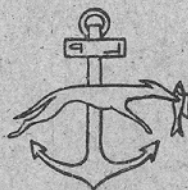


08307-08311

الجمهورية الإسلامية الموريتانية  
وزارة الصيد والملاحة البحرية

République Islamique de Mauritanie  
Ministère de la Marine Marchande  
et des Pêches

قسمية مختبر الصيد البحري  
لمدينة انواذيبو  
**BULLETIN**  
du  
**LABORATOIRE DES PECHEES**  
de  
**NOUADHIBOU**



n° 5

DECEMBRE 1976

08307 → 08311

- 1 -

BULLETIN  
DU  
LABORATOIRE DES PECHES  
DE  
NOUADHIBOU

N° 5 -- Décembre 1976

Laboratoire des Pêches  
E.P. 22  
NOUADHIBOU - MAURITANIE

S O M M A I R E

1. Observations océanographiques réalisées en 1976 -  
J. Jamet et H. Ansquer ..... p. 5
2. Note sur quelques Crustacés Décapodes des côtes de Mauritanie -  
J. Maigret ..... P. 13 A
3. Les eaux et les pêches mauritaniennes - Bibliographie thématique -  
J. Jamet ..... P. 29
4. Les résultats de la pêche commerciale à Nouadhibou en 1976 -  
J. Jamet ..... P. 101 A
5. Aspect technique et économique de la commercialisation des produits  
de la pêche en Mauritanie - Bilan d'exportation en 1975 et 1976 -  
Z. Grce ..... P. 111 A
6. Contrôle, conservation et altération des produits de la pêche dans  
les conditions de Nouadhibou -  
Bâ Mamadou ..... P. 131
7. Fabrication des semi et sous-produits de la pêche en Mauritanie -  
Utilisation des déchets et des espèces non commercialisables en  
frais -  
Z. Grce ..... P. 141 A
8. Nouvelles recaptures de palourdes ( Ruditapes decussatus ) marquées  
à la baie de l' Etoile ..... P. 157

ASPECT TECHNIQUE ET ECONOMIQUE DE LA COMMERCIALISATION  
DES PRODUITS DE LA PECHE EN MAURITANIE.

BILAN D'EXPORTATION EN 1975 ET 1976.

- - - - -

Par : Zvonimir GRCE - Expert FAO

Quand nous parlons de la commercialisation des produits de la pêche, le facteur essentiel qui retient l'attention, est le caractère périssable, si l'on n'intervient pas par un stockage approprié, de presque tous les produits mis en vente sur le marché. La variété des produits de la pêche est si étendue que la classification a été indispensable ; elle est en constant perfectionnement pour en sortir "Codex alimentarius". Nous parviendrons ainsi à un assortiment des produits de la pêche qui sera le plus varié parmi les aliments pour les humains et ceux pour les animaux. L'assortiment des produits de la pêche varie suivant le stade de développement, mais aussi suivant les traditions maritimes, les coutumes sociologiques et religieuses et autres facteurs de nature subjective. La connaissance des produits de la pêche est à la base de la commercialisation et de l'utilisation rationnelle ; pour cette raison, dans la plupart des cas, nous trouvons la commercialisation des produits de la pêche plus développée dans les centres urbains, ce qui est d'ailleurs semblable pour les autres produits nutritifs. A part les centres urbains, qu'ils soient continentaux ou côtiers, il a toujours existé un échange des produits de la pêche entre les pays maritimes depuis des siècles ; certes, les produits de la pêche dans le passé étaient moins variés que de nos jours, mais l'on rencontre quand même divers pays dont les ressources aquatiques ont une certaine réputation suivant

les différentes parties du monde. Jusqu'à nos jours, nous trouvons des espèces dont la qualité reste la meilleure dans tel ou tel pays ; ainsi par exemple, il est reconnu que le saumon de meilleure qualité est le saumon irlandais, le meilleur homard est celui des eaux froides canadiennes, les meilleures crevettes de la Mer du Nord, le meilleur thon des eaux africaines de l'Atlantique de l'est, les meilleurs crabes de la mer Barentz, le meilleur caviar iranien, le poisson séché mauritanien et la farine de poisson péruvienne et ainsi de suite, nous pourrions encore citer beaucoup d'exemples. Des constatations que nous venons d'évoquer, nous devons conclure que chaque région des Océans a quelque produit dont la qualité est plus ou moins estimée ; ce fait est lié aux faits extérieurs du milieu, notamment de la nourriture et de la circulation des masses d'eau. Hélas, dans la situation actuelle, diverses pollutions ont perturbé la renommée de plusieurs "coins" aquatiques, et par suite les produits provenant de ces endroits.

La commercialisation des produits de la pêche dépend à priori de la nature générique des produits mis en vente, mais aussi de leur aspect de leur présentation, de leur taille et surtout de leur qualité hygiénique et alimentaire. Aux facteurs que nous venons d'énumérer, s'ajoute le goût subjectif de l'individu qui varie suivant les nations, les climats, les habitudes alimentaires et les dogmes religieux. Aucun pays du monde n'a pu échapper aux impératifs des masses sociologiques pour les questions de nutrition, mis à part l'autoconsommation où la population est obligée de se nourrir avec ce qu'elle produit ; précisément pour cette raison, nous trouvons dans les régions côtières de très bons consommateurs de produits de la mer. Le surplus éventuel de ces produits a été conservé par des méthodes traditionnelles et ainsi en cas de besoin commercialisé. Transportés souvent dans les régions intérieures des pays à dos d'âne les produits de la pêche ont pu ainsi être connus. Les premières commercialisations se faisaient dans le temps par



échange de biens ; aujourd'hui, c'est tout autre chose.

Nous savons que dans des époques reculées, certains coquillages servaient de monnaie de règlement commercial. Cela nous laisse donc supposer que le commerce des produits de la pêche existait depuis longtemps, en Mauritanie comme ailleurs. De vieux navigateurs qui avaient fréquenté la région bien avant nos jours nous ont parlé de la poutargue Mauritanienne. La population autochtone ne connaissait certainement pas la valeur réelle des produits qu'elle vendait. Bien que le commerce soit un métier bien connu des peuples arabes, il est arrivé quand même que plusieurs pays de ces peuples disposant de ressources maritimes soient restés longtemps en dehors de la commercialisation des produits de la pêche à l'extérieur du pays. Les choses ont légèrement changé, mais jusqu'à présent le commerce des produits de la pêche reste l'affaire des sociétés étrangères installées dans plusieurs pays maritimes d'Afrique. Il est impossible de dire que c'est le cas dans tout le monde arabe, cependant en Mauritanie, une telle situation (en grande partie du commerce des produits de la pêche) est évidente. Les raisons qui causent un tel état de choses sont les suivantes : ne disposant pas de connaissances profondes de la valeur des produits de la pêche sur le marché mondial, les commerçants Mauritaniens n'ont pas osé rentrer dans le commerce des ressources marines provenant de leur eaux. Par contre un certain commerce des produits de la pêche a existé à l'intérieur du pays, mais son domaine d'action est resté limité au bord de la mer, et sur les lieux de la pêche ainsi que dans la vallée du fleuve Sénégal.

La commercialisation des produits frais n'a pu être pratiquée que dans le voisinage des lieux de la pêche, car les voies de communication manquent et les lieux de la pêche (voir même les campements des pêcheurs), sont malaisés à atteindre par les transporteurs routiers. Les pêcheurs artisanaux sont donc obligés de conserver leurs captures en sur-

plus par des méthodes conventionnelles. Ils attendront d'avoir une quantité plus importante de leurs produits pour les transporter dans les centres sous forme de salé-séché ou bien de salé vert dans la plupart des cas. Certains produits ont été traités pour le marché local à l'intérieur du pays, d'autres pour l'exportation. Nous connaissons quelques préparations mauritaniennes sur la base des mullets jaunes et autres poissons blancs destinés exclusivement au marché local. Il nous faut mentionner notamment, un produit appelé "Tichtare" qui désigne un produit séché sans sel, qui peut être aussi bien du poisson comme de la viande d'animaux domestiques ou d'animaux de la chasse.

Un autre produit particulièrement mauritanien est le "Tidguite" qui est très estimé de la population locale ; ce produit est vendu suivant la qualité de 100 à 250 UM. Pour avoir une idée de ce produit et en même temps du goût des consommateurs en Mauritanie, nous allons décrire brièvement la préparation du "Tidguite" :

La préparation est faite à partir de la chair de poisson blanc ; notamment de mullets et de sparides. La peau de mullet jaune est soigneusement relevée de sorte que l'on obtienne deux morceaux entiers, elle servira d'outre pour la conservation de produit jusqu'au marché. La chair des poissons choisis est écrasée à la main et ensuite mélangée avec de la poutargue, un peu de sel, du sucre et de l'huile de poisson. Il est difficile de savoir dans quelles proportions sont mélangés les composants de ce produit, mais sans doute cela est empirique et dépend du préparateur ; c'est d'ailleurs la raison pour laquelle l'on trouve sur le marché plusieurs catégories du produit que nous venons de décrire. Puisque la population est contente de ce produit qui rappelle les boulettes de poisson, tout au moins par la préparation, connues en Afrique, nous pourrions tenter d'améliorer ce produit en lui ajoutant les épices qui lui conviennent en précisant les proportions des divers composants ainsi que

l'exigence hygiénique. Cette question pourra être étudiée de près avec les pêcheurs sur les lieux de la préparation, c'est à dire au Cap Timiris et N'Diogo.

Le produit le plus connu, préparé à partir des gonades de mullet est la poutargue. Les femmes des pêcheurs, également au Cap Timiris, se chargent de cette fabrication. La poutargue est un produit d'exportation ; elle est vendue en France, en Espagne et en Italie. La préparation de la poutargue est liée à la pêche des mullets jaunes (*Mugil Cephalus ashentensis*) car ce produit est fabriqué uniquement à base d'ovaires des sujets femelles. La poutargue peut être faite aussi à base des gonades de courbine, mais sa qualité est inférieure à celle de mullet. Les artisans espagnols qui ont travaillé à Nouadhibou en connaissent bien la préparation, notamment Monsieur Cipriano. La poutargue était préparée sur les pontons. Depuis deux ans nous ne voyons pas de successeur bien que Monsieur Cipriano ait toujours employé de la main-d'oeuvre mauritanienne et qu'il pourrait certainement y avoir des gens pour continuer une telle préparation, le marché étant déjà connu.

La commercialisation des produits de la pêche en frais est la plus souhaitable car elle maintient la meilleure valeur nutritive à condition que toutes les substances calorifiques, protéïques et vitaminiques restent les parties intégrantes du produit. Pour maintenir le produit dans sa fraîcheur naturelle il faut disposer d'une chaîne de distribution appropriée. Dans plusieurs pays d'Afrique le goût des consommateurs se heurte au pourcentage élevé du sel utilisé dans diverses préparations. La teneur en sel pourrait être nettement diminuée si l'on disposait d'installations de réfrigération. D'un autre côté, dans la pêche artisanale, le sel intervient par sa vertu déshydratante et non aseptique pour le maintien des qualités nutritives du poisson ; or nous devons constater que le sel est indispensable immédiatement après la pêche, notamment si le poisson reste plusieurs heures dans les pirogues ou dans d'autres types d'embarcations arti-



sanales. Les heures suivant la capture (de une à six) sont les plus critiques. Si le poisson a été sorti du filet encore frais, le pourcentage faible du sel (environ 5 %) conviendra parfaitement pour les affaires commerciales postérieures. Pour certaines espèces l'application du sel est réputée juste au moment de la capture ce que l'on appelle le saupoudrage, comme par exemple sur l'anchois. L'intervention du sel en ce qui concerne les espèces destinées pour le marché en frais ne sera pas souhaitable si les captures atteignent la chaîne frigorifique quelques heures (de 2 à 4 heures) après leur sortie de l'eau, c'est à dire quand le poisson se trouve dans une rigidité cadavérique. Il faut cependant noter qu'un certain pourcentage de poisson sort de l'eau dans un état déjà avancé. Dans ce dernier cas, le sel est indispensable pour maintenir la qualité, voir pour empêcher la dégradation du poisson. Les bateaux canariens qui pêchent dans les eaux mauritaniennes connaissent bien l'utilisation du sel, car ils sont obligés de conserver, quand elle n'est pas importante, leur capture pendant quelques jours à bord ; ils vidant les poissons puis les tranchent et les mettent sous le sel. Un tel traitement ne peut conduire qu'au salage ou séchage de ce poisson plus tard, car le pourcentage du sel a été au début trop fort, de sorte que le poisson ne pourra pas être vendu en frais. Le poisson éviscéré et légèrement salé pourra être mis en vente à l'état frais, ce que l'on peut faire notamment avec les espèces de grande taille ; par contre les poissons de petite taille peuvent être saupoudrés tels que, puis salés fortement sous forme de poisson anchovetté. Dans la commercialisation des produits de la pêche, la manipulation et l'emballage à bord comme à terre jouent un rôle important. Quelque soit le stade du traitement des poissons, à partir de leur capture, les opérations doivent être effectuées le plus rapidement possible, si l'on veut maintenir la qualité des produits. Il est à déconseiller de garder le poisson longtemps dans les filets, ou

une fois sorti des filets de le mettre dans l'eau, ce que les pêcheurs artisanaux font souvent. Il est plus dangereux de garder le poisson dans un lieu humide plutôt que sec, car les activités bactériennes sont favorisées dans le premier cas.

Le poisson débarqué à terre doit subir un traitement adéquat qui consiste à priori dans la continuation de la chaîne froide, si le poisson ne rentre pas en traitement immédiatement après le débarquement. Le poisson destiné à la vente sur le marché exige une attention particulière, car la vente peut s'étendre sur quelques jours. La réfrigération du poisson destiné au marché en frais peut atteindre à la rigueur 15 jours, cependant plus le stockage est prolongé, plus la qualité du poisson diminue. Une telle constatation nous oblige à appliquer carrément la congélation du poisson dès son débarquement, s'il n'est pas destiné à la consommation directe ou à une préparation quelconque.

La vente en frais des produits de la pêche en Mauritanie est peu connue pour les raisons suivantes :

Avant tout l'infrastructure de la commercialisation des produits frais est presque innexistante ; on ne trouve pas même à la capitale des installations frigorifiques permettant la conservation des produits avant la vente au consommateur. Un plan a été élaboré à propos d'une salle de distribution et de conservation à la plage Nord de Nouakchott, mais jusqu'à présent cette chaîne de frais prévue n'a pas encore commencé. A Nouadhibou nous trouvons plusieurs installations de congélation et de réfrigération mais les chaînes froides s'arrêtent dans les usines où les produits sont traités pour le marché extérieur. Si l'on veut vulgariser la consommation de poisson frais en Mauritanie, cela n'est pas faisable actuellement d'une façon propice, car la chaîne froide existant à Nouadhibou ne continue pas jusqu'au consommateur ; les poissonneries sont

tellement modestes au point de vue de l'équipement qu'elles ne permettent pas la conservation du poisson pour quelques heures. Heureusement les consommateurs mauritaniens sont habitués aux normes de qualité moins rigoureuses en Mauritanie qu'ailleurs.

L'acheminement des produits de la pêche vers l'intérieur du pays se heurte au manque de moyen de communication et de transport utiles. De Nouadhibou vers Zouérate et Atar, il serait possible de livrer des produits de la pêche à condition qu'il existe sur place l'infrastructure de commercialisation et l'organisation de la vente nécessaire. Un train relie Nouadhibou à Zouérate presque tous les jours ; je suppose qu'il n'y aurait aucun inconvénient à accrocher à ce train minéralier, un wagon frigorifique qui permettrait de transporter les produits de la pêche jusqu'aux consommateurs à l'intérieur du pays. Les détaillants (Bana-bana) au niveau du port de Nouadhibou sont dans l'ordre de soixante environ ; ceux au niveau de la plage sont moins nombreux. Les détaillants du port achètent le poisson le plus souvent à la Société MAFCO et ils se chargent du transport par train Nouadhibou-Zouérate ainsi que de la vente à Zouérate et dans les autres centres qui se trouvent sur le parcours et dans certains endroits de centre minéralier de Zouérate. Bien qu'ils soient assez nombreux, les détaillants exercent leur activité à une dizaine pendant 2 ou 3 jours et puis ils instaurent un système de rotation ; ils expédient le poisson presque sur chaque train au départ de la gare de Nouadhibou. L'emballage qu'ils utilisent est très modeste et pas très hygiénique, mais ils connaissent déjà la manière de conserver le poisson avec les déchets de glace qu'ils récupèrent des bateaux pratiquant la pêche industrielle au port ou bien dans l'usine même où se fait la manipulation ; cette même glace a déjà servie aux bateaux et par conséquent est sale. Les détaillants de Nouadhibou me semblent être bien organisés, mais leurs moyens pour effectuer une bonne commercialisation sont insuffisants.

Bien que leurs emballages soient rudimentaires : quelques vieilles caisses de la Société IMAPEC et des sacs en jute ou en nylon, le poisson est bien rangé, placé et couvert par des chiffons mouillés de sorte qu'il reste toujours dans un milieu humide mais aussi froid, et ensuite il est déposé à la gare à l'abri du soleil et du vent. Ces détaillants disent que le poisson ainsi emballé peut tenir 2 ou 3 jours sans aucun risque. En effet, le principe est bon, mais ce qui est important c'est la réception et la vente du poisson à Zouérate et dans les autres endroits où le consommateur peut être intéressé. Certes, ni l'emballage ni la glace ne sont hygiéniques, mais le poisson est réfrigéré de sorte qu'il pourra tenir pendant 2 ou 3 jours, si la distribution n'est pas rapide, le poisson risque cependant de s'abîmer vite. Il faut noter qu'il s'agit de poisson de bonne taille et d'espèces assez résistantes (poissons bien écaillés) : Dentex, Merous, Courbines etc ... Parmi les consommateurs figurent aussi des Européens (Français en grande partie) qui aimeraient consommer plus amplement les produits de la mer. Si la réception des produits est assurée sur place, il n'y aura donc pas d'obstacles techniques à élargir la commercialisation de plusieurs produits de la mer dans l'intérieur du pays. En ce qui concerne la population locale, il faudra d'abord probablement procéder à la vulgarisation des produits de la pêche, car sa connaissance sur les divers produits marins est minime ; les ménagères mauritaniennes connaissent peu de poisson et elles sont habituées à un certain nombre de préparations très réduit, (riz au poisson, poisson frit et quelques autres peut être). Le poisson sert souvent aux Africains plutôt comme un condiment et non réellement comme une source de protéines. Jusqu'à présent, la préparation artisanale (poisson séché ou salé-séché) est à la base de la consommation du poisson à l'intérieur du pays, grâce au caractère plus stable des produits de la pêche ainsi traités.

Nous avons déjà mentionné que seul le port de Nouadhibou dispose de l'infrastructure portuaire et de commercialisation qui consiste en quatre usines de congélation et de réfrigération spécifiées comme suit :

I - Les usines fonctionnelles :

	Tunnels de congélation + armoires Capacité m <sup>3</sup> /T/Jour	Capacité des chambres de congélation m <sup>3</sup> /T	Capacité des chambres de réfrigérat. m <sup>3</sup> /T.	Production de glace T./Jour	Capacité stockage glace en Tonnes
IMAPEC	694 m <sup>3</sup> 80 T/J	5 820 m <sup>3</sup> 2 330 T	2 000 m <sup>3</sup> 550 T	80 T/J	150 T.
SOFRIMA	400 m <sup>3</sup> 40 T/J	4 681 m <sup>3</sup> 1 010 T	1 915 m <sup>3</sup> 500 T	60 T/J	200 T.
MAFCO	500 m <sup>3</sup> 48 T/J	5 297 m <sup>3</sup> 1 300 T	600 m <sup>3</sup> 600 T	30 T/J	150 T.
TOTAL	1 594 m <sup>3</sup> 168 T/J	15 798 m <sup>3</sup> 4 640 T	4 515 m <sup>3</sup> 1 650 T	170 T/J	500 T.

II - Les usines non fonctionnelles :

L'ex Société EGA, dispose d'une capacité de congélation de 3 000 T/an, cependant depuis un an la Société a cessé ses activités. Dans cette même Société, il existe d'autres installations de manipulation des produits de la pêche : Tunnels de congélation, salle de triage, aires de séchage et même des viviers à langoustes.

Facteurs écologiques et techniques.

La côte mauritanienne s'étend sur un millier de kilomètres. Cette côte est peu hospitalière. Elle n'offre que peu d'anfractuosités adéquates pour donner un refuge sûr aux marins. Le drame du radeau de la "Méduse" l'a déjà fait connaître en "litus importuosum". Toute tentative pour créer des nouveaux ports de pêche sera très coûteuse et sûrement l'effet économique d'une telle possibilité sera remis en question. Donc la pêche et par conséquent la commercialisation des produits de la pêche ne peuvent être sérieusement envisagées qu'à partir du Port de Nouadhibou. Les Imraguens sont tributaires du Port de Nouadhibou, car c'est ici qu'ils vendent leurs captures et qu'ils se ravitaillent en sel, en eau et autres produits nécessaires aux modestes ménages de pêcheurs. Tant qu'il n'existera pas une route faisant la liaison entre Nouadhibou - Nouakchott - les campements de pêcheurs, il sera difficile d'approvisionner l'intérieur du pays en produits marins frais. Cette route dont nous parlons pourrait devenir une route économique à tous points de vue : la pêche, le tourisme, l'extension industrielle vers l'intérieur du pays, l'échange des produits agricoles provenant de la vallée du Sénégal, du Sénégal et du Mali. En effet, la récompense pour les produits agricoles dont la population de Nouadhibou a tellement besoin, peut être assurée par les produits de la pêche qui prendront alors le même chemin pour être ramenés aux producteurs agricoles et industriels dans l'intérieur du pays, vers le sud notamment.

Les baies bien abritées sont très rares sur la côte mauritanienne ; celles relativement abritées du vent N-E sont barricadées par le banc d'Arguin de sorte qu'elles ne sont accessibles qu'aux bateaux de petit tonnage (en dessous de 50 BRT). Il sera possible de songer à l'aménagement et à l'infrastructure de la pêche artisanale dont l'activité peut être assez importante dans la région de l'île d'Arguin



jusqu'aux îles du Cap Timiris. Nous ne pensons pas que les aménagements éventuels soient coûteux pour les utiliser comme port où les pêcheurs pourraient livrer leurs produits et où ils prendraient contact avec le monde extérieur qui pourra leur assurer une meilleure vie en leur permettant l'échange de leurs captures contre d'autres biens dont ils ont besoin.

La faune marine mauritanienne considérée dans son aspect biologique, présente une grande variété d'espèces fort intéressantes pour le commerce extérieur et intérieur. Ces espèces sur le plan économique et commercial peuvent être distribuées en quatre catégories principales :

1) Poissons de fond, à habitat hydrologique coïncidant avec un habitat géographique déterminé ; on les dénommera poissons blancs ; ils comprennent en particulier les familles suivantes : Sparidae (dorades), Pleuronectidae (soles et flétans), Zeidae (Saint-Pierre), Mullidae (Rougets), Mugilidae (mulets); Percidae (courbines, bars techetés, mérours etc ...), Squaloidae (chien de mer), de Baroidae (raies) ; presque toutes les espèces énumérées sont vendues sur le marché européen : Italie, Espagne, France.

2) Poissons bleus leur habitat géographique est indéterminé ; ils sont composés uniquement d'espèces migratrices (sardinelles; maquereaux, anchois, variété de thonides: Thons, bonites).

On classe ici la famille de Crangidae dont les espèces se montrent à la fois pélagiques et benthiques (Carang, chinchards, lischees). La plupart des poisson de cette catégorie sont transformés soit en conserve, soit en farine et la totalité de la fabrication est vendue en Europe (Espagne) ; et en Allemagne et Hollande pour les conserves.

3) Les mollusques, notamment les Céphalopodes : Octopodes, (les poulpes), (les seiches et les calamars) - Décapodes, dont la côte mauritanienne est particulièrement riche par rapport au reste de la faune ichtyologique.

La totalité des poulpes et des seiches est vendue au Japon, les calamars en Europe. La composition de la pêche des mollusques en 1975 a été enregistrée comme suit :

Céphalopodes :

- Octopodes (poulpes)	87,5 %
- Décapodes (seiches)	10, - %
- Décapodes (calamars)	2,5 %

de la capture débarquée au Port de Nouadhibou, des apports globaux de 15.470 T.

4) Crustacés, notamment les langoustes : (*Panulirus regius*) langouste verte et (*Palinurus mauritanicus*) langouste rose. La dernière catégorie est pêchée par les langoustiers français directement transportée et commercialisée en France. Les langoustes vertes sont pêchées par les artisans, étant donné qu'il s'agit d'une espèce typiquement côtière, elles sont vendues aux îles Canaries et occasionnellement en France.

Cette classification économique repose sur les critères de périodicité de la production, ce fait est lié aux facteurs extra-humains notamment la circulation des masses d'eau froide et chaude ; les espèces migratrices étant essentiellement saisonnières, donnent en effet à la production un aspect très particulier. La pêche des langoustes est réglementée, mais les langoustiers français ne pratiquent pas la pêche pendant les mois d'été (car la mortalité est trop élevée) les eaux étant chaudes, ils ne peuvent pas ramener les langoustes vivantes en France ; la congélation des langoustes se pratique à la rigueur si cela est vraiment nécessaire, mais la congélation d'une marée complète ne se fait pas.

Les autres espèces notamment les céphalopodes et les poissons blancs sont capturés sur les fonds côtiers qui ne dépassent pas 300 m de profondeur, ces fonds s'appauvrissent malgré leur grande étendue, et les poissons sont d'une taille moyenne et deviennent de plus en plus petits. Les chiffres d'exportation que nous allons présenter postérieurement

montrent une diminution des captures de pratiquement toute la faune halieutique.

Comme nous l'avons vu, le marché local s'intéresse à un certain nombre d'espèces de Sparidae et Percidae (les dorades et les mérous principalement) à condition que les prix soient compétitifs par rapport à son pouvoir d'achat. Au point de vue du goût, la population mauritanienne, j'ai pu remarquer la même chose dans les autres pays d'Afrique, préfère les espèces charnues ; elle n'aime pas les poissons très épineux et ceux trop sanguins. Dans certains pays le poisson sanguin est un tabou religieux. Il est difficile de fonder une hypothèse sur la consommation des produits de la pêche car ces produits représentent un tout ; le poisson est à la fois un produit commun et un produit de luxe suivant les régions, l'époque, la taille, les habitudes alimentaires, etc... ; sa consommation dépend d'impératifs religieux, de considérations sociales, pour une partie de la population c'est un aliment de base, tandis que pour l'autre partie, il est presque totalement ignoré. Nous avons déjà remarqué en Mauritanie chez les pêcheurs artisanaux que l'autoconsommation du poisson est bien exprimée, tandis que dans l'intérieur du pays le poisson est peu connu.

La commercialisation des produits de la pêche ne peut se faire sans un stockage valable correspondant aux ressources disponibles et à l'exigence du marché. Le véritable stockage, envisagé dans un rôle analogue à celui qu'il joue sur les marchés agricoles, ne peut être envisagé qu'en faisant subir un certain traitement au produit, traitement qui ne va pas sans modifier plus ou moins profondément son aspect et sa saveur. Cette transformation nécessite des installations plus ou moins coûteuses qui majorent le prix de revient de ce produit. La plupart des produits de la pêche débarqués à Nouadhibou sont stockés soit provisoirement sous forme de "poisson congelé" soit sous un aspect de véritable stock comme : la farine de poisson, l'huile et les

conserves. Le poisson congelé est habituellement stocké pendant un à deux mois, tandis que les produits stérilisés restent souvent beaucoup plus longtemps. C'est à ce titre que l'on peut considérer aussi le poisson salé-séché, fumé comme un produit de la pêche stocké. Quelque soit la nature du stock, il faut consacrer aux produits les soins qui leur sont spécifiques suivant le degré de transformation subi ; nous devons constater que même dans les établissements industriels à Nouadhibou, le stockage n'est pas toujours fait dans les conditions optima exigées pour tel ou tel produit. Chez les pêcheurs artisanaux, la situation est encore plus précaire car réellement ces derniers ne disposent pas de locaux nécessaires au stockage, le seul moyen qu'ils emploient pour garder les produits frais est le sel ; ils sont donc obligés de stocker provisoirement et de se débarrasser dès que possible des produits appelés "salé vert". Quelquefois, le sel intervient trop tard, c'est à dire dans un stade avancé de décomposition du poisson. Les poisson traités dans un état d'avarie ne peuvent plus servir à l'alimentation humaine, ils pourront éventuellement être utilisés sous forme d'engrais pour les cultures agricoles.

#### Facteurs économiques humains.

Les agents économiques qui interviennent dans l'offre des produits débarqués à Nouadhibou, sont : les armateurs, les fabricants de la farine et de la conserve et les saleurs, les exportateurs ; mais en dehors de ces agents pour le marché local s'interposent entre l'offre et la demande, les intermédiaires appelés "marayeurs" ; leur statut professionnel n'est pas défini, mais ils achètent chez les fabricants en gros pour revendre à des détaillants ou directement ; la vente directe du producteur au consommateur est presque inexistante et les marayeurs n'ayant pas de statut professionnel se débarrassent dans la plupart des cas en faveur des détaillants qui revitaillent le marché local. Ils sont à Nouadhibou environ une soixantaine, leurs affaires restent assez modestes

mais ils servent comme régulateurs du marché dans les agglomérations du pays ; ils s'occupent aussi bien des poissons frais que des poissons transformés par des méthodes artisanales : salé-séché, guedj, salé-vert.

Les agents de chacune des catégories mentionnées ont des comportements différents car ils agissent soit comme des producteurs, soit comme des entrepreneurs ou bien encore comme des commerçants.

Il faut noter que si l'on se place dans l'optique de la production et non de la consommation définitive, l'entrepreneur apparaît pour le pêcheur comme un demandeur de matière première.

Le niveau et le taux des échanges dépendent donc des relations qui se créent entre le groupe des producteurs et celui des consommateurs par l'intermédiaire des commerçants et des entrepreneurs dont les comportements réciproques sont déterminants sur le marché.

La sauvegarde des marchés d'exportation dépend donc dans une certaine mesure des considérations politiques et dans une autre des considérations économiques et techniques. Dans la situation actuelle la commercialisation des produits de la pêche maritime en Mauritanie est tout à fait spécifique par les faits suivants :

- les exportations font plus de 90 % des apports totaux débarqués au port de Nouadhibou, unique et principal port de pêche en Mauritanie,

- les céphalopodes font plus de 50 % du total des captures débarquées en Mauritanie et la presque totalité est exportée sur le marché Japonais,

- les importations des produits de la pêche sont pratiquement nulles, à part une petite quantité de sardines et d'anchois en conserves, d'origine espagnole ou marocaine.

Il existe quatre groupes principaux de producteurs qui débarquent leur capture au port de Nouadhibou pour en

ravitailer les usines qui dans ce cas jouent le rôle des intermédiaires et des commerçants en même temps. Nous pouvons remarquer qu'il n'existe pratiquement pas de concurrence entre les trois usines fonctionnelles, car leurs affaires sont spécifiques à chacune. Le marché local est ravitaillé par une de ces usines qui joue alors le rôle de producteur, mais les "marayeurs" bien que leur statut professionnel ne soit pas défini, fournissent occasionnellement aux détaillants le poisson que ces derniers vendent directement aux consommateurs. La commercialisation au détail ne dispose pas de l'infrastructure valable et les produits de la pêche sont vendus dans des locaux souvent hygiéniquement suspects.

La physionomie des producteurs est tout à fait spécifique en Mauritanie ; c'est à dire que pour la pêche industrielle, les armateurs-producteurs sont en totalité des étrangers : Russes, Japonais, Canariens. La pêche artisanale est exercée par les nationaux et les étrangers, notamment par les pirogues du Sénégal et du Dahomey. Les pêcheurs locaux sont encore loin de prédominer pour l'approvisionnement du marché local en produits frais. Les plus importants groupements de pêcheurs se trouvent à N'Diogo et au Cap Timiris ; les premiers vendent leur capture en grande partie à Saint Louis (Sénégal), les seconds pratiquement pas de poisson frais, étant donné qu'ils sont trop éloignés des centres urbains ce qui n'est pas le cas pour le premier groupe. Nous avons déjà signalé que les Imraguens vendent le poisson soit salé-vert soit salé-séché par l'intermédiaire de la Société "VARHA" à Nouadhibou; Toutes les opérations commerciales se font à Nouadhibou, les produits sont réceptionnés par la société que nous venons de nommer, souvent après le pesage et le tri ; dans ce cas le producteur reste en dehors de toute information de la situation sur le marché, il se contente de vendre ses produits en totalité à un prix qui est fixé au préalable suivant plutôt la catégorie que la qualité des produits ; la classification tenant



compte de la qualité n'existe pas actuellement.

Quelque soit le volume de la production et sa qualité sociologique, le particularisme des populations maritimes est un facteur primordial dont l'économiste doit tenir compte en premier lieu. La vie des marins est rude et leurs efforts sont souvent sous estimés, en conséquence, la classe des intermédiaires quelque soit leur domaine d'action, devrait tendre à ce que les relations réciproques soient durables en se rappelant les paroles d'un ancien philosophe qui disait : "Il existe trois sortes d'individus : les vivants, les morts et les marins".

L'infrastructure de commercialisation a été particulièrement bien conçue au port de Nouadhibou pour la vente des produits en gros, à la "criée" cependant depuis leur création ces locaux n'ont pas fonctionné dans le sens pour lequel ils étaient prévus. Le hall de vente n'a jamais été fonctionnel, les immenses halls de réfrigération à 0° ne sont que rarement et partiellement utilisés. Par contre pour le débarquement et la vente des captures des unités de pêche artisanales (pirogues, lanches), rien de valable n'a été conçu au niveau du port ni au niveau de la plage ; le transport de la plage à l'usine du poisson débarqué par les artisans se fait par camion en vrac, le triage et le pesage doivent être faits à l'usine de l'acheteur ; il n'y a aucun abri contre le soleil et le vent sur la plage en attendant le chargement sur les camions, il n'y a pas suffisamment d'emballages, il n'y a jamais de glace ni d'eau sur la plage. Il a existé un endroit pour la distribution du combustible et des amorces, ainsi que pour réceptionner le poisson, mais depuis presque un an, cette infrastructure minime ne fonctionne plus. Actuellement le débarquement du poisson se fait à la Charka dans des conditions hygiéniques suspectes à tous points de vue. A cet endroit se trouvent les abattoirs, diverses poubelles des habitations, l'eau de la Baie du Repos circule de moins en moins, car le passage de l'entrée de la Baie devient de plus en plus étroit, les

épaves se décomposent davantage et en outre le nombre de bateaux stationnant dans cette baie est de plus en plus important ; tous les facteurs que nous venons de décrire expliquent l'impossibilité de maintenir un tel site salubre,

Les travaux de l'extension du port de pêche de Nouadhibou, en cours de réalisation actuellement, n'ont pas tenu compte il me semble, des unités de la pêche artisanale, bien que l'aménagement du quai pour les artisans ai pu facilement être fait à la continuation du port même : la plage devant la société SIGP, soit du côté droit a déjà servi pour le débarquement des apports des pirogues. Avec un peu d'investissements on aurait pu mettre sur pied l'infrastructure minime correspondant aux besoins des pêcheurs artisanaux, les endroits cités étant suffisamment bien protégés des vents dominants (NE) et de la houle. Finalement il y a lieu de s'occuper de la réparation du ponton de la société SIGP car il se trouve dans un bien mauvais état bien qu'il soit reconnu comme très utile aux bateaux canariens et aux lanches des Imraguens.

En conclusion, à propos de la commercialisation dans le pays et à l'extérieur, il faut établir certains principes dont les bases peuvent être résumées comme suit :

1. Entreprendre des études de la productivité des eaux exploitées ou non et définir un plan d'exploitation des eaux côtières réservées à la pêche artisanale et des eaux territoriales exploitées par les bateaux étrangers de la pêche industrielle en tenant compte d'une part des espèces à pêcher, et, d'autre part, de leur utilisation.

2. Réviser les conditions existantes d'infrastructure de base (entrepôts frigorifiques, fabriques de glace, usines de traitement des produits frais, des semi-produits, saurisières etc ...) pour les orienter davantage sur le ravitaillement du marché local et africain.

3. Il sera indispensable d'étudier les conditions de commercialisation en gros, en demi-gros et en détail, ainsi que les circuits d'exportation des produits de la pêche.

4. Une autre étude concernant la réalisation de marché-gares, marchés et points de vente au détail dans le pays devrait être définie dans l'immédiat.

5. Etablir un programme visant à accroître la commercialisation du poisson, particulièrement par la recherche et l'augmentation des moyens de transport, l'amélioration du traitement et l'adaptation de nouveaux conditionnements et de nouveaux circuits de commercialisation.

6. Améliorer le niveau de la nutrition dans tout le pays ce qui implique que l'on recherche à la fois l'accroissement des ressources alimentaires globales et le relèvement des revenus individuels.

Le développement de la pêche entraîne la création d'activités multiples, elles-mêmes sources importantes d'emplois, donc de distribution de revenus.

Le souci majeur de l'administration en particulier celle de la pêche, consiste à intégrer les problèmes posés par le développement des pêches dans le cadre plus vaste du développement général des ressources naturelles du pays, afin d'assurer à celui-ci une croissance économique harmonieuse.