

Reportage

La salaison du poisson de Cocobeach : une industrie artisanale prospère

Line R. ALOMO

Libreville/Gabon

Dans le département de la Noya, le poisson abonde. Pour le conserver, les Sékiani, premiers habitants de la côte, ne possédaient que la technique du fumage. Au contact d'autres communautés amies, ils s'imprègnent peu à peu de la méthode de la salaison. Mama Dédé, célèbre sauleuse de poisson dans la région, partage volontiers son art.

DÉBARCADÈRE de Limé, au nord de Cocobeach. Toutes les maisons sont en planches. Quelquefois posées sur une dalle en béton. Le vent marin charrie une forte haleine de poisson mêlée à une odeur de fumée. La marée est haute et les vagues se brisent directement contre les maisonnettes qui font dos à la mer. Ici, habitent majoritairement les communautés amies, si ce ne sont elles seules. Elle vivent essentiellement de pêche. Le poisson abonde donc.

Et même en période de pause reproductive, comme c'est le cas actuellement, le bossu et le bar sont disponibles. « Ils sont réputés ne pas craindre le froid. Aussi, restent-ils, malgré les températures glaciales de l'eau de mer en saison sèche », informe un fonctionnaire du ministère des Pêches.

Il faut donc conserver et/ou vendre ces produits de pêche et les saler. Mama Dédé, c'est ainsi que tout le monde l'appelle à Limé, de son véritable nom Dédé Adjo, attend nos équipes de reporters. Le rendez-vous a été pris la veille. Elle maîtrise du bout du doigt la salaison du poisson, prisé dans les aubergines et autres choux sautés par les populations.

Tout a commencé il y a 6



Photo : LRA

Dédé Adjo appelée Maman Dédé, sale le poisson au débarcadère de Limé.

ans pour la quinquagénaire. Depuis, elle a acquis les automatismes, amélioré sa technique et est passée maîtresse dans l'art de la salaison du poisson. Elle a même formé de nombreuses autres femmes, se gargarise-t-elle, pas peu fière. Elle ne semble donc pas radine de son savoir. Elle se ravitaillera en poisson avec les pêcheurs. « Lorsque le poisson abonde, je peux acheter 50 kg ou même plus. Et le travail peut véritablement commencer », explique Mama Dédé qui sale plusieurs espèces de poissons.

« Le machoiron, le bar, le bossu... ça dépend de ce que je trouve sur le marché », poursuit-elle. Un poisson à la main, Mama Dédé entreprend de rela-

ter les différentes étapes de sa technique de salaison dans "son industrie". Tout commence par les ouïes. On les enlève pour que le sel pénètre bien dans la tête et éviter ainsi la pourriture.

En fait les ouïes sont des nids de bactéries. La prudence commande donc de s'en débarrasser. Dans le sens de la longueur, elle fend ensuite la pois-



Photo : LRA

Après avoir fendu le poisson, le laver avec une brosse dédiée.

son depuis la nageoire dorsale. « Il faut l'ouvrir complètement. Ensuite, blesser la chair du poisson ». Il est question de créer des sortes de passages pour le sel. On peut enfin vider le poisson. On le lave vigoureusement à l'aide d'une brosse dédiée, « pour le débarrasser d'éventuelles graisses », renseigne encore mama Dédé.

MONTAGNES DE SEL. Le sel est, enfin, appelé à la rescousse pour justifier le nom "poisson salé". Le poisson est presque enseveli sous une montagne de sel. Tant mama Dédé ne semble pas vouloir s'arrêter. Chaque blessure de poisson en reçoit encore et encore. « Pour une production, je peux utiliser 50 kg de sel. Ensuite, le poisson ainsi

salé est placé dans des tonneaux hermétiquement fermés avec, en dessous, une sorte de tamis : « Il faut empêcher que les mouches se posent. Ils sont porteurs de trop de choses ».

Durant 3 jours, il va perdre le trop plein d'eau, le sel s'immiscera alors partout. Le 3e jour, le poisson "a cuit" selon mama Dédé. Peut enfin débiter le séchage.

Quand le soleil est généreux dans le ciel, il faut compter 3 à 4 jours pour un bon séchage. Quand il se fait rare, le temps de séchage est tout aussi long. Mais là encore, ajout de sel. C'est lui qui permettra au poisson de bien se conserver. Mais mama Dédé ne sait combien de temps.

Vous l'aurez compris, elle le fait de façon artisanale pour survivre, en subvenant aux besoins de sa petite famille. Les ventes peuvent commencer : 3 000 francs le kilo de bar salé et 2 000 pour le machoiron.

Ce jour-là, aucune photo d'une production à grande échelle ou même à échelle inférieure ne sera possible. Comme chaque 10 du mois depuis un certain temps, les pêcheurs et autres commerçants vont vendre leur cargaison à Kogo en Guinée Équatoriale. Et reviennent après avoir épuisé leurs stocks. Le conseil vaut donc pour tous. Si vous voulez vous ravitailler en poisson salé à Cocobeach, n'y allez pas après le 10, vous prendrez le risque de rentrer bredouille.

Et aussi...

L'histoire du poisson salé à Cocobeach

LES Sékiani sont un peuple de pêcheurs. Depuis la nuit des temps, ils ne vivent que de cette activité. Très tôt, pour conserver le trop-plein de leurs prises, il procède au fumage de leurs produits de mer. Mais pas de salage, qu'ils ne connaissent pas. D'ailleurs, à l'époque, le sel était un luxe. De là à en gaspiller pour saler les poissons. Non ce n'était pas dans leurs cordes.

Le poisson salé fait son apparition à Cocobeach avec l'installation des communautés amies. Qui en maîtrisaient la technique. « Nous ne connaissons et ne faisons que le fumage », renseigne Henri Bruno Dimboule, chef du quartier Massambouet, appuyé par son homologue du quartier Aba, Sébastien Obame :

« Nous aussi vivions de pêche. Et pour la conservation, nous n'avions, autrefois, que les fumoirs. Ce sont les Nigérianes qui ont apporté le poisson salé. Puis, nos femmes aussi se sont formées à cette méthode et en font pour la commercialisation ou la consommation. »

L'arrivée du poisson salé à Cocobeach est donc récente. Même si, aujourd'hui, il est inimaginable de visiter cette ville balnéaire et en repartir sans emporter un kilo de poisson salé.



Photo : LRA

Ensuite vient l'étape du sel...



Photo : LRA

...place au séchage pendant 3 à 4 jours si le soleil est généreux.