

## Reportage

## Capal : une journée au marché du poisson frais



Marie-France, une des habituées des lieux remettant de l'argent à une commerçante pour l'achat du poisson.



Les activités au Capal tournent essentiellement autour de la vente de poisson frais.

Line R, ALOMO  
Libreville/Gabon

LA fine pluie de ce mercredi midi ne trouble en rien les activités des vendeuses du Centre d'appui à la pêche artisanale de Libreville (Capal), situé derrière le marché d'Oloumi, dans le 5<sup>e</sup> arrondissement de Libreville. Comme pour confirmer que ce temps de chien ne remettra pas en cause son programme, Marie-France Eya, sage-femme arrive pour faire ses courses. C'est une habituée des lieux. Elle achète son poisson ici depuis longtemps déjà. Elle tire sa glacière à roulette entre les étals des commerçantes. Aujourd'hui, elle est venue s'approvisionner en poisson frais. Ce n'est pas la fin du mois, mais son réfrigérateur est vide. Elle veut des soles et des bars. Claire, la poissonnière, lui pose 3 kg de soles sur la balance. Mais, ses bars ne sont pas du goût de la cliente qui préfère les gros poissons. Elle s'avance donc vers une autre vendeuse et exige du bar "longue tête". « Je le préfère. Sa chair est plus tendre », justifie Marie-France. Elle en prend 10 kg à la fois. « Ça fait une bonne réserve », conclut-elle. À 2500 francs le kg, la vendeuse comme sa cliente viennent



Les crabes et le poisson salé sont également vendus au Capal.

de faire une bonne affaire ! Si le Capal offre une sorte de service complet avec glaces et écailleurs à proximité, qui demandent 300 francs par kg de poissons nettoyés, la sage-femme n'ira pas vers eux. Elle fera elle-même cette corvée.

**DU POISSON MAIS PAS QUE\*** Paola Nzamba, femme au foyer arrive à son tour. Elle n'est, par contre, pas une habituée. Elle se fait accompagner d'une amie qui semble connaître les lieux comme sa poche. Elles décident sur place de ce qui convient à leur goût. Toutes deux préfèrent des poissons encore plus gros que ceux servis tout à

l'heure. Un énorme rouge est choisi. Il affiche 8 kg sur la balance et une bécune, indiquera 6,5 kg. « Ça va », indique Paola. Il n'y a pas que du poisson frais, on y vend du crabe en kilos au Capal. Il coûte 3500 francs CFA le kilogramme. Mais aussi du poisson salé à 4500 le kg. Le Capal, ce sont de nombreuses femmes, pour la plupart, qui ont là de quoi subvenir aux charges de leurs familles. Si nombre d'entre elles sont des Ouest-africaines, on compte aussi plusieurs Gabonaises. Esther Ayo fait partie de celles-là. Elle est d'ailleurs la présidente de la coopérative du Capal. Elle revendique la pre-

mière installation sur les lieux. À l'époque se souvient-elle, les Japonais les ont formées à la transformation du poisson. Mais, au début, il n'aura pas été facile de les convier à s'installer sur les lieux. L'endroit n'est pas à proximité de la route comme le marché d'Oloumi, par exemple. Les femmes rechignaient donc à y vendre, craignant de ne pas avoir des clients. « L'endroit était propre et je me suis dite, j'y vais », se rappelle Esther. Et puis, petit à petit, d'autres femmes ont suivi le mouvement et rejoint Esther. Occupant la centaine de boxes. Petit à petit aussi, les clients ont suivi les commerçantes. Au-

jourd'hui, le Capal est le marché des grossistes de poisson, qui s'y ravitaillent et vont vendre ailleurs. Mais, nombres de ménages font aussi leurs provisions de poissons sur les lieux. Si en semaine, l'affluence semble timide, de vendredi à samedi par contre, c'est parfois un embouteillage de voitures et de clients.

#### ET LES BALANCES ALORS

?\* S'agissant des balances, le nerf de la guerre dans toute vente en kilogramme sous nos cieux, ce ne sont pas les vendeuses qui vont dire que ces instruments de mesure sont trafiqués. Toutes affirment qu'elles n'apportent que les marchandises. Le matériel : glacières et autres balances sont fournies par le Capal. Et, « elles sont contrôlées », soutiennent encore les vendeuses. Des propos corroborés par le directeur général du Capal, Yves-Henri Romuald Balla, qui confirme que les balances sont fournies par le Capal et contrôlées par l'Agence gabonaise de normalisation (Aganor). Des problèmes particuliers ? Tout marche relativement bien au centre. Même si M. Balla redoute que la machine à glace qui fournit les 90% des fonds de la structure les lâche. « Elle demande une maintenance assez spéciale », précise-t-il. « Si la machine à glace ne marche pas correctement, le Capal ne fonctionnera pas normalement », avise-t-il.

#### Et aussi...

### Le Capal : pour un meilleur suivi de la production halieutique nationale

SITUÉ à Oloumi, derrière le marché, dans le cinquième arrondissement de la capitale, le Centre d'appui à la pêche artisanale de Libreville (Capal) a été inauguré en septembre 2011. C'est un centre de distribution et de vente de produits halieutiques répondant aux normes d'hygiène. Trois principales activités y sont exercées : le débarquement, le pesage des produits halieutiques et le mareyage avant la mise sur le marché.

Fruit de la coopération nippo-gabonaise, il lui est assigné plusieurs objectifs : mettre à la disposition des opérateurs du secteur pêche des infrastructures modernes et des services adaptés visant l'amélioration de leurs conditions de travail. Ainsi que la qualité des produits de la pêche. De même, il doit concentrer les débarquements pour un meilleur suivi de la production nationale.

Le centre est placé sous la supervision de l'Agence nationale de la pêche et de l'aquaculture (ANPA). Doté de 66 espaces de stockage et 120 boxes en location, le Capal a été financé par le Japon à hauteur de 5,5 milliards de francs CFA, dans le cadre de la coopération financière non remboursable dans le secteur halieutique.

Le centre est, par ailleurs, équipé d'une salle de vente et trois pondeuses de glaces produisant trois tonnes de glaces par jour. 14 agents, affectés par le ministère de la Pêche, en assurent le fonctionnement.



Esther Ayo, l'une des premières vendeuses de poisson sur les lieux devant son étal.