

Développement durable des zones littorales (Sénégal, Guinée-Bissau, Guinée) : vers une gouvernance citoyenne des territoires

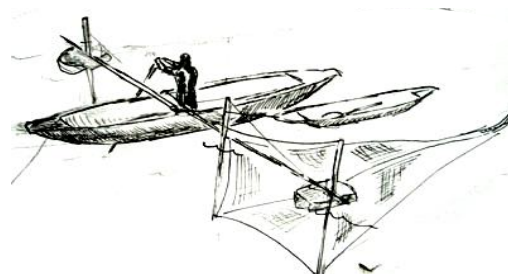
La pêche artisanale crevettière de la ria Casamance

Note de synthèse par

dée
CASAMANCE



féfé-féfé : 300m filet dérivant



mujas: filet fixe filtrant

Une introduction

Les crevettes Casamançaises doivent se distinguer de par sa qualité et provenance sur le marché mondial et se trouver une niche d'un produit de haute qualité venant d'une exploitation durable. Actuellement, la *Farfantepenaeus notialis* pêchée au large des côtes de l'Afrique de l'Ouest par les chalutiers et dans ses estuaires par une pêche artisanale est mise en vrac sur les marchés Européens en tant que crevette sauvage pêchée dans la zone FAO 34.

Entre 1965 et 2013 quelques 1 072 tonnes de moyenne annuelle (allant de 1 740 à 600 tonnes) sont pêchées dans la ria Casamance par une pêcherie crevettière artisanale, utilisant des moyens d'exploitation rudimentaires. La crevette pêchée dans l'estuaire de la Casamance est débarquée sur une multitude de sites, transportée vers les unités de traitement à Ziguinchor où elle est surgelée. Elle est transportée par la route à Dakar où elle est stockée, puis transportée par voie maritime vers l'Europe.

Une certification permettra d'attirer les importateurs, sachant que bon nombre d'acheteurs, surtout en Europe, privilégient les produits de la mer provenant de pêcheries certifiées. En même temps, l'éco-certification garantira une exploitation équitable de la crevette Casamançaise ce qui

est bénéficiaire pour la biodiversité (nombre de poissons et d'oiseaux se nourrissent des juvéniles) et les acteurs.

Entre novembre 2007 et février 2008, le SIK (Institut suédois pour l'alimentation et la biotechnologie) en collaboration avec le CRODT et IDEE Casamance ont effectué une étude de cas sur l'analyse de cycle de vie (ACV) de la pêche crevette de la ria Casamance. La quantification de l'impact sur l'environnement du produit final est analysé avec l'aide de spécialistes en matière d'évaluation du cycle de vie des produits de la mer de l'Université d'Aalborg, Danemark et de l'INRA, France L'étude est financée par SWEDMAR, l'unité de coopération pour le développement international de la Commission des pêches suédoise et le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO. Ainsi sont rassemblées des données relatives à l'utilisation de la ressource, de la consommation d'énergie, des émissions et déchets (restproduits) de chaque activité dans la chaîne de production. Une attention est aussi donnée à l'impact spécifique de la pêche crevette que sont les pêches accessoires et les rejets.

Par quelques adaptations en capture et postcapture un produit de haute qualité et issu d'une exploitation équitable qui respecte l'environnement et la biodiversité peut conquérir le marché Européen. Des critères de commerce équitable seront bénéfiques aux acteurs de la pêche artisanale.

La plus importante certification de produits halieutiques sauvages est le Marine Stewardship Council, MSC. Le MSC est une initiative du WWF et Unilever (grand distributeur de poisson). Le MSC est un organisme international indépendant, sans but lucratif, et dont le siège se trouve à Londres. MSC promeut à l'échelle mondiale la pêche durable et la pratique raisonnable de la pêche en délivrant un éco-certificat aux pêcheries individuelles ayant répondu à trois critères. Le premier : la pêcherie doit éviter toute pêche excessive ou veiller à ne pas appauvrir les stocks de poissons. Dans le cas où ce stade est déjà atteint, la pêcherie doit prendre les mesures nécessaires pour favoriser leur reconstitution. Deuxième critère : les opérations de pêche doivent être conçues de façon à préserver la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème, y compris l'habitat et les espèces connexes qui en dépendent et qui sont reliés sur le plan écologique, dont dépend la pêcherie. Dernier critère : la pêcherie est assujettie à un système de gestion efficace qui respecte les lois et les normes locales, nationales et internationales, et dont les cadres institutionnels et opérationnels imposent une exploitation responsable et sans déprédation de la ressource. L'éco-étiquette de Marine Stewardship Council est la plus répandue dans le monde et garantit que le produit portant l'étiquette a été récolté conformément aux principes et aux critères de MSC. L'objectif étant de promouvoir le réflexe environnemental et la viabilité écologique chez les consommateurs. Mais la labélisation par MSC est un processus de longue haleine et très coûteux. Un produit de terroir, respectant l'écosystème et couplé aux critères de commerce équitable, peut déjà être une ébauche bénéficiaire à l'environnement, aux producteurs et aux consommateurs.



L'estuaire Casamance

Les particularités de l'estuaire Casamance sont propices à la conception d'une stratégie de gestion concertée et communautaire et pour l'élaboration de conventions locales :

1. un plan d'eau continental de 140 000 ha, situé dans une zone bien délimitée par le front maritime à l'Ouest et les frontières de la Gambie au Nord et de la Guinée-Bissau au Sud ;
2. l'importance économique régionale de la pêche artisanale et en particulier la pêche crevettière ;
3. le nombre restreint d'acteurs : environ 5 562 pêcheurs de crevettes actifs en 2004¹ ;
4. quelques 4 usines basées à Ziguinchor exportent la quasi-totalité (65%) des débarquements



La pêche de la crevette a débuté dans les années 1960 dans la ria Casamance, introduite par des pêcheurs du Nord du Sénégal. Ce sont ces pêcheurs Toucouleur qui occupent toujours les meilleurs places dans l'estuaire avec leurs filets fixes, laissant aux autochtones la pêche avec le féfé-félé. Par arrêté de 1981 la pêche crevettière n'était autorisée qu'entre Ziguinchor et Goudomp. Cet arrêté est basé sur les études du Centre d'Etudes Océanographiques de Dakar Thiaroye (CRODT) qui ont conclu que les crevettes étant généralement petites au-delà de ces limites. Ainsi la pêche était interdite de l'embouchure à Ziguinchor (70 km en amont) et à partir de Goudomp (130 km en amont). Dans un arrêté d'août 2003, aucune zone n'est spécifiée pour la pêche crevettière et l'Etat a même baissé la taille légale du moule 140 (7,1 grammes) au moule 200 (5 grammes). L'arrêté de juillet 2008 réinstalle l'arrêté de 1981, mais maintient le moule 200. Par contre, l'application de la Loi ne semble jamais été une priorité. On dit que c'est à cause de la forte pression politique que les pêcheurs de crevettes Toucouleur peuvent exercer à Dakar.

Jusqu'en 1984, les pêcheurs capturaient uniquement les crevettes en migration vers la mer à l'aide de chaluts à pied et de filets filtrants fixés de part et d'autre de pirogues ancrées dans le chenal, les parties les plus profondes. Le féfé-félé est introduit en fin des années 1980. Comme chez la plupart des pénéides côtiers, la reproduction a lieu en mer. Au terme d'une phase de vie planctonique, les postlarves pénètrent dans les estuaires. Les crevettes retournent en mer à une taille variable qui dépend des conditions environnementales dans l'estuaire. L'âge limite de la crevette est de 23 mois, dont elle passe seulement 3 à 4 dans la ria Casamance. La période comprise entre le début d'exploitation légale (5 g) et le retour en mer (environ 20 g, longueur carapace de 31 mm) est encore plus courte, de l'ordre de 1,5 mois. Les courants amènent les postlarves dans l'estuaire qui s'approchent des berges de mangrove pour protection et nourriture. Durant les 3 à 4 mois de présence en estuaire elles montent jusqu'à quelques 200 kilomètres à l'intérieur, pour ensuite descendre vers l'océan prenant les eaux profondes du chenal. On pêche donc les petites crevettes près des berges et les plus grandes dans le chenal.

¹ étude du Service Régional des Pêches et de la Surveillance commanditée par IDEE Casamance

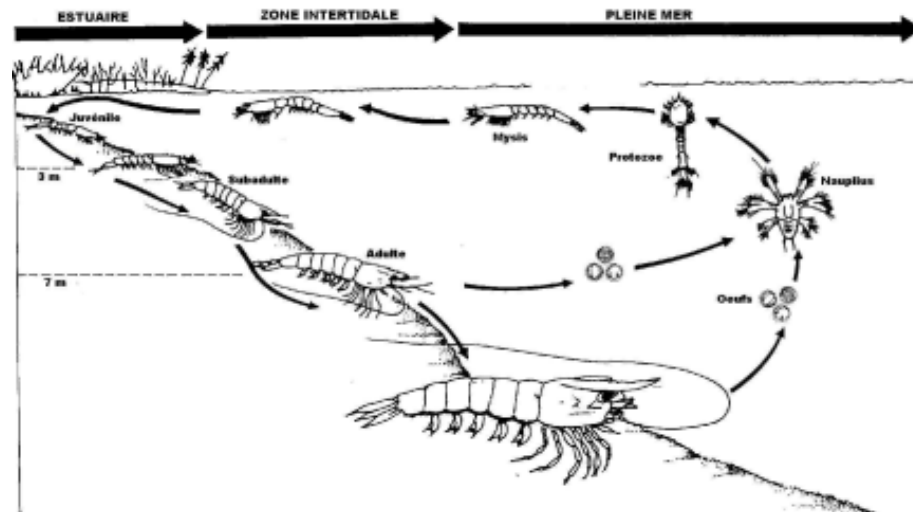


Figure 1 : Schéma du cycle vital des crevettes pénéides (Source : Motosh, 1981)

Il y a deux stocks au large des côtes du Sénégal : un au Nord à St Louis et un au Sud entre les îles Bijagos et la ria Casamance. La reproduction est continue toute l'année mais relativement plus importante entre juillet et janvier (Lhomme, 1981). Des recrutements de postlarves ont été observés toute l'année dans la ria Casamance mais deux maxima ont été notés de janvier à avril et de septembre à octobre (Le Reste, 1982 et étude USAID/IUCN²).

Les captures annuelles sont corrélées négativement avec la pluviométrie entre environ 1 500 et 900 mm. Les captures maximales sont atteintes alors que l'estuaire est sursalé, la salinité moyenne étant d'environ 44 ‰ à la limite aval de la zone de pêche et étant plus élevée encore en amont. Ce résultat est dû en grande partie à l'évolution des captures numériques des crevettes de taille commercialisable. Quand la pluviométrie devient inférieure à 900 mm, les captures, tant numériques que pondérales, sont susceptibles de s'effondrer. Le poids individuel des crevettes pêchées varie de façon parabolique en fonction de la pluviométrie et est maximum lorsqu'elle atteint 1 000 à 1 200 mm.

Les engins de la pêche crevettière :

Dans l'arrêté du 31 juillet 2008 n°06865, réglementant la pêche de la crevette dans le fleuve Casamance et ses affluents, en son article 6, il est interdit d'utiliser une maille étirée inférieure à 24 mm. Cette interdiction concerne tous les engins de pêche de la crevette même si on relève quelques confusions dans la description des engins. La taille minimale de la crevette est fixée à 200 individus par kilogramme soit une moyenne de 5 grammes par crevette (longueur de carapace de 19 mm).

La pêche de crevettes dans la ria Casamance est caractérisée par trois techniques de pêche qui pêchent dans des « distinctes » des cours d'eau :

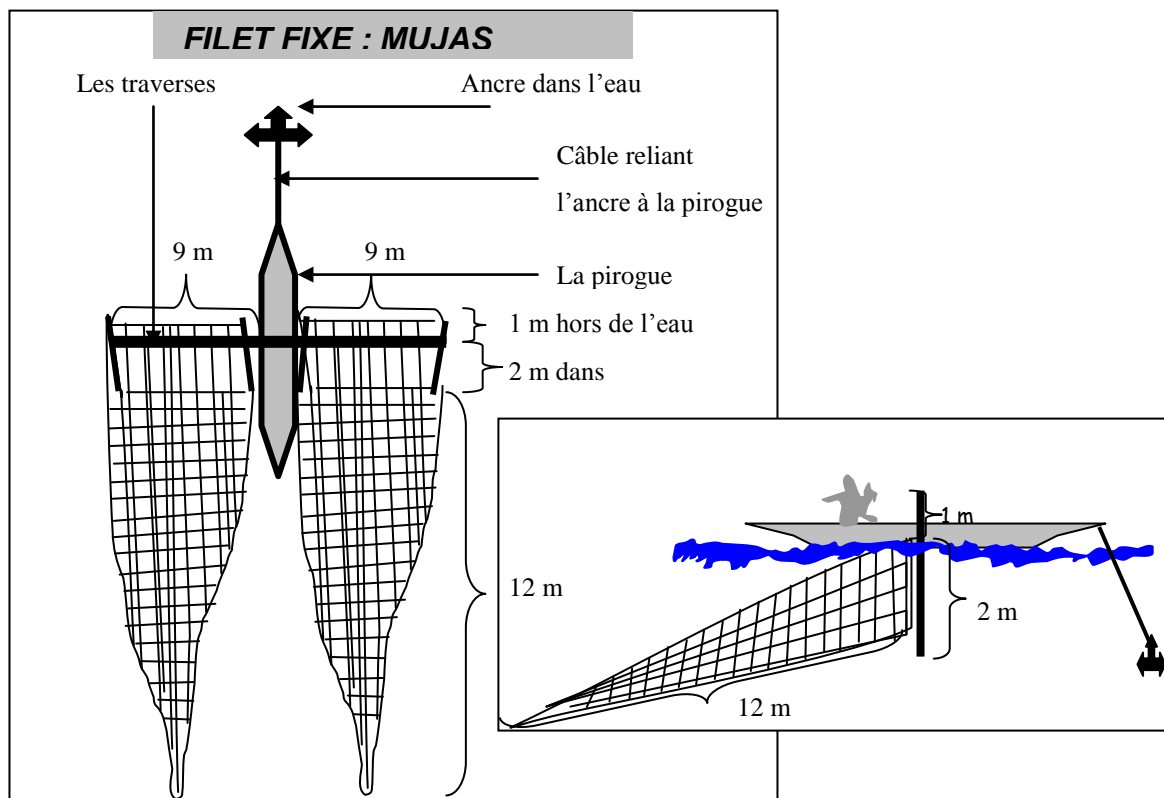
1. La technique du Filet Fixe : «MUJAS, appellation locale» (cf. schéma)

Appellations possibles : filets à l'étalage ou filets fixes (recommandées), filet filtrant, filets canal, mujas ou moudiasse (de mouillage), stake nets.

² The scientific basis for the Sustainable Management of the Sine Saloum White Shrimp Fishery C.P. Mathews, USAID/IUCN/PAConsulting; A.M. Niane, IUCN and H. Diadihou, CRODT

La particularité de cette technique est qu'elle est fixe, chaque pêcheur réclame ou s'attribue une place qui devient alors une sorte de propriété individuelle dans le « code local » des pêcheurs. C'est ainsi qu'un pêcheur peut garder la même place pendant plusieurs années et même revendre sa place en cas d'abandon. Pour la pratiquer, le pêcheur n'a besoin qu'une petite pirogue monoxyle où, il monte une structure de 20 m/15 m. La pêche est pratiquée de nuit, en marée basse, dans le chenal et dure au maximum six (6) heures, c'est-à-dire quand la marée change de mouvement. Un pêcheur peut à lui seul avoir 3 à 4 plates-formes qui prennent un quart d'heure par plate-forme pour la mise en place. Le filet a une traînée de 12 m sur une profondeur de 2 m. Les plates-formes sont alignées les unes à la suite des autres sur de longues distances. Le problème ici, est que cette forme de pêche se réclame de droit de places fixes. Certains pêcheurs utilisant cette technique, peuvent se déplacer et se réinstaller dans des zones où, ils ne manqueront pas d'entrer en conflit avec d'autres pêcheurs de techniques différentes.

La taille légale de la maille est de 24 mm étirée.



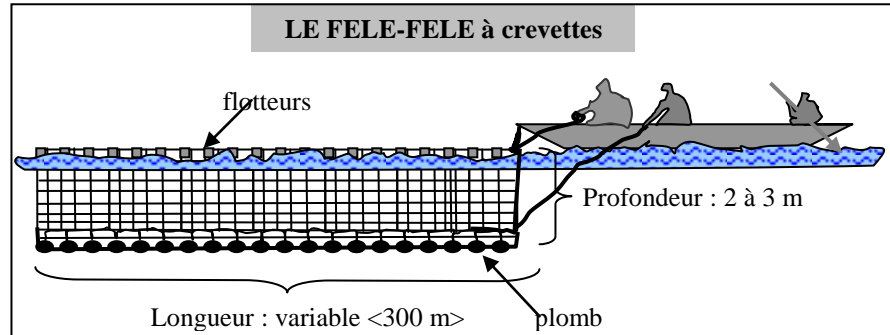
2. La technique du Félé-Félé : (cf. schéma)

Appellations possibles : félé-félé (recommandé), filets dérivants, filets maillants dérivants... filet encerclant serait mieux adapté.

La particularité de cette technique est, qu'elle est « ambulante », le pêcheur qui use cette technique se déplace à son gré et peut mouiller son filet partout et à tout moment. La pêche a lieu la nuit et, son lieu de prédilection est le « paaso » (nom local utilisé par tous les pêcheurs), c'est-à-dire la zone située entre le chenal et l'extrémité de la berge. Cela n'empêche pas cependant à certains pêcheurs d'empiéter souvent sur le chenal ou sur l'extrémité de la berge. Créant ainsi des conflits entre ces derniers et ceux du filet fixe. La longueur du filet est variable, elle atteint

300 m voire plus, alors que la taille légale est de 30 m. Cette technique est décriée par beaucoup de pêcheurs qui parlent de « râteau », car le filet ne laisse rien sur son passage, il ravage tout. Ils ont une profondeur de 2 m. Ils sont plus emmêlants que maillants et de ce fait peu sélectifs.

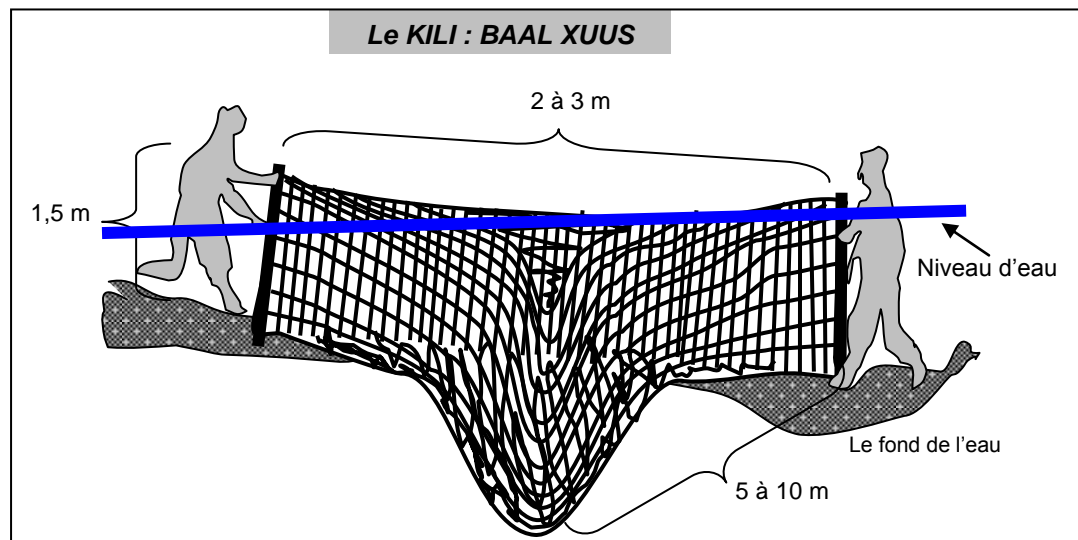
La mise en oeuvre nécessite un équipage de 3 personnes. L'un s'occupe de la manœuvre de la pirogue, les deux autres du filet. Lors de la remontée du filet, un pêcheur hale la ralingue supérieure, l'autre la ralingue inférieure ; la plupart des crevettes sont piégées dans la poche ainsi formée, une minorité de crevettes étant maillée. La pêche a également lieu la nuit, mais durant toute la durée du jusant. Le filet est mouillé quinze à vingt fois, chaque opération durant une quinzaine de minutes. La taille légale de la maille est de 24 mm étirée.



3. La technique du kili : « XUUS, appellation locale » (cf. schéma)

Appellations possibles : kili, chalut à pied (recommandées), filet traînant, mbal xuuss.

Cette technique est aussi « ambulante », mais n'est pratiquée que sur l'extrémité des berges. Elle demande pour sa pratique, 2 personnes. Le killi est un filet en forme de poche allongée, maintenu ouvert pendant la pêche par deux bâtons tenus par deux hommes qui plongent dans l'eau jusqu'à la poitrine. La poche a une longueur de 5 à 10 mètres avec une ouverture horizontale 2,5 mètres et une ouverture verticale de 1,5 mètre. Le fil utilisé pour la fabrication est du 6 660 m/ kg et le maillage homogène est de 24 millimètres étirée. Quelle que fois la maille peut être inférieure à 20 mm.



Les caractéristique de la pêche artisanale de crevette en Casamance

La pêche de la crevette en Casamance est de plus en plus caractérisée par une pêche de juvéniles. Même l'Etat a contribué à ce déclin en baissant la taille légale du moule 140 (7,1 grammes) au moule 200 (5 grammes) en fin 2003. Ainsi, la pêche comme activité génératrice de revenus est non seulement devenue un gaspillage économique (les crevettes de petites tailles auraient de fortes chances d'être capturées dans un bref délai en raison de la croissance rapide) mais aussi un gaspillage écologique car la crevette est partie intégrante de la chaîne alimentaire mangroviennne. Autres caractéristiques de la pêche crevettière sont les prises accessoires, l'accès anarchique à la ressource, une importante perte (de qualité) en post-capture et un manque de cohésion entre les acteurs de la filière.

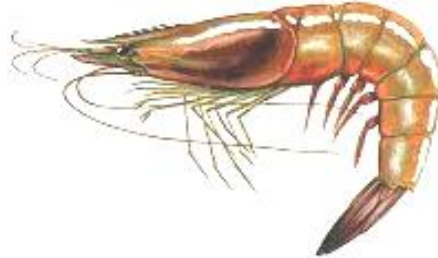
L'étude en 2004 du Service Régional des Pêches et de la Surveillance de Ziguinchor (SRPSZ) dans les régions de Ziguinchor, Sédhiou et Kolda, a répertoriée dans 66 sites de débarquements que cinq mille soixante-six (5 066) filets sont utilisés pour la capture de la crevette dont 3 736 (73,7%) sont composés de filets fixes (FF), 1 034 (20,4%) de filets maillants dérivants (FMD) et 296 (5,9%) filets traînants (FT "xuus"). Cette étude, commanditée par IDEE Casamance, laisse apparaître que 82,9% de ces filets sont actifs dans les départements Ziguinchor et Sédhiou ce qui est conforme au constat que la plus intense activité de pêche se déroule entre le pont Emile Badiane de Ziguinchor et Goudomp, 50 km en amont. En observant les résultats du recensement réalisé en octobre 1990 (GAYE) où l'on notait 656 filets fixes et 93 filets dérivants soit respectivement 87,6% et 12,4% par rapport à l'ensemble de ces deux (02) types d'engins, dans la zone de Ziguinchor Baghagha, il est recensé dans la même zone, en janvier 2004, 1 063 filets dont 765 filets fixes (72%) 298 filets dérivants (28%).

En prenant comme hypothèse qu'un pêcheur utilise généralement deux (02) filets fixes, l'on déduira que ce type de pêche est pratiqué par $3\ 736/2 = 1\ 868$ pêcheurs alors que pour les filets dérivants, c'est généralement un équipage de trois (03) personnes qui actionne un filet. Sur un total de 1 034 filets on dénombre 3 102 pêcheurs. Quant à chaque filet traînant, il est traîné par deux (02) pêcheurs et sur un total de 296 filets on en déduit 592 pêcheurs. Ceci nous permet de dire qu'approximativement 5 562 pêcheurs sont en activité pour la pêche de la crevette en janvier 2004. Mais pour donner une idée de la fiabilité de ces données, une étude du CRODT en 2006 couvrant la même zone, a recensé 625 filets fixes, 653 filets maillants dérivants (poisson et crevette) et 16 filets traînants. Dans l'année 2004 les statistiques du SRPSZ donnent, couvrant uniquement la région de Ziguinchor, une moyenne annuelle de 659 filets fixes actifs et 512 filets maillants dérivants sans distinction poisson ou crevette. Les filets traînants étant interdits, ne sont pas pris en compte. Ces mêmes statistiques donnent pour 2013 une moyenne annuelle de 720 filets fixes actifs et 465 filets maillants dérivants sans distinction poisson ou crevette.

Les études de IDEE Casamance entre 2009 et 2010 dans 95 villages riverains de la région de Sédhiou avec 118 382habitants dont 2 989 pêcheurs, ont identifiées 898 filets fixes, 573 filets maillants dérivants pour crevette et 338 filets traînants. IDEE Casamance a aussi étudiée l'effort de pêche :

La pêche de crevette se fait uniquement la nuit. Durant la journée la crevette s'enfuit dans la vase et monte seulement la nuit. Les filets fixes sont passifs et filtrent l'eau des marées descendantes et sont donc fortement dépendants de la position de la lune. Non seulement la communauté Toucouleur, qui monopolise cette technique, utilise souvent les filets du GIE à tour de rôle, les marées ne permettent pas toujours de mettre en place ces filets. Ainsi, le GIE Bantaré Fouta de Goudomp avec quelque 52 membres a pêché 194 nuits sur 276 calendriers entre avril2002-janv 2003 avec une moyenne de 14 pêcheurs, dont le plus fanatique a pêché 142 nuits. Ils ont récolté

6 566,5 kilo durant ces 194 nuits. Nos statistiques montrent que ce même GIE était actif 75 sur 85 jours calendrier en sept-oct. 2004 avec en moyenne 16 pêcheurs, allant de 2 à 29 par nuit. Durant ces 75 nuits ils ont récolté 2 064 kilo. Une vingtaine de membres étaient actifs entre 2005 et 2007 517 nuits sur 535 calendriers (19 mois) et récolté 23 430 kilo représentant une valeur de 37 millions, payé par l'usine, avec un prix moyen de 1.700 F CFA.



Farfantepenaeus notialis (Pérez Farfante, 1967)

Selon les statistiques du SRPSZ un total de 1 156 tonnes de crevettes est débarqué en 2013, dont trois usines basées à Ziguinchor ont exportées 312 tonnes de crevettes entières crues et 81 tonnes décortiquées. En même temps, 410 tonnes de crevettes sont débarquées à Sédhiou, mais il n'est pas clair dans quelles statistiques celles-ci sont prises en compte. De 1998 à 2004 l'unique usine en activité, la Sosechal-Crustagel a expédié quelques 4 000 tonnes de crevettes sur un total de 6 663 tonnes débarqués ces 7 années. Après 2001 on arrête avec les crevettes cuites. En 2005, Sosechal-Crustagel a fermé et est remplacé par d'autres unités (Ikagel, Sofrikaf, Complexe Frigorifique devenu depuis 2011 SeneFand et depuis 2010 les nouvelles venues Dakar Export, Macfer, Afisa). Des nouvelles acquisitions en 2013 montrent l'importance du secteur avec le démantèlement de Sofrikaf : Ikagel achète l'unité de Sofrikaf basé à Kafountine et un repreneur prend l'usine Sofrikaf de Ziguinchor.

En 2013, sur les 55 454 tonnes débarqués, la crevette avec ses 1 156 tonnes représentent 8,63% de la valeur totale avec un prix moyen de 1.467 Francs/kilo. En 2012 la valeur de la crevette était de 12% du total de débarquements. Les exportations vers l'Europe sont alors d'une importance cruciale et avec cela l'agrément d'exportation. Et cet agrément pose problème, ne plus au niveau des usines mais plutôt en amont. Pour donner un exemple : comme nous avons décrit en haut, la pêche de la crevette se fait uniquement la nuit et ceci en relation directe avec les marées. C'est surtout le cas de filets fixes qui ne pêchent qu'à marée descendante. Il arrive que dans un village éloigné le produit soit débarqué aux premières heures de la nouvelle journée et attend alors l'arrivée du camion de l'usine vers 10heures. Attente dans des conditions pas toujours conforme aux critères de l'agrément.

La pêche industrielle

La crevette est conditionnée à bord des chalutiers basés à Dakar où le produit est débarqué et stocké jusqu'à l'acheminement vers l'Europe. La flottille qui cible la crevette est composée d'une trentaine de congélateurs. Ces navires font en général des marées de 30 jours. Leurs tonneaux de jauge brute (TJB) sont compris entre 120 et 400. Ils ont des équipages de 25 personnes. Le maillage autorisé pour les crevettiers ciblant la crevette blanche est de 50mm. Ces chalutiers démersaux côtiers avec options poissons et crevettes de moins de 250 TJB peuvent opérer jusqu'à 6 milles sauf au niveau de la Petite Côte où la limite est fixée à 7 milles.

Des quelques 2 500 tonnes de crevettes actuellement débarquées annuellement la trentaine de chalutiers contribuent pour 40%. La taille de la crevette se situe pour 75% entre calibre 3 (entre 25 et 32 grammes) et 7 (entre 8 et 10 grammes) pour les chalutiers tandis que ce pourcentage est de 65% pour la pêche artisanale. Les plus grandes crevettes représentent pour les chalutiers 16% des prises et pour la pêche artisanale 4%.

Selon Alain CAVERIVIERE, l'espèce a une longévité maximale de 20 mois. Une courte durée de vie va de pair avec un renouvellement rapide des populations et il est bien connu que c'est un facteur de résistance à une exploitation intensive. En plus, la pêche au chalut de la crevette blanche, en détruisant comme prise accessoire les poissons vivant sur les mêmes fonds, et plus particulièrement les gros individus seuls capables de la consommer, a augmenté la part de cette ressource disponible pour la pêche. Cette baisse de la prédation naturelle a surtout touchée les sélaciens benthiques (raie, requin).

Si on regarde la pêche industrielle, la valeur des crevettes débarquées équivaut la valeur des poissons débarqués (46% contre 56%). Par contre, la partition en poids n'est pas du tout la même : 12% crevettes pour 88% de poisson. Les rendements tournent autour de deux cents à trois cents kilogrammes par jour de mer. Pour le stock de *Penaeus notialis* de Casamance-Guinée Bissau, les prises montrent un pic en 1987 et 1993 de 5 000 tonnes annuelles dont moins de la moitié pour les chalutiers Sénégalais. Après 1999 la pêche Sénégalaise a une tendance à une diminution vers les 1 000 tonnes.

Selon l'étude ACV de 2009, l'impact sur les fonds de mer sort négatif pour les chalutiers. Les engins de la pêche artisanale ne touchent pas le fond et pêchent en surface. L'impact par les chalutiers a été estimé en demandant aux équipages la largeur d'ouverture des chaluts, leurs mesures, la vitesse et temps de pêche et les captures par unité d'effort de pêche (CPUE). Une moyenne de 15 heures de pêche par jour durant une sortie de 25 jours résultant dans le débarquement de quelque 4 700 kilo de crevettes (46% de la valeur) et de 35 000 kilo de poisson (54% de la valeur) ont un impact sur quelque 10 100 m² (1 ha) de fond de mer par kilo de crevette débarquée (utilisant une allocation économique).

La même étude a analysé les possibilités de contribution au réchauffement climatique. La différence des possibilités de contribution au réchauffement climatique entre pêche artisanale et industrielle est énorme due à l'utilisation de 9,8 litres de carburant et de 2,7 g de réfrigérant R22 dans la pêche industrielle tandis que seulement 0,05 litre de carburant et pas de réfrigérants sont utilisés dans la pêche artisanale. Par contre, il ne faut pas oublier que la transformation est incluse sur les chalutiers ce qui explique une partie de la différence. Plus de 35 kilos de CO₂ sont émis par kilo de crevette débarqué par les chalutiers, contre 0,2kg par le félé-félé et pas d'émissions par le mujas. Si la transformation est incluse dans les deux pêcheries pour faciliter la comparaison, la pêche artisanale émet 4,4 kg. Si le cycle de vie postcapture est ajouté, le produit artisanal émet 7,8 kg CO₂ par kilo de produit et le produit issu de la pêche industrielle 38kg de CO₂ par kilo. Une grande partie de la contribution au réchauffement climatique dans la pêche artisanale vient des émissions de l'énergie et des réfrigérants de la transformation et du stockage.

La comparaison entre les différentes techniques de pêche donne :

Pêcherie	% de la composition des prises				Impact fond de mer/m ²
	Grande crevette	Petite crevette	Prise accessoire poisson	Rejet	
félé-félé	7	46	8	12	0
mujas	34	12	18	36	0
chalutage	34	1	57	35	10.100

Discussion

La crevette pêchée dans la ria Casamance est un produit de haute qualité, reconnue par des experts gastronomiques. Ce produit se perd actuellement dans la masse mise sur le marché Européen de toutes les crevettes pêchées sur les côtes Ouest Africaines, par chalutiers ou artisanalement. Pourtant, la crevette de la ria Casamance est un produit naturel et issu d'une pêche durable, voir l'étude sur le cycle de vie. Nous rejetons alors vivement toute initiative d'élevage de crevettes dans la zone. Un élevage souvent lié à l'introduction de l'espèce Monodon, plus grande mais allochtone et de moindre goût.

Un kilo de crevette dite sauvage est vendue en Europe pour un prix bien supérieur à € 16,00 (10.495 F CFA), tandis que l'usine en Casamance paye un maximum de 6.000 F CFA pour une grande crevette, calibre 1 (entre 10 et 20 individus/kg) au pêcheur. La transformation en usine et le transport vers Europe coûte moins de 1.000 F CFA/kilo, soit €1,5. Une crevette calibre 5 (entre 61 et 80 individus/kg) est payée entre 1.000 et 1.500 F CFA aux pêcheurs.

Ces informations indiquent qu'il existe une marge assez large qui permet aux usines d'investir d'avantage dans la filière et ceci plutôt en amont. Améliorer les conditions d'hygiène et de stockage aux sites de débarquement, améliorer et adapter le transport vers l'usine et surtout augmenter l'implication des pêcheurs et mareyeurs par l'application des conditions d'un commerce équitable.

Une crevette de la pêche artisanale, détachée d'un produit de la pêche chalutière et labellisée « crevette sauvage des pêcheries artisanales des Rivières du Sud » provenant des estuaires et lagunes de l'Afrique de l'Ouest peut inciter le consommateur en Europe de payer d'avantage pour un produit sain et durable.

Ziguinchor, juin 2014