

REPUBLIQUE DU NIGER

CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DE DIFFA

Etablissement public à caractère professionnel créé par la Loi 2000 15/
du 21 Août 2000

Tél : (227) 20 540 046 - Email : crada015@yahoo.fr



Rédaction : Equipe technique CRA / Mars 2020

La vente des poissons frais ou autonomisation de la femme Kanouri

La pêche est une activité économique très importante dans la région de Diffa. C'est pourquoi la Chambre Régionale d'Agriculture de Diffa s'intéresse et travaille avec les pêcheurs de cette région, afin d'augmenter la valeur ajoutée du produit. Pour contribuer à cela, les acteurs de la filière pêche ont prévu la construction d'un marché de demis gros à Diffa dont le financement est prévu conjointement par le Programme de développement de l'agriculture familiale dans la région de Diffa (ProDAF Diffa) et le Programme de réhabilitation et de renforcement de la résilience des systèmes socio-écologiques au Tchad.



Les productions piscicoles de la région de Diffa proviennent essentiellement du Lac Tchad, de la rivière Komadougou Yobé, qui constitue la frontière naturelle entre le Niger et le Nigeria sur environ 150 km, de nombreuses mares semi permanentes et de quelques mares permanentes.

Les espèces des poissons pêchés sont dominées par :

- les *clarias* sp, koumoudou en Kanuri et tarwada en Haoussa ;
- les carpes ou tilapias, ngaska en kanuri et karfassa en Haoussa ;
- et *Heterotis niloticus*, badja en Kanuri et bardji ou balli en Haoussa).



La majeure partie du produit de la pêche est transformées par les pêcheurs sur place en poissons fumés. Ces poissons fumés sont ensuite expédiés vers les marchés du Nigeria et les autres régions du Niger. Une petite quantité est vendue en frais à des femmes et hommes qui les transportent pour la plupart vers la ville de Diffa pour les vendre (essentiellement les femmes) ou les faire griller pour la restauration (essentiellement les hommes). Les pêcheurs eux-mêmes peuvent aussi choisir d'aller à Diffa pour faire de la vente directe.

L'activité de vente des poissons frais est exercée par de valeureuses femmes (jeunes filles, femmes âgées) qui peuvent parcourir des dizaines de kilomètres chargées de leurs marchandises sur la tête pour se rendre dans la capitale du Manga (Diffa). Le métier de vente des poissons frais est très lucratif pour les femmes des villages environnants de la ville de Diffa. Il permet d'assurer les besoins quotidiens de la famille et améliore les revenus des femmes.

Malgré la situation sécuritaire, les femmes traversent des fois la Komadougou pour se procurer des poissons avec les pêcheurs la rive droite qui fixent des prix selon la quantité et la qualité du poisson.

Très tôt le matin, les femmes affluent des différents villages avec leurs marchandises et se répartissent dans la ville de Diffa. Elles pratiquent plusieurs systèmes de vente du poisson :

- Le porte à porte est la méthode la plus utilisée par les femmes car elle permet de toucher un grand nombre des personnes, c'est qui permet d'accroître leur chance de vente.
- Elles ont également la tournée des différents services de la ville. Les vendeuses de poissons passent de service en service à la recherche des clients les plus « rémunérateurs », vu la situation sociale des fonctionnaires par rapport à un simple citoyen. Ici dans presque 50% des cas le client est d'avance connu.
- La troisième méthode de vente des poissons, adoptée par les femmes, est celle d'occuper les grands artères et coins de la ville de Diffa. En effet, elles prennent d'assaut les endroits stratégiques de la ville et étalent leurs marchandises et attendent un acheteur potentiel.



Provenance et prix de vente des poissons

Les poissons frais vendus par les femmes proviennent principalement des localités suivantes : Tourba, Dowoune Kaya, Dowoune Tchoukou, Dabogo dans la commune de Chétimari ; Lada, Diffa dans la commune de Diffa et Assaga, Déwa Kalguéri, Gueskérou dans la commune de Gueskérou.

Espèces	Taille	Prix 1 Naira	Prix 2 Naira	Prix moyen Naira	Prix moyen F.CFA
Carpes (<i>tilapias</i>)	Grosse	500	400	450	725
	Petite	250	200	225	360
Silures (<i>clarias sp</i>)	Grosse	600	550	575	930
	Petite	300	200	250	400

Le prix de vente varie dans le temps et en fonction des espèces de poisson.

Les prix du poisson frais sont fonction du moment de la journée et dépendent également de la taille du poisson, quel que soit l'espèce (carpe et silure). Cependant, le prix est fixé par tas de poissons en Nairas, la monnaie du Nigeria. Pour une carpe de grande taille, environ un peu plus d'un kilogramme, l'unité peut varier entre 500 à 400 Nairas, tandis que

celles ne dépassant pas ½ kg sont vendues en moyenne à 225 Nairas. Les silures qui coûtent un peu

plus cher, à cause de leur chair plus appréciée, varient en moyenne entre 575 Nairas pour les grandes tailles et 250 Nairas pour les petites tailles.

NB: Les prix dans le tableau ci-dessus sont ceux de la période où les poissons sont produits abondamment c'est-à-dire en période de pic de production (décembre-janvier), en dehors de cette période le prix est doublé voir triplé.

En dehors de la vente des poissons frais, les femmes peuvent aussi vendre des poissons fumés ou frits. La méthode de vente adoptée est toujours la même.

Les poissons fumés sont généralement conditionnés dans des cartons de cubes Maggi, ces derniers sont aussi utilisés comme mesure par les vendeurs des poissons fumés. Le carton pèse environ 5 kg et vendu en moyenne à 4 500 Francs CFA en période de pic de production et 7500 francs en moyenne en période de faible production.



Les jeunes engagés dans la filière poisson

En dehors des valeureuses femmes engagées dans cette chaîne de valeur, il y a aussi des jeunes hommes intéressés par le circuit de commercialisation du poisson, on en distingue deux catégories :

C1 : Ce sont des jeunes gens, étrangers pour la plupart, ils viennent du Nigeria et de l'intérieur du pays et sont spécialisés dans la vente des poissons frits. Bon nombre d'entre eux sont des pêcheurs et ont décidé de valoriser leur produit pour plus de valeur ajoutée par la transformation du fruit de leur pêche. Les non pêcheurs s'approvisionnent auprès des pêcheurs locaux.

C2 : Un phénomène qui prend de l'ampleur dans la ville de Diffa est celui des jeunes dont la tranche d'âge est comprise entre 12 et 35 ans, qui affluent par centaines vers la rivière Komadougou avec en leurs mains des bidons vides de type 25 litres et 5 litres. En revenant de la rivière, les bidons sont pleins des poissons toutes espèces confondues. Ils vendent les prises qu'ils ont pêchées à la population et/ou aux spécialistes du fumage installés dans le marché des poissons de Diffa. Après fumage ceux-ci conditionnent les poissons dans des cartons destinés à l'exportation ou à la consommation locale. Ces jeunes ne sont pas forcément des pêcheurs professionnels, ni issus d'une famille des pêcheurs, ils pratiquent l'activité de la pêche pour leurs gagne - pain quotidien.

NB : cette note traite du circuit de commercialisation des poissons pratiqué par les femmes et les hommes à petite échelle.

