Disponibilité en poissons et pouvoir d'achat de la population dans la région du moyen Comoé (Côte-d'Ivoire).

Vanga A.F.*, Gourène G. & Teugels G.G.

Keywords: Fish - Markets - Diverse origin - Households.

Résumé

Le poisson commercialisé sur les différents marchés de la région du moyen Comoé provient d'origines diverses: en plus du poisson congelé importé, il y a le poisson non congelé du port d'Abidjan qui est fumé à Akoupé (Sud de la Côte-d'Ivoire), le poisson local et le poisson provenant des pays limitrophes (Ghana et Mali). Les poissons les plus commercialisés sur les marchés de la région sont le chinchard et la sardinelle (des poissons congelés). Ces poissons, avec prix unitaire moyen de 350 francs CFA, sont accessibles à la bourse de la majorité des ménages dont 82% utilisent moins de 1000 francs CFA pour l'achat de poisson et/ou de viande (bœuf).

Summary

Fish Availability and Buying-power of the Local Population in the Central Comoé Region (Ivory Coast)

The origin of commercial fish found on local markets in the "Moyen Comoé" area is diverse: imported frozen fish, fish coming from Abidjan and smoked in Akoupé (South Ivory Coast), locally caught fish and fish caught in neighbouring countries (Ghana and Mali).

The atlantic horse mackerel and the round sardinella (frozen fish) are the most important commercial fish species found on the markets. These fish, sold at 350 francs CFA, can be afforded by the majority of the households, 82% of which spend less than 1000 francs CFA for buying fish and/or meat (beaf).

Introduction

L'économie ivoirienne, à l'instar de celle de la plupart des pays africains, souffre d'un niveau de productivité particulièrement faible. Cela se ressent beaucoup plus dans des secteurs comme celui des ressources halieutiques. Face à la croissance de la population ivoirienne qui est passée de 12 millions en 1992 à 14 millions dont 8 millions de population rurale (57,3%) en 1995, la production nationale de poisson n'a jamais pu couvrir les besoins de la population.

Ces besoins en poissons ont été évalués à 217.000 tonnes, soit 14 kg/hbt/an en 1996 (1) contre 16 kg/hbt/an en 1993 (3).

Mais par rapport à la demande, le pays ne produit qu'une partie du poisson dont il a besoin. En 1996, la production débarquée par les trois secteurs à savoir la pêche industrielle maritime, la pêche artisanale (maritime, lagunaire et continentale) et l'aquaculture, a été de 73.839 tonnes contre 70.526 tonnes en 1995. Compte tenu de l'insuffisance de la production nationale et de la demande élevée en poisson, le pays a importé la même année 140.588 tonnes de poissons contre 142.294 tonnes en 1995. Cette importation qui a connu une baisse de 1,2% en quantité et une augmentation de 7,2% en valeur par rapport à l'année 1995, a coûté à la Côte-d'Ivoire 42 milliards de francs CFA contre 39,2 milliards en 1995 (1). Pour satisfaire les besoins de la population en protéines animales

d'origine halieutique, le poisson congelé importé est acheminé dans les différentes régions du pays où il entre en compétition avec le poisson frais ou fumé local.

Matériel et méthodes

Une enquête a été réalisée sur 45 jours, dans la région du moyen Comoé. Un questionnaire a été administré à 412 ménages (issus de 23 ethnies et de 4 nationalités) représentés par les personnes (homme comme femme) qui vont faire des achats au marché chaque jour.

L'enquête à passage répété sur les différents marchés (chaque personne est interrogée une fois) a tenu compte des jours de la semaine (mardi, jeudi, samedi et dimanche) et des différentes périodes du mois (début, milieu et fin). Cette technique a été utilisée pour avoir un échantillon représentatif des différentes catégories de ménages (fonctionnaires, cadres du privé, employés, activités libérales, etc.).

Outre cet échantillon, des entretiens individuels et de groupe ont eu lieu respectivement avec les populations de certains gros villages et les responsables de 51 maquis (= petits restaurants) de la région (maquis en activité sur toute l'année). Les villages dans lesquels il y a un marché quotidien et au moins un maquis, ont été retenus.

*Adresse de Correspondance: B.P. 1220 Cedex 1 Abidjan 06, Côte-d'Ivoire. Reçu le 06.10.98 et accepté pour publication le 27.08.99.

Par ailleurs, il y a eu une enquête de prix du poisson sur les différents marchés de la région (milieu urbain comme rural).

Résultats et discussion

1. Disponibilité en poisson

Selon le rapport annuel d'activité 1996 de la région du moyen Comoé (2), la production de la pêche continentale s'élève à 1100 tonnes (issue de 18 débarcadères dont 2 à Bettié, 3 à Agnibilékrou et 13 à Abengourou), celle de l'aquaculture (barrage d'Adaou et pisciculture) est estimée à 70 tonnes. La quantité de poisson congelé commercialisé la même année dans la région est estimée à 1.802 tonnes; soit un total de 2.972 tonnes pour les ressources halieutiques.

Le marché présente quatre catégories de poisson: le poisson congelé venu d'Abidjan: *Trachurus* sp. (chincharde), *Sardinella* sp. (sardinelle), *Scomber* sp. (maquereau bonite), etc.; le poisson non congelé venu d'Abidjan et fumé à Akoupé (Sud de la Côte-d'Ivoire); *Sardinella* sp. (sardinelle); le poisson provenant des eaux continentales des autres régions du pays (Ayamé, Sakassou): la famille des Cichlidae (les genres *Tilapia*, *Oreochromis* et *Sarotherodon*), *Chrysichthys* sp., *Heterotis niloticus*, le genre *Brycinus*; le poisson fumé importé des pays voisins (Ghana et Mali): *Chrysichthys* sp. et *Synodontis* sp.; le poisson local provenant des cours d'eau de la région (fleuve Comoé et barrage d'Adaou): Cichlidae, Clariidae, *Synodontis* sp., *Chrysichthys* sp., *Heterotis niloticus*, *Labeo parvus* (4), etc.

1.1. Disponibilité en poisson dans le temps

Dans la région Est du pays, le poisson congelé venu d'Abidjan est disponible toute l'année. Contrairement au poisson congelé, l'offre de poisson local varie en fonction des périodes de l'année.

En effet la période de décrue allant de novembre à janvier et celle de mai à juin qui constitue le début de la crue, sont les périodes (5 mois) où la pêche est bonne avec des captures abondantes sur les marchés des villes et villages riverains.

Au cours des périodes allant de février à avril (période d'étiage des cours d'eau) et de juillet à octobre (période de crue), la pêche est moins bonne et les prises sont en quantité limitée. Seules les populations riveraines des cours d'eau sont approvisionnées en poisson frais. Les zones un peu éloignées reçoivent aussi une quantité limitée de poisson fumé. La sardinelle fumée d'Akoupé quant à elle, est disponible en abondance sur les marchés de la région au cours de la période allant de mai à octobre. L'un des obstacles de l'approvisionnement de la région en poisson frais, est l'heure tardive à laquelle les pêcheurs débarquent (à partir de 9 heures du matin).

Les revendeurs sont le plus souvent, obligés de fumer une grande partie du poisson, faute de clients aux heures avancées de la journée. Par exemple, les commerçantes qui vont chercher le poisson au barrage

d'Adaou n'arrivent pas au marché d'Abengourou avant 11 heures.

Or à cette heure, les ménages ont fini de faire les achats de la journée au marché. Si le stock de poisson n'est pas épuisé à Adaou, les commerçantes sont obligées de fumer le poisson restant, faute de moyen de conservation.

1.2. Disponibilité en poisson dans l'espace

La région du moyen Comoé dans son ensemble, est approvisionnée en poisson. Cependant, la qualité diffère selon que l'on se trouve en milieu urbain ou rural, proche ou éloigné d'un cours d'eau. Toutefois, il est à noter que les poissons congelés tels que le chincharde (appelé communément apolo ou japon) et la sardinelle (appelé mangni) se retrouvent sur les différents marchés de la région.

1.2.1. Milieu urbain

Le milieu urbain comprend quatre villes à savoir Abengourou, Agnibilékrou, Bettié et Niablé.

Abengourou

A Abengourou, cinq catégories de poissons sont commercialisées sur les marchés: le poisson congelé (frais comme fumé), le poisson fumé non congelé en provenance d'Akoupé, le poisson fumé du Mali, le poisson fumé du Comoé et le poisson frais du barrage d'Adaou. Concernant le poisson congelé, l'on trouve des espèces comme le chincharde, la sardinelle, le maquereau bonite, le sompatte, le capitaine et le *Chrysichthys* sp. Mais parmi ces espèces, les deux premières citées sont les plus consommées par la population. Leur prix de détail varie de 50 francs (le morceau de poisson fumé) à 300 francs CFA (le poisson entier frais ou fumé), le prix du kilogramme oscillant entre 1.000 francs et 1.250 francs CFA (Tableau 1).

A côté de ces poissons, il y a quelques rares ventes de poisson de la pisciculture. L'*Oreochromis niloticus*, d'une taille moyenne de l'ordre de 190 grammes, est vendu à 1.000 francs CFA le kilogramme.

Agnibilékrou

Dans cette localité, le prix et la qualité du poisson congelé disponible et du poisson venant du Mali, reste

Tableau 1
Prix moyen (CFA) du kilogramme de poisson
par catégorie et par marché.

Marchés / Catégories de poissons		Abengourou	Agnibilékrou	Bettié	Niablé
Importé congelé		1000/1250	idem	idem	idem
Fumé	Comoé	1500/2250	1250/2250	1500/2000	idem
	Akoupé Mali Ghana	1000 2000	idem	1000	
Frais Local	Adaou Comoé	400/1250		900/1500	
Pisciculture local		1000			700/1000

le même qu'à Abengourou (2.000 francs CFA le kilogramme). Les poissons fumés provenant du lac de barrage d'Ayamé et du fleuve Comoé sont en faible proportion sur le marché. Le prix du tas varie de 200 à 500 francs CFA pour les poissons de petite et moyenne taille, de 1.000 à 2.000 francs CFA pour les Cichlidae (tilapia), Clariidae (silure) et Mormyridae de grande taille. Le poisson frais est quasiment inexistant à part le poisson congelé qui domine le marché.

Bettié

En plus du chinchard et de la sardinelle congelés (les espèces généralement vendues à Bettié) dont le prix est relativement le même dans les autres villes de la région, le poisson non congelé fumé d'Akoupé, est aussi vendu à Bettié. Ce poisson est vendu par tas de 200 francs CFA, soit 1000 francs CFA le kilogramme.

Ville riveraine, Bettié bénéficie d'un approvisionnement régulier en poisson frais du fleuve Comoé. Cependant, les captures constituées en majorité de *Chrysichthys* sp. et de *Synodontis* sp. ne couvrent pas souvent les besoins de la population en poisson. Les différentes espèces vendues en tas, reviennent à un prix variant de 900 francs à 1.500 francs CFA le kilogramme. Le poisson fumé est vendu en tas de 500 et de 1.000 francs CFA, et le prix du kilogramme est compris entre 1.500 et 2.000 francs CFA.

Niablé

Au marché de Niablé, il y a une prédominance du poisson fumé provenant du Ghana (*Chrysichthys* sp. et *Synodontis* sp.), de la sardinelle fumée d'Akoupé et le poisson congelé d'Abidjan. La presque totalité du poisson vendu sur le marché est fumé. Seule une commerçante vend habituellement du poisson frais congelé.

Le poisson du Ghana est commercialisé en tas (mélange de *Chrysichthys* sp. et de *Synodontis* sp.) de 200 francs et de 500 francs CFA.

Au niveau de la pisciculture, quelques rares ventes d'*Oreochromis niloticus* et d'*Heterobranchus* sp. ont eu lieu. Le prix de vente varie de 700 à 1.000 francs CFA le kilogramme.

1.2.2. Milieu rural

Le milieu rural peut être réparti en trois groupes de village : les villages non riverains disposant de très peu de poisson sur le marché; les villages non riverains disposant d'assez de poisson sur le marché; les villages riverains des cours d'eau.

Dans le premier groupe de villages, le poisson est presque inexistant sur le marché les jours ordinaires (jours de travail), à part quelques rares poissons congelés qui ont été découpés et fumés (chinchard et sardinelle). Le prix des morceaux varie de 50 francs à 200 francs CFA. A cette qualité de poisson viennent s'ajouter quelques fois, d'autres qualités le jour de marché du village.

Au niveau du deuxième groupe de villages, une certaine quantité de poissons d'origines diverses, est disponible sur le marché. En plus du poisson congelé, il y a le *Chrysichthys* sp. fumé du Mali vendu à 1.800 francs CFA et les poissons fumés du lac d'Ayamé (Clariidae, Cichlidae, *Heterotis niloticus*, *Chrysichthys* sp.), avec un prix oscillant entre 1.000 et 1.500 francs CFA le kilogramme. A cela, il faut ajouter l'approvisionnement périodique en tilapia frais du lac d'Ayamé qui est vendu presque avarié dans ces villages (compte tenu de la distance et des problèmes de conservation) à 1.250 francs CFA le kilogramme (prix moyen).

Le troisième groupe quant à lui, reçoit du poisson frais du fleuve Comoé dont il est riverain. Cependant, la demande dans la plupart des cas reste supérieure à l'offre. Le prix du kilogramme du poisson frais dans ces villages se situe entre 1.000 francs et 1.500 francs

Tableau 2
Population de la région du moyen Comoé (Source: Institut national de la statistique)

Sous-préfectures	Circonscriptions administratives	Superficies (km ²)	1988	1996	1997
Abengourou	Commune		64.426	91.282	94.598
	Sous-préfecture		100.055	133.835	138.692
	Total Abengourou		164.481	225.117	233.290
Bettié	Commune		8.266	11.434	11.850
	Sous-préfecture		14.315	19.807	20.526
	Total Bettié		22.581	31.241	32.376
Niablé	Commune		16.731	23.143	23.985
	Sous-préfecture		12.265	16.746	17.354
	Total Niablé		28.996	39.889	41.339
Ensemble Département d'Abengourou		5.200	216.058	296.247	307.005
Agnibilékrou	Commune		39.868	43.408	44.986
	Sous-préfecture		44.481	83.345	76.009
	Total Agnibilékrou		84.349	116.753	120.995
Ensemble Département d'Agnibilékrou		1.700	84.349	116.753	120.995
Ensemble région du moyen Comoé		6.900	300.407	413.000	428.000

Tableau 3
Répartition des ménages en fonction de leur pouvoir d'achat

Dépenses/ jour/ Localités	Abengourou	Agnibilékrou	Bettié	Niablé	Total
Moins de 500 francs CFA	75	8	10	10	103
500 à 900 francs CFA	79	53	39	62	233
1000 francs CFA et plus	58	8	0	10	76
Total	212	69	49	82	412

CFA. Celui du poisson fumé local varie de 1.500 à 2.000 francs CFA.

Au regard de la qualité du poisson commercialisé sur les marchés de la région du moyen Comoé, les espèces de poissons commercialisées en abondance sont surtout le chinchard et la sardinelle fumée (poissons importés frais). Ces poissons, accessibles à toutes les bourses, constituent des espèces de faible valeur marchande par rapport au poisson local qui connaît un déficit considérable.

C'est seulement au cours des mois de novembre, décembre, janvier, mai et juin (cinq mois dans l'année) que la quantité augmente plus ou moins. Les captures issues de la pêche dans la région sont dominées par des poissons tels que *Chrysichthys* sp. et *Synodontis* sp. Le poisson de la pisciculture vendu occasionnellement sur certains marchés de la région, coûte relativement moins cher, le prix du kilogramme étant compris entre 600 francs et 1.000 francs CFA.

2. Etat de la demande locale et pouvoir d'achat selon la saison.

2.1. Demande locale de poissons

Avec une population estimée à 413.000 habitants en 1996 (Tableau 2) et une consommation moyenne nationale de 14 kg/hbt/an, la demande régionale en poisson, estimée à 5.782 tonnes en 1996, passe à 5.992 tonnes en 1997, soit 4.298 tonnes pour le département d'Abengourou et 1.694 tonnes pour celui d'Agnibilékrou. Cette demande concerne la population de la région. Il faut souligner que par rapport à la demande en poissons, l'offre qui s'élevait à 2.972 tonnes en 1996, est déficitaire.

Outre la demande régionale, les restaurants (maquis) au nombre de 51, constituent une autre catégorie de demandeur potentiel avec un besoin mensuel moyen en poisson estimé à 3,5 tonnes (5). La plupart de ces restaurants s'approvisionnent régulièrement en poissons congelés, en poissons d'eau douce et de pisciculture, hors de la région, précisément à Abidjan, Grand-Bassam et à Bouaké.

Cependant, la demande régionale est souvent conditionnée par le pouvoir d'achat de la population urbaine comme rurale.

2.2. Pouvoir d'achat de la population de la région

2.2.1. Pouvoir d'achat des ménages

Les enquêtes menées dans la région du moyen Comoé

ont permis de constater que la plupart des ménages consacrent des sommes peu élevées à l'achat du poisson.

Selon le tableau 3, 103 ménages (25%) utilisent moins de 500 francs CFA et 233 ménages, entre 500 et 900 francs CFA pour l'achat quotidien de poisson ou de viande de bœuf. Donc la proportion des ménages utilisant moins de 1.000 francs CFA (82%) dépasse largement celle des ménages dont la part d'argent réservée à l'achat du poisson est supérieure ou égale à 1.000 francs CFA. Le faible revenu consacré à l'achat quotidien du poisson s'explique principalement par le fait que les poissons disponibles sur les différents marchés urbains de la région (poisson importé essentiellement) ne correspondent pas au goût de la population en général. Le faible pouvoir d'achat chez certains ménages expliquerait aussi cette situation.

Par ailleurs, le revenu destiné au marché quotidien dépend généralement de la catégorie socio-professionnelle et varie de 500 à 2.500 francs CFA. Les ménages à faible revenu vont au marché avec moins de 1.000 francs CFA; ceux ayant un revenu élevé partent avec une somme allant de 1.500 à 2.500 francs CFA.

2.2.2. Pouvoir d'achat des populations rurale et urbaine selon les périodes de l'année.

Au cours de l'année, deux périodes influencent l'activité économique dans cette région: une période favorable, allant du mois d'octobre au mois de mai pour le monde paysan et au mois de juin pour le milieu urbain; et une période défavorable, allant de juin à octobre pour le monde paysan et de juillet à octobre en milieu urbain.

En effet, en milieu urbain, la population est composée en grande partie de salariés et de personnes exerçant des activités diverses, à l'exception des villes comme Bettié et Niablé qui sont composées en majorité de paysans. Pendant l'année scolaire (période d'octobre à juin), avec la présence massive des élèves, le milieu urbain connaît une activité économique florissante; cela entraîne une demande élevée en poisson pour la consommation.

En milieu rural, cette période (octobre - mai) correspond à la récolte des produits agricoles tels que le café et le cacao, et à leur vente.

Les paysans disposent alors, de ressources financières leur permettant de subvenir à leurs besoins. A la période d'activités économiques florissantes, succède une période de récession économique. Cette période se traduit en milieu rural (période de juin à octobre) par les difficultés financières des paysans, la baisse considérable de leur pouvoir d'achat et la baisse de la de-

mande en poisson. En milieu urbain, le ralentissement de l'activité économique est dû au départ massif des élèves et de certains fonctionnaires pendant les grandes vacances scolaires.

3. Aspirations de la population

3.1. Aspirations au niveau de la qualité du poisson.

La population, d'une manière générale, aspire à une meilleure qualité du poisson commercialisé sur les différents marchés de la région. Selon 78% des personnes interrogées, le poisson vendu dans la région est de qualité moyenne. Ces personnes souhaitent avoir en permanence sur les marchés, des poissons frais non congelés tels que le *Lates niloticus* (capitaine) et les poissons frais appartenant à la famille des Cichlidae (tilapias), des Clariidae (silures) et des Claroteidae (machoirons). La demande en Cichlidae et en Clariidae peut être satisfaite par le développement de la pisciculture dans la région; ce à quoi s'attelle l'actuelle projet ivoiro-belge en place dans la région (projet appui à la profession piscicole dans l'Est).

3.2. Aspirations au niveau du prix du poisson

La population dans son ensemble estime que le poisson vendu sur le marché coûte cher. Pour elle, le prix du poisson est un peu élevé pour une qualité ne cor-

respondant pas à leurs préférences. Elle a de ce fait émis le vœux que le prix du poisson, pratiqué sur les différents marchés de la région, soit revu à la baisse.

Conclusion

Le poisson disponible sur les différents marchés de la région pose problème. Le problème se situe aussi bien au niveau disponibilité, de la qualité que du prix. D'une part, l'offre de poissons est en deçà de la demande et d'autre part, le poisson congelé importé à gros frais dont une partie est acheminée dans la région du moyen Comoé, ne correspond généralement pas aux aspirations des consommateurs.

Or, cette région est desservie en eaux telles que le lac de barrage d'Adaou, le fleuve Comoé. Le développement de la pêche sur ces plans d'eau continentaux et de la pisciculture s'avère nécessaire dans la mesure où ces activités permettront l'approvisionnement de la région en poissons de qualité, commercialisables à un prix accessible à la majorité de la population de la dite région. Cette activité permettra la création d'emplois et l'amélioration du revenu et des conditions de vie de la population rurale en proie à des difficultés économiques de plus en plus accentuées avec les plantations de caféiers et de cacaoyers qui sont ravagées chaque année par les feux de brousse.

Références bibliographiques

1. Bureau des statistiques, 1996, Annuaire des statistiques de l'aquaculture et des pêches en 1995. Direction de l'aquaculture et des pêches, 72 p.
2. Direction régionale de l'agriculture et des ressources animales. 1997, Rapport annuel d'activité 1996. MINAGRA, Abengourou, 54 p.
3. Doumbia M., 1993. Note sur la situation de la pêche en Côte-d'Ivoire. Domaine "autres produits". Conférence des ministres de l'agriculture des Etats de l'Afrique de l'Ouest et du centre, 11 p.
4. Gourène G., Teugels G.G. & Thys Van Den Audenaerde D.F.E., 1995. Manuel pratique d'identification des poissons du lac d'Ayamé (rivière Bia, Côte-d'Ivoire). Archives scientifiques. Vol **XIV** n°1, CRO/ORSTOM. 41 p.
5. Vanga A.F., 1997. Etude socio-économique de la pisciculture dans l'Est de la Côte-d'Ivoire. Equipe biodiversité et environnement aquatique, 29 p.

Vanga A.F.: Ivoirien. D.E.A. en sciences sociales, socio-économiste de la pêche continentale, sociologue au laboratoire d'écologie humaine et sociale, Centre de Recherche en Ecologie, 08 BP 109 Abidjan 08, Côte-d'Ivoire. E-mail: vangaa@syfed.ci.refer.org

Gourène G.: Ivoirien. Maître de Conférence, chef du laboratoire d'environnement et biologie aquatiques, Université d'Abobo-Adjamé, 02 B.P. 801 Abidjan 02. Côte d'Ivoire.

Teugels G.G.: Belge. Directeur de Recherches, Responsable du Laboratoire d'Ichtyologie au Musée Royal de l'Afrique Centrale (M.R.A.C.), 3080 Tervuren, Belgique; Collaborateur scientifique de l'Université Catholique de Leuven, Section d'Ecologie et d'Aquaculture, 3000 Leuven, Belgique. E-mail: teugels@africa-museum.be