

# ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

## Ndendé : la pêche artisanale nourrit son homme

À l'intérieur du pays, faute d'entreprises qui embauchent, les jeunes se prennent en charge. À Ndendé par exemple, ces derniers s'adonnent à la pêche artisanale en cette période de saison sèche, où le niveau d'eau dans les rivières baisse. Mais l'argent est au bout de l'effort.

Wilfried MBINAH  
Ndendé/Gabon

À Ndendé, chef-lieu du département de la Dola et ses environs (province de la Ngounié), comme à chaque saison sèche, la pêche artisanale et la chasse sont des activités pratiquées traditionnellement par la majorité de la population. Un moyen de subsistance pour bon nombre d'habitants de la contrée.

Mais depuis que les uns et les autres ont compris que le secteur de la pêche nourrit son homme, les rivières réputées poissonneuses sont prises d'assaut. Par des femmes comme par des hommes. À cet effet, nasses, filets et arbalètes sont mis à contribution. "La triple maille est le filet conseillé pour capturer des quantités plus importantes de poissons de tous genres. Quelquefois, plus de 300 kilogrammes", précise Koudouble, un pêcheur réputé de la ville.

Tôt le matin, ces pêcheurs bravent forêts et savanes et se rendent également dans des sites des villages environnants tels que Mougouri ou la Sogadel (Société gabonaise de développement et de l'élevage). Structure pourvoyeuse d'emplois dans les années 1980-1990, voire au-delà, avec comme activité principale l'élevage des bovins, ses installations, situées à une quarantaine de kilomètres de la commune, sont devenues des camps de pêche et de chasse pour les habitants de Ndendé et ses environs.

Pour s'y rendre, les pêcheurs recourent aux taxis-brousse ou clandos. D'autres utilisent des motos, parcourant des distances en quête de meilleurs points de pêche. Et dans le cas d'espèce, les cours d'eau des villages Dilolo, Moundjombi ou Moukoro, situés à une trentaine de kilomètres (sur la route du Congo), font l'affaire. La grande affluence constatée



La vente des produits de la pêche.

autour de ces villages en dit long. On dirait un "Eldorado" pour les produits de la pêche. Plusieurs jours durant, des campements de pêche y sont dressés dans un habitat sommaire, où fumée et étagères toutes aussi sommaires, génèrent du travail, dans une paisible ambiance de campagne. Au milieu des vents qui soufflent sur les savanes, on peut voir les pêcheurs en pleine activité, en amont ou en aval du cours d'eau.

Généralement, la partie de pêche dure deux à trois jours. Mais elle peut s'étaler sur une semaine. Le temps pour les pêcheurs de réaliser des prises plus importantes de poissons divers dont certaines quantités sont fumées pour en assurer une meilleure conservation. Ainsi, une équipe peut pêcher jusqu'à 100 kilogrammes de poisson par jour, selon sa "force de frappe" et la densité des espèces. Il faut éga-

lement y intégrer la qualité et la performance du matériel utilisé souvent achetés à Libreville.

"Lorsque nous nous rendons sur site, dans un premier temps, sachant que la partie de pêche sera difficile, nous prévoyons un peu de tout pour vivre pendant cette période. Notamment du manioc, de l'huile et des condiments, sans oublier les marmites. D'entrée de jeu, nous aménageons des campements de fortune où

nous dormons", explique Fabrice Ibiatsi, un habitué de ces parties de pêche. Selon lui, "il est souvent intéressant, pour une bonne campagne de pêche, d'être accompagné de quatre à cinq, voire six personnes, pour une simple raison : pendant que quatre jettent les filets dans l'eau, les deux autres préparent à manger et construisent l'étal à fumer le poisson, avant de le répartir ensuite par taille et par variété".

## Le "Ngotu" : le préféré des ménages

WM  
Ndendé/Gabon

SI les rivières offrent une variété de poissons d'eau douce, le spécimen le plus capturé est le silure, appelé ici "Ngotu" en langue ipunu. Le silure est prisé des ménages de Ndendé pour son goût, au point de devenir une identité

culinaire associée à cette ville. Dans presque tous les ménages, le visiteur se voit proposer un copieux repas à base de silure. "Fumé comme frais, il est très bon à manger. Chaque fois que je suis en vacances et à cette période, je descends au village pour aller manger le bon silure pêché dans les eaux de la Dola et des lacs environnants. C'est

un poisson succulent", confie Audrey Mbina, fils du coin. Au terme de la partie de pêche, chaque membre du groupe reçoit sa part. Il est alors libre d'en faire ce qu'il veut. Mais généralement, lorsqu'ils regagnent la ville, ils sollicitent les services des plus jeunes pour commercialiser le poisson à travers la ville. "Poisson frais",

"poisson fumé", "silure naturel moins cher à 1 000 francs seulement le kilogramme", lancent ces derniers pour attirer d'éventuels acheteurs. Mais plus le temps passe, plus le coût du poisson baisse, et il n'est pas rare qu'à certaines heures de la journée, le prix du kilo soit ramené à 800 francs.