

cap vert  
genève



ASSOCIATION A BUT NON LUCRATIF

C.P. 41  
1211 GENEVE 20  
Téléphone : 022/34 12 20  
Chèques Postaux : 12-1040

SOMMAIRE

DEMARRAGE DU PROJET: un premier bilan

Juin 1981

# BULLETIN D'INFORMATION

de



Christian  
Corminboeuf

. 3 .

en direct du CAP VERT



PREMIERS RESULTATS ....INQUIETANTS....

Résultats inquiétants ? Oui, car meilleurs que prévus, d'où une pléthore de poissons, une saturation du marché local, un stockage en chambre froide et un nouveau problème à résoudre : l'exportation des excédents vers d'autres îles.

Suite à ces premiers résultats positifs, il serait bon de tirer quelques conclusions de notre intervention afin de voir toutes les conséquences de notre "intrusion" dans cette petite société de l'île de Brava.

Il faut être conscient que, malgré toute notre bonne volonté, le démarrage du projet a fatalement provoqué un important déséquilibre du système en place depuis des décennies, organisation très critiquée par les personnes les plus défavorisées mais bien rôdée. Toute intervention extérieure dans une société provoque un déséquilibre socio-économique et constitue donc, pour ses membres, des risques non négligeables. Les nouvelles structures introduites remplacent-elles avantageusement les anciennes qui seront obligatoirement détruites ? Sinon, ces dernières pourront-elles à nouveau revoir le jour ? La réponse ne paraît pas affirmative. La responsabilité est donc grande. L'action doit être mûrement réfléchie. La connaissance du milieu, la compréhension de cette société dont nous ne savions presque rien au départ, nous semble primordiale.

Nous nous trouvons maintenant à cet instant critique du premier bilan de notre intervention, à cette époque charnière où l'ancien disparaît et fait place au nouveau, où un minimum de technologie vient prendre le relais de l'effort humain, où nous créons de nouveaux besoins sans être vraiment certains qu'ils correspondent à l'échelle de valeurs locale. Nous tenterons brièvement de dresser ce bilan le plus objectivement possible, en observant les effets de l'introduction des moteurs hors-bord, de la chambre froide, de la pirogue, de la voiture frigorifique, etc.

Résumons tout d'abord la situation et nos buts.

La finalité de notre projet est avant tout d'assurer à la population locale, c'est-à-dire celle de l'île de Brava, un apport suffisant et régulier en protéines animales de bonne qualité (ici, le poisson) à un prix abordable. Avant le démarrage du projet, les pêcheurs se hâtaient de rentrer au port avant leurs collègues afin d'assurer la vente de leur pêche et ne pas être contraints à saler-sécher leur poisson, le transformant en un produit bon marché et difficilement vendable. Les revendeuses de poisson transportaient sur leur tête une denrée longuement exposée au soleil et l'offraient au prix fort à la population de l'intérieur de l'île. Ce prix élevé leur permettait de se prémunir contre les conséquences économiques de la mévente. Ce bref tableau du passé étant dressé, examinons la situation actuelle.

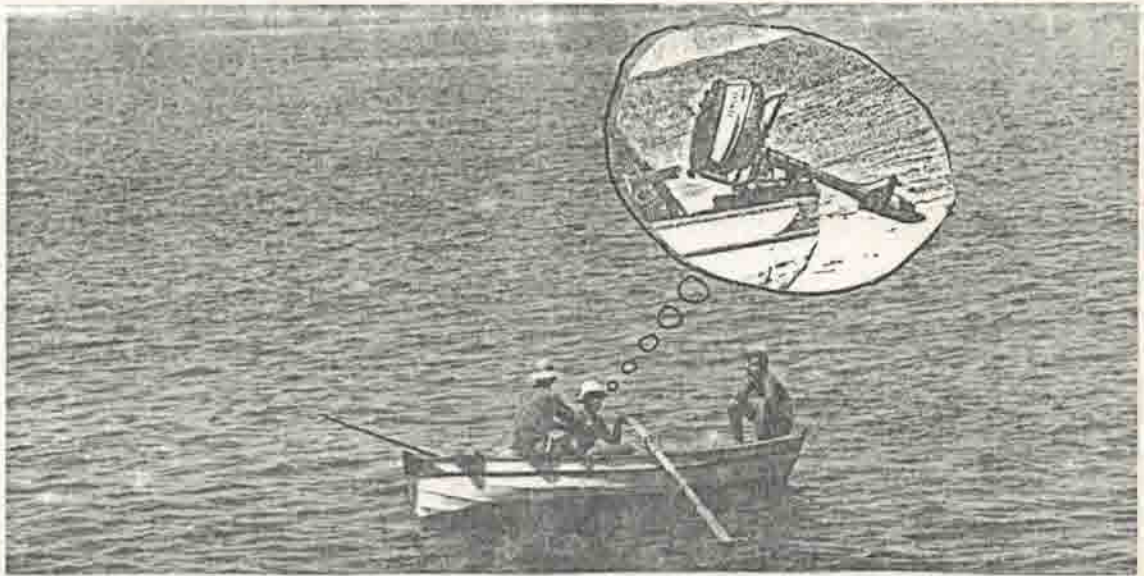
### Manque de muscles ...

L'introduction de la motorisation des barques de pêche a eu pour premier résultat la disparition des muscles chez les pêcheurs!

Cela pourrait être anecdotique, mais cela pourrait aussi être grave.

En effet, ces hommes passaient quotidiennement en moyenne quatre à cinq heures à ramer, cela grâce à de fameux biceps et à des mains impressionnantes. Aujourd'hui, les muscles manquent, ils ont fondu... Le pêcheur dont le moteur a un problème est donc condamné à rester à terre. Si l'avarie est de courte durée, les conséquences ne seront pas graves; mais, dans le cas contraire, que va-t-il advenir de ce pêcheur? Aura-t-il le courage de refaire son long apprentissage de rameur? Qui voudra travailler avec lui?

Cette disparition de l'effort intensif doit également poser des problèmes au niveau alimentaire: l'alimentation reste la même mais les dépenses énergétiques humaines ont bien changé.



Autre conséquence importante de la motorisation : la dépendance en essence, huile et pièces de rechange. Jusqu'à maintenant ce problème ne s'est pas posé mais nous savons que la situation géographique cap-verdienne n'est pas un atout favorable pour garantir les pêcheurs contre cette insécurité.

Il y a bien sûr la dépendance financière pour l'achat de ces produits toujours plus coûteux. Mais de cela, les pêcheurs ne se plaignent pas : l'augmentation de la productivité et la sécurité de la vente de leur poisson leur permettent de surmonter ce handicap.

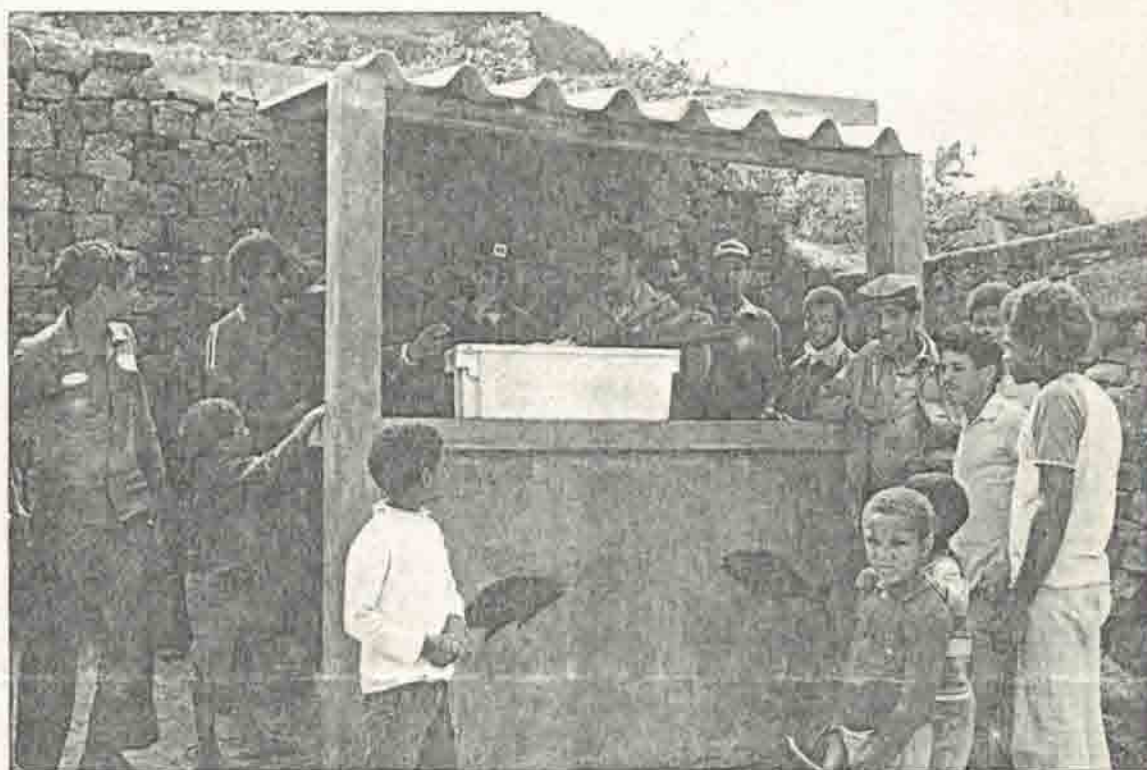
### Le thon froid n'est donc pas frais !

L'introduction de la chambre froide pose des difficultés car elle implique un changement d'habitude tant de la part des pêcheurs que des consommateurs.

L'horaire de travail des pêcheurs a été considérablement modifié depuis que nous avons garanti l'achat de tout le poisson grâce aux possibilités de stockage en chambre froide. Au lieu de se hâter de rentrer avant leurs collègues pour s'approprier le marché, la tendance nouvelle est d'allonger au maximum le temps de pêche. Cela pose de nouveaux problèmes : plus grande quantité de poisson qui séjourne plus longtemps au soleil dans les barques, d'où baisse de la qualité, mais aussi difficulté de respecter un horaire de rentrée.

Une certaine réticence est apparue de la part de la population en ce qui concerne la consommation du poisson réfrigéré, notamment celle du thon. Cette réaction est tout à fait compréhensible : la population ne connaît pas ce nouveau mode de conservation qu'est la réfrigération. Tout ce qu'elle sait, c'est le danger de manger du thon de la veille; le thon non frais provoque souvent de l'urticaire ou de sérieux empoisonnements alimentaires. Comment faire comprendre la différence entre notre poisson conservé pendant trois jours en chambre froide à 0°C et ce même poisson gardé à température ambiante ? De plus, avant d'acheter leur poisson, certains veulent le toucher pour savoir s'il est froid. S'il est froid, il n'est donc pas frais puisqu'il sort de la chambre froide ! La population est donc très exigeante ! Non, elle est très prudente et tient à sa santé ...

Peu à peu ce problème se résout de lui-même. Seuls le temps et l'expérience pourront convaincre le consommateur de Brava de la qualité de ce nouveau produit qui apparaît sur les marchés de l'île.



Un des mini-marchés au poisson construits par le projet dans l'intérieur de l'île

Tu veux du poisson! ... en voilà!

L'introduction de la pirogue s'est révélée particulièrement positive en ce qui concerne l'augmentation de la quantité de poisson pour la population. Avant de mettre cette embarcation en service sur les îlots, nous l'avons mise à disposition des pêcheurs de Tantom afin de permettre à ceux-ci d'écouler leur poisson au lieu de le saler-sécher. La réunion des prises des ports de Furna et de Tantom a provoqué une surabondance de poisson au niveau de l'île et a nécessité la recherche de nouveaux marchés, en particulier vers la capitale, Praia. Il a donc été démontré que si nous voulons du poisson, il n'y a qu'à le pêcher et qu'avec un peu d'organisation il doit être possible d'en garantir l'achat au pêcheur et également l'écoulement.

Il faut rappeler que nous ne disposons d'aucune statistique sur les prises antérieures et que nous avons dû baser notre projet sur des estimations grossières. Il semble se dégager comme premiers résultats que les pêcheurs s'auto-limitaient dans leur pêche pour des raisons de difficultés d'écoulement et que la mise en place des nouvelles structures leur permet d'améliorer le volume des prises et, par conséquent, leur niveau de vie. Par ailleurs, le poisson frais est désormais accessible géographiquement et financièrement à la majeure partie de la population de l'île. Le but du projet est donc d'ores et déjà atteint.

Le point faible dans ce maillon reste l'écoulement du poisson hors de l'île de Brava, car, à ce stade, nous dépendons d'un bateau relativement important. Cette difficulté est en voie d'être résolue : une embarcation de 16 mètres va assurer les liaisons Fogo-Brava-Praia et restera certainement basée à Brava.

Du poisson à moitié prix

Grâce à la Peugeot 504 avec caisson isothermique, la population de Brava est rapidement approvisionnée en poisson frais ( et froid ...) et cela dans toutes les zones de l'île. Finies les longues marches des revendeuses à qui le poids porté sur la tête donnait ce déhanchement si gracieux ! Mais fini aussi pour elles le gagne-mais (peut-on parler de gagne-pain?). Encore un nouveau problème mais qui, pour l'instant, n'a posé aucune difficulté.

Il faut avouer que la disparition des revendeuses a été extrêmement bien accueillie par la population car le poisson arrive maintenant dans les villages à moitié prix, sans que soit réduit pour autant le prix d'achat au pêcheur. D'autre part, la régularité de la distribution est également un facteur positif; elle permet aux habitants des zones éloignées de venir au marché à une heure convenue et d'y trouver le produit recherché.

Chaque matin, Tony, le chauffeur, descend au port de Furna charger ses 400 kilos de poisson. Dans les différents villages de son itinéraire, il dépose la quantité prévue sur le mini-marché où l'attend un responsable local avec sa balance. Ce vendeur est payé proportionnellement à la vente réalisée. Un caisson isothermique avec glace écaillé permet de conserver les excédents jusqu'au lendemain. Les cinq points de vente se sont avérés très rentables mais nous avons reçu de nombreuses plaintes... Pourquoi notre village n'a pas, lui aussi, son mini-marché à poisson ? Plainte positive ! Peu à peu nous allons augmenter et améliorer notre "chaîne de distribution" et peut-être la compléter avec la distribution de légumes en provenance de l'île voisine, Fogo.