nobles.
 - Des centres de conditionnement de poissons séchés fumés de faible valeur marchande en vue de réduire les pertes dues à l'infestation par les insectes ichthyophages (qui détruisent plus de 40 % de la production en l'espace de deux à trois mois de stockage).
 - Une unité de conserves pour des espèces autres que la sardine ou le thon.
 - Une unité de fabrication de filets surgelés préparés (type "Findus").

- En conséquence, le Service "Etudes de Marchés et aide à la Commercialisation" de la SONEPI a été chargé de définir une stratégie d'exportation pour ces projets, sur la base d'une évaluation et d'une sélection des marchés potentiels les plus intéressants des pays africains membres de l'UDEAO et,

- dans la mesure du possible, de réunir une documentation technique qui devrait permettre de diversifier les activités industrielles liées au secteur de la pêche.

DEROULEMENT DE LA MISSION

- La mission d'étude de marchés sur les produits de la pêche a été effectuée du 24 Octobre au 25 Novembre 1972.
- Elle était composée de J. MONTANDON, Expert marketing ONUDI et de son homologue sénégalais à la SONEPI, M. Cheikh SAKHO, Economiste.

PROGRAMME

La mission s'est rendue :

- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| - au MALI ; | du 24 au 29 Octobre |
| - en COTE D'IVOIRE ; | du 30 oct. au 2 Nov. |
| - au DAHOMY ; | du 2 au 4 Novembre |
| - au CAMEROUN ; | du 5 au 9 novembre |
| - en REPUBLIQUE POPULAIRE DU CONGO | du 10 au 12 novembre |
| - au GABON ; | du 13 au 17 novembre |
| - au ZAIRE ; | du 18 au 21 novembre |
| - au NIGERIA ; | du 22 au 25 novembre |

ETUDE DE MARCHES POTENTIELS

Le but de la mission SONEPI consistait à évaluer les marchés potentiels de quelques pays africains, en vue de préparer une politique commerciale à l'exportation de produits de la pêche préparés.

L'étude des marchés comprend différents aspects :

- Renseignements statistiques globaux.
- Informations marketing : contraintes administratives et commerciales. Définition des obstacles s'opposant ou freinant l'expansion des exportations (qualité - prix - distribution, etc...)
- Informations sur le développement du secteur de la pêche en vue de définir une politique commerciale à long terme et de sélectionner les marchés les plus avantageux.
- Evaluation des ressources potentielles exploitables, compte tenu des plans de développement envisagés.
- Exploitation des données recueillies.

Etant donné le bref séjour de la mission dans chaque pays (deux à trois jours), il n'a pas été possible de procéder à de multiples investigations auprès des organismes d'achat privés pour déterminer leurs intentions, notamment dans le but de faire des recommandations quant au choix du réseau de distribution le plus approprié.

Pour ce genre de consultations, il out été nécessaire de définir préalablement les possibilités d'exportation à court terme quant à la nature des produits, qualités, production et prix.

Rappelons que cette investigation de marché se justifie uniquement pour la promotion de plusieurs projets d'industries exportatrices, ce qui implique les spécifications des produits qui devraient être fabriqués.

I. EXPORTATION DES PRODUITS DE LA PECHE

DONNEES GENERALES

- Les exportations des produits de la pêche se sont accrues de façon réjouissante durant ces dernières années. Elles ont augmenté de 54 % de 1970 à 1971, passant de 2.229 millions de francs CFA à 3.442 millions de francs CFA.
- Parmi les différents secteurs concernés, relevons que la conserve a été très dynamique avec 60 % d'augmentation. Elle représente, en 1971, 81 % des exportations totales des produits de la pêche (78 % en 1970), totalisant un chiffre d'affaires de 1.375 millions de francs CFA en 1970 et 2.789 millions en 1971. Pendant les neuf premiers mois de 1972, on enregistre des exportations pour une valeur de 2.050 millions de francs CFA ce qui laisse présager une diminution des exportations en 1972.
- Le secteur des produits frais et congelés (rubrique douanière 030.119), bien que ne représentant qu'environ 15 % des exportations totales, s'est développé de façon spectaculaire depuis 1969. La tendance générale du marché a été une revalorisation très nette des prix. Les exportations ont augmenté de 107 % entre 1970 et 1971, et le taux passera certainement à 125 % entre 1971 et 1972. De 149 millions de francs CFA en 1970, le montant des exportations a atteint 308 millions en 1971 et 543 millions pendant les neuf premiers mois de 1972.
- Les exportations de crustacés ont été stationnaires en 1970 et 1971, mais on observe une augmentation de 78 % en 1972 (9 premiers mois) en valeurs absolues. On constate également une revalorisation des prix de vente à l'exportation :
272 F.CFA le Kg. en 1969 ; 325 F.CFA en 1970 ; 356 F.CFA en 1971, et 442 F.CFA en 1972 (9 mois), soit un taux d'augmentation moyen de 20 % par an.

.../

- Le secteur relatif aux préparations de poissons salés séchés a été en légère diminution de 1970 à 1971 (13 millions de F.CFA en 1970, et 12 millions de F.CFA en 1971). Toutefois, comme le tonnage tombe de 235 tonnes en 1970 à 150 tonnes en 1971, il en résulte une revalorisation des prix d'environ 50 % pour ce type de produits. Les exportations en 1972 augmenteront d'environ 25 %, mais le prix moyen au Kg. restera le même qu'en 1971 (13 millions de F.CFA et 185 tonnes pour les neuf premiers mois de 1972).

Note : - Ces données sont fournies par l'analyse des statistiques du Ministère des Finances et des Affaires Economiques.

Si l'on considère d'autre part les données statistiques générales de la Direction des Pêches maritimes, qui englobent toutes les activités d'exportation des compagnies étrangères et sénégalaises, on remarque que : 23 entreprises ont exporté :

- en 1971 : 12.229 tonnes de produits frais et transformés
pour un total de 2.337 millions
F.CFA.

- en 1970 : 10.943 tonnes de produits frais et transformés
pour un total de 2.137 millions F.CFA.

soit une augmentation de 9 % en valeur.

- Les crustacés (crevettes, langoustes, crabes) représentent 67 % des exportations totales en 1971 et 78 % en 1970, avec 1.562 millions F.CFA en 1971 et 1.654 millions F.CFA en 1970.

- En ce qui concerne l'exportation de poissons congelés, il faut remarquer une évolution très forte des exportations, tant en tonnage qu'en valeurs, pour les espèces nobles : soles, rougets, etc...

En 1971 on enregistre 2.519 t. exportées pour 507 millions F.CFA
En 1970 on enregistre 1.078 t. exportées pour 218 millions F.CFA.

- Les exportations en sardinelles congelées ont atteint 148 millions F.CFA en 1971, alors qu'elles n'étaient que de 94 millions de F.CFA en 1970. Il s'agit d'une revalorisation des prix de vente de l'ordre de 75 %, car le tonnage était de 3.757 t. en 1970 et est descendu à 3.376 t. pour 1971. Prix de vente : 25 F.CFA/kg. - Prix de vente 1971 : 44 F.CFA/kg.
- Pour les autres produits de la pêche, on note de très faibles activités de quelques entreprises sénégalaises qui n'ont exporté que 31 tonnes de salé séché, 28 tonnes de filets de requins et 30 tonnes environ de séché fumé (Métorah, Tambadiang, etc...), pour un chiffre d'affaires total n'excédant pas 12 millions de F.CFA.

LES ELEMENTS D'UNE POLITIQUE D'EXPORTATION

I. - PRODUITS FRAIS ET CONGELÉS

a) Exportations vers les pays de l'UEMOA

Ce secteur connaît une forte tendance à la revalorisation des prix à l'exportation, qui ont passé de :

18,5 F.CFA au Kg.	en 1969, à
31,5 F.CFA au Kg.	en 1970,
44,8 F.CFA au Kg.	en 1971, et
46.- F.CFA au Kg.	en 1972.

Quant au tonnage, il était de :

139 tonnes	en 1969
2.294 tonnes	en 1970
4.005 tonnes	en 1971, et
5.458 tonnes	en 1972 (9 mois)

.../

- Il semble que le prix moyen des espèces communes, en surgelé, atteigne son maximum à 50 F.CFA le kg. (sardinelles, etc...)

Par contre, un effort pourrait être fait pour commercialiser des espèces nobles, soit capitaines, daurades, soles, bars, etc..., dans certains pays africains - notamment au ZAIRE - et de préférence sous forme de filets préparés (type "FINDUS", en emballages-portions pour repas instantanés).

- Le prix moyen du capitaine surgelé dans les magasins de détail de Kinshasa est de 750 F.CFA le Kg., et le prix le plus bas du paquet de 400 gr. de "fish sticks" - type IGLO ou FINDUS - est de 500 F.CFA.

b) Exportations vers les pays européens

Si le tonnage exporté est resté sensiblement le même en 1971 qu'en 1970, les prix moyens au Kg. ont par contre passé de 54 F.CFA en 1969, à 84 F.CFA en 1970, 172 F.CFA en 1971, pour atteindre le chiffre record de 280 F.CFA en 1972 (9 mois)

La sole et le rouget se vendent actuellement 300 F.CFA le Kg. à l'exportation.

- L'effort devrait porter sur la promotion de vente, dans les marchés européens, d'espèces diversifiées : Daurades, bars, thiefs, mérus, capitaines, mulots, etc...

- Notons que cette tendance s'était déjà confirmée en 1971. Le Sénégal - outre les soles et rougets - exporte d'autres variétés de poissons, de plus en plus nombreuses. Le chiffre d'affaires à l'exportation a passé de 58 millions en 1970 à 144 millions en 1971.

- On pourrait envisager l'exportation de "fish sticks" sous la marque d'importantes organisations de vente à succursales multiples, car ce marché est actuellement dominé par des espèces différentes et certainement moins "gastronomiques", telles que morues, plies, lieus, etc...

En examinant les caractéristiques du marché français en 1972 qui absorbe 90 % environ des espèces nobles, on constate que :

- la tendance est fortement marquée vers l'importation de filets congelés qu'on peut évaluer à 300 millions de F.CFA pour l'année 1972, ce qui concerne le Sénégal (Prix CIF).
- la part du marché tenue par les poissons frais ou réfrigérés importés était cinq fois moins importante que celle des poissons congelés. Relevons pourtant - toujours concernant le Sénégal - que les poissons entiers frais, réfrigérés et congelés ne constituent que le 34 % des importations, les filets congelés représentant le 66 % de ce secteur.

Politique des prix :

Les prix d'importation CIF en 1972 étaient :

- pour les soles fraîches ou réfrigérées : 360 F.CFA le Kg.
- pour les soles congelées : 338 F.CFA le Kg.

-alors que le principal pays concurrent, c'est-à-dire les Pays-Bas, pratiquait un prix moyen de 500 F.CFA pour les soles fraîches).

On peut admettre - compte tenu de la différence de qualité entre la sole de la Mer du Nord et celle de la Côte Atlantique - que les prix pratiqués par le Sénégal en 1972 ont vraisemblablement atteint un plafond et qu'une nouvelle valorisation des prix n'est pas à espérer en 1973.

- Pour les filets congelés d'autres poissons de mer (saupes comprises), le prix moyen au Kg. des poissons "sénégalais" est valorisé au maximum, à notre avis, étant de 365 F.CFA.

Dans ce groupe, le Sénégal vient en tête des pays exportateurs vers la France et pratique les prix les plus élevés.

- A titre de comparaison, signalons que les prix moyens CIF au Kg. enregistrés en 1972 ont été les suivants pour les filets importés en France :

filets congelés d'églafins :	300 F.CFA./Kg.
filets congelés de lieus noirs :	185 " "
filets congelés de cabillauds :	250 " "
filets de poissons <u>frais ou réfrigérés</u>	200 " "

Conclusions :

En l'espace de trois années, les efforts poursuivis par la Direction des Pêches maritimes a permis de valoriser au maximum les produits de la pêche de fond vers la France et les principaux pays européens. Une augmentation du chiffre d'affaires à l'exportation dépendra principalement du développement des apports de la pêche industrielle et d'une plus grande diversification des marchés d'exportation.

Un effort particulier devrait être tenté pour développer le secteur relatif aux préparations de poissons surgelés, filets, etc..., non seulement en fonction de la demande sur les marchés européens, mais également africains, Zaïre, Gabon, Côte d'Ivoire entre autres.

Nous insistons sur la nécessité d'installer dans les principaux centres de production et les marchés importants des structures d'accueil susceptibles de permettre une commercialisation rentable des apports de la pêche traditionnelle dans les meilleures conditions de salubrité et d'hygiène, afin de faciliter l'exploitation de certaines espèces (capitaines, dentex, daurades, mérus, thiefs, otolithes, tassergals, etc...) qui - sous forme de filets surgelés - trouveraient des débouchés sur les marchés extérieurs.

2.- PRODUITS SECHES, SALES OU EN SAUMURE

Le troisième plan préconisait, pour 1972, une production totale de 550 tonnes de salé-séché et 10.000 tonnes de "kotiakh".

Pour le salé-séché, il était prévu d'installer dans les ports piroguiers des infrastructures permettant le traitement de certaines espèces de poissons, ou de surplus de marée fraîche, pour la préparation de produits susceptibles de trouver des débouchés intéressants hors du Sénégal. Ces ateliers de transformation constitueraient des sources d'approvisionnement pour le programme d'exportation de la SAFCOP.

- Si l'on se réfère aux statistiques de la Direction de l'Océanographie et des Pêches maritimes, le tonnage affecté à la transformation artisanale a atteint 9.418 tonnes en 1970 et 8.969 tonnes en 1971, représentant environ 3.000 tonnes de produits transformés divers (salé-séché, Kétiakh, Métérah et Guodj).
- Il en résulte que les objectifs du troisième plan n'ont pas été atteints, notamment en ce qui concerne le salé-séché.
- Le kétiakh et le métérah sont des spécialités locales de la région de la Petite-Côte et de Casamance qui n'offrent pas d'intérêt particulier à l'exportation.

.../

- En inscrivant à son programme le développement de la transformation du poisson en produits stables, le troisième plan poursuivait trois buts principaux :

- a) étaler la production dans le temps en normalisant les irrégularités des apports, tout en confectionnant des produits appropriés aux goûts des consommateurs ;
- b) assurer une mise en réserve d'éléments protéiques pour les périodes de soudure alimentaire ;
- c) élargir les échanges avec une clientèle potentielle extérieure.

- Sur ce dernier point, signalons que les principaux marchés africains visités par la mission SONEPI sont fondamentalement orientés vers la consommation de poissons salés-séchés de tailles moyennes, dont l'exemple typique est la morue (klippfish). C'est notamment le cas pour la République populaire du Congo, le Gabon et le Zaïre. Le Nigéria, par contre, n'importe que la morue séchée non salée (stockfish).

Approvisionnement en espèces transformables pour le salé-séché destiné aux pays africains.

a) Capitaine :

L'espèce la plus demandée est le capitaine ou l'otolithe à des rayé (Diané et Ngouka).

Selon les statistiques de recensement des apports établies par la Direction des Pêches, le tonnage en otolithes a été de 10.650 tonnes en 1971 et 9.996 tonnes en 1970.

- Prix moyen à la production en 1971 : 30 F.CFA 10 kg
- Prix moyen à la production en 1970 : 47 F.CFA 10 kg
- Prix moyen à la production en 1969 : 25 F.CFA 10 kg

.../

- La région de THIES	fournit	51 %	des mises à terre
- La région du FLEUVE	fournit	28 %	des mises à terre
- La région de CASAMANCE	fournit	10 %	des mises à terre
- La région du CAP-VERT	fournit	8 %	des mises à terre
- La région du SINE-SALOUM	fournit	3 %	des mises à terre
		<u>100 %</u>	

b) Tassergal (semblable au bar) - (NGOT)

Le tassergal convient également pour ce type de production. Selon les statistiques, le tonnage en tassergal a été de 9.808 tonnes en 1971 et de 9.365 tonnes en 1970.

- Prix moyen à la production en 1971 : 28 F.CFA le Kg.
- Prix moyen à la production en 1970 : 39 F.CFA le Kg.
- Prix moyen à la production en 1969 : 24 F.CFA le Kg.

- La région du FLEUVE fournit 53 % des mises à terre
- La région de THIES fournit 45 % des mises à terre.

c) Mulet :

Ce poisson peut aussi être exporté en salé-séché, particulièrement les grandes espèces.

Les statistiques indiquent 5.314 tonnes de mulet pour 1971 et 5.153 tonnes pour 1970.

- Prix moyen à la production en 1971 : 50 F.CFA le Kg.
- Prix moyen à la production en 1970 : 45 F.CFA le Kg.

- La région du SINE-SALOUM fournit 40 % des mises à terre
- La région de CASAMANCE fournit 20 % des mises à terre
- La région du FLEUVE fournit 20 % des mises à terre
- La région de THIES fournit 18 % des mises à terre.

Notons que le prix d'achat au producteur de mulets en Casamance, pour préparation de "Tambadiang" est de 25 F.CFA le Kg. (Enquête faite par la SONEPI en Décembre 1971).

La production régionale de tambadiang a été d'environ 500 tonnes en 1971.

(Le "Tambadiang" est fait par exposition au soleil du mulot jusqu'à dessiccation complète. La production est consommée sur place. Le prix de vente est de 50 F.CFA le Kg.)

d) Los Daurados (pagros) - (BAWDA)

Seraient également comprises dans les projets de transformation en salé-séché.

Selon les statistiques, on a pêché 15.898 tonnes de pagros en 1971, 13.816 tonnes en 1970, et 7.320 tonnes en 1969.

- Prix moyen à la production en 1971 : 49 F.CFA le Kg.

- Prix moyen à la production en 1970 : 53 F.CFA le Kg.

- Prix moyen à la production en 1969 : 35 F.CFA le Kg.

- La région de THIES fournit 60 % des mises à terre

- La région du FLEUVE fournit 30 % des mises à terre.

e) Silurus

La pêche intéresse particulièrement la Casamance et le Sino-Saloum ; Elle peut être pratiquée toute l'année.

L'exploitation est cependant très réduite dans les zones où ce poisson abonde, en raison du manque de débouchés. Pour la Casamance, la production en métorah se chiffre à 25 tonnes.

.../

Selon enquête de la SONEPI, les coopératives de pêcheurs affirment pouvoir satisfaire toutes demandes, si importantes soient-elles.

- Ce poisson est acheté au producteur à 20 F.CFA le Kg.
- Il pourrait faire l'objet d'une transformation en salé-séché qui trouverait un écoulement certain dans les pays africains mentionnés plus haut, à un prix de vente approximatif de 100 F.CFA le Kg.
- Une exploitation est prévue dans nos projets à GOUDOMP (Casamance) où 300 à 500 tonnes de salé-séché pourraient vraisemblablement être produites pour l'exportation.

f) Requins :

Les filets de requins salés séchés trouvent, eux aussi, des débouchés dans les pays de l'UDEAO. La valeur en protéines du requin est comparable à celle de la morue. A cela s'ajoute le prix extrêmement bas payé au producteur : 5 F.CFA le Kg. dans la région de Thiès (prix homologué).

Conclusions :

Dans ces quatre espèces (a - b - c - d), l'approvisionnement par la pêche traditionnelle, en 1972, est de l'ordre de 50.000 tonnes.

Pour un programme d'exportations basé sur cinq ans, nous prévoyons la transformation de 10.000 tonnes de poisson frais, dont le prix d'achat moyen au producteur se situerait entre 30 et 50 F.CFA le Kg., suivant les variétés. Notons qu'il faut environ 3 Kg. de poisson pour produire 1 Kg. de salé-séché.

Le programme d'exportation justifierait l'installation d'aires de séchage à proximité immédiate des ports de pêche piroguière dans les quatre régions principales de production : Région du FLEUVE, région de la PETITE-COTE, SINE-SALOU et CASAMANCE.

.../

Politique des prix à l'exportation

- Les prix de vente dans les trois pays africains mentionnés doivent être compétitifs avec ceux de la morue salée-séchée en provenance des pays nordiques et de la Mauritanie. On admet toutefois, une plus-value de l'ordre de 20 % pour le capitaine.
- Le prix moyen de la morue salée-séchée, désignée sous l'appellation de "klippfish", se situe entre 140 et 150 F.CFA le Kg. (1970) et 160 F.CFA le Kg. (1971). La Mauritanie, pour sa part, pratique des prix variant de 130 à 150 F.CFA, selon les marchés.
- Le capitaine - qui est très demandé - trouverait preneur à 190 F.CFA le Kg. Le tassergal et le mulot pourraient être vendus de 130 à 140 F.CFA le Kg.
- Il convient de relever que les prix CIF de la morue salée à l'importation en France, en 1972, atteignent 210 F.CFA le Kg. A titre indicatif, nous signalons que la France importe environ 9.000 tonnes de morue salée par année.

Estimation des exportations

Nos estimations de vente en poissons salés séchés (otolithes, tassergals, pagres et mulets) sont de :

600 tonnes pour la République Populaire du CONGO
2.000 tonnes pour le ZAIRE
100 tonnes pour le GABON.

Jusqu'ici, les exportations ont été très faibles, ainsi qu'il ressort des statistiques.

.../

Exportations poissons salés séchés (030.231)

	Quantités (tonnes)				Valeurs millions F.CFA.			
	1969	1970	1971	1972 (9 mois)	1969	1970	1971	1972 (9 mois)
Poissons salés séchés (marchés totaux)	125	235	150	185	3.919	13.252	12.318	13.037
Poissons salés séchés République Dém. du Congo.	-	-	-	-	-	-	-	-
Poissons salés séchés Zaïre	-	20	43,6	68,2	-	2.020	5.743	9.835
Poissons salés séchés Gabon	-	-	37,4	5,3	-	-	4.149	0.649

Prévisions des exportations (030.231) poissons salés séchés

	1973	1974	1975	1976	1977
<u>Quantités tonnes</u>					
République Démocratique du Congo ...	100	200	400	600	600
République du Zaïre	50	200	500	1.000	2.000
République du Gabon	50	50	100	100	100
<u>Totaux</u>	200	450	1.000	1.700	2.700
<u>Valeurs millions F.CFA.</u>					
Prix en millions F.CFA.....	30	69,71	160	280	460

Note : Pour les 3 pays envisagés les exportations passeraient de 10 millions à 460 millions F.CFA en l'espace de 5 ans.

.../

ESTIMATIONS GLOBALESDU MARCHÉ POTENTIEL DE QUELQUES PAYS AFRICAINSProjections 1975 et 1980

La demande des neuf pays africains analysés ne cessera d'augmenter d'ici à 1980 et, pour le NIGERIA et le ZAIRE, elle ne pourra certainement pas être satisfaite.

Le tableau de la page suivante donne une idée des possibilités d'exportation qui seront pratiquement l'équivalent en 1980 de la consommation actuelle en produits de la mer.

Une politique d'exportation pour le prochain plan quinquennal sénégalais devrait tenir compte des marchés permettant de vendre aux meilleurs prix les produits de la pêche, notamment les filets surgelés et le salé séché, soit en priorité le ZAIRE, le CONGO BRAZZAVILLE, la COTE D'IVOIRE et le GABON.

.../

**ESTIMATIONS DU MARCHÉ POTENTIEL ET DU DÉVELOPPEMENT DES PÊCHES
INDUSTRIELLES ET ARTISANALES**

Projections 1975 et 1980

	Consommation		Estimation du marché potentiel		Approvisionnement objectif du développement de la pêche		Marché potentiel d'importation	
	1964/66 * et 1971 (1)	1975	1980	1975	1980	1975	1980	
	Kg/tête d'h. 000 T.	000 tonnes	tonnes	'000 tonnes	tonnes	'000 tonnes	tonnes	
Côte d'Ivoire	20 (1)	100	134	177	110	135	+ 24	+ 42
Congo Brazzav.	23 (1)	23	28	30	15	15	+ 13	+ 15
Zaire	8 (1)	130	336	420	154	264	+ 182	+ 156
Gabon	7,5 (1)	5	8	10	5	6	+ 3	+ 4
Cameroun	9,3 (1)	56	72	90	50	60	+ 22	+ 30
Dahomey	14,6 (1)	38	47	58	40	50	+ 7	+ 8
Ghana	15,1 *	117	198	243	180	230	+ 18	+ 13
Nigeria	6 *	(400)2	543	737	140	200	+ 403	+ 537
Togo	9,2 *	15	24	30	10	15	+ 14	+ 15
Total		884	1.390	1.795	704	975	686	820
Sénégal	34 (1)	145	150	165	300	400	- 150	- 235
Mauritanie	13,3 *	15	20	60	45	60	- 25	- 36

* = Source 1964 / 66 FAO IND UNIT

(1) = SONEP I 1972

(2) = Chiffre suréstimé indiquant les besoins potentiels actuels./-

ETUDE DU MARCHE DES PRODUITS DE LA PECHE

EN COTE D'IVOIRE

AVANT-PROPOS

- I. - RESUME ANALYTIQUE et DEFINITION DU MARCHE
- II. - EVALUATION DE LA PRODUCTION
- III. - IMPORTATIONS
- IV. - CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS
- V. - STATISTIQUES

ANNEXES.-

AVANT - PROPOS

Nous tenons à remercier chaleureusement les personnes ci-après, qui ont bien voulu nous assister de leurs conseils, mettre à disposition leur documentation et faciliter la tâche de la mission :

M. CUENDET	Conseiller Principal ONUDI PNUD - ABIDJAN
M. Stefan F.A. LIEBAERT :	Co-Directeur du projet PNUD/ONU Tél. : 32 42 38 - ABIDJAN
M. KOCH :	Expert ITC/CNUCED Centre Ivoirien du Commerce Extérieur - ABIDJAN
M. KRITA :	Sous-Directeur du COMMERCE EXTERIEUR - ABIDJAN
M. CANARA :	Direction des PECHES Avenue Lamblin B.P. 1349 - ABIDJAN
La Direction	des Ets. HOECHST - AFRIQUE S.A., et
M. KLEMM :	Directeur Technique, Mareory B.P. 21098 - ABIDJAN

.../

I. RESUME ANALYTIQUE

DEFINITION DU MARCHÉ POTENTIEL

- L'approvisionnement actuel en poisson frais, réfrigéré, surgelé, et en poissons séchés, fumés, salés ou autres, peut être évalué à environ 100.000 tonnes, ce qui représente une consommation de 20 kg. par habitant et par année (72.000 tonnes en 1970).
- La pêche maritime produit environ 52.000 tonnes
 La pêche artisanale produit environ 20.000 tonnes
 Les importations en réfrigéré et congelé 15.000 tonnes
 Les importations en séché et séché-fumé s'élèvent à 4.500 tonnes, dont environ 150 tonnes de salé-séché, ce qui correspond, en poisson frais, à 13.500 tonnes
100.900 tonnes
- En 1980, il est prévu une consommation de 25 Kg. par an et par habitant ; les apports de la pêche maritime devraient passer à 115.000 tonnes.
- 30 % de la consommation effective est constitué par les importations, soit 55 % en poissons réfrigérés et congelés et 45 % en séché, séché-fumé et salés-séchés.
- L'approvisionnement en poissons de mer est réalisé, dans une proportion de 80 %, par des chalutiers des pays européens de l'Est qui débarquent des poissons dont le prix de vente moyen se situe entre 39.- et 44.- F.CFA le Kg. A noter que le prix de détail moyen à Abidjan en 1971, pour le poisson frais, a été de 110 F.CFA le Kg.
 Les mises à terre ont passé de 3.600 tonnes en 1969 à 10.000 tonnes en 1970 et 15.300 tonnes en 1971.

.../

- Pour le Sénégal, la Côte d'Ivoire constitue un des plus importants marchés d'exportation pour le poisson congelé, spécialement les sardinolles. Toutefois, il faut remarquer que les statistiques sénégalaises font état, en 1971, de 1.620 tonnes pour une valeur de 80 millions de F.CFA, alors que les statistiques d'importation ivoiriennes ne mentionnent que 1.085 tonnes pour une valeur de 58,9 millions de F.CFA.
- En ce qui concerne le poisson fumé, fumé-séché et séché, les prix relativement élevés pratiqués sur le marché d'Abidjan laissent entrevoir d'intéressants débouchés pour certaines espèces : sardinolles, chinchards, ethmaloses, siluros, requins, etc..., voire pour des espèces plus nobles : Filets fumés de capitaine, mullets, etc...

Un projet spécifique d'exportation de 50 tonnes d'ethmaloses fumés, de la production de GOUDOMP (Casamance) figure dans la deuxième partie du rapport.

- Le marché offre aussi des perspectives intéressantes pour la commercialisation de poissons préparés surgelés en portions familiales (type "Findus", "Igle", etc...). Il s'agirait, en l'occurrence, de filets de capitaine, thiof, otolithes, mulot, etc..., présentés en bâtonnets, panés ou non.
- Le prix du poisson de mer sur le marché d'Abidjan est sensiblement le même qu'à Dakar (Prix moyen de la sole en 1971 : 246 F.CFA/Kg.)

Remarque : Une augmentation substantielle des importations sénégalaises en poisson congelé - pouvant être évaluée à près de 10.000 tonnes par an - dépendra principalement d'accords commerciaux de réciprocité de pêche que la Côte d'Ivoire cherche à obtenir avec le Sénégal. Le Gouvernement Ivoirien accorderait une priorité aux importations en provenance de pays lui ayant accordé de tels privilèges.

.../

II. EVALUATION DE LA PRODUCTION

SITUATION DE LA PECHE EN COTE D'IVOIRE

1°/ - GENERALITES :

La Côte d'Ivoire, pour diminuer ses importations de poissons (28.500 tonnes en 1971 congelés et fumés séchés) s'oriente de plus en plus vers une industrialisation du secteur pêche.

A) LA PECHE INDUSTRIELLE

1°/ - Le Port de Pêche

a) <u>Les quais</u>	<u>longueur</u>	<u>Investissements</u> <u>en millions CFA</u>
quai à 5 m	255 m	
quai à 7 m	602 m	
	857 m	
Total		700

Le financement a été accordé pour la construction de :

- quai à 7	270 m
- quai d'armement - 7	225 m
	495 m

b) Les Superstructures

- SOGIB (Société Générale pour l'Industrialisation de la Pêche)
 - Congélateur 120 T./jour
 - Glace 50 T./jour
 - Stockage à -20° 1600 T.
- SOCEF (Société de construction et d'exploitation de frigorifique portuaire dont 45 % des capitaux proviennent du Gouvernement soit 440 millions CFA.
 - stockage 0° 440 T.
 - stockage - 20° 3.000 T.

.../

- Congélation 90 T./jour
- Production de glace 150 T./jour
- Stockage de glace 400 T./jour
- Stockage vivres frais 300 T./jour

Cette installation fonctionne depuis Mai 1971.-

- SCODI (Société de conserverie de Côte d'Ivoire)
capacité 50 T./jour (première étape)
3.800 tonnes traitées en 1970

- AFRIPÊCHE

stockage à - 20° 400 tonnes
+ 10 succursales à l'intérieur de 30 T. à -20°

14.000 tonnes traitées en 1971.

Transporteurs = 160 véhicules dont 10 camions iso-
therme

2°/ - Armements

- Armements ivoiriens

	<u>Nombre</u>	Investissements en millions CFA.
Chalutiers	24	560
Crevottiers	13	495
Sardiniers	31	800
Thoniers (Sipar : subvent. PAC) 300 millions	2	545
Palangriers	5	20
Investissements à terre de 23 armements		130

La Côte d'Ivoire a consacré des investissements de l'ordre de 6.520 millions pour doter sa pêche industrielle d'infrastructures modernes.

.../

B) LA PÊCHE ARTISANALE

1°/ - Pêche artisanale maritime

**Investissements
en millions CFA**

250 grosses pirogues à 600.000 avec engins	150 m
800 petites pirogues à 50.000 avec engins	40 m
Cet armement capture une moyenne de 10.000 tonnes par an.	

2°/ - Pêche artisanale lacunaire

250 grosses pirogues à 500.000 F. avec engins	150 m
1.500 petites pirogues à 20.000 F. avec engins	30 m
Cet armement capture une moyenne de 6.000 à 8.000 tonnes	

3°/ - Pêche continentale

Les pêches continentales sont estimées de l'ordre de 4.000 tonnes par an. Le montant total des investissements consacrés à la pêche artisanale s'élève à 470 millions.

C) PRODUCTION

Pour l'année 1971 la production de poissons en Côte d'Ivoire a été de :

- Pêche industrielle	54.170 T. dont
12.500 T.	par les chalutiers
39.500	" " sardiniers
<u>2.170</u>	" " thoniers
54.170 T.	

- Pêche artisanale (mer, lagune, fleuves et lacs) 20.000 T. représentant un chiffre d'affaires de 3 milliards CFA vente brute.

.../

27./-

D) IMPORTATIONS**1°/ - Poisson congelé**

- AFRIPÊCHE (Russo, Polonais, Finlandais pêchant on Mauritanie)	14.000 T.
- SICPM (Sénégal)	1.000 T.
	<u>15.000 T.</u>

2°/ - Poissons séchés fumés du Niger importé du Mali

- équivalent en frais	13.500 T.
Total	<u>28.500 T.</u>

E) EXPORTATIONS**1°/ - Conserves de thon**

2.170 tonnes fournies par C.I. le restant par
thoniers français

2°/ - Crevettes

Entières (lagunes)	369 T.
Queues (mer)	719 T.

F) CONSOMMATION LOCALE

- Pêche industrielle	52.000 T.
- Pêche artisanale	20.000 T.
- Importation congelée	15.000 T.
- Importations du Niger (Mali)	13.500 T.
(équivalent frais)	<u>100.500 T.</u>

.../

TABIEAU RELATIF A LA CONSOMMATION LOCALE DE POISSON EN COTE D'IVOIRE

Source : Direction de Pêche

Années	Popul. présente	Cons. poisson par habitant par an	Cons. prévue en tonnes	Revenu par T. d'hab.	Perspectives Productives (en tonne)		
					Pêche maritime	Pêche lagun.	Pêche Fluvio lacustre
1960	3.300.000	17 Kg	64.000	.	39.000	6.000	4.000
1965	4.300.000	18,2 "	78.500	44.843 CFA.	55.000	6.000	4.000
1970	5.000.000	20 "	100.000	54.560 "	65.000	8.000	4.000
1975	5.800.000	23 "	130.000	69.600 "	95.000	15.000	8.000
1980	6.700.000	25 "	170.000	81.500 "	115.000	20.000	20.000

III.- IMPORTATIONS

a) POISSONS REFRIGERES ET SURGELES

Les richesses halieutiques de la Côte du Golfe de Guinée sont d'une part limitées et, d'autre part, surexploitées par les flottes étrangères.

L'armement industriel ivoirien n'est pas à grand rayon d'action et n'est pas doté de moyens de conservation de longue durée.

La création de gros armements au chalut, pour la pêche aux poissons pélagiques côtiers, (qui nécessiterait des investissements de l'ordre de 150 millions de CFA à 1 milliard par unité) ne se justifierait que si les armateurs ivoiriens pouvaient exploiter avec certitude les zones poissonneuses situées sur les côtes de l'Afrique Occidentale, à partir du 10ème degré de latitude Nord où l'effet des remontées d'eaux froides (upwelling) se font sentir.

On envisage des accords de pêche de réciprocité, notamment avec le SENEGAL, qui seraient assortis d'accords commerciaux de compensation. Cet accord donnerait priorité aux importations sénégalaises de poissons congelés et prévoirait la création d'un armement congélateur mixte avec le Sénégal et la Mauritanie pour assurer le ravitaillement de la Côte d'Ivoire.

Le tableau suivant indique l'intérêt qu'aurait le Sénégal d'exploiter à son profit le marché ivoirien au détriment des armements russes, polonais, roumains et japonais.

En 1969, ces derniers ont débarqué	3.600 T. de poissons congelé
" 1970, " " " "	9.400 T. " " "
" 1971 " " " "	15.300 T. " " "
" 1975, on prévoit :	30.000 T. " " "

.../

Relevons que le Sénégal - qui ne participait en 1971 que par 1.300 tonnes à ces importations - a fourni un effort particulier en 1972, puisqu'il a exporté durant les 9 premiers mois 4.775 tonnes de poissons congelés représentant une valeur de 229 millions de F.CFA (Prix moyen FOB : 48.- F.CFA.)

Politique des prix

En 1971, les prix pratiqués ont été les suivants (Prix CIF) :

U.R.S.S.	:	39.- F.CFA	le Kg.
Pologne	:	44.- F.CFA	le Kg.
Roumanie	:	44.- F.CFA	le Kg.
Sénégal	:	54.- F.CFA	le Kg.

Outre ces mises à terre, il existe un marché pour des espèces nobles qui se situe actuellement à environ 2.000 tonnes (au prix moyen de 100 F.CFA le Kg. environ).

Le développement des supermarchés et l'accroissement du niveau de vie de certaines couches de la population permettent d'envisager un programme d'exportation de filets de poissons surgelés en portions préemballées (type "Findus"). (Voir annexe 158).

b) POISSONS SECHES FUMES-SECHES SALÉS-SECHES

Pour subvenir aux besoins en protéines des populations à faibles revenus, la Côte d'Ivoire importe du Mali 4.500 tonnes de produits conservés, soit 50 % en produits séchés et 50 % en produits séchés-fumés, qui représentent 13.500 tonnes en poissons frais.

Une augmentation notable des importations en fumé-séché, qui pourrait intéresser le Sénégal ne pourrait se justifier que si les prix étaient fortement compétitifs avec les prix maliens sur le marché d'Abidjan. Par ailleurs, il faut reconnaître que les produits du Mali sont d'une qualité légèrement supérieure aux ethmaloses (cobos) sénégalais.

Politique des prix

Selon les statistiques ivoiriennes, le prix moyen CIF du poisson séché-fumé serait de 102.- F.CFA le Kg. en 1971.

Selon les statistiques maliennes, le prix moyen FOB du poisson séché-fumé à destination de la Côte d'Ivoire serait de 134.- F.CFA le Kg. en 1972.

Une analyse des prix de détail à Abidjan et dans les principaux centres urbains est fournie par le tableau de la page suivante. Une constatation s'impose : Les frais de commercialisation sont très élevés (de l'ordre de 100 % , voire 200 % sur les prix d'importation). Ce fait est probablement dû à l'intervention de nombreux intermédiaires, à la fois commerçants et transporteurs. Toutefois, les prix pratiqués en Côte d'Ivoire pour des produits similaires aux cobos de Casamance et de la Petite Côte sont nettement plus élevés qu'au Sénégal.

Exemple : A la Coopérative de GOUDOMP (Casamance) le prix de vente en gros est de 25.- F.CFA le Kg.

A MOPTI, le prix de gros oscille entre 130.- et 140.- F.CFA le Kg.

Il faut reconnaître que le Mali pratique des prix élevés pour des produits relativement médiocres du point de vue richesse alimentaire.

Cette disparité de prix laisse entrevoir des possibilités d'exportation, notamment pour la production de Goudomp, pour laquelle la Coopérative en question cherche en vain des débouchés depuis plusieurs années.

Il s'agirait, en l'occurrence, de commercialiser 50 tonnes de cobos (ethmaloses). Chiffre d'affaires prévu : 5 millions de F.CFA. (voir projet, page 161).

.../

Notons que ce type de poissons fumés-séchés sert généralement à l'assaisonnement de plats traditionnels et que les méthodes de fumage sont pratiquement identiques dans la plupart des pays africains.

PRIX DE DETAIL A ABIDJAN

Source : Direction de la Statistique

P R O D U I T S	Unité	Moyenne 1971	1 9 7 1			1 9 7 2		
			Janv.	Févr.	Mars	Janv.	Févr.	Mars
Poisson frais	kg	110	125	125	102	97	100	94
Poisson fumé Abidjan ..	"	185	162	163	280	173	192	163
Poisson fumé Mopti	"	275	245	232	299	276	269	275
Poisson séché Abidjan .	"	491	544	365	640	498	559	556
Poisson séché Niger ...	"	209	215	236	219	249	204	199

PRIX DE DETAIL DANS 5 CENTRES URBAINS

Source : Direction de la Statistique

P R O D U I T S	Unité	Moyon Mars 72	F E V R I E R 1972					M A R S 1972				
			Abidj.	Abeng.	Bouak.	Korho.	Man	Abidj.	Abong.	Boua.	Korho.	Man
Poisson frais	Kg	105	100	93	108		143	94	107	114	"	"
Pois.fumé Abidjan .	"	205	192	238	219	241	246	163	241	210	"	"
Pois.fumé Mopti	"	317	269	338	292	187	380	275	382	293	"	"
Pois.séché Abidjan.	"	404	559	230	"	"	"	556	251	"	"	"
Pois.séché Abidjan.	"	329	204	385	340	217	269	199	407	381	"	"

.../

IV. - CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

CONCLUSIONS

Dans tous les secteurs relatifs à la commercialisation des produits de la pêche, la Côte d'Ivoire constitue un marché d'exportation intéressant pour le SENEGAL.

- a) On note, dans le domaine de la conserverie, le dynamisme du marché d'importation en ce qui concerne notamment les conserves de sardines, avec 25 % d'augmentation annuelle depuis 1968.
- b) Dans les autres secteurs, les 80 % des importations sont constituées par les poissons réfrigérés et surgelés.

Le Sénégal peut espérer participer à long terme par environ 10.000 tonnes à ce marché, et réaliser un chiffre d'affaires annuel de 500 millions F.CFA.

- c) Pour les petits projets de transformation et de commercialisation de produits de conservation séchés-fumés, on prévoit des exportations de l'ordre de 50 tonnes de copos (ethmaloses) représentant environ 5 millions de F.CFA de chiffre d'affaires.
- des exportations d'environ 30 tonnes en "salé-séché". (La Norvège exporte 26 tonnes à 205 F.CFA le Kg.). Chiffre d'affaires : environ 5 millions de F.CFA.
 - des exportations de filets de poissons surgelés, des filets de poissons fumés (capitaino, etc...)
(voir études de projets en annexe).

La Côte d'Ivoire importe environ 7 tonnes de poissons fins fumés en provenance de divers pays européens (France, Pays-Bas, etc...).

.../

Dans les produits fumés de cette catégorie, relevons également les sardinelles, carangues, chinchards, maquereaux, etc..., c'est-à-dire poissons de petites tailles et de faible prix unitaire à commercialiser par la chaîne du froid.

La tendance à délaisser les variétés traditionnelles au profit des produits de la pêche préparés est de plus en plus manifeste dans les centres urbains de Côte d'Ivoire. Cela tient aussi au fait que le peuple ivoirien n'est pas à proprement parler comme le peuple sénégalais - un peuple de pêcheurs dont le rendement est productif.

On compte 20.000 pêcheurs en Côte d'Ivoire, qui se répartissent à raison de 9.000 dans la pêche artisanale maritime, 9.000 dans la pêche artisanale lagunaire, et 2.000 dans la pêche continentale. La production a été en 1971 de 20.000 tonnes, soit 1 tonne par pêcheur par an, ce qui est peu rentable (6 tonnes par pêcheur au Sénégal).

Notons qu'il existe en outre, selon les statistiques de la Direction des Pêches Maritimes : des grossistes chalutiers occupant 200 personnes et des grossistes sardinières occupant 230 personnes.

Au Sénégal, en revanche, on compte 30.000 pêcheurs recensés, dont la production atteint 180.000 T.

RECOMMANDATIONS

Une étude plus poussée devrait être faite pour écouler 50 à 100 tonnes d'ethmaloses en Côte d'Ivoire à un prix moyen CIF d'environ 100.- à 120.- F.CFA 1e Kg.

Cela nécessiterait la mise en place, notamment à Goudomp, d'un centre de désinfestation pour assurer une meilleure conservation des produits. (Coût global : environ 500.000 F.CFA.)

(Voir en annexe : Etude et rapport technique concernant ce projet).

V.- STATISTIQUES

- Importations des années : 1968, 1969, et 1970

	Quantités en tonnes			Valeurs (Millions CFA)		
	1968	1969	1970	1968	1969	1970
Poissons	3.075	6.136	11.880	274	407	644
Conserves de sardines.	954	1.025	1.388	132	137	207
Autres conserves de poissons	225	182	281	51	42	71

- Importations 1971

090.108	<u>Poissons frais eau douce</u>	<u>Valeurs en F.CFA.</u>	<u>Poids en kg nets</u>	<u>Pays d'origine</u>
	France	1.218.746	1.540	791
	Divers N.D.A. (non déclarés par ailleurs)	982.147	480	
090.119	<u>Autres poissons frais de mer</u>			
	Sénégal	58.901.649	1.085.001	54
	France	88.184.925	833.183	105
	Suède	41.424.477	926.550	44
	Suisse	11.044.480	300.000	36
	U.R.S.S.	223.966.181	5.653.680	39
	Pologne	264.628.822	6.013.650	44
	Roumanie	14.750.756	333.090	44
	Provision de bord soutage	4.932.355	138.542	
	Divers N.D.A.	25.317.333	521.552	
	Total	733.161.025	15.806.958	

.../

030.231 Poissons salés séchés fumés	Valeurs en F.CFA	Poids en Kg nets	P. Moyen
Mali	163.346.300*	1.595.677 *	102
France	4.295.373	4.466	961
Pays-Bas	2.108.066	1.085	1.942
République Féd. Allemande	11.411.628	57.008	200
Norvège	5.306.646	25.807	205
U.R.S.S.	2.955.612	1.305	2.264
Iran	1.022.114	446	2.291
Divers N.D.A.	3.509.295	38.737	90
Total	194.014.674	1.724.531	

* Valeur en-dessous de la réalité : Selon les statistiques maliennes on 1971 3586 T.
pour une valeur de 482 millions F.CFA.

Il faut noter que dans la rubrique 030.231 relative aux poissons salés séchés fumés les poissons ayant un prix moyen compris entre 960 et 2.300 F.CFA sont des poissons fumés préparés et commercialisés par la chaîne du froid.

ANNEXEArmements étrangers ayant fréquenté le Port d'Abidjan en 1971Thoniers

<u>- Nationalité</u>	<u>Congélateur</u>	<u>à Glace</u>
Français	21 sennours 11 canneurs	17 canneurs
Espagnol	8 sennours et canneurs	3 canneurs
Sénégalais	10 sennours et canneurs	
Japonais	24 palangriers	
Sud-Coréens	30 palangriers	
Formosans	36 palangriers	
Américains	7 sennours	
Panaméens	18 palangriers	
Total	185	

Le total du thon transité par Abidjan en 1971 a été de 28.450 Tonnes.

Chalutiers

- Russe, Finlandais, Polonais
- Déchargements : 46 de 300 à 450 tonnes

Cremattiers

- Panaméens 6
 - Français 12
 - Espagnols 3
 - Japonais 2
- 23

Carres frigorifiques

- 47 navires de 800 à 1.500 T. venant plusieurs fois
 - . Nationalité : Français, Hollandais, Allemand, Américain, Panaméen, Suédois, Norvégien, Espagnol, Japonais, Libanais.

ETUDE DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

EN REPUBLIQUE POPULAIRE DU CONGO BRAZZAVILLE

AVANT-PROPOS

- I. RESUME ANALYTIQUE et DEFINITION DU MARCHÉ
- II. EVALUATION DE LA PRODUCTION
- III. IMPORTATIONS
- IV. CONCLUSIONS et RECOMMANDATIONS
- V. STATISTIQUES.-

AVANT - PROPOS

Nous tenons à exprimer notre vive gratitude à toutes les personnes qui ont bien voulu nous assister de leurs conseils et mettre à notre disposition leur documentation pour faciliter la tâche de la mission. Nos remerciements s'adressent particulièrement à :

- | | |
|-------------------------------------|---|
| M. Gian-Ludovico PENNACCHIO | Représentant Résident au Programme des Nations Unies pour le Développement
Tél. 49-34 et 28-47 |
| M. Jean Marie LIBART | Ingénieur Agronome,
Représentant de la F.A.O.
B.P. 465 - BRAZZAVILLE |
| M. GROSSETTO | Expert de l'Organisation Internationale du Travail, Nations Unies,
B.P. 461 - BRAZZAVILLE |
| M. Le Directeur du Projet du | CENTRE NATIONAL DU COMMERCE EXTERIEUR
et ses deux experts
ITC / CNUCED, Nations Unies |
| M. Adolphe OMBET | Directeur Commercial OFNACOM
B.P. 2305 - BRAZZAVILLE
Tél. 45-11 |
| M. le Directeur de la | CHAMBRE DE COMMERCE de BRAZZAVILLE
et son personnel. |

.../

I.- RESUME ANALYTIQUE

DEFINITION DU MARCHE POTENTIEL

- Le Congo Brazzaville produit environ 10.000 tonnes de poisson provenant de la pêche maritime industrielle (4 armements).
- La pêche artisanale est extrêmement peu développée, à peine 100 tonnes. Les Congolais ne sont pas un peuple de pêcheurs par tradition.
- Les importations en poissons réfrigérés sont négligeables, de l'ordre de 6 tonnes environ.
- Les importations en poissons conservés (salés-séchés) sont évaluées, en 1970, à 4.500 tonnes, ce qui correspond approximativement à 13.000 tonnes de poisson frais.
- En conclusion, on estime que la consommation actuelle du Congo est de 23.000 tonnes, soit environ 23 Kg. par habitant et par an. Cette consommation relativement importante s'explique par le fait que le poisson constitue la base des plats traditionnels congolais.

Constatations :

- Depuis 1964, la situation des importations en congelés et salés séchés n'a pratiquement pas évolué.
- Les chiffres moyens ont toujours été voisins de 5.000 tonnes en réfrigérés - congelés et de 3.000 à 4.000 tonnes en salés séchés.
- La production de la pêche industrielle (ainsi que l'atteste le tableau ci-après - page 43) n'a guère augmenté au cours des huit dernières années.

.../

- Etant donné la quasi inexistence de structures de distribution dans la chaîne du froid, le Congo Brazzaville sera vraisemblablement - pendant plusieurs années encore - tributaire des importations en salé - séché, qui représente plus de 50 % de la consommation totale (valeur en protéines).
- En 1971, probablement à la suite d'une réorganisation de l'Office National de Commercialisation (OFNACOM) - Société d'Etat qui assure la distribution des articles de première nécessité (poisson salé-séché, riz, sel, boissons, etc...) - les importations en salé - séché ont été fortement réduites (1.176 tonnes). Or, de l'avis des responsables de cet office, les besoins sont évalués à 6.000 tonnes par an.
- Le marché en produits surgelés est insignifiant (8 tonnes en 1970 et 5,5 tonnes en 1971), certainement par manque de camions isothermes et structures d'accueil à Brazzaville.

En résumé, le marché potentiel congolais est nettement orienté vers le poisson salé-séché, dont le produit type est la morue (klippfish) qui est préféré à la morue séchée (stockfish).

Pour le Sénégal, le marché congolais représente des débouchés importants pour le capitaine et pour d'autres variétés : malets, daurades, requins, etc. L'OFNACOM envisage en effet un marché "d'avenir" de 600 tonnes/an.

Précisions qu'il y a urgence en la matière, car l'OFNACOM recherche activement des exportateurs et est prêt à passer commande immédiate pour 200 tonnes de capitaine salé - séché pour l'année 1973, au prix de 190 F.CFA le Kg. FOB DAKAR.

Notes :

Des pourparlers ont été engagés avec la SAFCO et une autre maison sénégalaise. Malgré un échange de télex et le dépôt d'un accreditif pour une première commande de 50 tonnes, l'OFNACOM n'a reçu aucune livraison (1).

Conclusions :

Le Congo Brassaville représente pour le Sénégal un marché d'avenir pour l'exportation de produits conservés, soit en salé - séché et subsidiairement pour certains produits fumés, car ce pays dépend essentiellement des marchés extérieurs pour son approvisionnement. Le poisson salé-séché constitue la base de l'alimentation des habitants en protéines animales.

L'OFNACOM est également disposé à tester des livraisons en poissons fumés après saumurage (silures, requins, etc...), ce qui permettrait d'écouler la production du Centre de GOUDOM.

(1) Depuis cette date les contacts ont été repris entre l'OFNACOM et la SAFCO et une première livraison a déjà été faite.

II.- EVALUATION DE LA PRODUCTION**SITUATION DE LA PECHE AU CONGO**

Le Congo ne dispose pas d'un armement moderne et le Gouvernement n'envisage pas, dans un avenir prochain, l'acquisition de chalutiers en co-propriété avec les armateurs traditionnels ; l'accroissement des mises à terre n'est donc pas envisagé pour les cinq prochaines années.

Apport de la pêche industrielle en 1970

Armements	Pêche de fond	Pêche de surface	Totaux
COTONNEC	3.143.572	2.393.925	5.537.497
F I P A C O ...	2.416.754	771.038	3.187.792
LECOINTRE	413.532	-	413.532
FERREIRA	235.450	-	235.490
DUBOIS	-	-	-
TOTAUX ...	6.209.308	3.164.963	9.374.271

COTONNEC	3 chalutiers + 2 sardiniers
F I P A C O	3 chalutiers + 2 sardiniers
LECOINTRE	2 chalutiers
FERREIRA	1 chalutier
DUBOIS	1 chalutier

.../

Au cours des années antérieures les produits de ces pêches avaient été globalement les suivants en tonnes :

Années	Pêche de fond	Pêche de surface	Totaux
1964	7.200	2.460	9.660
1965	8.000	2.050	10.050
1966	8.500	1.295	19.795
1967	7.000	2.655	9.655
1968	7.200	2.965	10.165
1969	6.600	2.908	9.508
1970	6.200	3.245	9.445

a) L'avenir de la pêche industrielle au Congo

Le 30 Septembre 1972, un accord a été conclu entre le Gouvernement et la Société Italienne d'armement et de pêche SIAPE.

Le projet prévoit :

- le financement d'une flotte de
6 thoniers sennours congélateurs, et
2 sardiniers.
- l'établissement d'une conserverie pour le thon et les pilchards
(10.000 tonnes).
- un entrepôt frigorifique de 3.000 tonnes
- des entrepôts secondaires
- des véhicules isothermes
- 10 mini-frigos de 1.000 tonnes à l'intérieur du pays.

Le capital à souscrire est fixé à 600 millions de F.CFA.

.../

- Les mises à terre sont estimées à 7.200 tonnes de thon et 4.500 tonnes de sardines.
- Le thon en bête sera intégralement exporté vers l'Italie.
- Les sardinelles seront vendues uniquement sur le marché africain, partiellement sous forme de conserves de pilchards (1.500 tonnes) et le reste en surgelé.
- Les ventes sur les marchés africains dépendront principalement des débouchés qu'offre le marché de Kinshasa, dont les besoins actuels sont évalués à plus de 20.000 tonnes de sardinelles congelées par année.

La réalisation de ce complexe de pêche dépend d'une étude d'évaluation des ressources pélagiques effectuée actuellement par la F.A.O. Il semble que les résultats préliminaires soient positifs en ce qui concerne le thon et les sardinelles.

b) Pêche artisanale

Le Congolais n'est pas pêcheur par tradition. Bien que les ressources en poissons des rivières et affluents du fleuve Congo puissent être développées, on considère actuellement que les captures ne dépassent pas une centaine de tonnes.

Le Gouvernement avait élaboré, en 1967, un programme audacieux permettant de produire 6.000 tonnes de poissons séchés fumés dans la région de Mossaka. Malheureusement, malgré des investissements considérables effectués dans la construction d'une usine équipée de séchoirs électriques, l'activité n'a duré qu'une année à peine et il n'a été traité que 47 tonnes de poissons. Ce projet a été abandonné, car il semble qu'on se heurte à des difficultés inépuisables pour développer la pêche artisanale et organiser la collecte de la production en séché fumé sur les lieux de pêche. (voir projet de désinfestation page 171).

III.- IMPORTATIONS

a) POISSONS REFRIGERES ET SURGELES

Le tonnage de surgelés importés est très faible : 6 à 8 tonnes. Il ne pourra prendre une certaine extension qu'après réalisation du projet SLAPE - GOUVERNEMENT qui prévoit des centres d'accueil pour les produits surgelés (10 mini-frigos de 1.000 tonnes) et des véhicules isothermes.

b) POISSONS SALES - SECHES

Pour subvenir aux besoins alimentaires des populations autochtones, le Congo importe des quantités importantes de poissons à chair ferme sous forme de "salé-séché".

La politique d'importation de l'OFNACOM vise deux buts :

- importer aux prix les plus avantageux des poissons salés séchés ayant des qualités identiques à la morue du point de vue apport en protéines ;
- diversifier le marché du salé-séché selon les préférences des consommateurs (poissons d'origine africaine dont l'exemple type est le capitaine).

POLITIQUE DES PRIX DES SALES SECHES

- La Chine Populaire fournit des poissons d'excellente qualité au prix CIF de 72 F.CFA 1c Kg.
- La Mauritanie, depuis 1966, exporte régulièrement au Congo entre 3.500 et 3.800 tonnes de poissons du type morue. Les prix n'ont augmenté que de 10 % en l'espace de 8 ans et se situent actuellement à 130 F.CFA 1c Kg. Les poissons de qualité inférieure sont vendus à 95 F.CFA 1c Kg.
- Les pays nordiques d'Europe : Norvège, Islande, etc... ont une participation très faible aux importations (moins de 1 %).

.../

- Après la Mauritanie, le fournisseur le plus important pour le type "klippfish" est la Belgique (environ 20 % des importations), suivi de l'Allemagne Fédérale et de la France. La proximité du Zaïre explique la forte participation belge aux importations.
- Les prix CIF pour le Klippfish européen ont passé de 148 F.CFA en moyenne pour 1970 à 168 F.CFA en 1971.
- Rappelons que l'OFNACOM est disposé à payer des prix supérieurs pour le capitaine salé - séché de provenance sénégalaise, soit 190 F.CFA.

PRIX DE COMMERCIALISATION SUR LE MARCHÉ INTERIEUR

Un arrêté Ministériel en date du 4 Juillet 1972 fixe ainsi les prix de certains produits alimentaires de première nécessité toutes taxes comprises.

POISSONS SALES	GROS	Prix au kg	Détail	Prix au Kg
Requin sac de 50 kgs	8.450	169	9.295	186 Frs
Savalo " "	7.500	150	8.325	167 "
Bacalao " "	9.300	186	10.230	205 "
Capitaine sac de 50 kgs ..	13.400	268	14.874	297 "
Morluz (courbine) sac de 50 kl	8.050	161	8.855	177 "
Flétan sac de 50 kgs	10.350	207	11.385	228 "
Coupe fil sac de 50 kgs ..	7.550	151	8.505	170 "
Mulet sac de 30 kgs	5.100	170	5.610	187 "
Dorade sac de 30 kgs	6.600	220	7.260	242 "
Morue sac de 20 kgs	5.800	290	6.380	319 "
Morue sac de 10 kgs	2.875	287,5	3.160	316 "

.../

IV.- CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

CONCLUSIONS :

- Le Congo Brazzaville constitue un marché d'avenir pour l'exportation de poissons salés - séchés.
- Les besoins actuels sont de 6.000 tonnes par année.
L'OFNACOM est disposé à entreprendre des relations commerciales suivies avec le Sénégal et entrevoit des importations annuelles de l'ordre de 600 tonnes, soit 10 % du total envisagé. La raison en est qu'il y a une demande préférentielle des consommateurs pour le capitaine notamment, ce qui justifie également un prix d'achat plus élevé que pour la morue, soit environ 190 F.CFA le Kg.
(livraison en sacs de jute de 50 kg).

D'autres variétés de poissons peuvent entrer en considération :
malets, daurades, silures, requins, etc...

RECOMMANDATIONS :

Compte tenu de la demande "urgente" d'OFNACOM, notamment pour le capitaine salé-séché, il serait souhaitable que le Sénégal puisse établir dans les délais les plus courts un programme d'exportation avec livraisons trimestrielles, de l'ordre de 50 tonnes, par exemple, et offres de prix pour l'année 1973.

Cela implique la mise en place de structures de préparation (aires de séchage - bacs en ciment de saumurage) et l'organisation de la collecte et du contrôle des produits. Une étude de projet type figure en annexe.

.../

NOTE

Selon les régions de pêche, le volume des captures et la saison, les prix au producteur varient énormément. C'est ainsi que dans la région de Thiès (selon enquête SONEPI - Rapport de Janvier 1972), les prix minima pour le capitaine (N'Diara) et l'otolitho (Tounon), sont de 20 F.CFA le Kg. Le mulot (Dom), le brochet (Soddeu) et le tassergal (N'Got) sont également vendus 20 F.CFA le Kg.

Lorsqu'il y a pléthore de poisson et mévente par suite d'un mareyage déficient, par exemple, le poisson est transformé, le plus souvent par les autochtones, en Kétiakh et Guedj particulièrement appréciés des Sénégalais.

Les prix moyens des produits transformés et commercialisés dans les zones de pêche sont :

- salé - séché	40	F.CFA.	le Kg.
- Guedj	54	"	"
- Kétiakh	23,5	"	"
- Métorah	40	"	"

Ces prix ont été calculés sur la base des statistiques de l'Inspection régionale des pêches du département de M'Bour en tenant compte d'une production, en 1970, de 2.095 tonnes de Guedj, 3.252 tonnes de Kétiakh, 108 tonnes de salé - séché et 260 tonnes de Métorah. Le faible tonnage réalisé en salé - séché et métorah s'explique par le manque de débouchés pour ce type de produits.

Il faut reconnaître que les prix pratiqués sont très bas, car il s'agit d'aliments "de soudure" pour une population qui vit d'une économie de subsistance. Ce sont des prix de revient minima en période de grande pêche.

Un programme d'exportation permettrait de relever ces prix d'au moins 50 % en ce qui concerne le salé-séché, et d'apporter ainsi une source de revenus complémentaire aux familles de pêcheurs.

.../

V.- STATISTIQUES

a) STATISTIQUES GÉNÉRALES D'IMPORTATION

TOUS PRODUITS DE LA PÊCHE

Années	Quantités au kilogramme	Valeurs en F.CFA. rendu quai
1964	5.454.003	512.737.000
1965	4.415.466	411.629.000
1966	4.923.659	539.037.000
1967	5.064.210	543.303.000
1968	5.385.660	605.143.000
1969	5.956.396	698.872.208
1970	4.307.701	552.254.610

Dans ces chiffres sont inclus les poissons congelés et salés - séchés, de même que les produits tels que harengs, stockfish en filets, sardines, morues en filets, poissons salés en caisse. On n'a en revanche pas tenu compte des importations de conserves de sardines et autres poissons en boîtes.

b) STATISTIQUES DÉTAILLÉES DES IMPORTATIONS

POUR LES ANNÉES 1970 et 1971

Importations 1970 Cumulées depuis le 1er Janvier 1970

030.110 Poissons d'eau douce	Poids net cumulé en Kg.	Valeurs en F.CFA. loco-frontière
France	420	534.900
Danemark	170	165.700
Canada	336	312.700
Japon	200	151.800
Total	1.126	1.165.100

.../

030.129 <u>Autres Poissons de mer</u>	Poids net cumulé en Kg.	Valeurs en F.CFA. loco-frontière
France	985	463.500
Pays-Bas	212	50.800
Allemagne Fédérale ..	1.808	455.700
Norvège	361	151.000
Danemark	55	24.300
Afrique du Sud	239	53.700
<u>Total</u>	2.860	1.199.000
030.201 <u>Harang</u>		
France	1.762	947.700
<u>Total idem</u>		
030.211 <u>Morues en filets</u>		
France	1.720	599.500
030.219 <u>Morues autres</u> (salées (séchés)		<u>Prix/Kg</u>
France	72.050	8.771.260 (122)
Belgique Luxembourg .	803.800	117.516.700 (145)
Pays-Bas	10.850	1.671.400
Allemagne Fédérale ..	184.471	28.394.500 (153)
Norvège	10.000	1.192.200 (120)
Mauritanie	2.671.616	343.834.400 (130)
Congo Kinshasa	430	60.150
<u>Total</u>	3.753.217	501.440.610

030.291 <u>Autres poissons salés en caisse</u>	Poids net cumulé en kg	Valeurs en F.CFA. loco-frontière	P.Moyens Kg
France	1.432	1.127.200	787
Norvège	60	30.200	503
Danemark	411	108.800	246
Espagne	32	46.800	1.462
Angola	1.700	88.100	51
Afrique du Sud	89	28.300	317
Canada	122	177.800	1.457
<u>Total</u>	3.876	1.607.200	1.457
030.299 <u>Autres poissons salés</u> <u>près autres</u>			
France	30	13.400	446
Bolg.Luxembourg ...	4.000	544.900	136
Mauritanie	544.772	48.038.400	88
Angola	82	9.300	113
<u>Total</u>	548.884	48.606.000	

Importations cumulées depuis le 1er Janvier 1971

030.110 <u>Poissons d'eau douce</u>	Poids net cumulé on Kg.	Valeurs en F.CFA. loco-frontière
France	169	89.200
Danemark	172	98.500
Tchad	875	103.800
Angola	120	8.000
<u>Total</u>	1.336	299.500

Importations cumulées depuis le 1er Janvier 1971 (suite...)

030.129 <u>Autres poissons de Mer</u>	Poids net cumulé en kg	Valeurs en F.CFA. loco-frontière	
France	891	486.600	
Norvège	1.790	74.200	
Danemark	50	20.000	
Pays-Bas	100	15.000	
<u>Total</u>	<u>2.831</u>	<u>595.800</u>	
030.201 <u>Harpons</u>			
France	761	495.600	
<u>Total</u>	idem		
030.211 <u>Norves en filets</u>			
France	734	337.000	
<u>Total</u>	idem		
030.219 <u>Norves autres</u> (salés séchés)	Poids net cumulé en kg.	Valeurs F.CFA loco-frontière	P.Moyen Kg
France	38.483	5.790.400	150
Belg.Luxembourg.	367.840	61.948.700	168
All.Fédérale ...	66.970	11.124.200	166
Norvège	6.800	822.100	120
Mauritanie	361.606	45.669.000	129
<u>Total</u>	<u>841.199</u>	<u>125.354.400</u>	
030.291 <u>Autres poissons</u> <u>en saiso</u>			
France	491	449.000	914
Norvège	2.385	383.900	160
Canada	229	589.100	260
<u>Total</u>	<u>3.105</u>	<u>1.422.000</u>	

.../

090.299 <u>Autres poissons</u>	Poids net cumulé	Valeurs en F.CFA	P.Moyen
<u>salés près autres</u>	en kg	1000-frontière	Kg
Mauritanie	130.887	12.553.300	95
Chine Populaire ..	200.000	14.500.000	72
<u>Total</u>	330.887	27.053.300	

Tableau donnant le détail des Importations de poissons
salés séchés provenant de la Mauritanie

Années	NOUJES			AUTRES POISSONS			T O T A L		
	Quantité en T.	Valeur CAF en milliers de F.CFA.	P. unitaires en milliers de F.CFA. par T.	Quantités en T.	Valeurs Milliers de F.CFA.	P. unitaire en milliers de F.CFA. par T.	Quantités en T.	Valeurs en milliers de F.CFA	Prix unitaire en milliers de F.CFA par T.
1964	2.042	230.590	118	736	73.547	100	2.778	304.137	109
1965	2.445	247.972	101	547	45.116	82	2.992	292.908	95
1966	3.556	417.054	117	714	56.496	79	4.270	437.550	111
1967	3.411	406.902	119	640	48.043	75	4.056	434.945	112
1968	3.853	461.672	120	552	45.655	83	4.405	507.387	112
1969	3.708	466.466	126	704	57.381	81	4.412	523.847	113
1970	2.672	343.834	129	543	48.038	88	3.215	391.872	121

En 1970 la Mauritanie fournissait à elle seule plus de 70 % des importations
totales des produits de la pêche.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Les pièces suivantes - qui ne sont pas indispensables à l'intelligibilité du rapport - n'ont pas été annexées, mais peuvent être consultées ou demandées au Service de Documentation de la SO.M.E.P.I. :

- Ordonnance N° 25 / 72, du 12 Juin 1972

portant réglementation du régime des prix
en République Populaire du Congo.

- Arrêté N° 3135

fixant les prix de certains produits
alimentaires de premières nécessité,
toutes taxes comprises.

ETUDE DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

EN REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU ZAIRE

AVANT - P R O P O S

- I. RESUME ANALYTIQUE et DEFINITION DU MARCHÉ
- II. EVALUATION DE LA PRODUCTION
- III. IMPORTATIONS
- IV. CONCLUSIONS et RECOMMANDATIONS
- V. STATISTIQUES.

AVANT - PROPOS

Nous tenons à exprimer notre gratitude à toutes les personnes qui ont bien voulu nous assister de leurs conseils et mettre à notre disposition leur documentation pour faciliter la tâche de la mission. Nos remerciements s'adressent plus particulièrement à :

- M. Jean De LAVALLEE Conseiller Principal ONUDI
p. a. PNUD
B.P. 7248 / BIT - KINSHASA
- M. Jean KIAUTON Directeur du Projet INPP / AFCA
p. a. PNUD - KINSHASA
- M. MONONGO Sous-Directeur de la
Société Générale d'Alimentation,
B.P. 15.889 - KINSHASA
- M. VAN LIEUW Secrétaire Général de la
CHAMBRE DE COMMERCE DE KINSHASA
et son personnel technique
B.P. 7247 - KINSHASA
- M. Gaston COQUELET Directeur Commercial
B.P. 12.282 - KINSHASA
- M. Ernest M'BOYO Conseiller du Gouverneur de la
BANQUE DU ZAIRE - KINSHASA.

I.- RESUME ANALYTIQUE

DEFINITION DU MARCHÉ POTENTIEL

- Le Zaïre produit environ 130.000 tonnes de poisson, dont 115.000 tonnes proviennent de la pêche artisanale lacustre ou fluviale et 15.000 tonnes de la pêche maritime industrielle.
- Les importations en poissons réfrigérés et congelés sont relativement faibles : 160 tonnes en 1969 et 117 tonnes en 1970.
- Les importations en "salé - séché" (et séché - fumé) se montent à près de 25.000 tonnes, ce qui représente environ 75.000 tonnes de poisson frais.
- On peut estimer que la consommation est de 8 kg. de poisson par habitant et par an (21,6 millions d'habitants), ce qui est une des plus faibles consommations enregistrées en Afrique.

Constatations :

- Etant donné le manque de moyens appropriés pour assurer la conservation et la commercialisation du poisson réfrigéré ou surgelé (entrepôts frigorifiques et camions isothermes), le marché d'importation est essentiellement orienté vers le poisson salé - séché (klippfish).
- On peut considérer que les besoins actuels du pays en salés - séchés ne sont pas satisfaits et que le marché potentiel pour ce type de produits est supérieur à 50.000 tonnes.
- Le Gouvernement fait un effort considérable pour développer la pêche lacustre et fluviale dont les mises à terre devraient doubler (240.000 tonnes) en 1980. Toutefois, cette production ne peut satisfaire qu'une part des besoins de l'arrière-pays.

.../

- La région de Kinshasa et le bas Zaïre, avec 3 millions d'habitants, dépendent presque totalement des importations pour l'alimentation en protéines animales.
- Le Zaïre est essentiellement tributaire de la pêche pour subvenir aux besoins de la population en protéines. Ainsi, pour 1971, la répartition des protéines animales peut être évaluée comme suit :

- Viande domestique	:	31.400 tonnes
- Viande importée	:	7.900 tonnes
- <u>Poissons</u>	:	<u>235.000 tonnes</u>
- Chasse	:	70.000 tonnes
- Insectes	:	7.000 tonnes

Conclusions :

- Pour le Sénégal, le Zaïre représente, à court terme, un marché important pour le poisson salé-séché du type morue (klippfish), et un marché d'avenir pour le poisson congelé, lorsque les structures d'accueil seront en place.
- Les prévisions de vente à court terme pour le Sénégal sont d'environ 2.000 tonnes par an en salé-séché (capitaines, otolithes, daurades, mulots, tassergals, silures, requins, etc...), dont le prix CIF moyen était d'environ 160 F.CFA en 1972. (voir programme d'exportation, page 17).
- Le Zaïre constitue également un marché d'exportation potentiel intéressant pour certaines préparations de poissons fumés, notamment en filets, ainsi que pour les surgelés en portions familiales, panés ou non (type IGLO et FINDUS), qui pourraient être fabriqués au Sénégal. (voir étude de projet, page 57).

- La société Générale d'Alimentation (S.G.A.) - société d'économie mixte - monopolisera de plus en plus à l'avenir la commercialisation des produits de la pêche.

Elle dispose de nombreuses succursales, dépôts, d'un parc de camions isothermes et ouvrira prochainement un gigantesque supermarché à Kinshasa.

SITUATION DE LA PECHE AU ZAIRE

Généralités

Les ressources ichtyologiques des fleuves, cours d'eau et lacs du territoire Zaïrois, ainsi que son littoral, sont à peine exploitées. Le développement de la pêche, tant au niveau industriel qu'au niveau artisanal, est appelé à prendre une grande extension. La production actuelle du poisson peut être facilement doublée voire triplée.

Le centre National de Développement de la Pêche à Kinshasa (C.N.D.P.K.) a été créé pour promouvoir le développement de la pêche, en commençant par le Pool Malebo, et en envisageant l'extension de ses activités vers les autres centres sur le fleuve, les principaux cours d'eau et les lacs.

Pêcheries

La République du Zaïre connaît deux formes principales de pêches :

1°/ - La Pêche Maritime Côtière

Les riverains pêchant naturellement à la ligne de fond et à la senne. Il y a aussi la pêche en haute mer. L'armement PEMARZA (ex Pomaroo) possède 12 chalutiers et un navire surgélateur de 180 tonnes.

Le développement de cette société ne peut s'accomplir idéalement qu'à condition de changer la technique de la pêche. Elle doit mettre en service d'autres types de bateaux et d'engins.

Actuellement, la PEMARZA atteint une production annuelle de 14.700 tonnes de poissons de mer.

.../

2° - La Pêche Fluviale et Lacustre

Cette pêche se fait dans les eaux intérieures des lacs, des fleuves, des rivières ou des étangs de pisciculture.

Les eaux intérieures Zaïroises ont donné en 1969 une production de 125.127 tonnes. Leur capacité potentielle est estimée à 330.000 tonnes/an.

EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE POISSON

Le programme décennal de développement de l'Agriculture a prévu l'évolution des productions suivantes.

	1970	1975	1980
Pêche lacustre	30.000 tonnes	50.000 tonnes	135.000 ton.
Pêche fluviale	85.000 "	86.500 "	105.000 "
Pêche en haute mer	15.000 "	17.500 "	20.000 "
Pisciculture	-	-	4.000 "
	130.000 tonnes	154.000 "	264.000 "

.../

III. - IMPORTATIONS

1.- POISSONS REFRIGERES ET SURGEEES

Le tonnage importé est très faible : 169 tonnes en 1969, 117 tonnes en 1970. Les principaux importateurs ne disposent pas de camions isothermes et de dépôts, S.G.A. mise à part.

Les importations sont destinées au ravitaillement de Kinshasa et du bas-Zaïre.

2.- POISSONS SALES SECHES

On note trois sources d'approvisionnement :

- a) - Pays du Nord de l'Europe qui exportent la morue séchée ou salée-séchée au prix moyen de 140 F.CFA le kg (la Belgique avec 4.246 T. étant le plus gros fournisseur).

<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>Prix moyen CIF/au Kg (1970)</u>
7.791 T.	5.787 T.	140 F.CFA.

- b) - Pays situés du 15^{ème} parallèle au 40^{ème} parallèle Nord
Espagne - Mauritanie - Iles Canaries - Sénégal

<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>Prix moyen CIF/au Kg (1970)</u>
10.990 T.	9.400 T.	125 F.CFA.

- c) - Pays situés en dessous du 10^{ème} parallèle Sud
Angola

<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>Prix moyen CIF/au Kg (1970)</u>
4.158 T.	6.909 T.	102 F.CFA.

<u>Total des 3 zones</u>	22.939 Tonnes	22.096 Tonnes
<u>Total des imp.</u>	24.509 "	24.671 "

.../

Taxes et droits d'entrée

Le poisson séché-salé ou fumé est exonéré des droits de douane et du droit fiscal.

Les autres taxes se montent à 17 %

Marges de commercialisation

Le prix de détail à Kinshasa est d'environ	300 F.CFA, le Kg.
Le prix gros " " " "	260 " "

Les marges brutes de commercialisation sont approximativement de 60 % pour les importateurs distributeurs, et de 15 % pour les détaillants.

Constatations

La politique des prix conditionne les tendances du marché. C'est ainsi que l'Angola est devenu le deuxième fournisseur et que l'Espagne concurrence fortement les pays nordiques (Norvège, Islande, Belgique).

La concurrence est particulièrement vive dans les prix moyens (140.- F. CFA. le Kg.), où quinze pays se disputent le marché.

Le Sénégal pratique des prix moyens, soit :

1970	:	100.- F.CFA	le Kg.	(prix FOB DAKAR)
1971	:	130.- F.CFA	le Kg.	
1972	:	144.- F.CFA	le Kg.	

(Statistiques sénégalaises du Commerce Extérieur).

.../

IV.- CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

CONCLUSIONS

- Le Zaïre offre certainement les plus importants débouchés pour le poisson salé-séché sénégalais.
- La gamme des produits que l'on peut offrir et la qualité de certains produits, comme le capitaine, permettent d'estimer à 2.000 tonnes au minimum le volume d'exportations futures. (En 1972 - durant les neuf premiers mois - le Sénégal n'a exporté que 68 T.)
- Les prix devraient s'échelonner, selon la variété de poisson, de 120.- à 180.- F.CFA le Kg. (prix CIF).
- La S.G.A. serait le principal client.
- Le Zaïre importe annuellement environ 20 tonnes de poissons surgelés, découpés en portions et emballés dans des cartons sous les marques FINDUS et IGLO, etc... Le développement des supermarchés est à l'origine de l'extension des ventes de ces produits préparés.
- Le Sénégal pourrait écouler au Zaïre des filets de poissons surgelés, ou emballés en portions familiales (type Findus), par exemple capitaine, thiof, etc...
- Les prix d'importation pratiqués sont nettement plus élevés que dans les autres pays africains que nous avons visités. La Belgique exportait notamment : en 1969, 19 tonnes de poissons surgelés au prix moyen de 475 F.CFA le kg., et en 1970, 25 tonnes au prix moyen de 569 F.CFA le Kg.

.../

Prix relevés dans un supermarché de Kinshasa (SEDEC)

FINDUS	Filets de limande	200 g.	500 F.CFA
(sans marque)	Bâtonnets de poissons	200 g.	250 F.CFA
IGLO	Bâtonnets de poissons	400 g.	600 F.CFA
IGLO	Filets de schevis	400 g.	800 F.CFA
IGLO	Steak de poisson pané	400 g.	750 F.CFA

A titre comparatif, les prix minima de vente au détail pratiqués en Allemagne pour les bâtonnets de poisson - conditionnés en paquets surgelés de 200, 300, 400 et 450 gr. - varient entre 280.- et 375 F.CFA le kg.

Prix du poisson congelé, étêté et pané, vendu en sac plastique

Capitaine	: 1 Kg.	750 F.CFA
6 Rougets	: 1 Kg.	1.015 F.CFA
Turbot	: 1 Kg.	3.000 F.CFA

Importateurs généraux de poissons séchés et congelés à KINSHASA :

INTERFINA	: B.P.	600	!	PRIMA	: B.P.	7098
C.C.I. - ZAIRE	:	8904	!	SEDEC	: #	207
HASSON & FRERES	: "	8703	!	SILVADES	: "	8901
ISRAEL FRERES & CIE.	: "	187	!	SOMIKIN	: "	7911
NOGUEIRA & Cie.	: "	8844	!	U. C. A.	: "	1797
G.B. OLLIVANT	: "	698	!	Ets. SIMIS	: "	7733
Ets. TSHITOKO	: "	750	!	BELTEXCO	: "	9915
M. & J. ALHADEFF	: "	8148	!	SOCODIPO	: "	1561
MIGROS COMITURI	: "	234	!	S. G. A.	: "	15889

.../

RECOMMANDATIONS

Des études de projets figurent en annexe.

Elles concernent :

- Elaboration et exportation de "SALE-SECHÉ"
- Projet de filets de capitaine fumés
- Projet de filets surgelés en portions familiales.
- Projet de conserves d'autres poissons, etc...

V.- STATISTIQUES

Les services de statistique au Zaïre ne comportent que deux rubriques concernant les produits de la mer. Les statistiques 1971 n'avaient pas encore été imprimées en Octobre 1972.

STATISTIQUES DÉTAILLÉES DES IMPORTATIONS 1969 et 1970

A. - IMPORTATIONS 1969

1 Z. = 500 F.CFA.-

	Pds en kg	Valeurs en Zaïre	Valeurs en F.CFA.
030.110 <u>Poissons réfrigérés et congelés</u>			
France	23.454	5.223	2.611.500
Belg.luxembourg	18.250	17.352	8.676.000
Danemark	209	273	136.500
Suisse	9	23	11.500
Portugal	25.631	11.004	5.502.000
Grèce	235	286	143.000
Tchad	130	283	191.500
Angola	10.583	2.762	1.381.000
Ouganda	16.500	4.278	2.139.000
Tanzanie	12.680	1.243	621.500
Sud.Ouest Africain...	5.459	1.877	938.500
Reste de l'Afrique ..	47.611	4.481	2.240.500
U.S.A.	12	13	6.500
Pays Indéterminés ...	90	33	16.500
TOTAL	160.854	49.237	24.618.500

.../

70./-

030.210 Poissons salés séchés- Amés	Pds. en kg	Valeurs en Zaire	Valeurs en F.CFA.	F. moyen FO3 Kg
France	3.126.588	802.824	401.412.000	128
Belg. Luxembourg	4.220.458	1.079.137	539.568.500	127
Pays-Bas	250	100	50.000	250
All. Occidentale	169.178	44.828	22.414.000	132
Royaume Uni	7.196	1.087	543.500	75
Irlande	10.000	2.587	1.293.500	129
Norvège	258.490	75.834	37.917.000	146
Suède	4.200	1.358	679.000	161
Danemark	5.600	29.851	14.925.500	
Suisse	4.400	88.213	44.106.500	
Portugal	114.265	22.382	11.191.000	97
Espagne	9.916.784	2.445.364	1222.682.000	123
Iles Canaries	434.597	89.213	44.605.500	102
Soudan	4.000	43.200	21.606.500	
Mauritanie	638.320	164.117	82.058.500	128
Tchad	15	12	6.000	400
Rép. Popul. du Congo	10	12	6.000	600
Angola	4.158.476	851.776	425.888.000	102
Kenya	400.000	66.600	33.300.000	83
Ouganda	702.250	114.909	57.454.500	81
Tanzanie	80.942	22.795	11.397.500	140
Reste de l'Afrique	39.960	8.605	4.302.500	107
U.S.A.	7	10	5.000	714
Canada	2.624	2.087	1.043.500	397
Pays indéterminés	215.885	41.823	20.911.500	96
TOTAL	24.509.456	5.839.081	2919.540.500	

.../

B.- IMPORTATIONS 1970

030.110 <u>Poissons réfrigérés et congelés</u>	<u>Pds. en kg</u>	<u>Valeurs en F.CFA</u>	<u>Valeurs en F.CFA.</u>
France	287	373	186.500
Belg.Luxembourg	25.937	29.552	14.776.000
Royaume Uni	12.770	9.606	4.803.000
Portugal	17.770	10.774	5.387.000
Espagne	4.025	2.645	1.322.500
Grèce	5.562	3.777	1.888.500
Sénégal	41	23	11.500
Angola	30.070	8.546	4.273.000
Burundi	690	198	99.000
Ouganda	1.740	813	406.500
Tanzanie	2.676	400	200.000
Sud.Ouest Africain .	5.250	1.897	984.500
Reste de l'Afrique .	3.563	1.740	870.000
U.S.A.	90	7,5	3.750
Pays indéterminés ..	6.600	3.593	1.796.500
TOTAL	117.072	73.950	36.975.000

030.210	<u>Poissons salés séchés et fumés</u>	<u>Poids en kg</u>	<u>Valeurs en Zaïre</u>	<u>Valeurs en F.CFA.</u>	<u>Prix moyen FOB Kg</u>
	France	751.806	211.292	105.646.000	140
	Belg.Luxembourg	4.245.987	1.167.816	583.908.000	137
	All.Occidentale	282.656	72.163	36.081.500	127
	Royaume Uni	66.300	19.341	9.670.500	145
	Islandes	152.144	40.259	20.129.500	132
	Irlande	18.750	5.075	2.537.500	135
	Norvège	269.194	81.894	40.947.000	152
	Danemark	2.500	1.035	517.500	207
	Autriche	79.980	23.405	11.702.500	146
	Portugal	26.602	7.145	3.572.500	134
	Espagne	7.729.631	2.192.305	1.064.652.500	137
	Grèce	140	55	27.500	196
	Iles Canaries	157.541	28.882	14.441.000	91
	Soudan	33.178	6.866	3.433.000	103
	Mauritanie	1.498.541	420.887	210.443.500	140
	Sénégal	7.002	1.047	523.500	74
	Libéria	50	30	15.000	50
	Togo	6	2	1.000	166
	Angola	6.908.602	1.449.697	724.848.500	104
	Ruanda	3.325	479	239.500	72
	Burundi	12.523	1.575	787.500	62
	Kenya	381.089	64.111	32.055.500	84
	Ouganda	1.819.302	350.771	175.385.500	96
	Tanzanie	61.010	16.386	8.193.000	134
	Zambie	28.661	5.230	2.615.000	91
	Reste de l'Afrique	34.393	6.119	3.059.500	88
	Antilles Néerlandes	20.000	3.052	1.526.000	76
	Israël	7.992	1.983	991.500	124
	Pakistan	15	5	2.500	166
	Hong Kong	500	472	236.000	472
	Pays indéterminés	71.986	17.480	8.740.000	121
	TOTAL	24.671.407	6.133.865	3.066.932.500	

Montant total d'importations de salés séchés en 1970 : 24.671 tonnes.

NOTE SUR LA FIXATION DES PRIX MAXIMA DE PRODUITS IMPORTES ET DE PRODUITS LOCAUX ET SUR LE MODE DE CALCUL DES PRIX DES PRODUITS IMPORTES AU ZAIRE.-

Il existe sur ce point deux arrêtés ministériels relatifs à la fixation et au mode de calcul des prix de produits importés.

1°/ - Arrêts Ministériels N° AEI/422/0053 du 19 Mars 1968 relatifs à la fixation des Prix Maxima des Produits importés et des produits locaux.

A R R E T E

Article 1er

A dater du présent arrêté, les prix de vente maxima de tous les produits locaux et importés, à l'exception de ceux qui sont repris à l'article 2 ci-dessous, seront calculés par les producteurs industriels, les importateurs, les grossistes et les détaillants d'après les règles générales fixées par les arrêtés ministériels AE/11 du 7 Janvier 1964 et AI/0023 du 6 Mars 1964 en matière d'établissement des prix de revient et des marges bénéficiaires.

Article 2.-

Toute modification des prix de produits énumérés ci-après doit faire l'objet d'une autorisation préalable : bière, sucre, cigarettes, ciment, hydrocarbures, farine de maïs, textiles locaux, poissons.

Article 3.-

Sauf dans le cas prévu à l'article 2, les producteurs industriels, les importateurs, les grossistes et les détaillants pourront ajuster librement leurs prix de vente, mais les limites fixées par les arrêtés ministériels mentionnés à l'article 1er, sous réserve d'un contrôle à posteriori du Ministre de l'Economie Nationale et de l'Industrie.

.../

2°/ - Arrêté Ministériel N° EN/022 du 20 Décembre 1969 portant mode des calculs des prix de produits importés.

Section II. CALCUL DES PRIX DE REVIENT

Article 4.-

Pour l'application du présent Arrêté, le prix de revient du grossiste d'un produit cité à l'article 7 s'obtient en ajoutant au prix d'achat défini à l'article 5 les frais accessoires énumérés à l'article 6.

Article 5.-

Le prix d'achat est constitué par la somme effectivement payée par le grossiste, déduction faite des escomptes ou remises de toute nature. Il ne peut dépasser le prix maximum du produit à l'époque de l'achat dans les pays d'origine ou de provenance. Les majorations des prix provenant de ventes successives en "Coût Assurance Frêt (CAF)", ou en dépôt de douanes ne peuvent être retenues par le grossiste pour la détermination du prix d'achat du produit importé.

Article 6.-

Les frais accessoires qui peuvent être ajoutés au prix d'achat sont énumérés limitativement ci-après :

- 1°/ - Frais de manutention à partir du lieu d'origine ou de provenance jusqu'à la "mise sur wagon ou camion" après dédouanement (en cas de vente sur wagon ou camion départ frontière congolaise) ou jusqu'à la mise en magasin de l'importateur (en cas de vente "sortie magasin importateur) ;

L'incorporation par le grossiste de ces frais au prix de revient est conditionnée par la présentation d'une pièce justifiant qu'ils ont été effectivement exposés.

.../

- 2°/ - Frais de transport établis dans les mêmes conditions qu'au premier paragraphe ci-dessus ;
- 3°/ - Frais de déchet, de coulage, à la double condition qu'ils soient constatés par un document officiel (certificat de pesage, vérification douanière etc...) et qu'ils ne soient pas couverts par une assurance ;
- 4°/ - Frais d'assurance d'usage ;
- 5°/ - Droits de sortie et autres droits analogues ;
- 6°/ - Droits de douane et taxes perçues sur le territoire congolais ;
- 7°/ - Frais de magasinage en cas de passage en entrepôt de douane, s'il est prouvé que l'importateur n'a pas pu en assurer le retraitement par l'effet d'une force majeure ;
- 8°/ - Frais d'amortissement dont le montant est fixé forfaitairement à 2 % du prix Coût Frêt (C.F.) frontière congolaise ;
- 9°/ - Les frais bancaires à l'exclusion des intérêts ;
- 10°/ - Les frais provoqués par l'intervention de la Société Congolaise de Surveillance :

Eventuellement

- 11°/ - Les frais de modification, de présentation ou de transformation accessoires, lorsque le produit est revendu en l'état ;
- les frais de dépôt dans les entrepôts frigorifiques, frais dont le montant est fixé forfaitairement à 3 % du prix "Coût Frêt" frontière Congolaise, La justification par document pourra toutefois être exigée ; par "entrepôts frigorifiques" il faut entendre les installations industrielles autonomes destinées à la fabrication du froid, à l'exclusion des armoires frigorifiques.

Pour l'application du paragraphe 7° ci-dessus, les difficultés de trésorerie de l'importateur empêchant les paiements des droits de douane ou le retraitement des marchandises en temps utile ne peuvent pas être prises en considération.

Article 7.-

Pour l'application du présent Arrêté, le prix de revient du détaillant vendant un produit importé cité à l'article 7 s'obtient par l'addition des éléments suivants :

- a) prix d'achat au grossiste ;
- b) frais de manutention à partir du lieu d'achat jusqu'au lieu de destination à la condition que ces frais soient prouvés par des pièces comptables ;
- c) frais de transport établis de la même manière ;
- d) frais de déchet, de coulage à la double condition qu'ils soient constatés par un document officiel et qu'ils ne soient pas couverts par une assurance ;
- e) frais d'assurance d'usage ;
- f) frais d'amortissement, dont le montant est fixé forfaitairement à 2 % du prix d'achat.

Ces éléments ne peuvent pas être cumulés avec ceux intervenant dans le calcul du prix de revient du grossiste.

Section III. DES MARGES BENEFICIAIRES**Article 8.-**

Les grossistes et les détaillants ne sont pas autorisés à revendre les produits importés énumérés ci-après à un prix supérieur aux prix obtenus en ajoutant au prix de revient défini aux articles 8 et 9. :

.../

77.-

<u>A. PRODUITS ALIMENTAIRES</u>	<u>GROSSISTES</u>	<u>DETAILLANTS</u>
	₹	₹
- Aliment de régime	12	15
- Beurre frais	12	20
- Beurre en boîtes	12	20
- Beurre pasteurisé	12	20
- Café torréfié (sur base de prix de revient du café vert)	12	15
- Chocolat et articles en chocolat	12	22
- Confiserie	12	22
- Farine de froment	10	10
- Farine autre	12	15
- Féculent	12	15
- Fromage frais mou	12	20
- Fromage frais dur	10	20
- Fruits frais	20	22
- Huile alimentaire	12	15
- Haricot sec	10	15
- Jambon cuit, charcuterie, saucisson, filet d'Anvers :		
- en emballages non hermétiques	14	22
- en emballages hermétiques	12	20
- Jambon fumé	12	22
- Lait en poudre	10	15
- Lait liquide, concentré, condensé en boîtes	12	15
- Lards en pans	12	22
- Légumes et fruits secs ou déshydratés en vrac	12	20
- Levure sèche	12	22
- Margarine	12	15
- Oeufs	12	15
- Pâtes alimentaires, biscuits	12	20

.../

- PRODUITS ALIMENTAIRES (suite)	GROSSISTES	DETAILLANTS
	₹	₹
- Poisson frais, mollusque, crustacés	14	25
- Poisson congelé ou surgelé	14	25
- Poisson séché, fumé, salé	12	20
- Pomme de terre	10	20
- Riz	10	15
- Sel en boîte	12	15
- Sel en sac	12	20
- Sirop, jus de fruits	12	20
- spiritueux et liqueurs	12	15
- Sucre	10	15
Viande de boeuf	12	22
- Viande de porc	12	22
- Viande Autre	12	22
- Abats	12	20
- Vinaigre	12	20
- Vin en dame-jeanne, on barils	12	15
- Vin, bières, eaux, en bouteille	12	15
- Volaille abattue	12	15
- Whisky	12	15

.../

ETUDE DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

AU GABON

AVANT - P R O P O S

- I.- **RÉSUMÉ ANALYTIQUE et DÉFINITION DU MARCHÉ**
- II.- **ÉVALUATION DE LA PRODUCTION**
- III.- **IMPORTATIONS**
- IV.- **CONCLUSIONS et RECOMMANDATIONS**
- V.- **STATISTIQUES**

AVANT - PROPOS

Nous tenons à exprimer notre sincère gratitude aux personnes ci-après qui ont bien voulu nous assister de leurs conseils, mettre à disposition leur documentation et faciliter la tâche de la mission.

M. GUYER,

Directeur Projet ONUDI
PNUD - LIBREVILLE

M. DUMONT

Conseiller Technique à la
Direction des PECHES et son
personnel technique

M. Le Directeur

de la CHAMBRE DE COMMERCE DE LIBREVILLE
et son personnel technique

M. Le Directeur

de l'OFFICE NATIONAL DE STATISTIQUES
B.P. 2081 - LIBREVILLE

I. RESUME ANALYTIQUE

DEFINITION DU MARCHÉ POTENTIEL

La consommation actuelle du GABON en poissons est évaluée à 5.000 tonnes, ce qui représente 7,5 Kg. par habitant et par année.

- Les pêches maritimes gabonaises ne produisent que 3.000 tonnes par an. Quant à la production de la pêche artisanale, elle atteint à peine 165 tonnes.
- Pour combler le déficit en protéines, le Gabon fait appel aux importations, principalement de poisson séché et séché-salé qui représente plus de 98 % des importations totales de poissons.
- Les importations de poissons séchés et séchés-salés ou fumés ont passé de 332.5 tonnes en 1969 à plus de 716 tonnes en 1970. On peut considérer que le Gabon importe en poisson séché l'équivalent de 2.000 tonnes de poisson frais.
- Néanmoins, on considère que le marché pourrait absorber près de 2.000 tonnes de poissons séchés ou salés-séchés, car les besoins en protéines devraient être au minimum de 15 Kg. de poisson par habitant et par an.
- Selon les statistiques d'importation, le poisson salé-séché a la préférence des consommateurs, ce qui offre au Sénégal des débouchés importants pour des espèces dont le prix de commercialisation CIF se situerait entre 120.- et 180 F.CFA au Kg., selon les espèces. On peut évaluer ce marché à plus de 200 tonnes.
- Les importations de poissons frais et congelés ont passé de 3 tonnes, en 1969, à 13 tonnes en 1970.
- Bien que les débouchés soient modestes, le marché se prête particulièrement aux exportations de poissons préparés surgelés en boîtes (type "Igle" et "Findus"), car les prix pratiqués à Libreville sont très élevés.

II. EVALUATION DE LA PRODUCTION

La situation générale des pêches maritimes au Gabon est caractérisée par un développement rapide depuis 1970 de la production industrielle destinée au marché intérieur, et une stagnation du secteur artisanal.

A.- LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

En 1971, une flotille de 7 bateaux répartis entre 4 armements a débarqué 1.362 tonnes de poissons de chalut au cours du 1er semestre. Il est probable que la production annuelle sera comprise entre 2.500 et 3.000 tonnes. On s'attend, pour 1972, à une sensible augmentation de cette production, avec l'installation d'un nouvel armement "Sogapêche" qui fonctionne depuis Mai 1972.

B.- LA PRODUCTION ARTISANALE

Elle n'a été que de 165 tonnes en 1971.

Le développement de ce secteur se heurte aux difficultés de conservation des produits pêchés. Pour la première fois en 1971, des chiffres de production ont été relevés sur les principaux marchés de Libreville et de Port-Gentil.

À Mayumba, un centre frigorifique équipé d'une fabrique de glace et d'une chambre froide est en voie d'achèvement. Sa mise en fonction est prévue dans le courant du deuxième semestre 1972. Il s'agit du premier des quatre centres frigorifiques pour la pêche artisanale prévus par le deuxième plan quinquennal.

Dans ce même plan, est prévu un projet visant à augmenter les apports des pêcheries artisanales de 2.000 tonnes par an environ, grâce à la mise sur pied d'une infrastructure importante et moderne.

Ce projet devrait être achevé en 1972 ; le coût total est estimé à 175 millions de F.CFA.

.../

Il est prévu de créer 7 centres : Mayumba, Lambaréné, Omboué, Cocobeach, Thibanga, Oyem et Lobamba.

C'est un projet très ambitieux, puisqu'il se propose d'augmenter les apports des pêcheries artisanales de 2.000 tonnes, alors qu'il n'existe pas de tradition de pêche artisanale au Gabon.

III.- IMPORTATIONS

Les importations gabonaises en produits de la pêche sont en augmentation constante.

C'est ainsi qu'entre 1969 et 1970, le montant total des importations a passé de 59 millions de F.CFA à plus de 130 millions de F.CFA. (52 millions de F.CFA pour les 8 premiers mois de 1972).

A.- POISSONS SURGELÉS

- Le Gabon n'importe que 13 tonnes de poissons surgelés, destinés au ravitaillement de la capitale uniquement.
- Les prix d'importation CIF Libreville sont d'environ 300 F.CFA le Kg. en moyenne, soit environ deux fois plus élevés que le prix du maroyage sur les marchés pour des espèces comme les capitaines, daurades, bars, soles, etc...

Il faut reconnaître que la demande en poisson frais ne peut être satisfaite, ce qui justifie cette politique de prix.

B.- POISSONS SÈCHES et SALÉS-SÈCHES

Les importations en produits conservés salés-séchés, qui représentent plus du 95 % des importations, provenaient, pour 1970, en majeure partie de France (50 %), Belgique (23 %) et Mauritanie (20 %).

On consomme dix fois plus de poissons salés-séchés (klippfish) que de poissons séchés (stockfish). Par poissons séchés, on entend également les espèces de grandes tailles, à chair ferme, telles que la morue.

.../

POLITIQUE DES PRIX

Les prix moyens ont passé de 140 F.CFA le Kg. en 1969, à 155 F.CFA en 1970, 170 F.CFA en 1971, pour atteindre 200 F.CFA en 1972 (8 premiers mois).

La Mauritanie a obtenu un prix moyen de 207 F.CFA en 1972, pour des filets de poissons salés-séchés.

Par contre, le Sénégal a exporté 16 tonnes en 1972, au prix de 51.- F.CFA le Kg. (Même s'il s'agit de requin, ce prix paraît nettement trop bas).

Remarque : Si l'on se reporte, par contre, aux statistiques sénégalaises, le Sénégal aurait exporté en 1972 (durant les 9 premiers mois) 5,3 tonnes de poissons salés-séchés au prix de 122 F.CFA le Kg.

Etant donné ce qui précède :

- a) Pour les produits surgelés (filets et portions familiales de type "Igle" ou "Findus", nous estimons que le Sénégal peut prendre une part du marché correspondant à 5 tonnes environ dans les cinq prochaines années. Prix moyen : 400 F.CFA le Kg. (chiffre d'affaires : environ 2 millions de F.CFA.)
- b) Nous évaluons à 200 tonnes le marché potentiel d'exportation du Sénégal en poissons salés-séchés. Compte tenu d'une échelle de prix pouvant varier entre 120.- et 200 F.CFA le Kg., suivant les espèces (capitaine, mulot, silure, requin, etc.), cela représenterait un chiffre d'affaires moyen de 32 millions de F.CFA.

.../

IV.- CONCLUSIONS et RECOMMANDATIONS

CONCLUSIONS

- Le Gabon sera encore, pendant très longtemps, tributaire de l'étranger pour son ravitaillement en poissons salés-séchés qui constituent environ le 50 % de la consommation en poissons.
- Le niveau de vie élevé dans les zones urbaines permet également d'envisager un programme diversifié de produits préparés, soit filets fumés de capitaines (succédané du saumon), ainsi que des portions de filets surgelés etc..., qui permettraient de réaliser un chiffre d'affaires d'environ 5 millions de F.CFA dans les prochaines années.

Libreville dispose d'un vaste supermarché moderne avec meubles isothermes.

RECOMMANDATIONS

Dans le cadre d'un programme général d'exportation des produits de la pêche préparés, il nous paraît opportun d'inclure le Gabon aux côtes du Zaïre et du Congo-Brazzaville, puisque les caractéristiques du marché - quant à la nature des produits exportables et la politique des prix - sont sensiblement identiques.

Voir études d'avant-projets pour les produits précités en annexe.

V. STATISTIQUES

La Direction Générale de la statistique à Libreville ayant été victime d'un incendie qui a ravagé les 2/3 des documents statistiques, nous n'avons pu disposer que des statistiques de 1969 et 1970.

a) Prix Moyens au détail du poisson au Gabon

	<u>1969</u>	<u>1970</u>	<u>1971</u>
Capitaine frais au kg	140	151	146
Bar frais au kg	138	140	146
Sardine fraîche au kg	52	49	61
Sardine fumée au kg	140	176	225
Corvina séché au kg	242	259	320
Maquereau frais au kg	110	135	144
Solo au kg	160	148	130
Capitaine gros au kg	130	124	115

b) Importations 1969

	<u>Poids en kg</u>	<u> Valeurs loco- frontière en F.C.F.A.</u>	<u>P. Moyens FOB</u>
030.110 <u>Poissons d'eau douce</u>	339	221.800	654
030.121 <u>Thon frais et sardinelles</u>	250	70.900	283
030.129 <u>autres poissons de Mer</u>			
France	1.473	847.000	575
<u>Total</u>	1.858	1.036.700	
030.201 <u>Merques (France)</u>	1.281	428.200	334
030.211 <u>Merques en filets (France)</u>	836	267.700	320
030.211 <u>Stockfish en filets ou autres</u>			
France	71.140	10.130.100	142
Espagne	1.450	186.800	128
Mauritanie ..	21.399	3.169.312	148
<u>Total</u>	93.989	13.486.212	

030.219 <u>Merises séchées</u>	Poids en kg	Valeurs loco- frontière en P.C.F.A.	P.moyens FOB
France	83.450	9.968.596	119
Bolg.Luxembourg	54.335	7.261.284	133
Royaume Uni	46	27.500	597
Islande	2.250	515.700	229
Espagne	1.012	129.900	128
Mauritanie	86.860	12.348.828	142
Guinée Espagnole	600	72.000	120
Afrique du Sud	56	23.400	417
<u>Total</u>	228.609	30.347.208	
030.221 <u>Sardines (France)</u>	297	87.500	
<u>Total</u>	317	93.300	
030.291 <u>Autres poissons salés en Coisane</u>			
France	1.622	1.726.800	1.064
Islande	30	29.000	966
Danemark	68	106.800	1.570
Espagne	85	40.600	477
Afrique du Sud	31	7.500	241
<u>Total</u>	1.836	1.910.700	
030.299 <u>Autres poissons salés près autres</u>			
France	206	55.400	268
Espagne	30	3.000	100
Mauritanie	7.557	833.800	110
<u>Total</u>	7.793	892.200	

.../

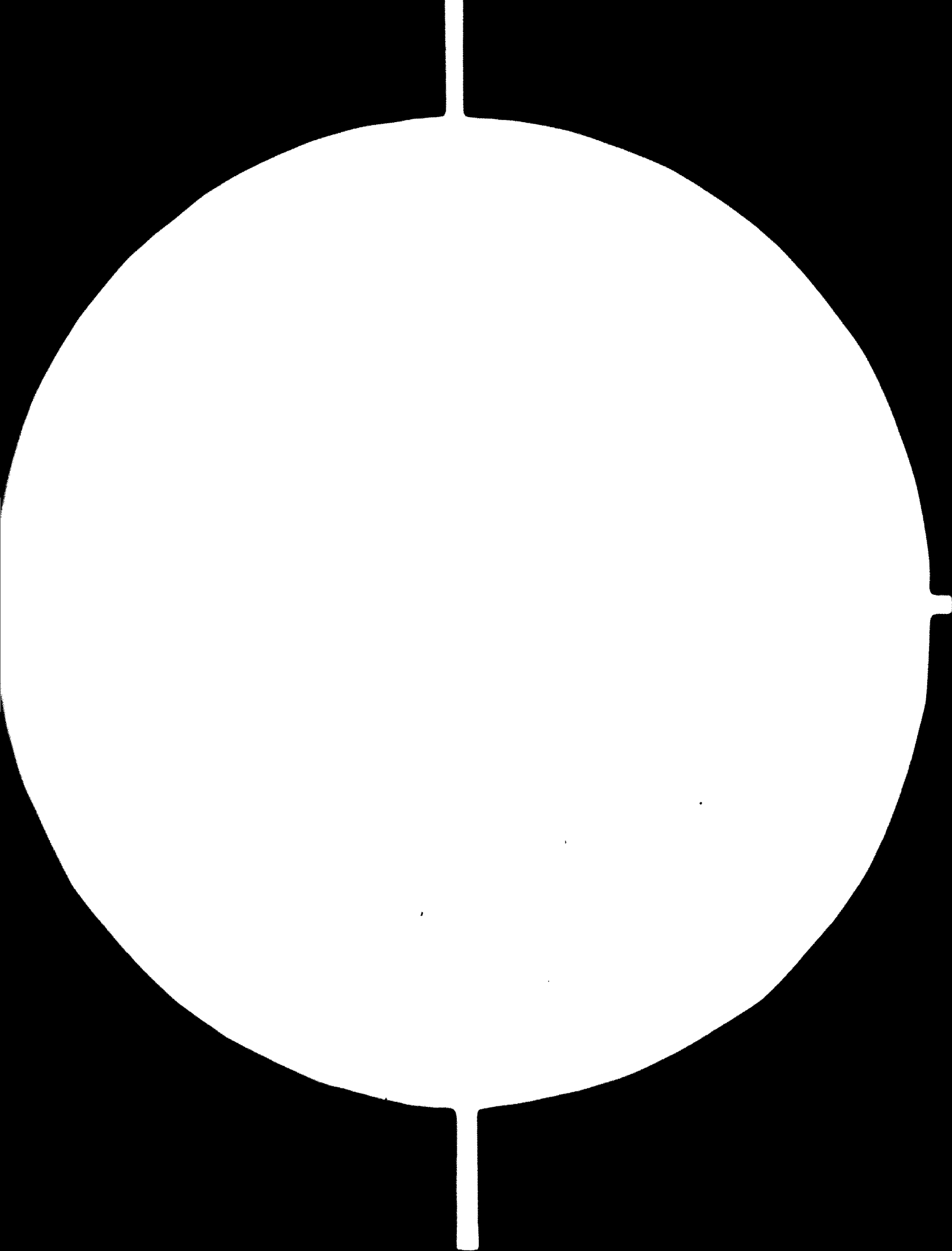
C-614



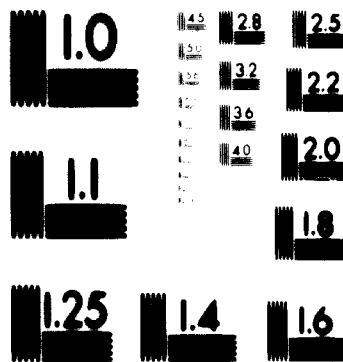
85.01.18

AD.86.07

ILL 5.5+10



2 OF 3



MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART
NATIONAL BUREAU OF STANDARDS
STANDARD REFERENCE MATERIAL 1010a
(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)

24 x
F

B) Importations 1970

<u>030.110 Poissons d'eau douce</u>	<u>Pds. en kg.</u>	<u>Valeurs en</u> <u>F. 000 F. 1000-</u> <u>frontière</u>	<u>Quantités</u> <u>en kg.</u>
France	1.038	716.500	690
Belg. Luxembourg	49	41.400	844
Norvège	5	4.600	920
<u>Total</u>	<u>1.092</u>	<u>762.500</u>	
<u>030.121 Thon frais et sardinelles</u>			
France	275	73.800	268
<u>030.129 Autres poissons de mer</u>			
France	6.688	1.598.100	238
Belg. Luxembourg	393	198.700	905
Pays-Bas	20	6.700	335
Royaume Uni	33	38.900	1.178
Norvège	384	178.700	551
Danemark	30	22.000	733
Sénégal	262	163.100	622
Afrique du Sud	795	164.400	206
<u>Total</u>	<u>8.545</u>	<u>2.370.600</u>	
<u>030.210 Harengs</u>			
France	1.418	672.600	474
<u>Total</u>	<u>1.418</u>	<u>672.600</u>	
<u>030.211 Harengs en filets</u>			
France	1.862	691.300	371
<u>Total</u>	<u>1.862</u>	<u>691.300</u>	

.../

030.212 <u>Stockfish en filets ou autres</u>	Poids en kg	Valueur F.C.M.A. 1000 Croations	F. moyenn T.M.
France	29.279	4.128.200	140
Allemagne Fédérale	7.965	485.900	61
Islande	7.803	1.954.000	250
Norvège	15.180	3.159.900	208
Espagne	1.000	48.000	48
<u>Total</u>	<u>61.227</u>	<u>9.776.000</u>	
030.213 <u>Kilopfish en filets ou autres</u>			
France	79.803	14.178.211	179
Belg.-Luxembourg	1.480	280.900	197
Mauritanie	35.772	5.438.836	152
<u>Total</u>	<u>116.255</u>	<u>19.897.947</u>	
030.219 <u>Morue autres</u>			
France	270.355	40.515.120	149
Belg.-Luxembourg	162.362	25.558.203	198
Espagne	2.995	382.000	127
Mauritanie	93.899	14.153.660	190
<u>Total</u>	<u>529.611</u>	<u>80.608.983</u>	
030.221 <u>Sardines</u>			
France	70	25.600	-
Espagne	920	82.500	-
<u>Total</u>	<u>990</u>	<u>108.100</u>	

oocd

030.891 <u>Autras raissons valés</u> <u>en Galleg</u>	<u>Pds. en kg</u>	<u>Valours loco-</u> <u>quantités en</u> <u>1974</u>	<u>Removans</u> <u>1974</u>
Franco	7.069	3.397.208	480
Norvège	2	9.900	4.950
Espagno	501	168.700	336
Danemark	25	72.900	3.147
Côte d'Ivoire	240	25.500	106
Afrique du Sud	27	21.900	811
<u>Total</u>	<u>7.862</u>	<u>3.696.100</u>	
030.899 <u>Autras raissons valés</u> <u>autres</u>			
Norvège	118	65.400	784
Espagno	250	38.000	120
<u>Total</u>	<u>368</u>	<u>103.400</u>	

.../

DOCUMENTATION COMPLÉMENTAIRE

Les pièces ci-après qui ne sont pas annexées au rapport, peuvent être consultées ou demandées au Centre de Documentation de la SO.NE.PI.

- Liste des navires de pêche battant pavillon gabonais.
- Quantités de poissons de mer débarqués à Libreville en 1971
- Quantités de crevettes débarquées à Libreville en 1970
- Production des pêches artisanales en 1971
- Bulletin mensuel de statistique (mars-avril 1972)

ETUDE DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

AU DANOMBY

AVANT - PROPOS

- I. RENDRE ANALYTIQUE
 DEFINITION DU MARCHÉ POTENTIEL
 CONCLUSIONS

- II. SITUATION DE LA PÊCHE AU DANOMBY
 POLITIQUE DES PRIX

- III. STATISTIQUES D'IMPORTATION 1971

AVANT - P R O P O S

Nous tenons à exprimer notre vive gratitude aux personnes ci-après qui ont bien voulu nous assister de leurs conseils, nous communiquer leur documentation et faciliter la tâche de la mission.

M. Charles E. ROEMER Assistant Représentant Résident du
Programme des Nations-Unies
pour le Développement - PNUD
B.P. 506 - Tél. : 30-45/46 COTONOU

M. Le Directeur du Service DES PECHE
et son personnel - COTONOU

M. ACCOMBERT Direction du SERVICE DE LA STATISTIQUE

M. ASSURON Directeur de la
CHAMBRE DE COMMERCE - COTONOU

I. RESUME ANALYTIQUE

DEFINITION DU MARCHÉ POTENTIEL

- La consommation actuelle du Dahomey en produits de la pêche est estimée à 38.000 tonnes ce qui, pour une population de 2.600.000 âmes, correspond à une consommation de 14,6 Kg. par habitant par année.
- Ce taux assez élevé s'explique du fait que le pays produit 85 % du poisson consommé.
- Il faut toutefois, signaler que 57 % des mises à terre proviennent de la pêche dans les eaux intérieures (lagunes, fleuves, rivières et lacs). La surpopulation locale, due à une poussée démographique très élevée de la population de pêcheurs a conduit à une surexploitation des eaux et à une faible rentabilité des pêches. D'autre part, la construction du Port de Cotonou qui met la mer en communication permanente avec le Lac Nokoué et la lagune de Porto-Novo, rompant ainsi le cycle traditionnel de l'ouverture et de la fermeture du chenal (2 - 3 ans) a également contribué à la chute progressive de la production qui est passée de 26.000 tonnes à 22.000 tonnes en l'espace de quelques années.
- L'augmentation de la production interne, qui a passé de 29.000 tonnes en 1968 à 32.000 tonnes en 1971 provient uniquement du développement de la pêche industrielle qui a quintuplé sa production en l'espace de cinq ans.
- L'accroissement des importations dépendra, à l'avenir, du développement de la pêche industrielle uniquement.

.../

Ce problème de la pêche industrielle se pose d'une manière assez complexe si l'on considère que le littoral ne compte que 125 km. de côte et que le plateau continental est très étroit (12 milles en moyenne). La construction d'un port de pêche à Cotonou figure au plan de développement, ce qui amènera probablement un accroissement de l'armement en chalutiers.

CONCLUSIONS

- Les importations en poisson congelé peuvent être estimées, à court terme, à 5.000 tonnes. Elles sont satisfaites actuellement par les armements soviétiques qui pêchent en dehors des eaux territoriales et ravitaillent le pays en poissons divers, au prix moyen de 40 F.CFA le Kg. (plus de 90 % en tonnage).
- Le marché potentiel pour le Sénégal est négligeable en ce qui concerne le poisson surgelé et peut être estimé à 50 tonnes environ pour du poisson salé-séché dont le prix se situerait entre 60.- et 80.- F.CFA le Kg., type requin salé-séché, par exemple.
- Aucun projet spécifique n'a été retenu par la mission en ce qui concerne le Dahomey et les préparations de poisson, étant donné la faible dimension du marché.

II. SITUATION DE LA PECHE AU DAHOMEY EN 1972

TABIEAU RECAPITULATIVE DE LA SITUATION DE LA PECHE AU DAHOMEY

	PRODUCTION (en tonnes)							COMMERCIALISATION (en tonnes)				
	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1966	1967	1968	1969	1970	1971
Pêche dans les lacs intérieurs (lagunes, fleuves, rivières, lacs)	25.000	25.200	25.095	25.095	25.000	22.500	29.449	28.246	29.232	29.216	30.892	32.016
Pêche maritime traditionnelle	3.715	3.598	3.920	4.000	4.000	4.100		NON	CONTROLLESS			
Pêche indus- trielle	789	1.480	1.666	2.438	4.215	5.816	531	321	50,8	315	322,5	400
Importation poisson congelé	4.000	3.200	3.200	2.800	2.287	4.200						

II. SITUATION DE LA PECHÉ AU DAHOMEY

1°/ - LA PECHÉ MARITIME

A) Pêche Industrielle

Au départ, la plupart de licences de pêches furent accaparées par des Sociétés de maroyage locales qui prirent des bateaux étrangers on courtage ; ceux-ci, liés par contrat de fourniture du poisson à des prix dérisoires, n'ont pu travailler dans des conditions économiquement valables. Quelques-uns ont quitté Cotonou, provoquant une carence continuelle on poisson frais.

Résultat de cette crise en 1966 = 785 tonnes de poissons débarqués par 3 chalutiers au lieu de 1.500 tonnes en 1965.

Afin de fournir des garanties aux amateurs sérieux, un décret signé le 16/7/1966 est venu supprimer les licences de pêche accordées aux maroyeurs et les a remplacées par des licences d'armement.

En 1971, la pêche industrielle a produit 5.816 tonnes de poissons divers pour une valeur estimée à 306.350.000 F.CFA.

Composition de l'armement : 9 chalutiers.

Cependant, la demande n'est pas satisfaite et le Dahomey est obligé d'importer du poisson c'est ainsi que pour l'année 1971, le Dahomey a importé de la Russie 4.200 tonnes de poissons congelés.

B) La Pêche Artisanale Maritime

Elle intéresse 3.000 pêcheurs disposant de 500 pirogues dont 13 % environ sont motorisées.

.../

Pour mieux organiser la pêche artisanale, traditionnelle et motorisée il a été créé des groupes coopératifs ou pré-coopératifs.

Pour rendre ces groupes économiquement viables, le Service des Pêches du Dahomey a jugé nécessaire de diversifier leurs techniques de pêche, outre le développement de la pêche aux lignes, l'on note la vulgarisation à partir de 1966 de la pêche aux filets à requins, aux filets à sardinelles et aux sennes de plage en nylon.

Aussi, en 1971, la pêche piroguière a produit 4.100 tonnes de poissons divers d'une valeur au niveau du producteur (50 F.CFA en moyenne) de l'ordre de 52 millions de F.CFA.

2°/ - LA PÊCHE LAGUNAIRE ET FLUVIALE

A) Pêche Lagunaire

Elle reste très active dans le Bas-Dahomey où les lagunes couvrent 20.000 à 30.000 ha (en période de crue). On estime que chaque jour, près de 20.000 pêcheurs sont en activité sur ces lagunes.

La production a atteint 14.000 tonnes en 1971 dont 8.151 tonnes pour le lac Ahéné et 5.849 tonnes pour le Lac Nokoné et autres lagunes côtières.

B) Pêche Fluviale

Les estimations de la production pour les fleuves Ouémé et Niger sont de 7.656 tonnes.

.../

AVENIR DE LA PÊCHE AU DAHOMEY

Pour promouvoir l'industrie de la pêche au Dahomey, deux grandes actions ont été entreprises :

1°/ - Un plan d'organisation

Ce premier plan a pour but de répondre à certains besoins immédiats : donner aux pêcheurs la possibilité d'être parfaitement équipés en engins de pêche et assurer une pleine utilisation des captures par un traitement meilleur et une évacuation rapide des produits traités.

2°/ - Un plan de modernisation

Ce plan porte, sur les deux domaines de la pêche et de l'industrialisation des produits de la pêche.

En ce qui concerne la pêche artisanale deux opérations sont entreprises :

- la motorisation des pirogues de mer,
- l'introduction d'engins de pêche nouveaux.

En ce qui concerne la pêche industrielle, la construction du port de pêche :

On constate donc que la production intérieure ne pouvant satisfaire la demande, le Dahomey devra, pendant plusieurs années encore, recourir aux importations de poissons qui sont débarquées par les armements étrangers pêchant hors du littoral.

Prix moyen au Kg.

- Importations poisson	1969	2.808 tonnes	33 F.CFA.
- Importations poisson	1970	2.295 tonnes	39 F.CFA.
- Importations poisson	1971	3.702 tonnes	39 F.CFA.

.../

POLITIQUE DES PRIXPRIX MOYENS A LA PRODUCTION POUR LES PRINCIPALES ESPECES

	1970			1971		
	50	à	70 F. le kg	50	à	70 F. le kg
Sardinelles	50	à	70 F. le kg	50	à	70 F. le kg
Bars	65	"	"	75	"	"
Capitains	45	"	"	75	"	"
Machoirons	30	"	"	35	"	"
Dorades	70	"	"	80	"	"
Haies	25	"	"	80	"	"
Solos	30	"	"	40	"	"

PRIX DE VENTE AU DETAIL POUR LES PRODUITS DE LA PECHE EN 1969

(Source : Direction de la Statistique)

Bar	113 F.CFA (moyenne de l'année)
Sole	112 "
Sardine, carpe	94 "
Daurade	129 "
Poissons fumés	153 "
Poissons salés-séchés	224 "

Note : - En 1972, on constate une augmentation de 20 % à 25 % sur les prix 1969.-

.../

III. STATISTIQUES D'IMPORTATION 1971

01/ 030.119	<u>Poissons réfrigérés et congelés</u>	<u>L.OTA</u>	<u>Tonnes</u>
	Togo	216.000	6,9
	France	495.000	0,4
	Italie	835.000	39,2
	Danemark	7.000	-
	U.R.S.S.	122.150.000	3.415,4
		<u>123.703.000</u>	<u>3.451,9</u>
01/ 030.201	<u>Marques salées, etc.</u>		
	Togo	94.000	3,1
	France	233.000	0,5
		<u>327.000</u>	<u>3,6</u>
01/ 030.210	<u>Marques salées, etc.</u>		
	France	223.000	0,4
	Islande	1.754.000	99,4
	Danemark	100.000	0,9
		<u>2.072.000</u>	<u>100,7</u>
01/ 030.231	<u>Autres poissons salés</u>		
	Mauritanie	190.000	1,2
	Togo	690.000	23,2
	Nigéria	127.000	3,8
	France	1.351.000	0,6
	Pays-Bas	42.000	0,9
	Norvège	5.525.000	99,5
	Danemark	17.000	-
		<u>7.942.000</u>	<u>129,2</u>

.../

PROGRESSION DES IMPORTATIONS EN VALEURS

1965	:	66.539.000	F.CFA.
1966	:	83.363.000	"
1967	:	89.374.000	"
1968	:	94.623.000	"
1969	:	58.025.000	"
1970	:	90.290.000	"
1971	:	137.277.000	"

ETUDE DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

AU CAMEROUN

AVANT - PROPOS

- I. **RECHERCHE ANALYTIQUE**
 - DEFINITION DU MARCHÉ POTENTIEL
 - CONCLUSIONS
- II. **SITUATION DE LA PÊCHE AU CAMEROUN**
- III. **STATISTIQUE D'INFORMATION**

AVANT - PROPOS

Nous tenons à exprimer nos vifs remerciements à Monsieur le Directeur du SERVICE DES PÊCHES, ainsi qu'à Monsieur le Directeur et au personnel des services de la CHAMBRE DE COMMERCE à DOUALA, qui ont bien voulu faciliter notre enquête.

I. RESUME ANALYTIQUE

DEFINITION DU MARCHÉ POTENTIEL

- Il est difficile de se faire une idée exacte de la production de la pêche au Cameroun, car les apports de la pêche artisanale ne font pas l'objet d'un recensement digne de foi, étant donné qu'une grande partie des pêcheurs sont nigériens et exportent eux-mêmes le produit de leur pêche.

L'estimation porte sur 30.000 tonnes de poissons environ pour le ravitaillement du pays, en ce qui concerne la pêche artisanale.

- La pêche industrielle maritime produit environ 16.000 tonnes de poisson par an.

- Les importations en poissons réfrigérés et congelés qui, comme au Dahomey, sont l'apanage des armements russes, ne portent que sur 3.500 tonnes (en 1971).

- A cela s'ajoutent environ 1.900 tonnes de poisson séché (stockfish) en provenance des pays nordiques (correspondant à environ 6.000 tonnes de poisson frais).

- La consommation du Cameroun serait d'environ 56.000 tonnes, ce qui pour une population de près de 6 millions d'habitants - supposerait une consommation de 9,3 Kg. par habitant et par an.

- Notons toutefois, qu'après la Côte d'Ivoire, le Cameroun est le plus grand marché d'importation de conserves de poissons avec 1.800 tonnes pour une valeur de 220 millions de F.CFA.

.../

CONCLUSIONS

Pour le Sénégal, le marché potentiel camerounais est extrêmement restreint en ce qui concerne le poisson surgelé, l'approvisionnement étant assuré par des armements étrangers - russes en particulier - qui pratiquent des prix non concurrentiels.

- Quant aux préparations de poissons salés-séchés, il est pratiquement nul, puisqu'il semble que les Camerounais aient adopté les habitudes du Nigéria de consommer du poisson séché à chair ferme, c'est-à-dire la morue (stockfish) de préférence au poisson salé-séché (klippfish).
- Le seul secteur potentiel résiderait dans l'exportation de conserves de poissons. En 1971, le Sénégal a exporté 10,2 tonnes de conserves, pour un montant de 3,9 millions de F.CFA, contre 6,2 tonnes en 1970.
- Aucun projet particulier n'est envisagé par la mission pour le développement des exportations vers le Cameroun en ce qui concerne les préparations de poissons relevant de la pêche artisanale.

.../

II. SITUATION DE LA PECHE AU CAMEROUN

La production globale de la pêche camerounaise pourrait atteindre en 1980 environ 63.000 T. dont 4.510 T. au Cameroun Occidental.

La pêche en eau douce

Elle est pratiquée dans le bassin tohadien (Logone, Chari, rives du lac), dans celui de la Bénoué et dans ceux des bassins fluviaux de la forêt dense.

La pêche artisanale

Elle est pratiquée le long des rives du Wouri, aux environs de Kribi, et, au Cameroun Occidental, de Victoria et de N'dian par quelques 4.500 pirogues et 12.700 pêcheurs.

Il semble que les quantités débarquées par ce secteur ne progressent pas, l'essentiel de la production est constitué d'ethmaloses (bongas).

La valeur au débarquement de la pêche maritime artisanale peut être estimée à 833 millions de Frs.CFA.

La pêche maritime industrielle

Elle est pratiquée actuellement par 7 armements, qui disposent de 23 chalutiers pour le poisson frais et 13 crevettiers auxquels s'ajoutent 5 bateaux congélateurs. Soit : l'Armement Cotonneq, les Pêcheries camerounaises (PECAM) et la SOPECOBA-CAMEROUN, et trois plus récentes, la Sté.Africaine de Pêche Industrielle (SAPI), créée en 1965, la Société d'Armement et de Pêches au Cameroun, créée en Juillet 1968.

.../

- La SIPEC dont les investissements s'élèvent déjà à 1 milliard F.CFA qui dispose actuellement de chalutiers congélateurs d'une capacité globale de 7.200 T., d'un crevettier congélateur, d'un entrepôt frigorifique de 1.500 T. à - 30°c et d'une chaîne de froid composée de 2 wagons et 6 camions isothermes pour la distribution du poisson dans l'intérieur du pays et d'une dizaine de chambres de stockage.

EVOLUTION DE LA PRODUCTION

Cette évolution correspond d'abord à une stagnation de 1965 (2.500 T.) à 1959 (2.850 T.), puis à un développement de 1960 à 1966 (11.329 T.) et une nouvelle stagnation en 1967 (11.298 T. dont 3.386 T. pour Cotonneq, 3.493 T. pour SOPECOBA, 2.657 T. pour la PECAM et 1841 T. pour la SAPI).

Avec la mise en service de la SIPEC les prévisions pour 1969-1970 ont porté sur 16.000 T. de poisson.

L'EQUIPEMENT ET L'INDUSTRIALISATION, longtemps insuffisants, ont fait des progrès ces dernières années.

Le port de pêche de Douala qui comprend un quai de 128 m de long et un bâtiment de 1.600 m² (aire de triage et de conditionnement, chambre froide) ne permet pas l'accostage de chalutiers congélateurs en raison de sa faible profondeur.

LES PROJETS EN COURS

Ils comportent notamment :

- la mise en service d'un troisième chalutier (5.000 T. de poisson) par la SIPEC et l'extension des moyens de sa chaîne de froid. L'armement de Douala comprendrait ainsi 32 navires dont 3 chalutiers congélateurs.
- La création d'une usine de farine de poisson également par la SIPEC.

.../

- La création d'une conserverie et d'une usine de transformation des crevettes à Kribi, par la Sté. la Crevette de Kribi, créée en 1968.

La production de la pêche maritime camerounaise pourrait ainsi atteindre en 1980 au moins 50.000 tonnes dont :

- 20.000 T. pour la pêche artisanale maritime
- 15.000 T. pour la pêche industrielle fraîche
- 15.000 T. pour la pêche industrielle congelée.

Notons que la pêche maritime connaît actuellement de sérieux problèmes avec la décision nigériane de porter ses eaux territoriales à 30 miles nautiques. On parle même de cessation des activités de quelques pêcheries installées à Douala, les eaux camerounaises étant trop pauvres en poissons ou inaccessibles à des bateaux de fort tirant. De plus, le Gabon interdit les pêches dans ses eaux territoriales.

III. STATISTIQUES D'IMPORTATION DES PRODUITS DE LA PECHE

Année 1968

030.110 à 030.129 : Poissons frais, réfrigérés ou congelés

	Poids en quinte métriques	Valueur en 1.000 F.C.F.A.	Provenance en
France	72	4.750	
U.R.S.S.	24.160	59.876	
Espagne	-		
Total ...	24.270	65.393	

030.200 à 030.299 : Poissons salés en saumure, séchés ou fumés

(harongs, morues, flétans, sardines et autres)

France	453	11.673	257
Islande	2.594	45.483	157
Norvège	4.644	106.680	216
Danemark	120	2.151	179
Espagne	117	1.481	126
Nigéria	176	674	38
Gabon	541	6.026	111
Finlande	225	2.888	128
U.R.S.S.	236	742	31
Royaume Uni	44	957	217
TOTAL	9.204	173.527	

Année 1969

030.110 à 030.129 : Poissons frais, réfrigérés ou congelés

	Poids en quintal métriques	Valeurs en 1.000 F.CFA	Paysans 100
France	53	3.467	
U.R.S.S.	33.451	113.301	
Espagne	2.029	8.688	
<u>Total</u>	35.550	126.246	

030.200 à 030.299 : Poissons en saumure, séchés ou fumés
(harengs, morues, flétans, sardines)

France	540	10.770	199
Islande	6.411	119.935	187
Norvège	4.336	90.545	208
Danemark	-	-	
Espagne	56	570	101
Nigéria	539	1.459	27
Gabon	4	50	125
Finlande	-	-	
U.R.S.S.	-	-	
Irlande	218	448	187
Royaume Uni	91	1.758	
<u>TOTAL</u>	12.291	229.888	

.../

Année 1970

	<u>Janvier 70</u>	<u>Décembre 70</u>	<u>P. moyens</u>
	<u>P. en quintaux</u>	<u> Valeurs en</u>	<u>FOB</u>
	<u>métriques</u>	<u>1000 F.CFA</u>	
090.110 Poissons d'eau douce			
France	15	1.206	
Danemark		31	
Nigéria	3	17	
090.121 Thon frais et sardinelles			
France	13	863	
Royaume Uni		18	
Espagne	37	2.532	
U.R.S.S.	538	1.892	
Total	598	5.305	
090.129 Autres poissons de mer			
France	42	3.543	
Italie	1	52	
Suisse	2.211	7.492	
Grèce	1	100	
U.R.S.S.	32.929	119.058	
Nigéria	17	39	
Total	35.201	130.284	
090.201 Marons			
France	26	1.077	414
Royaume Uni	1	7	100
Islande	87	1.819	209
Espagne	9	106	117
Algérie		10	
Nigéria	26	33	12
Guinée Espagnole	29	108	37
Total	178	3.160	

030.211	<u>Merques et Filets</u>	<u>Poids en quint</u> <u>metricques</u>	<u>Valeurs</u> <u>Y.000</u>	<u>P. moyen</u>
	France	28	1.102	393
	Rép. Fédérale d'Allemagne			
030.212	<u>Stockfish en filet ou</u> <u>autres</u>			
	France	67	1.555	232
	Pays-Bas	45	971	215
	Royaume Uni	199	3.822	192
	Islande	5.366	111.704	208
	Norvège	8.103	182.322	225
	Danemark	67	1.489	223
	Nigéria	1	8	80
	Indéterminé	157	3.453	
	<u>Total</u>	14.005	305.342	
030.213	<u>Klippfish en filet ou</u> <u>autres</u>			
	Guinée Espagnole	1	7	70
	<u>Total</u>	1	7	
030.391	<u>Autres poissons salés en</u> <u>saïces</u>			
	France	10	795	795
	Pays-Bas		29	
	Italie		24	
	Norvège	1	74	740
	Chine Continentale	17	923	542

...

090.299 <u>Autres poissons salés près autres</u>	<u>Pds en quint: africains</u>	<u>Valeurs (1.000 F.)</u>	<u>Payons</u>
France	3	766	2.553
Norvège	22	248	112
Espagne	1	13	130
Nigéria	144	404	28
Tchad		8	
Gabon	4	50	125
U.S.A.		80	
Hong-Kong		21	
<u>Total</u>	174	1.590	

<u>Année 1971</u>	<u>Janvier 71</u>	<u>Déc. 71</u>
090.110 <u>Poissons d'eau douce</u>		
France	11	1.660
Danemark	4	558
Espagne		23
F.E.D. du Nigéria	25	73
<u>Total</u>	40	2.314
090.121 <u>Thon frais et Sardinelles</u>		
France	2	173
Pays-Bas		7
U.R.S.S.	483	1.502
<u>Total</u>	485	1.682

030.129	<u>Autres poissons de Mer</u>	<u>Pds en quintal</u> <u>métriques</u>	<u> Valeurs en</u> <u>(1000 F.)</u>	<u>Pays</u> <u>na</u>
	France	74	5.746	
	Pays-Bas		84	
	Royaume Uni	3	55	
	Norvège	1	56	
	Danemark	1	60	
	U.R.S.S.	34.449	139.761	
	FED Nigéria	4	29	
	Congo Brassa		10	
	U.S.A.		18	
	<u>Total</u>	<u>34.532</u>	<u>145.759</u>	
030.201	<u>Marsons</u>			
	France	26	1.546	394
	Rép. Féd. Allemagne		5	
	Espagne	68	614	90
	Gabon	33	201	
	Guinée Espagnole	14	133	
	<u>Total</u>	<u>141</u>	<u>2.499</u>	
030.211	<u>Marsons en filets</u>			
	France	27	1.268	477
	Norvège	17	271	159
	<u>Total</u>	<u>44</u>	<u>1.539</u>	
030.212	<u>Stockfish en filets ou autres</u>			
	Islande	1.569	38.073	243
	Norvège	16.953	404.035	236
	<u>Total</u>	<u>18.522</u>	<u>442.108</u>	

.../

030.291	<u>Autres poissons salés en ou saissés</u>	<u>Poisson quint. métriques</u>	<u>Valeurs (1000 F.)</u>	<u>P. moyens kg</u>
	France	22	2,377	1,080
	Danemark		23	
	<u>Total</u>	22	2,400	
030.299	<u>Autres poissons salés autres</u>			
	France	6	1,700	
	Pays-Bas	-	2	

TABLEAU RECAPITULATIF DES IMPORTATIONS CAMEROUNAISES DE POISSONS

EN QUINTAUX

	1968	1969	1970	1971
Poissons frais réfrigérés ou congelés (090.110 à 090.129)	24.270	35.530	35.757	35.057
Poissons salés séchés ou fumés .(.....)	4.708	7.995	291	28
Stockfish			14.005	18.532

ETUDE DU MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

AU NIGERIA

AVANT - PROPOS

I. ANALYSE DU MARCHÉ POTENTIEL

CONCLUSIONS

II. STATISTIQUES

AVANT - PROPOS

Nous tenons à exprimer nos remerciements aux personnes ci-après qui ont bien voulu nous assister de leurs conseils, nous communiquer leur documentation et faciliter la tâche de la mission.

Mrs. FADRYANI

Féd. Office of Statistics

7 Okotie - Beach Str. 7 Kabi

M. CAMPBELL

Export

Fed. FISH Services

Victoria Island

PMB 12529

M. GIBLER et le personnel

des Services du PNUD / FAO et UNIDO à Lagos

I. ANALYSE DU MARCHÉ POTENTIEL

Contrairement à ce que l'on pourrait supposer, compte tenu de sa population (53 millions d'habitants), le Nigéria offre peu de perspectives intéressantes à moyen terme pour les pays exportateurs de poisson.

On constate qu'un régime d'austérité s'est établi depuis 1968 par suite du manque de devises et a principalement touché le secteur alimentaire. Pour développer la pêche artisanale, le Gouvernement a instauré une politique de restriction des importations de poissons. Dans le passé, le pays importait environ 30.000 tonnes de poissons séchés non salés (stockfish) en provenance des pays nordiques, ce qui représentait un tonnage frais de plus de 150.000 tonnes par an. Notons que les habitudes de consommation ne sont pas les mêmes au Nigéria que dans les pays du groupe francophone. La population préfère le poisson simplement séché (stockfish) au poisson salé-séché (klippfish). La valeur en protéines du stockfish est supérieure (environ 60 %) et il faudrait 5 - 7 Kg. de poisson frais pour produire 1 Kg. de morue séchée.

(source : M. KRONE : - "FROZEN marketing" - F.A.O. 1970).

Approvisionnement

On estime que les besoins actuels du pays sont d'environ 400.000 tonnes de poisson pour une consommation annuelle de 6 Kg. par habitant. Toutefois, la demande est loin d'être satisfaite. C'est la pêche artisanale à l'intérieur du pays qui fournit l'essentiel de l'approvisionnement en poissons frais et séchés-fumés.

Quant à la pêche industrielle, les mises à terre étaient :

pour 1970 :	de	33.407 tonnes
pour 1971 :	de	53.444 tonnes
pour 1972 : les estimations sont	de	60.000 tonnes
pour 1985 : les estimations sont	de	206.000 tonnes

.../

Pour développer la pêche en mer, on fait appel au système charter. Les chalutiers (généralement des pays européens de l'Est) sont loués sur la base d'arrangements contractuels. Les mises à terre sont considérées dans ce cas comme production domestique et ne figurent pas dans les statistiques d'importation, le bateau acquittant une licence de pêche.

Il s'agit d'espèces de faible valeur unitaire (200 \$US/la tonne métrique, soit environ 50 F.CFA le Kg.), telles que sardinelles, maquereaux, carangues etc... qui représentent plus de 60 % des mises à terre.

Le faible pouvoir d'achat des agglomérations urbaines impose l'approvisionnement de poissons de petite taille et de faible valeur.

Importations de poissons frais et congelés

Bien que très faibles, elles sont en augmentation depuis 1970, passant

de	728 tonnes en 1970,	pour une valeur de	53.015 £
à	2.023 tonnes en 1971,	pour une valeur de	146.579 £
	(570 tonnes pendant le 1er semestre 1972 =		36.667 £)

Le marché n'est actuellement que de 3.000 à 5.000 tonnes ; il est surtout constitué d'espèces de moindre valeur commerciale.

<u>Prix moyen de commercialisation au Kg.</u>	-	49 F.CFA le Kg.	en 1970
	-	58 " " "	en 1971
	-	51,4 " " "	en 1972

L'exportation est liée à l'établissement d'accords commerciaux et les droits d'entrée sont élevés (environ 100 US.\$/la tonne), 75 % ad valorem.

Pour l'instant, le Nigeria n'offre pas de débouchés intéressants pour le poisson congelé, car les prix pratiqués sont très bas.

.../

Importations de poisson séché (stockfish)

Les importations de morue séchée ont subi de fortes restrictions au cours des 5 dernières années :

- 1965	:	26.576	tonnes
- 1966	:	25.485	tonnes
- 1967	:	17.222	tonnes
- 1968	:	9.616	tonnes
- 1969	:	965	tonnes
- 1970	:	4.016	tonnes
- 1971	:	1.635	tonnes

Notons que la morue séchée est pratiquement exempte de taxes à l'importation (25 US.\$ la tonne, soit 5 % du prix d'importation).

Importations de poissons fumés et salés-séchés

La presque totalité des importations se rapporte à des poissons traités et importés d'Angleterre, du Danemark, d'Allemagne et des Etats-Unis.

Le prix moyen est d'environ 160 à 175 F.CFA. le Kg.

Le volume des importations reste faible :

- 336 tonnes	en 1970
- 513 tonnes	en 1971
- 44 tonnes pendant le 1er trimestre	1972

Pour le poisson salé-séché ou séché-fumé, les taxes sont de 50 % ad valorem.

Importations de conserves de poissons

C'est de loin le marché le plus dynamique.

Depuis 1969, les importations de sardines, thon, pilchards, etc. en boîtes ont fortement augmenté, passent de 161 millions de F.CFA en 1970 à 472 millions de F.CFA en 1971. Pendant le 1er Trimestre de 1972, elles se montaient déjà à 213 millions de F.CFA.

Le prix moyen d'importation se situe à environ 30 ou 40 F.CFA la boîte de 250 gr.

Principaux pays exportateurs : - Japon
- Maroc
- Espagne

Taxes d'importation : - 75 % ad valorem

Si les prix des conserves sénégalaises sont compétitifs, il y a assurément un marché potentiel au Nigéria et l'on trouverait certainement des débouchés pour les sardinelles.

Exportations sénégalaises (concerne 03129 poissons séchés salés ou fumés)

Selon les statistiques nigériennes,

- en 1970, le Sénégal a exporté 9,3 T. pour un montant de 1.120.000 F.CFA
(120 F.CFA. 1e kg)
- en 1971 " " 11,80 T. pour un montant de 716.800 F.CFA.
(60,7 F.CFA. 1e kg)

Les statistiques sénégalaises font mention d'exportation de poissons salés séchés.

Au Nigéria : 1970	172 T.	8.114.050 F.CFA (48 F.CFA. 1e kg)
	1971	141 T. 1.304.400 F.CFA. (9,2 F.CFA. 1e kg) ?
et en	1970	23,4 T. de sardines salés 417.000 F.CFA. (18 F.CFA. 1e kg)

Note : - Les statistiques sénégalaises sont erronées. Il a probablement été tenu compte de demandes d'exportation qui n'ont pas été réalisées.

.../

CONCLUSIONS

En raison de la politique d'austérité du Gouvernement touchant l'importation de produits alimentaires en général et particulièrement celle du poisson, le Nigéria nous apparaît actuellement comme un marché offrant de faibles débouchés et perméable aux seuls produits de faible valeur unitaire.

L'unique secteur dynamique est constitué par les conserves de poisson.

Une politique d'exportation à moyen terme n'est envisageable que sur la base d'accords commerciaux à l'échelon gouvernemental.

II. STATISTIQUES D'IMPORTATIONS DE POISSON AU NIGERIA

Année 1970

031. Poissons frais et simplement conservés	Poids en tonnes	Valeur en L.É.A.	Pays d'origine
031.10 Poissons frais réfrigérés congelés			
Sénégal	16	2.000.000	125
Sierra-Léone	0,152	13.600	
Pays-Bas	3,1	150.400	
Royaume Uni	27,4	4.781.600	174
Norvège	0,05	20.000	
Danemark	13,7	3.241.600	
Bulgarie	6.450,000	30.962.400	48
Canada	0,600	70.400	
Israël	5,050	242.400	48
Provisions de bord	17,400	929.600	
Total	7.278	42.412.000	
031.21 Stockfish			
Niger	0,300	56.000	186
Pays-Bas	15,400	3.200.000	207
Rép. Féd. d'Allemagne ...	225,050	80.200.000	356
Norvège	3.097,200	539.310.400	174
Islande	677,600	1210.373.600	310
Total	4.015,550	1833.140.000	

.../

031.29	<u>Autres poissons salés</u> <u>séchés au fumé</u>	<u>Poids en T.</u>	<u>Valeurs en</u> <u>E.C.P.A.</u>	<u>P. moyens</u> <u>en</u>
	Sénégal	9,300	1.120.000	120
	Pays-Bas	1,500	142.400	94
	Rép. Féd. d'Allemagne ...	264,450	56.009.600	211
	Royaume Uni	33,250	5.537.600	166
	Norvège	1,600	240.000	150
	Danemark	21,850	2.561.600	117
	Espagne	2,450	803.200	327
	Canada	1,650	1.802.400	1.092
	Total	336,050	68.216.800	
032.	<u>Conserves de poissons</u>			
032.03	<u>Sardines</u>			
	Maroc	338,880	52.828.000	147
	Sierra-Léone	0,500	32.000	
	Rép. Féd. d'Allemagne ...	5,100	739.200	
	Royaume Uni	11,100	1.488.800	134
	France	1,750	335.200	
	Danemark	36,950	5.243.200	
	Europe N.E.S.	2,950	721.600	
	Espagne	433,200	62.432.800	144
	Hongrie	2,400	348.000	
	Bulgarie	21,950	3.175.200	
	U.S.A.	29,850	4.303.200	
	Japon	44,400	6.538.400	147
	Pays-Indéterminés	6,200	897.600	
	Total	954,400	139.083.200	

032.09	<u>Autres poissons préparés</u> <u>conservés (thon)</u>	<u>Poids en</u> <u>tonnes</u>	<u>Valeurs en</u> <u>F.C.F.A.</u>	<u>Promoyenne</u> <u>108</u>
	Maroc /	56,700	7.260.000	
	Sierra-Léone	0,250	24.000	
	Pays-Bas	0,050	5.600	
	Royaume Uni	0,700	105.600	
	Europe N.E.S.	1,100	143.200	
	Hong-Kong	0,200	29.600	
	Chine Continentale	7,500	960.800	
	Japon	107,150	13.201.600	
	Asie	0,150	16.800	
	Australie	1,550	444.800	
	<u>Total</u>	<u>175,350</u>	<u>22.192.000</u>	

IMPORTATIONS POISSONS NIGERIA 1971

031 Poissons frais réfrigérés ou congelés

031.10	<u>Poissons frais réfrigérés</u> <u>congelés</u>			
	Pays-Bas	2,550	122.400	
	Royaume Uni	448,300	21.328.800	47
	Danemark	29,900	1.279.200	42
	Arabie Séoudite	113,050	5.467.200	48
	Japon	0,050	15.200	
	Pays indéterminés	1.069,100	62.329.600	
	Provisions de bord	360,000	26.720.800	
	<u>Total</u>	<u>12.023</u>	<u>117.263.200</u>	
031.21	<u>Stockfish</u>			
	Norvège	1.635,000	386.580.000	236
	<u>Total</u>	<u>1.635,000</u>	<u>386.580.000</u>	

.../

031.29 <u>Autres poissons salés séchés</u>	<u>Poids en tonnes</u>	<u>Valeur en F.CFA.</u>	<u>P. moyen FOB</u>
Sénégal	11,800	716.000	60,7
Dahomey	-	10.400	
Niger	0,500	96.000	
Cameroon		4.000	
Pays indéterminés	3,150	358.400	
Pays-Bas	4,050	620.800	
Royaume Uni	268,400	28.841.000	107
Norvège	11,550	1.300.800	112
Danemark	31,250	8.000.000	
Canada	105,750	33.689.600	318
U.S.A.	-		
Total	513	81.373.600	
032. <u>Conserves de poissons</u>			
033.03 <u>Sardines</u>			
Maroc	772,450	97.960.800	
Cameroon	-	3.200	
Afrique	3,050	444.800	
France	7,350	1.030.400	
Royaume Uni	39,050	5.912.000	
Norvège	3,550	514.400	
Danemark	51,950	7.486.400	
Europe non spécifié	11,550	1.960.800	
Espagne	1.384,600	206.665.800	
Inde	9,500	1.370.400	
U.S.A.	3,000	432.800	
Japon	206,450	29.636.000	
Pays indéterminés	10,00	1.420.000	
Total	2.502,500	354.837.600	

032.09 <u>Autres poissons préparés</u> <u>ou conservés</u>	<u>Poids en</u> <u>tonnes</u>	<u>Valeurs en</u> <u>F.C.F.A.</u>	<u>Promoyens</u> <u>100</u>
Maroc	113,300	14.328.000	
Dahomey	0,250	55.200	
Gambie Ste-Hélène	0,150	20.800	
Cameroun	-	30.400	
Pays-Bas	1,900	256.000	
Rép. Féd. d'Allemagne ...	16,000	2.341.600	
Franco	66,750	9.429.600	
Italie	44,250	5.663.200	
Royaume Uni	52,600	7.160.800	
Norvège	2,150	292.800	
Suède	0,900	120.800	
Danemark	30,850	4.339.200	
Canada	22,100	2.934.400	
U.S.A.	72,700	8.110.400	
Inde	0,150	19.200	
Singapour	5,400	783.200	
Malaisie	0,700	94.400	
Hong-Kong	11,650	1.701.600	
Chine Continentale	0,150	48.000	
Japon	422,400	58.683.200	
Australie	8,400	1.163.200	
Total	872,750	117.576.000	

.../

ETUDE DU MARCHÉ D'EXPORTATION

ET DU DEVELOPPEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE CONSERVES

AU M A L I

A V A N T - P R O P O S

- I. INTRODUCTION - BUT DE LA MISSION
- II. ANALYSE DU MARCHÉ D'EXPORTATION
- III. DEVELOPPEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE
- IV. STATISTIQUES D'EXPORTATION

AVANT - PROPOS

Nous tenons à exprimer notre sincère gratitude à toutes les personnes qui ont bien voulu nous assister de leurs conseils et faciliter la tâche de la mission. Nos remerciements s'adressent plus particulièrement à :

- M. DENEVE Assistant Résident Représentant des Nations Unies - PNUD à BAMAKO
- M. KONATE Directeur Adjoint des EAUX et FORÊTS à BAMAKO
- M. TOURE Secrétaire Général de la CHAMBRE DE COMMERCE à BAMAKO
- M. Andrew BRADO Expert FAO/AT pour le traitement du poisson B.P. 127 à NOPTI
- M. HISSANE Directeur OPERATION PECHE B.P. 127 à NOPTI
- M. le Directeur et le Personnel Technique du FID - Projet Développement de la PECHE B.P. 127 à NOPTI

I. INTRODUCTION - BUT DE LA MISSION

La mission de prospection SONEPI au Mali était chargée d'étudier :

- La situation du marché malien d'exportation de poissons séchés et séchés fumés.
- Les méthodes utilisées en matière de traitement, désinfestation, conditionnement et transport.
- La compétitivité des produits maliens quant à la qualité et aux prix.
- Les efforts de diversification des produits de la pêche dans le contexte d'un programme d'exportation.

Les résultats de l'enquête sont consignés dans des rapports spécifiques (voir annexes), portant sur :

- a) Projet de fabrication de filets de capitaine fumés (succédané du saumon fumé).
- b) Définition des mesures à prendre pour le conditionnement et la désinfestation des produits séchés-fumés du type ethraloses et pour le traitement aux insecticides des entrepôts et matériaux d'emballage. (Projet Goudomp).
- c) Diversification des produits de la pêche fumés et en conserves.

.../

II. ANALYSE DU MARCHÉ D'EXPORTATION

GENERALITES

Bien que le Mali n'ait pas d'accès direct à la mer, il joue un rôle particulièrement important dans l'approvisionnement de l'Afrique Occidentale en produits de la pêche, séchés et séchés-fumés. Ses relations commerciales s'étendent à tous les pays voisins, notamment Côte d'Ivoire, Ghana et Haute-Volta. Il doit sa situation de pays exportateur de poisson à l'existence d'une région de forte production dans la vaste zone du "Delta Central" du Niger où quelques 100.000 tonnes de poissons sont pêchées chaque année. En 1969, la production a été évaluée à 132.400 tonnes, dont 20.000 ont été consommées à l'état frais, le reste étant transformé en séché ou séché-fumé.

Le poisson séché constitue le moyen le plus rationnel d'équilibrer les carences alimentaires des populations africaines et d'augmenter l'apport protéique à la ville - lorsque les moyens de conservation par le froid font défaut -, comme à la campagne.

Le Mali ne fournit à l'exportation que des poissons de petites tailles (100 gr. environ), qui s'utilisent plus particulièrement pour l'assaisonnement des plats traditionnels.

Relevons toutefois que la plupart des pays africains donnent la préférence aux poissons à chair ferme séchés ou salés-séchés comme la morue, qui peuvent être réhydratés et servent d'aliment de base pour accompagner le riz.

Du point de vue alimentaire, les produits maliens sont relativement médiocres et les prix de vente très élevés comparativement aux produits similaires vendus au Sénégal, par exemple métrah d'athalases (caban-bonans). Ces derniers se vendent 25 F.CFA. le kg en Casamance (Coopérative de Goudomp). Le prix de vente moyen au Mali est de 140 F.CFA le Kg. rendu frontière.

A.- DEFINITION DU MARCHÉ

- Le Mali exporte annuellement près de 5.000 tonnes de poissons séchés et fumés-séchés, sur une production évaluée à 35.000 tonnes.
- Le Mali n'exporte pas d'autres produits de la pêche que le poisson séché et séché-fumé.
- Le 80 % des exportations de 1970 et 1971 a été destiné à la Côte d'Ivoire.
- Le poisson fumé de Mopti est vendu 275 F.CFA. le Kg. en Côte d'Ivoire (prix moyen 1971), selon les recensements de la Direction de la Statistique d'Apidjan.
- Les marges de commercialisation sont élevées (100 %) ; cela s'explique du fait que dans les pays puisant leurs ressources dans l'agriculture et vivant d'une économie de subsistance, la commercialisation du poisson se fait par petites unités ; la faible élasticité entre l'offre et la demande se trouve faussée par la multiplicité des intermédiaires depuis le milieu rural jusqu'à la vente dans les différents centres urbains.
- Le transport du poisson du Mali en Côte d'Ivoire se fait par la route et toute la commercialisation est assurée par des commerçants maliens, voltaïques ou ivoiriens qui disposent de moyens de transport et travaillent à leur propre compte.

Environ 12.000 tonnes de poisson séché et séché-fumé passe chaque année par Mopti qui est le principal centre de commercialisation.

Le poisson traité et emballé répond aux impératifs des marchés traditionnels vers lesquels il est acheminé.

B.- PRIX MOYENS DE VENTE AU DETAIL DU POISSON AU MALI Unité : F.CFA.

P R O D U I T S	Unité	J A N V I E R		
		1970	1971	1972
Capitaine frais	Kg	-	-	320
Poisson frais (N'Galia) .	"	100	174	227
Poisson fumé	"	124	146	160
Poisson séché	"	132	216	216

Les prix moyens du poisson séché sont en général plus élevés que ceux du poisson fumé car il faut :

- 4 kg de poisson frais pour obtenir 1 kg de poisson séché.
- 3 kg de poisson frais pour obtenir 1 kg de poisson fumé.

- Phénomène de hausse des prix

A la lumière de ce tableau on constate une hausse assez importante des prix du poisson entre 1970 et 1972. Selon les responsables de l'opération pêche à Nepti il y aurait une augmentation de 60 % sur les prix du poisson quelle que soit l'espèce.

Pour le poisson séché, on a enregistré une hausse de 40 % entre Janvier 1970 et Janvier 1972 tandis qu'on enregistrerait pour la même période une hausse de 83 % sur le prix du poisson fumé.

C.- METHODES DE PRODUCTION DU POISSON FUME-SECHE

Toutes les activités locales liées à la pêche, y compris l'entreposage du poisson et autres produits de la pêche avant exportation ou commercialisation sur les marchés nationaux, sont pratiquement concentrées à Mopti.

C'est là que le poisson est traité selon les méthodes traditionnelles de séchage-fumage, soit dans des fours du type "Altona", soit dans des fours primitifs en adobe.

L'emballage consiste le plus souvent en nattes de feuilles de palmier fabriquées sur place. Celles-ci sont considérées comme un matériau d'emballage satisfaisant, bien qu'elles ne soient pas une barrière efficace contre les insectes ichthyophages. Pour lutter contre le développement des insectes, on généralise de plus en plus le traitement des nattes au moyen d'insecticides.

Le stockage du poisson séché pose de grands problèmes par suite de l'infestation et d'importantes mesures ont été prises pour réduire de 50 % les pertes subies.

Notons que le Mali est - à notre connaissance - le seul pays ayant mis en place un système de désinfestation sur une vaste échelle. La mission SONEPI a eu l'occasion d'en apprécier les résultats sur lesquels sont en partie basées les mesures qu'elle préconise pour les centres de fumage du Sénégal (voir rapport annexe)

.../

III.- DEVELOPPEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE

- Le centre de Mopti, qui canalise 75 % de la production des pêches maliennes, a développé une station pilote de traitement et de transformation des poissons avec, comme but ultérieur, d'organiser la commercialisation des produits en provenance du Centre. L'effort de diversification accompli par les experts de la F.A.O. et du FED a déjà permis de déceler d'intéressantes possibilités de commercialisation des produits de la petite industrie, notamment :

- a) une fabrication à l'échelon industriel de filets fumés et traités à la façon des succédanés de saumon (type Soelachs allemand) ;
- b) une unité de production de filets de capitaine surgelés en "Polybags" (sachets plastiques) de 500 gr. net ;
- c) une unité de fabrication de conserves de poisson fumé utilisant les filets de Thoni (Alestes) (boîtes de 250 gr. net). qui seront commercialisés sous forme de deux produits standards : filets fumés sauce piquante et filets fumés dans l'huile d'arachide.

Notons que le Mali est pauvre en poissons nobles de taille moyenne - capitaines par exemple - et que les projets de la station expérimentale sont freinés par le manque de matière première ; ils ne peuvent de ce fait donner naissance qu'à de petites industries quasi artisanales qui écoulent leur production à Bamako.

- Le centre de Mopti se propose également de développer l'élevage intensif de carpos (tilapias) dans les rizières pour composer l'approvisionnement déficient en poissons de qualité (La région de Mopti compte 112 hectares de rizicultures).

- Nous retrouverons dans la plupart des pays africains visités par la mission un intérêt très marqué pour des projets de pisciculture, ce qui actualise l'idée de projet de fabrication de compost pour l'alimentation des poissons.

V.- STATISTIQUES D'EXPORTATION DE POISSON SECHE ET SECHE-FUME
POUR LES ANNEES 1970 et 1971.

Année 1970 - Poissons séchés et séchés-fumés 030.231

2 Frs. maliens = 1 F.CFA.

P A Y S	Valeurs en F.Mal.	Poids en kg	P. Moyen F.M.
FRANCE	1.571.000	5.295	297
MAURITANIE	1.500.000	5.000	300
HAUTE-VOLTA	59.064.050	212.674	278
NIGER	246.000	970	253
SENEGAL	10.407.850	34.818	298
GUINEE	10.061.200	35.348	284
LIBERIA	3.120.000	11.600	268
COTE D'IVOIRE	1.236.241.031	4.678.245	267
GHANA	196.685.000	752.250	261
NIGERIA	488.500	1.990	245
T O T A L	1.519.384.631	5.738.390	264

Année 1971 Poissons séchés et séchés-fumés 030.231

FRANCE	108.000	346	312
MAURITANIE	6.000.000	20.000	300
HAUTE-VOLTA	32.875.350	113.508	289
NIGER	60.500	-	-
SENEGAL	43.173.000	99.395	434
GUINEE	13.419.650	51.941	258
COTE D'IVOIRE	964.261.847	3.585.869	268
GHANA	153.436.896	504.105	302
NIGERIA	1.011.500	3.980	254
CONGO-BRAZZA	99.000	-	-
T O T A L	1.214.468.243	4.379.144	277

Le Mali écoule 80 % de sa production sur la Côte d'Ivoire qui achète 50 % de séchés et 50 % de séchés-fumés. Puis vient en deuxième position le Ghana et loin derrière les autres pays.

DEUXIEME PARTIE

AVANT - PROPOS

-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!

La seconde partie de ce rapport est consacrée à diverses études de projets relatifs à une politique d'exportation de produits de la mer élaborés. Dans ce but, nous avons réuni des informations données par des experts FAO et qui concernent leurs activités et expériences dans différents pays africains. Ce type de recherches est très utile pour définir les méthodes de traitement, les recettes de fabrication qui connaissent un succès de vente, et les schémas, ou "profils", d'unités de traitement qui peuvent servir de base pour l'étude de projets au Sénégal.

Il ne s'agit en aucun cas d'études exhaustives et nous laissons le soin aux spécialistes d'adapter les données que nous formulons aux conditions et particularités régionales où se situe un projet déterminé.

Dans l'élaboration d'une politique d'exportation, nous avons recommandé de mettre en oeuvre plusieurs projets d'élaboration de poissons salés-séchés et d'utiliser des espèces "nobles", tels que les capitaines par exemple. Il est certain que l'on pourrait tirer un meilleur profit de la vente de ces poissons sous forme de congelés et notamment de filets surgelés en portions familiales préemballées.

Il faut toutefois considérer d'une part

- que les structures d'accueil et de commercialisation par la chaîne du froid ne sont pas encore suffisamment développées au Zaïre et au Congo Brassa, par exemple pour envisager à court terme un programme d'exportation substantiel ;
- d'autre part, il faut reconnaître que dans ces pays, la Mauritanie exporte des quantités importantes de capitaines salés-séchés, ce qui a conditionné en quelque sorte les exigences du marché actuel. Notons également que les taxes d'importation du poisson frais, congelé ou surgelé sont 3 à 4 fois plus élevées que celles du poisson salé-séché.

Nos projets de valorisation des produits de la pêche au Sénégal sont principalement axés sur les apports de la pêche traditionnelle. Or, il faut considérer qu'une politique d'exportation de poissons surgelés n'est concevable que si l'on peut garantir une qualité irréprochable des produits. Cela implique que les pêcheurs devraient disposer de glace, de dépôts isothermes et que le poisson devrait être surgelé dans les quelques heures qui suivent la mise à terre.

Ces conditions ne pourront être remplies que progressivement dans de nombreux ports de pêche de la petite côte, du Sine-Saloum ou de Casamance, c'est pourquoi, dans un premier temps, nous avons jugé qu'il serait préférable de recommander l'installation de plusieurs petites unités de séchage et de salage à proximité des ports de pêche. Pour accélérer le séchage, qui selon la taille et les espèces de poissons peut aller au-delà de 20 jours, on a préconisé parfois un séchage industriel au masout. On pourrait également recourir à des fours solaires, du type que nous avons décrit pour la désinfection (voir projet Goulomp).

I N T R O D U C T I O N

En visitant les marchés urbains (Abidjan, Brassaville, Lagos, Kinshasa et Libreville), on constate des variations très nuancées dans les approvisionnements traditionnels, notamment on poissons séchés-fumés et salés, voire fumés-salés séchés. Malgré le goût de la population urbaine pour son régime ancestral, les pénuries dans l'offre des produits de la pêche contribuent à augmenter la gamme de produits importés de toutes natures.

De nouvelles habitudes de consommation se créent et on décèle une préférence pour les produits de la pêche transformés, plus adaptés au milieu urbain et plus "rentables" pour les agents de distribution. Le comportement alimentaire varie selon les couches de la population, le niveau de revenu étant le critère principal qui conditionne la dimension de la demande pour les nouveaux produits et la sélection des marchés les plus intéressants.

Le Zaïre, la Côte d'Ivoire et le Gabon sont les marchés préférentiels à prospector pour l'introduction d'une gamme de produits transformés dont le prix de revient est relativement élevé.

IDENTIFICATION PRELIMINAIRE DE PROJETS**VISANT A LA DIVERSIFICATION DES PRODUITS DE LA PECHE PREPARES**

L'enquête réalisée par la mission, tout particulièrement au Mali, a permis de faire les premières études en vue de l'identification de projets spécifiques. En rassemblant des renseignements détaillés sur la disponibilité en ressources, les marchés, l'infrastructure de centres de production existants, les coûts de production, les méthodes d'élaboration et de traitement des poissons, il a été possible de déceler de nouvelles activités industrielles intéressant ce secteur, de façon à valoriser la production traditionnelle, notamment dans un programme d'exportation.

Les études ci-après fourniront les éléments de base au Service d'Etudes Techniques de la SONEPI chargé de déterminer la viabilité des projets.

- 1°/ - Définition d'un avant-projet de fabrication de filets de capitaine fumé (succédané de saumon fumé, genre "Soelachs" allemand), basé sur une production annuelle de 200.000 sachets de 100 gr. correspondant à un chiffre d'affaires de 30 millions de F.CFA.

Etude poussée sur la technologie de la fabrication et prévisions de vente.

- 2°/ - Définition d'une méthode de fabrication de "oculis de têtes de crevettes" (base de bisque congelé).

Utilisation des déchets provenant de l'exploitation des crevettes au Sénégal (plus de 100 tonnes par an), justifiant la mise en place d'une petite unité de transformation de produits de base pour la fabrication de soupes de poissons et de bisques.

- 3°/ - Suggestions pour le conditionnement de divers produits en Casamance (utilisation des machines et du matériel prévus pour les filets de capitaine fumés), par exemple :
- crevettes de petite taille, légèrement fumées, en sachets plastique pour apéritif ;
 - petits oignons blanchis au vinaigre en sachets plastique.
- 4°/ - Pré-étude de factibilité pour le conditionnement et le traitement de filets de poissons surgelés, notamment en bâtonnets (sticks), panés ou non (type "Findus").
- 5°/ - Développement d'un programme de production d'ethmaloses fumées-séchées à Goudomp, en prévision d'exportation :
- Définition des mesures à prendre pour le conditionnement et la désinfestation des produits séchés-fumés du type "cobos" et pour le traitement aux insecticides des matériaux d'emballage et des entrepôts ;
 - Estimation des investissements à réaliser, frais de conditionnement, etc...
 - Autres produits fumés-séchés après saumurage.
- 6°/ - Pré-étude de rentabilité d'un programme de production de poisson salé-séché en prévision d'une stratégie d'exportation vers le Congo, Zaïre et Gabon.
- Objectifs : - 2.700 tonnes par an (progressivement)
- 7°/ - Pré-étude de factibilité pour une unité de conserves utilisant d'autres produits que le thon et les sardines.

.../

1°.- FABRICATION DE FILETS DE CAPITAINES FUMES

a).- Description du produit

Il s'agit d'un succédané du saumon fumé, coupé en tranches fines, et emballé en sachets plastiques scellés (poids net : 100 grammes). Il a l'apparence du saumon, quant à la texture et la coloration, et la différence au goût est peu décelable. Parmi les produits de remplacement du saumon fumé, qui ont pris une place importante sur le marché européen, on peut le comparer au Seelachs allemand, fabriqué avec le lieu noir. Le capitaine nous paraît toutefois d'une qualité supérieure.

b).- Résumé de l'expérience de Mopti (Mali)

Ce projet de fabrication des tranches de capitaines fumés a été réalisé par les experts de la FAO au Centre de Mopti, notamment par M. H.J. HORN et A. SZABO, en 1971 - 1972.

- En l'espace de six mois environ, le centre de Mopti a écoulé 20.000 sachets au prix unitaire de 175 F.CFA, totalisant ainsi environ 3,5 millions de F.CFA (prix ex-factory).
- La production est intermittente, étant ralentie par la pénurie en poisson du type *Lates niloticus* = "capitaine" qui exclut toute politique d'exportation. Le marché interne absorbe la totalité de la production. Les compagnies aériennes AIR AFRIQUE, AIR MALI et UTA ont été à l'origine des clients importants, mais les demandes n'ont pu être satisfaites qu'occasionnellement.
- Selon Monsieur SZABO, expert FAO, une de ces compagnies aériennes serait disposée à acheter régulièrement des quantités considérables de produit (un maximum de deux tonnes par mois).

- Les sachets sont neutres, mais il est prévu d'y faire figurer l'appellation "saumon du Niger" (Salmon-like).
- La capacité journalière de production actuelle du petit centre de Nopti est de 500 sachets de 100 grammes. La production annuelle envisageable, compte tenu des difficultés d'approvisionnement en matière première, est de l'ordre de 30.000 sachets.

Processus de fabrication

- On détache du poisson les filets qui sont coupés en portions de 10 cm.
- Les filets sont lavés soigneusement à l'eau claire filtrée.
- Saler les filets dans la proportion en poids : sel : poisson = 1 : 2/
- Conserver les filets dans des boîtes en plastique en chambre froide (+ 6° C.) pendant sept jours environ.
- Les filets sont ensuite débarrassés du sel. Le sel doit être enlevé soigneusement de la surface des filets qui sont ensuite lavés avec de l'eau filtrée puis égouttés.
- Les pièces de 10 cm. sont coupées en tranches d'environ 2 - 3 cm. d'épaisseur à l'aide d'une trancheuse à jambon.
- Les tranches obtenues sont disposées (humides) sur des cadres recouverts de toiles-tamis en plastique.
- Un dessalage supplémentaire et une coloration des filets se fera alors en plongeant les écrans pendant 3 minutes dans un bain de 10 L. d'eau filtrée contenant 1 gramme de colorant saumon (Powder type OEHEM 2 - BAIER N° 12956 Seelochsfarbe abs - plv JQ).
- Après 10 minutes de séchage à l'air (+ 35° C. - humidité relative 20%), ils pourront être fumés pendant 10 minutes dans un four du type ALTONA (température + 80° C. - fumée intensive et flamme courte).
- Les tranches fumées doivent être ensuite refroidies à l'air et immédiatement emballées dans des sachets plastique.

.../

- Pour un sachet de 100 gr. il faut ajouter une cuillerée à thé d'huile d'arachide.
- Les sachets seront scellés à chaud et conservés en chambre frigorifique (- 18° C.). Durée de conservation : plusieurs mois.

Toutes ces opérations doivent être conduites avec les mesures d'hygiène adéquates. Les mains, ustensiles, tables, etc... doivent être désinfectés. Le désinfectant type TEGO 51 (1 % lessive de soude, fournisseurs : Th. GOLDSCHMIDT AG - ESSEN) a été utilisé avec succès.

N o t e : L'expérimentation et la fabrication de ce type de "saumon fumé" a été mise au point par l'expert H. J. HORN, - FAO.

L'expert actuel, M. Andrew SZABO, estime que l'on pourrait réduire la proportion de sel à 3 ou 4 parties de poisson pour une partie de sel et préconise un salage d'une durée de 2 jours.

Le bain de coloration contiendrait, dans ce cas :

- 200 l. d'eau filtrée
- 6 - 7 kg. de sel
- 1,7 l. de vinaigre à 10 %
- et le colorant : 20 gr. environ.

Au surplus, il recommande comme agent de conservation la formule suivante : - pour 100 kg. d'huile d'arachide

à mélanger dans l'huile chaude :

- 320 gr. de Benzato
- et 80 gr. d'hexaméthylène tétramine.

Etude de prix pour 100 Kg. de filets de capitaine fumé en tranches et conditionnés en sachets plastique scellés.-

	<u>Prix au Kg. de capitaine frais</u>		
	<u>40 F.CFA.</u>	<u>50 F.CFA.</u>	<u>75 F.CFA.</u>
Poisson frais = 300 kg. = donnent 175 Kg. de filets (35%) tranches fumées = 100 kg (20%)	20.000.-	25.000.-	37.500.-
Sel 1 : 2 =	2.000.-	2.000.-	2.000.-
Bois de fumage :	500.-	500.-	500.-
Huile d'arachide + colorant =	500.-	500.-	500.-
Sachets plastique non imprimés	5.000.-	5.000.-	5.000.-
Electricité =	2.500.-	2.500.-	2.500.-
Main-d'oeuvre =	12.500.-	12.500.-	12.500.-
Transport (Mopti - Bamako)	1.500.-	1.500.-	1.500.-
Frais généraux + amortissement	3.000.-	3.000.-	3.000.-
Total =	47.500.-	52.500.-	65.000.-
Profit / Risque : 35 % =	16.600.-	18.400.-	22.750.-
Prix de revient total =	64.100.-	70.900.-	87.750.-
Prix de revient du sachet de 100 gr. rendu Bamako :	64 F.CFA	71 F.CFA	88 F.CFA

~~138~~ / - Le prix de vente du sachet de 100 grammes, ex factory a été de 100 F.CFA, puis de 138 F.CFA ; il est actuellement fixé à 175 F.CFA.

Remarque : Pour obtenir 100 Kg. de filets entiers, on compte 222 Kg. de poisson frais, alors que pour la préparation des tranches de filets fumés type saumon, il y a lieu de prévoir 500 Kg. de capitaine pour 100 kg. (perte en poids 15 % au fumage). Le déchet en morceaux de filets non utilisés est d'environ 9 à 10 % ; il serait dès lors indiqué d'envisager une fabrication de bâtonnets panés surgelés, emballés en cartons plastifiés du type "FINDUS" ou "IGLO".

Remarque (suite)

Les morceaux de filets non utilisés sont soigneusement lavés à l'eau filtrée et rassemblés en blocs de 400 grammes (poids net) dans des formes adéquates.

Les blocs sont surgelés à - 25° C. (quick frozen), puis découpés à la scie circulaire multiple avant d'être panés, emballés et stockés à -18° C.

Conclusions :

Le capitaine fumé de Mopti est un excellent succédané du saumon fumé. La texture de la chair, la coloration, la présentation en sachet font qu'il est difficile de déceler une différence quelconque avec les filets de saumon fumé vendus en sachets en Europe. Quant au goût, la différence est peu sensible. Nous avons trouvé, pour notre part, que les filets étaient trop salés (ce qui peut être corrigé). Notons également (selon M. SZABO) que le goût de "fumé" peut être accentué au besoin en utilisant de l'essence de fumée.

Sur le plan marketing, l'acceptation du produit semble avoir été un succès total, malgré le prix de vente aux consommateurs élevé sur le marché de Bamako (actuellement 200 à 250 F.CFA pour un sachet de 100 gr.) On trouve également le produit "à la carte" dans les hôtels et restaurants, au prix de 250 F.CFA la portion.

Recommandations :

Une fabrication à l'échelon industriel serait souhaitable en Casamance. En 1971, la pêche des otolithes en cette région a été de 1.052 tonnes. Prix moyen de la valeur à la production : 30 F.CFA le Kg. On peut envisager de traiter au départ 100 tonnes de capitaines par an, ce qui équivaldrait à écouler 200.000 sachets de 100 gr. à un prix ex factory de 120 F.CFA ; chiffre d'affaires réalisable la première année = environ 24 millions de F.CFA.

Au surplus, l'entreprise commercialiserait les déchets de filets sous forme de bâtonnets panés surgelés, soit environ 9 à 10 tonnes à un prix moyen de 250 F.CFA le paquet de 400 ou 500 gr., représentant un chiffre d'affaires supplémentaire de 4 à 5 millions de F.CFA environ.

Prévisions des ventes

a).- Marché intérieur

1.- Secteur du marché constitué par 10.000 ménages à revenus élevés.

Ventes prévisibles : 60.000 sachets

2.- Ventes aux hôtels, restaurants, traiteurs.

- 30 points de vente : moyenne 60 sachets / mois

- Ventes annuelles prévues : 20.000 sachets

3.- Ventes aux compagnies aériennes :

- 1.000 Kg. / mois

- Ventes annuelles prévues : 120.000 sachets

Total des ventes prévues,

Première année d'exploitation : 200.000 sachets

b).- Marchés extérieurs

Senegal : Marché à court terme estimé à 50.000 sachets par an. Ce type de produit est exonéré des droits de douane et du droit fiscal. Entrent en ligne de compte :

Droit de statistique	:	3 %
Taxe conjoncturelle	:	5 %
Contribution a/chiffre d'affaires	: ..	9 %

Etat d'Israël : Marché estimé à 50.000 sachets par année. Ce pays importe 7 tonnes de saumon fumé.
(prix : 2.400 F.CFA. le Kg.)

ANNEXE : Technologie des produits de substitution du saumon fumé.

L'Allemagne fédérale est le véritable promoteur des produits de remplacement du saumon fumé, commercialisé sous l'appellation de SEELACHE (saumon de lac). Ce type de produit connaît un grand succès sur les marchés européens. Il s'agit en réalité de morceaux de filets de liou noir qui ont été saumurés pendant 3/4 d'heure. Ce poisson absorbe rapidement le sel. Le séchage au four, ainsi que le fumage s'effectuent de la façon suivante :

- séchage : Lorsque la température du four atteint 30° environ, on place les plateaux contenant le poisson et la température est portée lentement jusqu'à 70 - 80° c. sans produire de fumée.
- Fumage : On ajoute de petits copeaux de bois ou de sciure dans le feu pour produire une fumée épaisse et le fumage à chaud se poursuit pendant une heure environ. Durant le fumage, on maintient la température entre 60° et 70° C. On déplace les plateaux qui soutiennent chaque couche de filets pour que toute la fournée ait subi le même traitement.

La perte de poids après fumage est de l'ordre de 20 % et la durée de conservation à température normale est de l'ordre de trois jours.

La méthode préconisée par l'expert allemand de la FAO, M. HORN à Nopti, s'inspire du procédé de fumage du saumon à chaud, à cette différence près que dans le cas du saumon il y a un séchage au four à 38° C, pendant 1 h. à 1 h.30 avec peu de fumée.

Un fumage intensif est produit à cette même température pendant une autre heure, puis la température est ensuite élevée progressivement pour atteindre 77° à 79° C. Le fumage se poursuit pendant une heure à cette température maximum.

Dans la méthode de M. HORN, il s'agit de traiter des filets pré-coupés de 2 mm. environ, ce qui réduit considérablement le temps de séchage (ramené à 10 minutes) et de fumage à 80° C. (10 minutes également).

Notons également, étant donné le temps de traitement très court, qu'il est possible d'agir sur le goût en ajoutant d'autres ingrédients dans la solution de conservation, on s'inspirant de la technique américaine du saumon fumé à froid. Parmi ces ingrédients, il y a la mélasse, la sauce, le salpêtre, le rhum, le poivre blanc, les feuilles de laurier et les clous de girofle.

Le Professeur GRECK de l'Institut d'Océanographie de Thiaroye est disposé à entreprendre la mise au point définitive des filets de capitaine fumés dans son centre de fumage, de telle sorte qu'il serait possible de disposer rapidement d'une trentaine de kilos de filets emballés pour tester le produit.

La SO. NE. PI. aurait à financer l'achat de la matière première uniquement, soit 150 kilos de capitaines.

2°.- FABRICATION DE COULIS DE TÊTES DE CREVETTES -
BASE DE BISQUE CONGÈLE

Ce produit nouveau, dont le débouché à l'exportation est certain (selon l'expert M.Szabo), revêt un aspect économique qui n'est pas négligeable si l'on considère que le volume des déchets provenant de l'exploitation des crevettes au Sénégal, est de plusieurs centaines de tonnes / an, ce qui justifie largement la mise en place d'une petite unité de transformation (qui a été fortement conseillée par le projet aux Entreprises industrielles de pêche à Madagascar, par exemple).

Des essais de production de base pour la fabrication de soupes de poisson et de bisques ont été faits à la Sonapêche à Majunga (Madagascar). Selon M. SZABO, expert marketing FAO (on mission à Majunga en 1971), les résultats se sont révélés concluants selon la méthode de fabrication suivante :

Des blocs de pâtés de têtes de crevettes, de petites crevettes entières et de poissons de mer sont obtenus après que ces types de produits aient été cuits et passés séparément au moulin colloïdal. Ces différents pâtés sont moulés dans des formes d'une contenance de 1 kilo et congelés pour être utilisés ultérieurement pour la préparation de base de soupes ou de bisques.

Voici la recette proposée pour 10 kilos de base de ces produits :

- Têtes	: 4	kg	- Conc.tomate	: 0,5	kg
- Crevettes	: 1	"	- Poivre	: 0,01	"
- Poissons	: 1	"	- Vinaigre 8%	: 0,2	"
- Sel	: 0,4	"	- Eau	: 2,0	l.
- Ail	: 0,2	"	- Girofle	: 0,005	kg.
- Huile	: 0,5	"			
- Glutamate	: 0,04	"			
- Farine	: 0,3	"			

3°.- CREVETTES EN SACHETS PLASTIQUE POUR APERTIF

Cette fabrication est particulièrement recommandée pour utiliser les crevettes qui n'ont pas la dimension voulue pour être exportées entières.

Les crevettes sont décortiquées, nettoyées des intestins. On les fait cuire 5 à 10 minutes dans la composition suivante :

10 Kg.	de crevettes décortiquées
10 l.	d'eau
30 gr.	de curry
10 gr.	de poivre noir
10 gr.	de laurier
15 gr.	de glutamate
1 Kg.	de sel
30 gr.	de piment rouge
15 cc.	d'acide acétique 100 %
200 gr.	d'huile
2 - 3	pinodes de colorant orange.

Après cuisson, placer sur des cadres grillagés et fumer à chaud pendant 20 minutes.

Mises en sachets. Exploitation en % : 40 - 45.

Fabrication préconisée par M. Szabo (Sompöhe - Majunga à Madagascar).

AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES

POUVANT ETRE INTEGRÉS DANS UN CENTRE DE CONDITIONNEMENT EN CASAMANCE
EN UTILISANT LE MEME EQUIPEMENT QUE POUR LES PREPARATIONS DE POISSON.

PETITS OIGNONS AU VINAIGRE mis en sachets plastique, scollés,
 de 100, 200 ou 500 grammes.

L'expert, M. Szabo, nous a communiqué une recette (utilisée industriellement dans son pays, en Israël), qu'il recommande pour un produit d'exportation.

Méthode :

a/. - Les oignons sont épluchés à la main, ou peuvent être légèrement grillés préalablement, ce qui facilite l'épluchage.

Notons qu'il existe des machines pour éplucher automatiquement les oignons (Référence : SECROID S.A. - Engineering

CH - 1024 BOULIERS / LAUSANNE / SUISSE

Télex 24536.)

b/. - Le blanchiment se fait en eau bouillante (2 à 3 minutes), puis refroidir les oignons dans l'eau.

c/. - Sauce de conservation : - 100 l. d'eau

4 Kg. de sel

10 l. de vinaigre à 10 % (ou 1 l. acide acétique).

150 gr. de benzate

500 gr. de métabisulfite de soude.

Emballage en plastique soudé (voir Grace Eperon, M. D. TREPPOZ,
 13 au 16.XII, 1972, de passage à la SONAPI)

.../

Note : Nous avons visité, dans une région située à 100 Km. de Mopti, quantité de cultures artisanales de petits oignons, disséminées dans le pays Dogon et qui font vivre des milliers de familles. Les oignons sont exportés en Côte d'Ivoire et servent également comme condiment dans les boîtes de filets d'alestes fumés (type à l'huile, genre sardines, ou sauce piquante) fabriqués par SOCOMA au Mali, à raison de 10 grammes d'oignons éminés par boîte de 200 grammes).

NOTE SUR LES INVESTISSEMENTS A REALISER

- Chambre froide de stockage
- Camionnette frigorifique
- Appareil à sceller sous vide
sans système de réinjection
pour emballage sous sachets plats
non rétrécissables

	Modèle GRACE 650	600.000 F.CFA
ou	Modèle SOPLARIL V 65 R. avec pompe à vide de 100 m ³	11.700 N.F.F.
	(700 paquets / heure) (inclinable : pouvant conditionner des produits en sauce ou pulvérisants).	
ou	Modèle SERIPE - SERIVAC 600	6.000 N.F.F.

- 2.000 m² OLLICKIN 6 R.1 à 1,20 N.F.F. le m² NF
imprimé 3 couleurs

2.400 N.F.F.

- 1 trancheuse à jambon
- déshumidificateurs
- 1 équipement de fumage (voir installation du
Professeur GRONK au
Centre de THIAOYE)

(A conseiller four à bois
- sciure, coques d'arachides -
avec réglage automatique de la
température, de la répartition
de la fumée et de sa densité).

- sacs plastique.

cod

4°.- CONDITIONNEMENT ET TRAITEMENT DE FILETS DE POISSONS

SURGELÉS

notamment en bâtonnets (sticks) panés ou non
(Type "FINDUS", "IGLO", etc.)

Généralités

En Europe et aux U.S.A., la vente des surgelés de poissons s'est fortement développée avec l'apparition de bâtonnets de poissons, filets et portions panés, ainsi que de plats semi-élaborés en beignets, croquettes et filets avec sauces diverses. En Angleterre, par exemple, la vente des produits à base de poisson est deux fois plus élevée que celle des poissons surgelés emballés. On constate également, dans de nombreux pays européens, que le marché des "collectivités" (hôtels, restaurants, pensions, cantines, écoles hôpitaux, compagnies aériennes, etc.), a pris une extension plus rapide que le marché de détail.

Dans les pays africains où le ravitaillement en poissons frais ne peut subvenir aux besoins du marché, on assiste à une demande de plus en plus forte pour des portions de poisson pré-emballées, malgré le prix relativement élevé des produits de marque, dont les plus courants sont FINDUS et IGLO. Comme l'influence de la marque n'est pas déterminante lors de l'achat dans les pays francophones d'Afrique notamment, et que les supermarchés s'y développent à un rythme accéléré, il faut reconnaître qu'une entreprise spécialisée dans les préparations de poisson surgelé en portions familiales trouverait des débouchés intéressants au Zaïre, Gabon et Côte d'Ivoire. Une tentative de ce genre a été faite à Nopti, au Mali. La mission a relevé les coûts de fabrication pour des filets de capitaine emballés en sachets de 500 grammes.

Méthode :

Après découpage des filets, ceux-ci sont soigneusement lavés dans de l'eau filtrée et mis en paquets dans des "polybags" de 500 gr., scellés sous vide. Les sachets sont surgelés à - 25° C. et stockés à - 18° C.

Exemple de calcul de prix

Pour les filets de capitaines surgelés, emballés sous vide en sachets plastiques (polybags) de 500 grammes net, au Centre de MOPTI (Mali).

Prix pour 100 Kg. de filets de capitaine surgelés

	<u>Prix du Kg. de capitaine</u>			
	<u>30 F.CFA.</u>	<u>40 F.CFA.</u>	<u>50 F.CFA.</u>	<u>60 F.CFA.</u>
Poisson frais : 22 kg				
Filets = 45 %				
soit 100 Kg.	6.660.-	8.880.-	11.100.-	13.320.-
Electricité :	2.500.-	2.500.-	2.500.-	2.500.-
"Polybags" :	1.000.-	1.000.-	1.000.-	1.000.-
Salarié d'oeuvre :	2.500.-	2.500.-	2.500.-	2.500.-
Frais généraux et amortissement :	3.000.-	3.000.-	3.000.-	3.000.-
Prix de revient total :	<u>15.660.-</u>	<u>17.880.-</u>	<u>20.100.-</u>	<u>24.320.-</u>
Marge commerciale :				
Profit / Risque				
33 1/3 % =	<u>5.220.-</u>	<u>5.960.-</u>	<u>6.700.-</u>	<u>8.100.-</u>
Prix des 100 Kg. (départ usine) :	<u>20.780.-</u>	<u>23.840.-</u>	<u>26.800.-</u>	<u>32.420.-</u>
Prix d'un sachet de 500gr. (départ usine) :	<u>104.-</u>	<u>119.-</u>	<u>134.-</u>	<u>162.-</u>

Actuellement, les filets de capitaine surgelés sont vendus, départ usine MOPTI, entre 175.- et 200.- F.CFA le sachet de 500 grammes.

Recommandations

De nombreux poissons, comme les thiofs-fausses morues, capitaines, mérours, malets, etc., pourraient être préparés en bâtonnets ou portions, panés ou non, voire en croquettes.

L'emballage se ferait dans le type de cartons de 200 et 400 grammes utilisés pour l'exportation des crevettes.

- Pour les bâtonnets, après un pré-refroidissement des filets dans des moules adéquats, on procède au découpage à la soie à coupes multiples. Les bâtonnets sont ensuite panés et emballés pour la surgélation.
- Les croquettes ou "boulettes" de poisson à la sénégalaise trouveraient certainement des débouchés intéressants en pays africains, sous forme de surgelés en portions familiales.

CENTRE DE PECHE ET DE FUMAGE DE GOUDOMP (CASAMANQUE)

Orientation de la production

en fonction d'une politique commerciale d'exportation

portant sur :

- 1/- 5°.- Le traitement et le conditionnement des sardines séchées-fumées.
- 2/- .- Les filets de poissons fumés après saumurage, pouvant être conservés dans les lieux dépourvus de possibilités de stockage à froid.

5°.- PRODUCTION D'ETHMALOSES SÉCHES-FUMÉES

Exposé préliminaire

Les ateliers de fumage de matorah à Goudomp ont une capacité de traitement de 175 tonnes d'ethmaloses par année. Cinquante tonnes seulement sont commercialisées sur les marchés régionaux.

Lorsque le commerce avec la Guinée était autorisé, l'exportation se faisait régulièrement par transport routier et la production du centre de Goudomp trouvait acquéreurs. Actuellement, il importe :

- d'ouvrir de nouveaux débouchés pour une production potentielle annuelle estimée à 100 tonnes d'ethmaloses traitées,
- de définir des méthodes de traitement et de conditionnement,
- de recommander les mesures à prendre pour satisfaire aux exigences des marchés extérieurs.

La mission SONEPI avait notamment pour objet, au Mali en particulier, d'analyser les procédés de traitement, de conservation et de conditionnement du poisson séché-fumé, dont le 80 % de la production est exporté vers la Côte d'Ivoire.

Une première étude (Décembre 1971) avait été réalisée par la SONEPI en Casamance pour recenser les ressources disponibles en poissons et étudier les méthodes de fabrication du matorah.

La mission de Novembre 1972 dans les pays de l'Ouest africain a mis en évidence l'existence de débouchés extérieurs pour les ethmaloses, notamment en Côte d'Ivoire.

Un programme d'exportation nécessite l'introduction de méthodes de désinfection permettant d'offrir des produits de meilleure qualité tout en réduisant les pertes dues à l'action des insectes ichtyophages.

Ce programme exige également un traitement différent et plus poussé du séchage au four pour obtenir une meilleure conservation des produits.

Caractéristiques du produit d'exportation.

- Le métorah d'ethmalose, appelé "Cobo" au Sénégal et "Bonga" au Nigéria, présente une couleur brun foncé, due au braisage, le goût de fumée et une texture ferme.
- Le séchage à cœur a pour objet d'en assurer la conservation pendant un ou deux mois dans les conditions de la zone tropicale humide.
- Lorsque le métorah est bien séché, sa teneur en eau est de 10 % environ (le poids du produit terminé est égal à 30 % de celui qu'il avait avant séchage). On procède généralement à ce contrôle en mesurant la perte de poids d'un échantillon prélevé dans le four que l'on compare avec la perte de poids nécessaire - normalement 70 % dans le cas de produits fumés-séchés devant être conservés à la température ambiante.
- Sur le marché, les prix peuvent varier selon la taille et le degré d'altération dû au développement de moisissures ou l'attaque des insectes ichtyophages.
- L'ethmalose, commune au Sénégal, peut être considérée comme produit type du fumage-séchage en Afrique tropicale.
- Il est offert à la consommation sous forme de poisson non écaillé, entier, y compris tête, branchies et viscères. Une bonne production doit être uniforme quant à la couleur du produit et ne laisser apparaître ni bandes jaunes, ni déformations provoquées par les grilles du four.

.../

Technique du fumage

- La description de l'équipement de Goudomp et les caractéristiques des méthodes de fumage ont fait l'objet d'une étude de la SONEPI en décembre 1971, par le Service "Etudes de marchés" (voir Documentation SONEPI) Nous n'y reviendrons donc pas ici.

- Il importe toutefois de préciser certaines recommandations concernant les produits d'exportation.

Certains clients au Sénégal préfèrent des produits braisés et semi-séchés ; ce type de produit est de conservation limitée et ne peut en aucun cas être exporté si l'on ne recourt pas à la chaîne du froid. Dans ce cas, ils devraient être surgelés.

- Il est indispensable de contrôler la production de fumé-séché par la méthode du pesage (avant et après) pour déterminer la perte en eau et s'assurer que le produit est séché à cœur.

- Le poisson doit être pré-séché sur un feu de bois à combustion lente, puis cuit par élévation de la température dans le fumoir pendant environ deux heures et finalement séché à une température plus basse pendant plusieurs heures. Le meilleur moyen consiste à le suspendre par des ainetes à des supports placés au-dessus des grilles. (Les cobos sont enfilés par les plaques osseuses de la tête sur des baguettes de fumage à raison de 10 à 15 poissons par 60 cm.).

- On a beaucoup épilogué sur le "goût de fumée" et le choix de bois particuliers qui conféreraient au poisson des qualités gustatives appréciées sur certains marchés. En réalité, il n'en est rien. Le bois de palétuvier (Lépidophora) utilisé à Goudomp est le combustible convenant le mieux au fumage-séchage des cobos. Il brûle bien, même lorsqu'il est vert, donne une température élevée et ne produit pas trop de fumée. L'important est de ne pas utiliser de bois résineux.

.../

- In aucun cas les flammes ne doivent toucher le poisson. Si elles deviennent trop grandes, même en réduisant le tirage, il faut les étouffer avec du sable.
- Température du feu : durant le préséchage : (2 à 4 h.) 80° C.
 durant la cuisson : (2 heures) 90-110° C.
 durant le fumage-séchage : (4 h. et plus) 80° C.

Pour obtenir un produit de qualité exportable, l'opération globale exige de 8 à 12 heures (selon degré hygrométrique, qualité du combustible, taille du poisson, etc...).

Conclusions

La méthode préconisée ci-dessus diffère sensiblement de celle pratiquée à Goudomp. Nous recommandons de s'y conformer, car l'essentiel est de livrer des produits parfaitement séchés, condition essentielle d'une politique d'exportation.

Rappelons qu'à Goudomp :

- le poisson est d'abord soumis au feu ardent pour le braisage (il n'y a pas de traitement de préséchage), sur une face et sur l'autre. On pratique plusieurs passes en retournant le poisson sur les grilles jusqu'à siccité suffisante.
- le fumage est provoqué par l'adjonction d'eau sur le feu.

.../

COUT GLOBAL DU FUMAGE-SECHAGE DES INTÉRIEURES

dans un fumoir du type "Altona" (jou de 4 fours) tel qu'en
le rencontre à Goudomp (Casamance)

A. Par jour :

Amortissement :			
(hangar - four - outils)	17 %		560.-
Bois :	21 %		700.-
Main-d'oeuvre :	<u>62 %</u>		<u>2.000.-</u>
Total :	<u>100 %</u>	environ	<u>3.260.-</u> F.CFA.

soit : 8.- F.CFA / Kg.
(production : 400 Kg. par jour)

B. Pour 100 Kg. de produit :

Fumage-séchage :	15 %		800.-
Poisson frais (350 Kg.)			
(Prix moyen 12.- F.CFA/Kg.) :	77 %		4.200.- (minimum)
			(3.500.-)
Paniers pour produits finis			
(50 Kg.) :	4 %		200.-
Désinfestation :	<u>4 %</u>		<u>260.-</u>
Total :	<u>100 %</u>		<u>5.460.-</u> F.CFA.

Valeur au prix de gros

par Kg. de produit : **70.-** F.CFA.

Coût global, par Kg. de produit :

55.- F.CFA.

.../

167./-

Bénéfice annuel brut à l'exportation

(sur production de 50 tonnes) : 28 %

750.000.- F.CFA

Valeur au prix de gros

70.-

Marge de commercialisation à l'exportation

(incluant transport, taxes, frais divers et
marge bénéficiaire) : 43 %

30.-

Prix de vente FOB :

100.-CFA/Kg

Prix CIF Abidjan :

108 à 110.- " "

Chiffre d'affaires annuel à l'exportation

(prévu sur 50 tonnes) :

5.000.000.- F.CFA

Commentaires

- La production d'un four au Nigéria est estimée à 198 Kg. par jour
La production d'un four à Goudomp est estimée à 100 Kg. par jour
- La durée moyenne de traitement a été calculée sur 10 heures
(Elle n'est que de 4 heures à Goudomp).
- Main-d'oeuvre : On estime qu'il faut 4 ouvriers pour assurer le fonc-
tionnement d'un jou de 4 fours.
- Salaire moyen payé aux ouvriers des fumoirs
pour une journée de travail de 8 heures : 300.- F.CFA
(au Nigéria : 175.- F.CFA)
(au Mali : 125.- F.CFA)
- Le coût d'un fumoir type "Altona" est estimé au Nigéria à 10.000.-
F.CFA et sa durée utile est calculée sur la base de cinq ans).
- La consommation quotidienne de bois est évaluée à 0.45 m³.

.../

Conclusions

Selon l'enquête effectuée par la SONEPI à Goudamp (Décembre 1971), le prix des ethmaloses (cubes), départ ateliers de transformation, a été fixé à 25cm F.CFA la Kg.

Ce prix est nettement sous-évalué ; il correspondrait à un prix d'achat de la matière première de 5cm F.CFA la Kg., et la coopérative ne réaliserait aucun bénéfice.

EMBALLAGE ET CONSERVATION DES PRODUITS SECHES-FUMES

a). - Influence de l'humidité ambiante

Sous les tropiques, la durée de conservation des poissons fumés tels que les ethmaloses est limitée par le développement de moisissures dû à une réhumidification des produits sous l'effet de l'hygrométrie élevée.

La conservation peut cependant être prolongée en séchant à nouveau, à intervalles réguliers, les produits stockés. Le poisson est exposé à une température de 40 à 50° C. pendant quelques heures (ce qui peut être réalisé dans les fours solaires, en même temps que l'on procède au traitement thermique pour la destruction des larves et insectes décrit ci-après).

Moisissures

Des moisissures peuvent se développer sur les produits conservés dans des conditions défavorables ; des essais effectués en Afrique indiquent que le poisson séché à la fumée et dont la teneur en humidité n'excède pas 16,5 % n'est pas attaqué par les moisissures au bout d'un mois d'emmagasinage, tandis que ceux qui ont une teneur en humidité supérieure à 16,5 % moisissent beaucoup plus rapidement.

On a constaté que pendant l'emmagasinage au cours de la saison sèche, avec une humidité relative moyenne de 76 %, la teneur initiale en humidité de 12 % passe à 19 % en trois semaines. Pendant la saison des pluies, où l'humidité relative moyenne est de 94 %, la teneur initiale en humidité de 15 % passe à 20 % en un peu plus d'une semaine.

.../

Dans ces conditions, la durée de conservation du poisson séché à la fumée était approximativement d'un mois pendant la saison sèche et ~~d'une semaine seulement pendant la saison des pluies~~. La durée de conservation des produits similaires dans les régions arides peut aller de 3 à 5 mois.

b). - Infestation par la vermine

Outre le développement de moisissures, l'infestation par la vermine et les insectes ichtyophages complique beaucoup le problème de conservation des produits séchés à la fumée.

A Nopti (Mali), on évalue la perte due à l'attaque d'insectes à 40 % du poids total du poisson traité, après deux mois d'entreposage seulement. En adoptant des méthodes rationnelles de désinfestation, en traitant à la fois les entrepôts et le matériel d'emballage, et en soumettant les produits à des opérations régulières de destruction des larves par traitement thermique, il est possible de réduire de 50 % l'action de la vermine et de sauver ainsi 20 % de la production stockée en vue de l'exportation.

Les méthodes de désinfestation utilisées sur une vaste échelle à Nopti ont prouvé leur efficacité. Elles sont résumées plus loin dans le programme que nous préconisons pour les ateliers de fumage d'otmaloses au Sénégal.

Notons que d'autres pays africains, comme le Congo Brazzaville, ont tenté des expériences similaires, notamment à Mossaka - projet qu'il n'est pas inutile de décrire, puisqu'il s'applique à d'autres techniques de lutte contre la dégradation du poisson fumé-séché et qu'à l'heure actuelle le problème de la désinfestation n'a pas encore trouvé de solution définitive.

.../

Expérience du Congo

Un projet FAO a été étudié en 1967 pour le traitement et la commercialisation du poisson séché-fumé en provenance des lieux de production disséminés dans la région de Mossaka.

En 1971 fut construite à Mossaka une usine dont l'activité principale devait consister :

- 1°/ - à collecter la production en poissons séchés et fumés traditionnellement par les pêcheurs ;
- 2°/ - à traiter les produits, d'une part contre les attaques fongiques et d'insectes ichthyophages, d'autre part contre la réhumidification due au milieu ambiant ;
- 3°/ - à assurer la distribution et la commercialisation de cette production artisanale, notamment avec le concours de l'OFNACOM.

Le Gouvernement désirait établir un programme permettant de produire 6.000 tonnes de poissons fumés-séchés.

- L'usine a été équipée de deux séchoirs électriques, dans lesquels les produits collectés sur le fleuve et ses affluents, et séchés-fumés dans des fours artisanaux, subissaient un traitement thermique pour détruire les larves et insectes ichthyophages.
- Après cette opération, les poissons étaient immergés quelques secondes dans un bain de conservation, puis disposés dans des sacs en jute.
- Ces sacs passaient ensuite par un appareil de pulvérisation pour recevoir un agent de protection plastifiant par séchage à l'air.
- Pour terminer, les sacs de 20 Kgs. étaient placés dans des caisses en bois, lesquelles étaient recouvertes d'un enduit spécialement étudié pour constituer une troisième barrière de protection.

- Le montage de l'usine a été confié aux Etablissements BRISONNEAU et LOTZ de Nantes.
- 3 stagiaires congolais ont été envoyés à l'usine française pour se familiariser avec le fonctionnement des machines et les méthodes de traitement.
- L'usine devait occuper 40 personnes.

Résultats :

L'usine n'a jamais fonctionné comme prévu initialement. Son activité n'a duré qu'une année à peine et il n'y a été traité que 47 tonnes de poisson.

Monsieur A. STAUDE, Expert FAO, a fait une enquête et rédigé un rapport en Mai 1972. Il relève qu'on s'est contenté d'acheter du poisson frais (Protoptères) aux pêcheurs locaux, à raison de 100 Kg par jour environ, et qu'on se servait du tunnel thermique de désinfestation pour sécher les poissons frais qui étaient ensuite fumés dans des fours du type "Altona" à proximité de l'usine. L'importante consommation d'énergie électrique entraînait des coûts de production exorbitants.

Actuellement, l'activité de l'usine est interrompue. Quant aux produits du "bain de conservation", il n'a pas été possible à l'expert d'en retrouver les modes d'emploi, ni même les spécifications. Il semble que ces produits n'aient jamais été utilisés et se soient détériorés ensuite d'un stockage défectueux.

Note : Il serait toutefois intéressant de prendre contact avec les Ets. BRISONNEAU & LOTZ à Nantes pour connaître la technologie de préservation et conditionnement du poisson séché-fumé telle qu'elle avait été préconisée dans le projet "Nossaka".

Mentionnons enfin qu'il n'est pas dans les intentions du Gouvernement congolais de remettre cette usine en activité.

PROGRAMME DE DESINFESTATION DES PRODUITS SECHES - FUMES DE GOUDONF

Recommandations

Il est recommandé de procéder à 2 types de traitement :

1°/ - Pulvérisation des locaux d'entreposage et du matériel d'emballage, soit nattes ou corbeilles en feuille de banier tressées.

- Investissements :

Compte tenu d'une production annuelle minimum de 50 tonnes destinée à l'exportation, on prévoit 2 à 3 mois de stock - soit 10 à 12 tonnes de produits finis.

Les corbeilles traditionnelles d'emballage contiennent 50 Kg et le prix de revient est évalué à 100 Frs.CFA (rapport N°Dong).

- Estimation préliminaire des coûts liés à la pulvérisation des corbeilles aux insecticides et local d'entreposage :

(Matériel) - 2 pulvérisateurs avec pompe à		
entraînement manuel	200.000	F.CFA.
- 3 récipients pour préparation à la		
solution à pulvériser	5.000	"
	<hr/>	
	205.000	"
	<hr/>	
- Solution à pulvériser 50l		
Therposac H-24	40.000	"
	<hr/>	
Total	245.000	F.CFA.

.../

- Frais de fonctionnement par an

- Coût de pulvérisation d'une corbeille de 50 Kg.	10.000 FCFA
- Traitement de 1.000 corbeilles	10.000 "
- Coût de pulvérisation du local d'entreposage (60 m ²) à 10.-	
6-8 pulvérisations annuelles	10.000 "
<u>Total</u>	<u>30.000 FCFA</u>

Matière première : On utilise le therposac H-24 (composé de 10 % de lindane, 7 % de DDT et 32 % d'hydrocarbures terpéniques). On peut demander au fournisseur d'y ajouter un colorant homologué pour l'emballage des produits alimentaires.

- Pour obtenir la solution propre à pulvériser, on dilue le therposac H 24 dans 9 fois son volume d'eau.
- Un litre de la solution permet de traiter 5 corbeilles sur le côté extérieur. Il faut donc 20 litres de therposac pour traiter 1.000 corbeilles (50 T.) et 10 litres pour traiter les parois du local d'entreposage.
- Le produit a été offert par un fournisseur au prix de F.CFA 750 l. FOB Dakar.

2°/ - Traitement thermique

Les insectes ichtyophages (Dermestes - Necrobia) sont très sensibles à la chaleur. La température optimale pour la destruction des larves et adultes se situe à 70° C. et le phénomène se produit généralement au bout de 30 à 45 mn.

Ce traitement par la chaleur ne serait pas préjudiciable à la valeur nutritive du poisson, ni à la présentation, si l'on se tient dans des limites précises de température et de durée.

A Nopti, on a imaginé et mis en service des foura solaires. Il s'agit de constructions de bois, aux parois de tôles d'aluminium ondulée et des fenêtres composées d'une pellicule de PVC de 0,30 mm d'épaisseur sont prévus.

Le poisson est placé dans le four sur des clayettes métalliques. En vue d'éviter que les insectes tombant au sol puissent s'échapper, le sol est saupoudré d'un insecticide composé d'un mélange de 0,15 % de pyréthrine et de 2,4 % de butoxyde de pyperonyl avec un support de talc.

Note : le traitement du poisson par la chaleur, associé à la pulvérisation des corbeilles aux insecticides est susceptible de réduire les pertes d'environ 50 % par rapport au poisson non traité, emballé dans des nattes traditionnelles et entreposé pendant 2 mois.

A Goudomp où l'humidité est nettement plus élevée qu'à Nopti, on pourrait sauver environ 10 tonnes de produits sur les 50 tonnes qui seraient entreposées chaque année (en fonction d'un programme d'exportation)

Un four solaire devrait permettre de traiter 20 à 30 kg de poissons fumés/séchés. Il faudrait construire environ 5 à 6 fours solaires pour traiter régulièrement (1 x par semaine) le stock entreposé estimé à environ 10 tonnes.

Un four permettrait de traiter 100 kg de poisson par jour ou 2.000 kg par mois.

Estimation : Il semble que la construction d'un four ne devrait pas excéder 30.000 F.CFA.

6 fours solaires	180.000 F.CFA.
Therposac et produits divers : insecticides	<u>20.000 "</u>
Total	200.000 F.CFA.

Résumé des investissements à réaliser dans l'immédiat :

a) pulvérisation des corbeilles et locaux	245.000 F.CFA.
b) traitement thermique	200.000 "
<u>Total</u>	<u>445.000 F.CFA.</u>

Prix de revient des opérations de désinfection :

Matériel à amortir en 5 ans :	<u>380.000</u>
soit environ :	80.000 par an
Frais de fonction. par an :	<u>50.000</u>
	<u>130.000</u>

Production 30 T.

soit 2,6 F.CFA par kg (2.600 la t.)

Main d'oeuvre non comprise

Emballage des produits

Les procédés diffèrent selon les pays. Toutefois, une condition préalable doit être respectée : les emballages, quels qu'ils soient, doivent permettre la circulation de l'air à travers le produit conditionné pendant l'emballage et le transport, ce qui prolonge la durée de conservation du produit.

À Nopti, on emballe le poisson fumé dans des nattes en feuilles de palmier fabriquées sur place et traitées extérieurement aux insecticides avant remplissage. Un bâti fait de tasseaux de bois confère à l'emballage la rigidité voulue. (Prix au Mali : 120 F.CFA pour une natte de 235 x 120 cm)

A Goudomp, on utilise des corbeilles tressées en feuille de rônier, d'une contenance de 30, 50 ou 100 Kg. (vendues respectivement 75.-, 100.- et 125.- F.CFA.) Dans ce cas, il est recommandé de ne pas mettre de couvercles durant l'entreposage.

Le meilleur emballage (permettant de rosécher les produits sans vider les colis) consiste en une caisse de 90 x 60 x 54 cm., recouverte sur 4 côtés de minces planches de bois (système à claire-voie), le dessus et le fond étant protégés par un grillage métallique à mailles de 2,5 cm. Le roséchage s'effectue sur un simple râtelier au-dessus d'un feu de braises. Pour le transport, la caisse sera entourée de nattes de palmier préalablement traitées aux insecticides ; cette opération sera exécutée le jour de l'expédition pour éviter que le produit ne perde de son efficacité.

Emmagasinage

Il est recommandé de conserver le poisson, bien séché et fumé, dans des hangars aérés et sombres dont les parois auront été traitées aux insecticides. L'idéal est de le disposer sur des rayonnages en toile métallique avec des cadres en bois.

L'épaisseur d'une couche de poissons séchés à la fumée entreposés sur des rayonnages ne devrait pas dépasser 15 à 20 cm. (distance entre les rayons 30 cm. environ).

On peut aussi, à la rigueur, utiliser les caisses grillagées à claire-voie décrites précédemment, à condition de ne les remplir qu'à moitié et de ne poser le second grillage qu'au moment de l'expédition.

Le poisson sera roséché à intervalles réguliers, en fonction de l'hygrométrie ambiante et de la durée de conservation désirée.

B.- PRODUCTION DE POISSONS FUMES APRES SAUMURAGE

Pouvant être conservés dans les lieux
dépourvus d'installations de
stockage à froid

L'expérience de Goudomp (Casamance)

Dans les ateliers de "métorah", on procède au fumage de poissons à chair ferme, tels que capitaines, brochets, fausses morues (thiofs), carpes, soles, silures, filets de requins et de raies. Il s'agit d'une petite production qui varie selon la demande du marché des centres régionaux (Kolda, Ziguinchor, Sédhiou, Vélingara, Tambacounda et Kaolack).

La production annuelle de métorah de Goudomp pour ce type de poissons peut être estimée à 40 tonnes. La capacité des fours installés permettrait de tripler la production. Le problème consiste à trouver des débouchés extérieurs pour certaines espèces, comme les silures, qui abondent dans le fleuve.

Tel qu'il est actuellement traité, le métorah de Goudomp n'a pas les qualités requises pour être exporté, sa durée de conservation étant limitée de 8 à 15 jours.

Il est donc indispensable de modifier les procédés de traitement et de recourir au saumurage avant fumage pour porter à plusieurs mois la durée de conservation à la température ambiante.

Bien que les marchés soient encore mal définis quant au volume exportable pour ce genre de produit, il nous paraît néanmoins justifié d'effectuer des tests d'acceptabilité et d'envisager, en 1973, une production expérimentale, tout particulièrement pour les silures et les petits requins. Ceci nous conduit à définir les processus de fabrication

.../

(qui ont déjà fait l'objet de nombreuses mises au point par le Professeur GROCK) du centre de fumage de l'Ecole de Pêche - Institut d'Océanographie de Thiaryoye, avec lequel la SONEPI collabore pour l'élaboration des projets de transformation des produits de la pêche.

Programme de production préliminaire

Méthodologie.

Le principe de fumage à chaud des poissons à chair ferme procède :

- d'un trempage dans une saumure saturée à 90 - 95 % pendant une période qui dépend de l'épaisseur du poisson et du degré de salage nécessaire à la bonne conservation ;
- d'un lavage et égouttage ;
- d'un préséchage pour éliminer l'humidité de surface ;
- d'un fumage assez long (de 5 à 8 heures), à faible température (environ 48° C.) pour éviter que la surface du poisson ne durcisse, ce qui empêcherait le séchage intérieur du produit.

La perte de poids devrait atteindre au moins 60 %

Lorsque la température est trop élevée, le poisson cuit rapidement et, comme il est encore mou et humide, la chair se détache et tombe dans le feu.

La durée de conservation d'un produit dépend principalement de la quantité d'humidité éliminée.

Note : Dans les pays africains de la zone sahélienne, on distingue le procédé utilisé à Goudomp qui consiste à fumer pendant quelques heures seulement le poisson destiné à la consommation locale, et celui du séchage à la fumée, sur feu doux, qui peut durer 7 jours, et même davantage lorsque le poisson doit être transporté vers des marchés éloignés.

Salage

- Le salage est recommandé parce qu'il élimine une partie de l'eau et inhibe l'action des bactéries, prévenant ainsi le rancissement et le développement de moisissures. Certains produits fumés que l'on trouve encore sur les marchés européens doivent leur durée de conservation à la concentration de sel qui atteint jusqu'à 15 %.

Recommandations :

- Il conviendrait de procéder scientifiquement pour déterminer le mode de traitement approprié pour chaque espèce. Ce programme peut être réalisé en collaboration avec l'Ecole de Pêche de Thiaroye qui dispose des installations adéquates.
- Après 3 mois de conservation à l'air ambiant, les produits seraient analysés par l'I.T.A. (M. DELPIERE, chimiste), voire le Service de contrôle des denrées alimentaires, pour s'assurer qu'ils sont conformes aux normes en vigueur.

Silures et petits requins fumés à secRecommandations :

- Le poisson doit être tranché le long de l'abdomen et éviscéré au plus tôt après étêtage et dépouillage de la peau. Les parties noires, le sang coagulé, etc. seront soigneusement éliminés.

- Salage : Recourir à la méthode "à sec"

On utilise de préférence des bacs en ciment, munis d'une voie d'évacuation du jus d'exsudation. Alternor une couche de sel et une couche de viande de poisson, en terminant, sur le dessus, par une bonne couche de sel. (On utilise normalement 35 Kg. de sel par 100 Kg. de poisson pour obtenir une teneur en sel de 15 %).

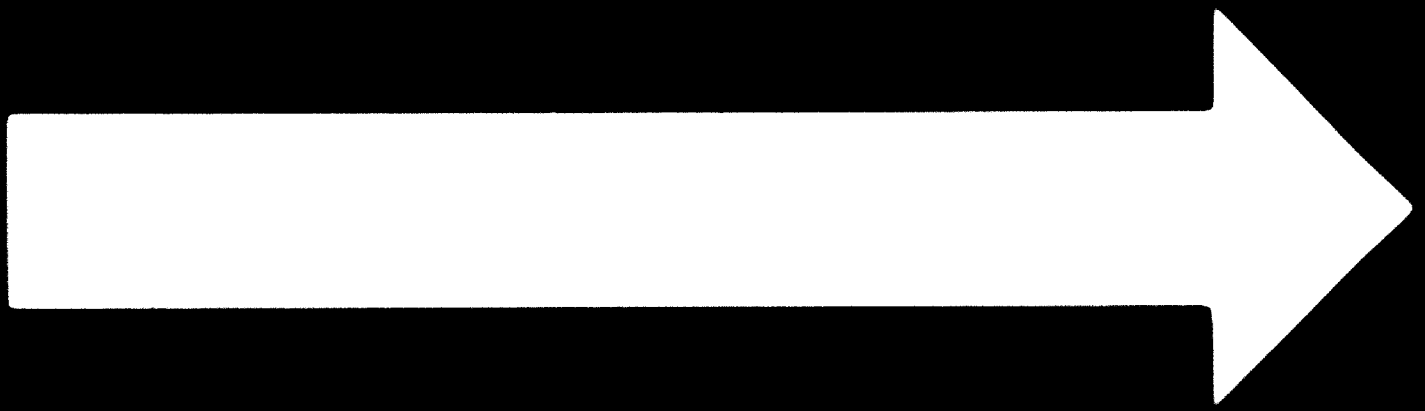
- L'ensemble sera recouvert de planches chargées de poids.

- La durée du salage sera de 3 à 5 jours.

- Après salage, le poisson sera lavé, égoutté, puis mis à sécher sur des plateaux en grillage à poule à 1,50 m du sol.

- Le fumage à feu ouvert durera 8 heures environ, à une température de 45 - 50° C. (5 à 6 heures suffisent pour les silures).

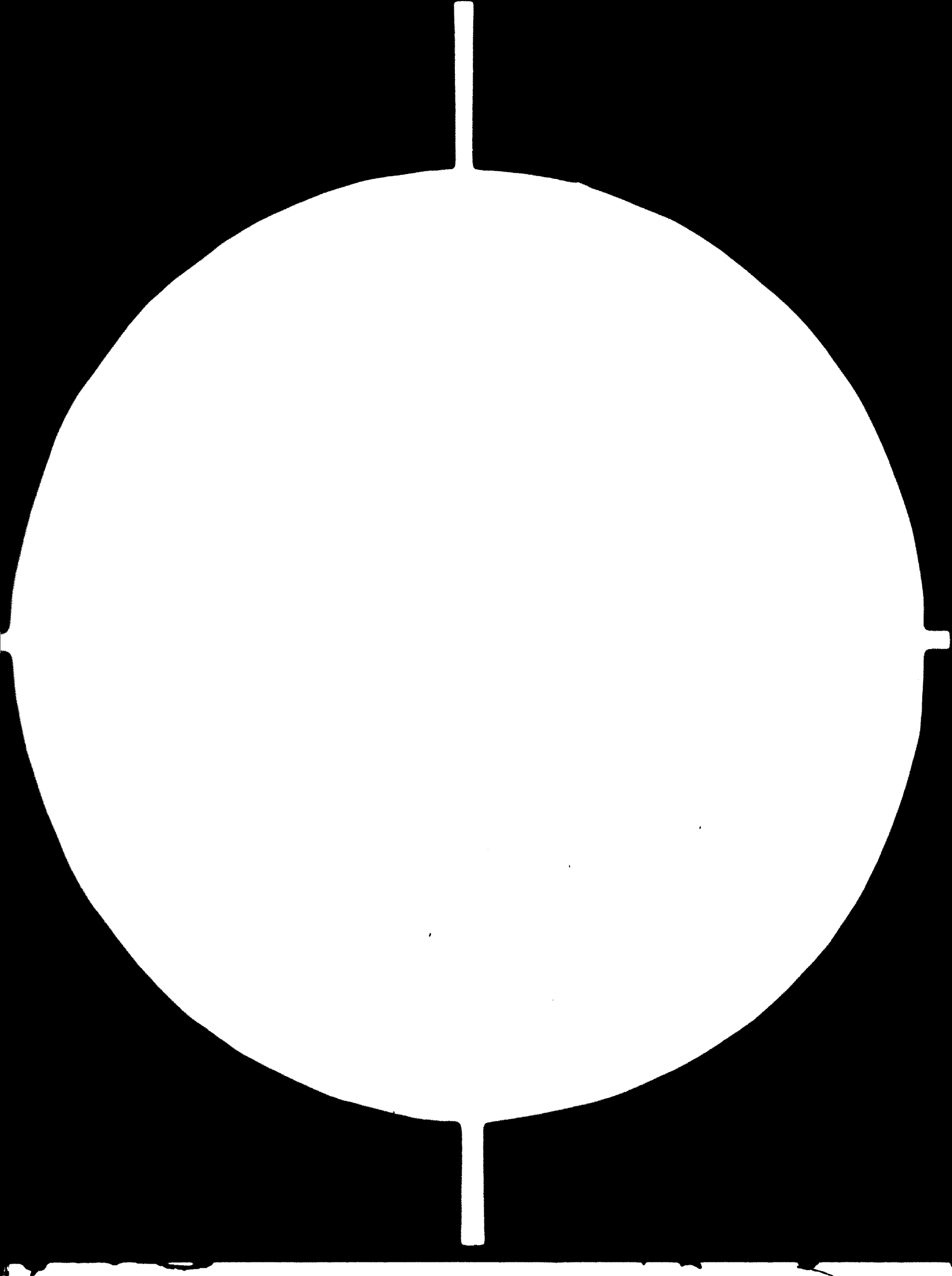
C-614



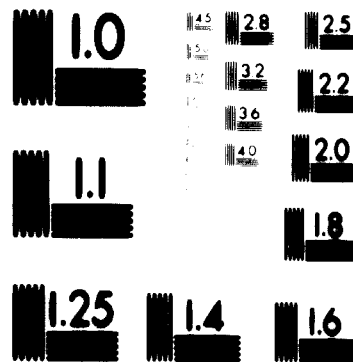
85.01.18

AD.86.07

ILL 5.5+10



3 OF 3



MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART
NATIONAL BUREAU OF STANDARDS
STANDARD REFERENCE MATERIAL 1010a
(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)

24 x
F

COUT GLOBAL PAR 100 KG. DE PRODUIT TRAITE

	<u>Requins</u>		<u>Silures</u>	
	5.- F.CFA le Kg.	10.- F.CFA le Kg.	10.- F.CFA le Kg.	15.- F.CFA le Kg.
<u>Poisson frais</u>				
Requin rapport 15 %	3.000.-	6.000.-	4.000.-	6.000.-
silures " 25 %				
<u>Armes-séchage</u>				
main d'oeuvre, combustible, etc.	800.-	800.-	800.-	800.-
<u>Salaire</u>				
Sol + main d'oeuvre	200.-	200.-	200.-	200.-
<u>Coût global</u>	<u>4.000.-</u>	<u>7.000.-</u>	<u>5.000.-</u>	<u>7.000.-</u>
<u>Marge</u>				
Risque / Profit : 35 %	1.400.-	2.450.-	1.750.-	2.450.-
<u>Prix de vente gros</u>	<u>5.400.-</u>	<u>9.450.-</u>	<u>6.750.-</u>	<u>9.450.-</u>
<u>Prix de vente Kg.</u>	54 F.CFA	95 F.CFA	68 F.CFA	95 F.CFA
<u>Marge commerciale *</u>				
exportation env. 33 %	18.- CFA	30.- CFA	22.- CFA	30.- CFA
<u>Prix de vente minimum **</u>				
FOB., le Kg.	72 F.CFA	125 F.CFA	90 F.CFA	125 F.CFA

Légende : en sacs jute ou polypropylène (30 Kg.) facturables.

* Marge commerciale = Frais financiers 10 - 12 %
Frais transp. et }
techn. : 8 - 10 %
Bénéfice net 10 - 15 %

** Le prix de vente FOB "acceptable", selon notre enquête de marché, devrait être de 140.- F.CFA le Kg. (100.- F.CFA pour le salé-séché).

6°.- POISSON SALE-SECHÉ

Généralités

Cette préparation utilise des poissons maigres, et principalement les requins, les clupéidés et les silures. La Mauritanie exporte plus de 1.000 tonnes par an de capitaines qui sont très appréciés au Congo et au Zaïre.

Le salage à sec est le plus employé.

a).- Méthode de traitement

Le poisson frais doit être lavé, éviscéré et vidé. Il est ensuite tranché au couteau par dégagement de l'arête centrale.

- Laver le poisson ainsi préparé à l'eau de mer pour le débarrasser des saillures et de laisser égoutter dans une saumure à 15 % de sel pendant 30 minutes.
- Placer le poisson saupoudré de sel dans des cuves de 1 à 2,5 m³ de capacité ; alterner les couches de sel et de poisson (35 Kg. de sel pour 100 Kg. de poisson).
- Laisser reposer le tout pendant quelques jours.
- Au bout de ce temps, laver, brosser le poisson et le tremper dans une saumure concentrée pour éliminer les cristaux de sel.
- Sécher au soleil, sur des claies ou chevalets (les poissons étant attachés par la queue) et retourner à intervalles réguliers.

Il faut de 5 à 10 jours - selon la taille du poisson - pour obtenir le degré de siccité voulu. Le poisson ainsi salé et séché est disposé en magasin sur des caillebotis, en attendant l'expédition qui se fait sous sacs de jute.

b).- Calculs de prix de revient :Prix à la production (cotolithes)

	<u>30 F.CFA</u>	<u>35 F.CFA</u>	<u>40 F.CFA</u>
Poisson frais 300 kg*	9.000	10.500	12.000
Poisson séché salé 100 kg			
Sel : 50 kg (3 F.CFA/kg)	150	150	150
Répartition salaires :	500	500	500
Amortissement du matériel :			
(5 ans) 500.000	100	100	100
Chevalets bois - cuves en béton - baquets plastique			
Total	<u>9.750</u>	<u>11.250</u>	<u>12.750</u>
Marge commerciale 33 1/3 % **	<u>3.250</u>	<u>3.750</u>	<u>4.250</u>
Prix FOB/100 kg	<u>13.000</u>	<u>15.000</u>	<u>17.000</u>
Emballage :			
2 sacs jute			
à facturer au client			
Prix au kg			
d'export	150	150	170

* = 100 T. poissons séchés = 2.000 sacs jute

30.000 kg sel = 3 F.CFA. le Kg = 150.000 F.CFA

300 tonnes de poissons = 100 T. de salés séchés = 15 millions

chiffres d'affaires

Main d'oeuvre : 10 ouvrières occupées 6 mois par an

(12.000 F.CFA salaire mensuel)

** = Moins 8 % frais financiers envisés.

.../

FOREIGN SALE - ZAIRESCALCUL DES PRIX D'EXPORTATION

Le calcul est effectué pour une tonne de poisson salé-séché expédiée en sac de 50 kg à NATADI (République du Zaïre) en retenant les hypothèses suivantes :

a) - Production

On a retenu 5 objectifs : 100 T. ; 200 T. ; 300 T. ; 1.000 T. ; 2.000 T. ;

b) - Frais financiers

Les délais de fabrication (4 jours salage plus 20 jours séchage), d'expédition (6 jours) et de paiement par crédit irrévocable confirmé (15 jours de la date d'expédition) sont globalement estimés à 45 jours.

Les intérêts débiteurs - compte tenu d'un crédit à court terme comportant un accord de mobilisation de la Banque Centrale - s'élèveraient à environ 1.600 F. la tonne (taux d'intérêt 8,5 % = Taux de banque 5,5 % + 3 % maximum).

c) Assurances R.C.

Le coût des assurances "responsabilité civile exploitation et risque d'intoxication" est estimé à :

- exploitation	100.000 F. 1'an
- intoxication	700.000 F. 1'an
	<hr/>
Total	800.000 F. 1'an

.../

d) Impôt sur les Bénéfices Industriels et commerciaux

On a tenu compte de l'impôt sur les BIC (33 %) en vertu des modalités de l'Article 7 alinéa 6 de la Loi 72-46 portant encouragement à la création de la petite et moyenne entreprise sénégalaise.

e) Prix de vente FOB

Les prix de vente sont dégressifs en fonction des tonnages vendus pour tenir compte du pouvoir de "bargaining" des acheteurs.

f) Fret maritime

- d'une façon générale, les capitaines de bateaux n'aiment pas charger du poisson salé séché qui est nauséabond et polluant ; ils le chargent plutôt en pontée qu'en cale.
- cette désaffection a des répercussions sur les remises qu'il serait possible d'obtenir sur les taux de fret.
- d'autre part, les lignes desservant le port de NATADI (Sakro) par DAKAR sont relativement rares et assez peu fréquentées ; en moyenne 3 bateaux tous les 2 mois.

Parmi les plus importantes, on peut citer la LLOYD qui fait le trajet : Dakar, Abidjan, Tema, Apapa, Douala, Luanda, Boma, Matadi en 20 jours environ.

- Comme les bateaux faisant escale à Dakar sont souvent déjà très chargés, le placement d'un tonnage important de poissons séchés peut être difficile ; à côté des gros transporteurs de la "conférence".

.../

(Chargeurs Réunis, Belmas, Soudan), il existe cependant un grand nombre d' "outsider" dont les passages sont toutefois irréguliers.

Les taux de fret sont calculés sous-palan à sous-palan, selon les règles en usage par les transports inter-africains (et non bord à bord).

TAUX DE FRET

	<u>Taux officiel</u>	<u>Remise normale</u>
a) Port <u>MATADI</u> (Kinshasa)	Tonne/m ³ /OFA	
.....	8.000	10 %
b) Ports <u>LIBREVILLE</u> (Gabon)		
<u>POINTE NOIRE</u>		
(Congo-Brazza)	7.850	15 %
c) Port <u>ABIDJAN</u> (Côte d'Ivoire)	4.450	20 %

En fait, en retiondra, pour les raisons indiquées plus haut, une remise dite de fidélité de 5 % sur les taux officiels.

c) Frais de Transit

Ces frais sont estimés à la tonne :

- Camionnage à quai	1.400 F. la tonne
- Embarquement	1.110 F. "
- Taux de port	600 F. "
- Honoraire d'agréé en douane	500 F. "
(ils se calculent en fait ad valorem)	
- Magasinage	150 F. la tonne

d) Remise poids/Volume

On a pris tout compte du rapport poids/volume pour le calcul de certains coûts.

PRIS POUR 1 TONNE DE POISSON SALE SEC

	1 ^{re} Année	2 ^e Année	3 ^e Année	4 ^e Année	5 ^e Année
	100 T.	200 T.	500 T.	1.000 T.	2.000 T.
MATIERES					
- 3.000 Kg. poissons à 35 F/Kg.	105.000	105.000	105.000	105.000	105.000
- 500 Kg. sel à 3 F/Kg.	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500
L. O. DIRECTE					
- Salage à 5 F/Kg.	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
- Emballage à 50 F/tonne	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
RENTRES					
- 20 sacs jute à 105 F.	2.100	2.100	2.100	2.100	2.100
COUT DE PRODUCTION	114.600	114.600	114.600	114.600	114.600
L. O. Indirecte (Caisier - Conteneurs)	3.300	1.650	1.320	1.320	1.320
Amortissement Linéaire	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
Pris Financiers à court terme	1.600	1.600	1.600	1.600	1.600
Assurances R.C.	8.000	4.000	1.600	800	400
Pris divers de gestion	1.000	1.000	800	700	600
DIC 33,33 %	11.800	13.400	13.000	11.600	8.500
PRIS DE REVIENT PRODUCTION	140.300	137.250	133.920	131.620	128.620

..✓

(Suite ...)

<u>PRIX DE VENTE PROVISION</u>		Report							
Transport route	141.300	137.250	133.000	131.500	128.000				
Mensures	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250				
Cartonnage à quai	150	150	150	150	150				
Entassement	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400				
Retourneant	1.110	1.110	1.110	1.110	1.110				
Taxe de port	600	600	600	600	600				
Honoraires d'arrivé	500	500	500	500	500				
<hr/>									
<u>PRIX DE VENTE FOB DAKAR</u>	146.300	142.260	138.990	136.630	133.090				
Marge bénéficiaire nette	23.690	27.740	26.070	23.370	16.970				
<hr/>									
<u>PRIX DE VENTE FOB DAKAR</u>	170.000	170.000	165.000	160.000	150.000				
Prêt maritime MARADI	7.600	7.600	7.600	7.600	7.600				
Assurance transport 1 %	1.700	1.700	1.650	1.600	1.500				
<hr/>									
<u>PRIX DE VENTE CAV MARADI</u>	179.300	179.300	174.250	169.200	159.100				

PREZ 100 F. CAF NATARI

<u>200 Tonnes à 165 F./T.</u>			<u>2.000 Tonnes à 170 F./T</u>	
<u>Matières + M.O.</u>	65,9 %		72,1 %	
<u>Frais généraux</u>	11,1 %		6,4 %	
<u>Transport. + Transit</u>	2,9 %		3,1 %	
<u>Transport maritime</u>				
<u>Plus assurances</u>	5,3 %		5,7 %	
<u>Marge bénéficiaire</u>	14,8 %		10,7 %	
	<u>100,0</u>		<u>100,0</u>	

7°.- IMPLANTATION D'UNE UNITE DE CONSERVIERIE DE FILETS DE POISSONS

FUMES EN BOITES METALLIQUES

Introduction

Des projets de petites unités de fabrication de conserves de poisson existent dans plusieurs pays africains que nous avons visités, notamment au Mali. L'implantation de ces entreprises est motivée par les facteurs suivants :

- C'est dans le secteur de la conserverie que l'on peut obtenir le plus facilement des normes de qualité comparables à celles du marché mondial.
- De petites unités de production peuvent être compétitives en matière de prix.
- la conserverie ne nécessite pas des investissements substantiels si l'on dispose d'une infrastructure de stockage adéquat en chambre froide.
- Les débauchés ne résident pas forcément dans les pays développés. De nombreux pays africains constituent des marchés d'avenir, même si l'on tient compte de leur programme d'extension des activités de la pêche.
- Les marchés africains sont certainement plus perméables aux produits diversifiés utilisant d'autres espèces de poissons que les sardines, pilchards ou thon (et également moins sensibles à l'influence de la marque) que les pays développés.

Unité de conserverie de filets de poissons fumés en boîtes métalliques de 200 grammes net.

Expérience du Mali

Au Mali, une petite fabrique de conserves, prévue initialement pour une production de 10.000 à 30.000 boîtes de 250 grammes (environ 10 tonnes de poissons), est en cours de développement. La production est destinée au marché malien.

La matière première consiste en filets de "Theni" (Alestes) qui sont un genre de harengs.

Actuellement, la SOCOMA, qui est une compagnie gouvernementale financée par le F.E.D., fabrique les produits standards suivants, sous la marque "Le BOHO" :

- a).- filets d'alestes fumés, sauce piquante ;
- b).- petits alestes fumés (dimensions sardines), sauce piquante ;
- c).- filets d'alestes fumés à l'huile d'arachide ;
- d).- petits alestes fumés à l'huile d'arachide.

Méthode de fabrication :

- Les alestes sont mis en filets - les petits poissons sont simplement ôtés et vidés.
- Ainsi préparés, les poissons sont plongés pendant 15 minutes dans une solution de saumure à 10 %.
- Ils sont ensuite fixés sur de petites broches en fer et séchés pendant 10 minutes environ à l'air (température : 35° C. environ).
- Les poissons "embrochés" sont alors suspendus dans un four de type "Altona" et fumés pendant 30 minutes à petit feu (80 - 90° C.), sans fumée intense (si la fumée est trop forte, les filets seront trop foncés pour être stérilisés).

.../

- Après fumage, le poisson doit être refroidi à l'air (utiliser, si possible, un ventilateur).
- Ensuite, le poisson fumé peut être mis en boîte (à la façon de la sardine à l'huile).
- Pour le produit en "sauce piquante", le poids net est de 200 grammes, et pour le produit à l'huile d'arachide, le poids net sera de 250 gr.
- Pour les deux types de produits, on ajoute, par boîte, 10 grammes de petits oignons blancs coupés en fines tranches.
- Après avoir ajouté la sauce ou l'huile d'arachide, les boîtes seront fermées avec un appareil à sceller semi-automatique et stérilisées (+ 70° C. pendant 2 heures).

Au Mali, on utilise le bois comme combustible).

Recette pour la sauce piquante (100 Kg.)

15	Kg.	de pâte de tomate
8	"	de farine (à mélanger avec 8 kg. d'eau)
5	"	de sucre
1	"	de sel
0,4	"	de piment en poudre
70,6	"	d'eau
<hr/>		
100	Kg.	dont le prix de revient est de 6.500 F.CFA.

Remarque : La sauce ne doit pas être portée à ébullition avant d'être ajoutée dans la boîte sur le poisson fumé.

Prix de revient pour 10.000 boîtes de 250 grammes de filets d'alestes
en sauce piquante

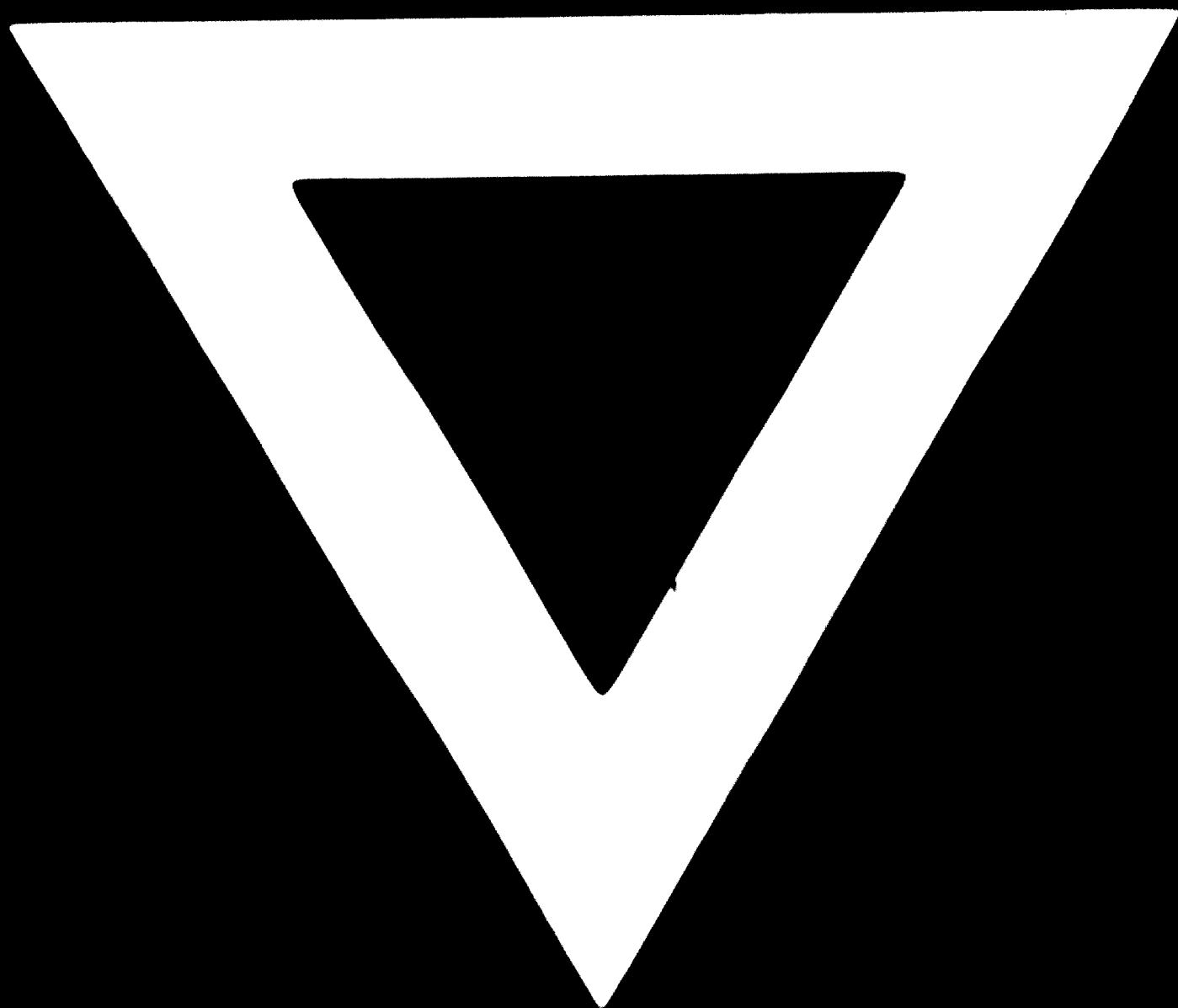
	<u>Prix au Kg. de poisson frais</u>	
	<u>SenL.0FA</u>	<u>SenL.0FA</u>
Poisson frais : 5.720 Kg.		
- filets fumés : 35 % = 200 Kg. :	143.000.-	171.000.-
Electricité :	7.500.-	7.500.-
Boîtes (importées vides) *	(212.500.-)	(212.500.-)
Etiquettes (10.000) *	(30.000.-)	(30.000.-)
Sauce piquante (600 Kg.)	36.900.-	36.900.-
Combustible pour stériliser (bois)	5.000.-	5.000.-
Transport (Nopti - Bamako)	4.500.-	4.500.-
Main-d'oeuvre	12.500.-	12.500.-
Frais généraux (amortissement)	7.500.-	7.500.-
	<u>459.400.-</u>	<u>487.500.-</u>
Marge. Profit / Risque = 35 %	<u>160.790.-</u>	<u>170.500.-</u>
Prix de 10.000 boîtes	<u>620.190.-</u>	<u>658.000.-</u>
Prix d'une boîte		
vendue à Bamako (prix de gros)	<u>62.- F.CFA</u>	<u>66.- F.CFA</u>

* = Estimations trop élevées. Au Sénégal, il faudrait compter : 30 % de réduction de prix.

Cette petite conserverie, créée au port de pêche de Napti, dispose notamment de 2 autoclaves et une machine à souder. Sa capacité de production serait de 5.000 boîtes par jour.

Des essais ont été effectués en vue de déterminer quelles espèces étaient particulièrement propres à la conservation sous cette forme. A part les alostes - similaires aux sardines - des poissons comme les lotos et giras ont donné des conserves semblables au thon. Les forces armées malaises utilisent ces produits au titre de fournitures semi-commerciales.

C-614



85.01.18

AD.86.07

ILL 5.5+10

