

Reportage

Le poisson " Sans-nom " s'exporte désormais au Congo



La commercialisation du poisson au débarcadère d'Isaac a créée des métiers connexes.



Après le nettoyage et la salaison, le "Sans-nom" est exposé au soleil pour être séché avant la vente.

Guy-Romuald MABICKA
& C.O
Lambaréné/Gabon

Héroritis Niloticus de son nom scientifique, ce poisson du fleuve Ogooué, vendu abondamment à Lambaréné, est subitement devenu "le poisson des familles nombreuses" au Gabon. Mais son intérêt dépasse les frontières. Ces derniers temps, des commerçants l'exportent à Brazzaville où, salé, il est très prisé.

Il y a des petites choses qui contribuent à la notoriété d'une localité. La ville de Lambaréné était déjà connue pour son célèbre hôpital Albert Schweitzer. Pour sa carpe aussi. Sa célébrité franchit les frontières grâce à une autre spécificité : le poisson "Sans-nom". Héroritis Niloticus de son nom scientifique, ce poisson abondant dans le fleuve Ogooué n'est plus "le poisson des familles nombreuses" du seul Gabon. La tendance est que son intérêt dépasse dorénavant nos frontières. Depuis quelque temps, des commerçants l'exportent à Brazzaville où, salé, il est très prisé. Congolaise d'origine, dame Déborah s'est spécialisée dans la salaison de ce poisson. Elle y est depuis main-



La vendeuse de "Sans-nom" salé et fumé, Raïssa Mbama Akoue assure bien gagner sa vie avec cette activité.

tenant huit ans. Elle confirme qu'il n'y a que sous cette forme qu'il se vend dans son pays. «A Isaac, un quartier du cheflieu de la province du Moyen-Ogooué, le poisson coûte entre 1500 et 3000 francs la pièce. Après en avoir acheté en quantité importante, les commerçantes congolaises remplissent les sacs qu'elles chargent dans des camions pour les expédier à Brazzaville», confie-t-elle.

IMPACTE ÉCONOMIQUE. Selon Daniel Boucka Mbadinga, elles parcourent une distance de près de 50 kilomètres à partir de Ndendé,

en passant par les villages Bilolo, Moudjombi, Moukoro 1 et 2 et Doussala, avant de traverser la rivière Ngongo qui est la limite entre le Gabon et le Congo. Sur le marché congolais, "mes sœurs disent qu'elles s'en sortent bien. Sauf que la vente dépend du stock qu'elles transportent. Quand le stock est beaucoup, le gros sans nom coûte 3500 francs l'unité. Et quand il n'y en a pas assez, l'unité vaut 5000 francs", explique Déborah. Avant d'ajouter : «A ma connaissance, le sans nom n'est exporté qu'au Congo-Brazzaville».

L'intérêt des Congolais pour l'Héroritis Niloticus a, de manière générale, un impact positif dans l'économie gabonaise. Entendu qu'avant de quitter le territoire gabonais, les commerçantes doivent se plier aux exigences d'un certain nombre de taxes. «Elles doivent déboursier 100 000 francs à l'Agence gabonaise de santé qui a récupéré les missions dévolues autrefois aux structures déconcentrées du ministère de la Pêche et de la Mer. 120 000 francs à la mairie de Lambaréné. Et, une taxe douanière à la frontière», informe l'actuel représentante du ministère de la Pêche et de la Mer dans la province du Moyen-Ogooué.

POISSON IMPORTÉ ? A Lambaréné, de petites activités génératrices de revenus se sont aussi développées autour de la commercialisation du "Sans-nom". En plus de la salaison, de jeunes gens se sont spécialisés dans l'écaillage de ce poisson qui aurait été importé d'Afrique de l'Ouest où il est connu sous le nom de "Fana". Le fumage aussi. «A longueur d

e journée, les jeunes écaillent, éventrent et nettoient le poisson destiné au fumage ou à la salaison par d'autres jeunes. Avant la vente, d'autres personnes se

sont spécialisées dans le fumage», explique Jean Daniel Nguie, le président de l'Association des pêcheurs du Moyen-Ogooué (APMO).

A l'arrivée des pirogues, d'importantes quantités d'Héroritis Niloticus sont débarquées sur le rivage, à côté de la célèbre carpe de l'Ogooué. Les femmes accourent pour s'en procurer. Elles savent que le "Sans-nom" est désormais un poisson très prisé au Gabon et au Congo. Alors que, jusque dans les années 1990, très peu de personnes l'appréciaient en raison d'un certain nombre d'idées reçues. Notamment que celui qui le mangeait frais était susceptible de développer des mycoses. Cette idée n'est plus d'actualité aujourd'hui. La vente de l'Héroritis Niloticus et les activités développées autour ont encore de beaux jours devant elles, vu la façon dont ce poisson prospère dans les eaux de l'Ogooué.

Anniversaire



Tu mérites tous les hommages, toi qui ne plies face à aucune difficulté, toi dont l'amour nous ravit, dont la force nous rend fières, quel privilège de t'avoir dans nos vies! tu es la mère la plus impliquée et active et ce dans tous les aspects de la vie de tes enfants et petits-enfants. Tu es notre référence, notre force et notre mentor, notre incontournable maman et mamie, que le bonheur et la grâce t'accompagnent toujours. Nous t'aimons



Les pêcheurs accostent leurs pirogues au débarcadère d'Isaac pour écouler leurs prises.