

## Reportage

## Lambaréné : la ville du " Sans nom "

AEE

Lambarene/Gabon

*Petite ville touristique située au centre du Gabon, connue à travers le monde pour le célèbre hôpital Albert Schweitzer, Lambaréné attire en toute saison des visiteurs. Certains pour le tourisme, d'autres pour le commerce, surtout de la carpe et du très célèbre, "sans-nom". Poisson très prisé dans cette ville, qui nécessite des techniques de pêche diverses. Sa notoriété a désormais traversé les frontières nationales, au point que ce poisson, de son nom scientifique " Hétérotis niloticus", se vend à l'extérieur du pays, frais, fumé ou salé.*

**SITUÉE** au centre du Gabon, la ville de Lambaréné, beaucoup plus connue autrefois à travers ses monuments historiques, tels l'hôpital Albert Schweitzer ou encore la cathédrale Saint-François Xavier, attire chaque jour une nouvelle vague de visiteurs, surtout les commerçants. Et pour cause : son célèbre poisson "Sans nom" est l'autre attrait de la ville du Grand Blanc. De son nom scientifique, Hétérotis niloticus, ce poisson d'environ 80 centimètres de long, pour un poids allant de 1 à plus de 150 kilogrammes, recouvert d'écailles comme ceux d'un crocodile, est de plus en plus prisé par les consommateurs. Réputé dangereux par ceux qui le capturent, cela n'empêche pas l'activité de se poursuivre chaque jour avec d'importants kilos de ce produit halieutique qui transite par Libreville ou d'autres villes du Gabon, pour être commercialisés à l'extérieur du pays. Au



Photo : AEE

Les jeunes écailliers en action au débarcadère.

grand bonheur des commerçants. L'activité est très lucrative, surtout en période de vacances scolaires, où de nombreux jeunes élèves se ruent au débarcadère du quartier Isaac, pour des petits boulots. Pour le pêcher, le "Sans nom" demande beaucoup d'énergie et de concentration, du temps et, surtout beaucoup d'attention, confie un pêcheur, M. Misanda. Car, argue-t-il, c'est un poisson très dangereux, capable de tuer un homme. En effet, raconte notre pêcheur, le "Sans nom", qui se pêche dans les lacs, aux heures tardives de la nuit, peut, lorsqu'il se sent menacé, sortir de l'eau et sauter jusqu'à une hauteur de plus de deux mètres. « Il peut frapper sa tête contre la vôtre, si vous n'êtes pas vigilant et vous provoquer une hémorragie qui peut vous entraîner à la mort. Beaucoup de pêcheurs en

ont fait les frais», poursuit-il. Mais cela ne les empêche pas de continuer de pratiquer leur activité. Chaque jour, au débarcadère d'Isaac, ce sont d'importantes quantités de ce poisson qui sont débarquées par les pêcheurs. Et c'est la ruée pour s'en procurer. Autour de ce business lucratif, beaucoup d'activités se sont créées. C'est le cas des écailliers. Des jeunes qui se sont constitués en coopérative. Ils écaillent, éventrent et nettoient le poisson destiné à être fumé ou salé avant d'être vendu. Car, il se commercialise sous différentes formes. Frais, Salé ou fumé. Les jeunes sont payés à 300 francs le poisson, à raison de près de 100 poissons par jour et par écailleur. « Nous nous sentons très bien dans notre business», indique le responsable de la coopérative, Brice Mbela. « Beaucoup parmi



Photo : AEE

Ce poisson est également très apprécié lorsqu'il est fumé

nous pratique cette activité durant la période des vacances scolaires. Cela nous permet de nous équiper en fournitures scolaires et en vêtements pour soulager nos parents, dont la plupart n'ont pas de revenus conséquents pour nous offrir des manuels scolaires et ce que nous désirons», précise-t-il.

**CÉLÉBRITÉ.** Du coup, à Lambaréné, même la carpe perd, petit à petit, sa célébrité. Le "Sans nom" lui ayant désormais ravi la vedette. Au débarcadère d'Isaac, son prix fixé à 1000 f au minimum l'unité, attire les consommateurs, déclare maman Annette, une des nombreuses restauratrices de Lambaréné, qui propose ce poisson en menu.

« Dans mon restaurant, le "Sans nom" est le plat qui finit en premier. Je le prépare de différentes manières. Dans le Nyembwè, l'Odika, ou à l'étouffé. Et le

prix du plat varie de 1500 à 2000 francs. Avec ça, je fais un bon chiffre d'affaires, plus qu'avec la carpe qui, autrefois était prisée dans mon restaurant», vante-t-elle.

Le "Sans nom" est aussi un poisson qui s'exporte bien, à en croire les nombreux pêcheurs d'Isaac. « Nous recevons chaque jour de nombreuses commerçantes qui nous font des grosses commandes destinées à l'extérieur. Elles sont de différentes nationalités: Camerounaise, Guinéenne, et même Congolaise. Le produit que nous leur livrons est envoyé au-delà de nos frontières, car nous disent-elles, ce poisson est très apprécié dans leur pays d'origine. C'est d'ailleurs à

travers ces commerçantes d'autres nations que notre chiffre d'affaires est assuré», confie un pêcheur.

**GASPILLAGE.** Le secteur est, hélas, contraint à l'informel. Les pêcheurs de "Sans nom" et les écailliers, se plaignent de ce que les responsables administratifs ne prennent pas au sérieux cette activité. Ils souhaitent par exemple, pour les écailliers, que la municipalité les soutienne, en leur fournissant, pourquoi pas, du matériel pouvant leur permettre de moderniser leur technique d'écaillage. Car, ils utilisent encore du matériel archaïque fabriqué par eux-mêmes, à l'exemple de ce morceau de bois sur lequel sont piqués des pointes. Au-delà, la pêche au "Sans nom" est pratiquée de manière anarchique, a par ailleurs confié un expert de la direction provinciale des Eaux et Forêts. Les pêcheurs la pratiquent sans respect des règles de l'art. Ce qui, souvent, entraîne le gaspillage de l'espèce, regrette-t-il.

« Beaucoup font dans la surabondance, pêchant plus qu'il n'en faut », poursuit-il. Ce qui conforte ce qu'il nous a été donné de voir par nous-même, au débarcadère. Plusieurs poissons encore jeunes et donc sans utilité, jetés à même le sol. Toute chose qui peut parfois créer des ruptures de cette espèce. Heureusement que les protecteurs de l'environnement ne manquent pas de sensibiliser les pêcheurs à la gestion et la rationalisation de ce poisson, pour les générations futures.

## Anniversaire



Edzo abiale dia : Tare Nzame ye bewu bekughla we melu m'éning.

Ebôr bia



Photo : AEE

Du "Sans nom" exposé à la vente sur les étals au débarcadère de Lambaréné



Photo : AEE

Le poisson "Sans nom" saliné et exposé pour être séché.