

## POISSON BRAISE-SECHE OU *KEJAX* AU SENEGAL : LES ENJEUX DE LA VALORISATION D'UN POISSON-DECHET

**Auteurs :** MBENGUE Aminata (1), CORMIER-SALEM Marie-Christine (2), GUEYE N., Absa (3)

(1) Doctorante en Géographie, IRD, UMR 208 « Patrimoines Locaux », IRD/ MNHN, Paris E-mail : [amimbengue2000@yahoo.fr](mailto:amimbengue2000@yahoo.fr)

(2) Directrice IRD, UMR 208 « Patrimoines locaux », IRD/MNHN, Paris, E-mail : [cormier@mnhn.fr](mailto:cormier@mnhn.fr)

(3) Maître-assistante, Faculté des Sciences et Techniques, Université Cheikh Anta DIOP de Dakar, E-mail : [abasndia@yahoo.fr](mailto:abasndia@yahoo.fr)

### Axe thématique : 2

#### Introduction

Le poisson braisé-séché ou *kejax* en wolof est une spécialité de la transformation artisanale du poisson au Sénégal. Le produit est préparé à partir des petits pélagiques côtiers notamment les sardinelles, assimilées dans le passé à un poisson déchet par opposition aux poissons nobles, tel le *cof* ou mérrou. Les débarquements de sardinelles se font principalement sur la Grande Côte (Saint-Louis, Fass Boye, Cayar), la presqu'île du Cap Vert (Rufisque et Bargny) et la Petite Côte (Mbour et Joal) qui, par conséquent, recensent les principaux sites de production du *kejax*. Or, le *kejax* est aujourd'hui reconnu comme l'une des formes de valorisation de produits halieutiques les plus dynamiques dans les centres de pêche de par les volumes importants transformés, les revenus qu'il génère et les acteurs nombreux qu'il mobilise tout au long de la filière.

Comment le *kejax*, préparé à partir d'une ressource partagée et mobile, longtemps capture accessoire, et dont la filière est relativement récente développée surtout à partir des années 1980, peut-il être considéré de nos jours comme une spécialité locale ? Le lien au lieu apparaît d'autant plus ténu que cette filière est entre les mains des femmes *lebu*, originaires de la presqu'île du Cap Vert et qui ont introduit et diffusé leur savoir-faire tout au long du littoral sénégalais. L'objet de cet article est d'éclairer cet apparent paradoxe. Pour fonder notre

argumentaire, nous nous référerons aux Systèmes Agro-alimentaires Localisés (SYAL), définis comme « des organisations de production et de service (..) associés par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique » (Muchnik et al, 2008). Nous montrerons la pertinence de cette approche appliquée aux produits de la mer.

Comme de nombreux travaux l'ont montré (Durand *et al*, 1991 ; Laloë *et al*, 1995), la pêche constitue un système -et doit être étudiée en tant que tel- dans la mesure où elle est une combinaison de « ressources » : biologiques (espèces et stocks de poisson,..), écologiques (upwelling ou courant marin, fonds marins, lieux de pêche, ) mais aussi sociales (unités de pêche avec leur organisation technique et sociale et leurs stratégies de capture) et économiques (procédés de transformation et de distribution). Dans cet article, nous montrerons l'existence de SYHAL « Système Halio-alimentaire Localisé », renvoyant à la mise en système de ressources locales et à leur valorisation à travers des spécialités locales et l'illustrerons à travers le *kejax* de Cayar.

Pour présenter l'étude, nous analyserons les systèmes de pêche de Cayar, puis nous montrerons en quoi ces systèmes de pêche ont un ancrage territorial et dans quelle mesure les attributs combinés de ce territoire et du *kejax* sont à la base d'un signe distinctif de qualité. Nous nous interrogerons enfin sur la reconnaissance de ce signe.

### **Les systèmes de pêche de Cayar comme référence identitaire des produits**

Cayar est situé sur la Grande Côte du littoral sénégalais. Il est le troisième centre de pêche du Sénégal en termes de volume des débarquements. De nos jours, Cayar constitue l'une des rares localités où le système de pêche reste très ancré dans la tradition. Nous présenterons certaines des caractéristiques de ce système de pêche, à savoir les types de pêches pratiqués dans la localité, la nature des débarquements, la forte organisation sociale.

#### *- Les types de pêche*

Le littoral de Cayar bénéficie de conditions hydrodynamiques particulières favorables à la pêche. Ces atouts conditionnent en partie les formes de pêche utilisées par les Cayarois pour l'exploitation des ressources halieutiques. L'existence d'une fosse marine à proximité du rivage fait de Cayar une zone de forte concentration de ressources halieutiques. La spécificité de la pêche à Cayar réside dans des stratégies locales d'exploitation du poisson basées sur la ressource et ses formes de valorisation. Celles-ci trouvent leurs bases dans la gestion traditionnelle des ressources de Cayar. Fortement mise à l'épreuve par les mutations dans les

pêcheries au Sénégal (forte migration dans les zones de pêche, percée considérable des opérateurs économiques, crise de la pêche qui se manifeste par une baisse sensible des débarquements), cette gestion conduite par tous les acteurs du secteur de la pêche de Cayar (pêcheurs, transformateurs, autorités coutumières, mareyeurs, etc.) se voit de plus en plus renforcée et appuyée par les organismes de développement et l'Etat. Elle se base sur la pratique de types de pêche consensuels visant la gestion durable de la ressource. Ces types de types de pêche concernent l'utilisation de la senne de plage et de la ligne dont les espèces cibles sont spécifiques. Cependant, des pêcheurs migrants y pratiquent d'autres formes de pêche mais toujours différents de celui du pêcheur Cayarois et sont souvent à l'origine de conflits.

Les conditions physiques du littoral de Cayar favorables à la pêche singularisent la pêche qualifiée de « pêche du jour ». Cette forme de pêche se caractérise par une courte durée des sorties en mer (environ deux heures). De fait, le poisson débarqué garde un état de fraîcheur et de goût différent du poisson congelé ou glacé. Elle est favorisée par la réglementation de l'exploitation des ressources initiés à Cayar et qui régule le taux de capture en mer et le nombre de sorties.

Ces références en matière de bonnes pratiques de pêche, érigées en « modèle de pêche Cayarois » constituent aujourd'hui des signes distinctifs de qualité et les acteurs de la pêche les exploitent pour l'exportation des produits halieutiques ou la valorisation par la transformation artisanale du poisson

- *Les produits halieutiques : Des débarquements dominés par les sardinelles*

Au plan national, la sardinelle occupe 67% des mises à terre annuelles. Cette proportion reflète la réalité des plus grands centres pêche du pays (Mbour, Joal et Cayar). La prééminence de la sardinelle dans les débarquements annuels est un phénomène récent lié à plusieurs facteurs. L'introduction et la diffusion d'engins de pêche tels la Senne Tournante Coulissante dans le cadre du développement des pêches ont permis l'intensification des captures des sardinelles. Dans un autre registre, son développement offre aussi plusieurs opportunités face à une pêche de plus en plus capitaliste et orientée vers l'exportation.

- La sardinelle qui est la matière première privilégiée est abondante dans les eaux du Sénégal et représente à elle seule plus des 2/3 des débarquements totaux annuels de la pêche.

- Les concurrences liées à l'accès de cette espèce sont relativement limités car elle n'est pas encore entrée dans les circuits d'exportation vers l'Europe à l'inverse de nombreuses espèces devenues inaccessibles à l'usage locale.

La sardinelle engendre aujourd'hui d'importantes filières dans le mareyage et la transformation artisanale du poisson. Pour cette dernière, la valorisation de la sardinelle en *kejax* a mis en évidence la capacité des femmes à initier des innovations et développer des stratégies d'adaptation face aux mutations rapides du secteur de la pêche. Pourtant, l'espèce représentait dans le passé le poisson le moins prisé aussi bien par les pêcheurs que par les consommateurs.

- *Forte cohésion sociale comme référence identitaire*

Pour défendre leurs intérêts et promouvoir leur modèle de pêche, les Cayarois ont renforcé leurs formes organisationnelles. De fait, un Groupement d'Intérêt Economique (GIE) interprofessionnel est la structure qui regroupe toutes les organisations de pêche (GIEs des transformatrices, les comités de pêche, les GIEs de mareyeurs, etc.) de la localité. Cette structure constitue aujourd'hui l'unique intermédiaire légitime entre les acteurs locaux, l'Etat, les organismes nationaux de pêche et les organisations non gouvernementales. Le GIE a la gestion d'un vaste complexe de pêche moderne (aires de débarquements, sites de transformation, locaux administratifs) financé et rétrocédé par la Coopération Japonaise. La mise en place de ce complexe de pêche s'inscrit dans le cadre de l'amélioration des conditions de débarquement et de travail des acteurs de pêche (pêcheurs, mareyeurs, transformatrices). Ces efforts remarquables en matière de développement des activités liées à la pêche à Cayar, font du groupement un interlocuteur direct avec les bailleurs de Fonds et représentent la localité dans les réunions internationales en matière de développement local.

### **La production du *kejax* de Cayar**

- *La sardinelle, un poisson déchet au cœur d'une filière localisée: le kejax*

Selon la FAO, un poisson-déchet est défini comme un poisson ayant une faible valeur commerciale en raison de sa qualité médiocre, de sa petite taille ou de la relative désaffection du consommateur à son égard (FAO, 2007). D'après des enquêtes réalisées au près des pêcheurs et transformatrices, la sardinelle était considérée ainsi comme un poisson déchet. Elle était capturée accessoirement et utilisée comme appât par les pêcheurs lors des sorties en

mer. Qualifiée de poissons des pauvres, elle n'était guère appréciée dans la préparation des plats nationaux notamment le *cee bu jen* (ou riz au poisson), plat phare des Sénégalais.

La sardinelle est aujourd'hui au cœur de la production de la filière du *kejax* au Sénégal et à Cayar en particulier. Occupant près de 90 % de la production totale de la transformation du poisson, le *kejax* permet non seulement la viabilité de la transformation artisanale mais aussi joue un rôle dans l'absorption des débarquements. Son émergence à Cayar et les enjeux économiques considérables qu'elle engendre ont suscité de nouvelles formes de reconnaissance liées au rôle important des femmes dans la filière pêche, ce qui est à l'origine de nouvelles démarches organisationnelles et l'émergence de nouveaux acteurs pour supporter la production et mieux répondre au besoin du développement de la filière.

- *Importance sociale, culturelle et gastronomique du kejax*

Dans les communautés de pêcheurs, les femmes étaient traditionnellement censées s'occuper de la valorisation des captures de leurs maris. Les mises à terre étaient soit commercialisées sur place ou transformées artisanalement. De nos jours, avec la configuration actuelle du secteur des pêches au Sénégal devenue très capitaliste, les femmes se retrouvent de plus en plus marginalisées de la commercialisation des débarquements. Leur refuge reste le secteur de la transformation du poisson notamment le *kejax*, seule activité dans laquelle elles peuvent revendiquer culturellement, socialement et économiquement un statut d'acteurs incontournables de la pêche.

Le *kejax* met en évidence des capacités réelles de réponse aux impératifs du développement socio-économique vu l'importance de sa main d'œuvre et les recettes générées. Considérée comme une activité de rente, la transformation du *kejax* procure des devises annuelles importantes à ces acteurs. A Cayar, elle génère plus de 400 millions de FCFA par année. Elle contribue à la résorption du chômage féminin et à l'insertion d'hommes originaires des zones rurales de l'intérieur du pays et des pays voisins du Sénégal (Burkina Faso). C'est une source de protéines animales accessibles économiquement aux couches de population les plus démunies. Sa longue durée de conservation lui permet d'atteindre les zones éloignées du littoral où le poisson frais n'est pas disponible. Le *kejax* connaît un succès grandissant auprès de toutes les populations (du Sénégal et d'ailleurs de la sous-région). Utilisé dans le passé comme condiment, le *kejax* constitue aujourd'hui la base protéique des plats qu'il accompagne. D'ailleurs, il entre dans la préparation de plusieurs mets sénégalais et, sa consommation ne cesse d'accroître dans les centres urbains. Son succès s'est surtout

développé avec la crise profonde qui secoue la pêche maritime sénégalaise. Le poisson « noble » dont les circuits sont orientés vers l'exportation, devient une denrée rare dans l'alimentation à cause de la flambée de ses prix et de son inaccessibilité pour la plupart des ménages sénégalais. Les autres produits de substitution (viande) connaissent également des baisses de production rendant leur accès plus difficiles. Le *kejax* se développe dans ce contexte et apparaît ainsi, comme une source palliative d'apport de protéines d'origine animale.

- *Savoirs et savoir-faire spécifiques liés au kejax de Cayar*

Contrairement au *kejax* produit dans les autres localités tels que Mbour et Joal, le *kejax* de Cayar bénéficie d'une grande réputation dans les marchés urbains notamment ceux de Dakar, capitale du Sénégal. Pourtant, le *kejax* est une filière récente à Cayar, qui s'est développée dans un contexte d'intensification des captures au niveau national. Les femmes cayaraises étaient plutôt connues dans la transformation des grosses espèces en poisson « fermenté-séché » ou *gej* en nom vernaculaire. La production du *kejax* est introduite par les femmes *lebu*<sup>1</sup>, épouses de pêcheurs migrants originaires de Guet-Ndar à Saint-Louis. Ainsi, comment les femmes transformatrices de poisson se sont-elles appropriées de la technique jusqu'à en faire une spécialité locale, d'autant plus que les méthodes spécifiques des Saint-louisiennes diffèrent de celles des femmes de Cayar ? De fait, les femmes de Cayar adoptent la technique du braisage alors que celles de Saint-Louis préparent le *kejax* par la cuisson.

La réponse peut résider dans la capacité des femmes à combiner des méthodes et savoirs spécifiques de préparation, pour en faire un produit distinctif. Le braisage est par ailleurs connu à Mbour (Petite Côte du Sénégal) où le *kejax* est un des principaux concurrents de celui préparé à Cayar. Pourtant, le *kejax* de Cayar présente des attributions nettes sur le plan « esthétique » (forme entière du poisson et couleur brune) et gustatif grâce à plusieurs facteurs :

- *La matière première : sardinelle plate ou ronde*

A Cayar, le *kejax* est fait exclusivement avec de la sardinelle. La sardinelle se présente sous deux formes : plate (*Sardinella madarensis*) ou ronde (*Sardinella aurita*). La préparation du *kejax* exige de la matière première fraîche, d'où un atout pour les transformatrices de Cayar

---

<sup>1</sup> Communautés de pêcheurs originaires de la presqu'île du Cap-Vert (Région de Dakar) et présents sur tout le littoral sénégalais

où la pêche du jour fournit régulièrement de la matière première fraîche. Celle-ci est importante dans le travail post-braisage du poisson. Plus le poisson est frais, plus il est facile à vider et le produit frais garde son état entier. Cependant, les processus de transformation pour les deux espèces sont identiques et concernent le braisage, le salage et le séchage. On distingue le braisage à même le sol ou au four. Cette dernière correspond aux méthodes modernes de braisage promues pour l'amélioration de la qualité des produits finis. La nature de la sardinelle fait apparaître une différence dans le *kejax* au niveau de la taille du poisson (plus grasse pour la sardinelle ronde), de la couleur (brune), et du poids (plus lourd)

Les débarquements des sardinelles dépendent des saisons de pêche. En période d'intense activité de pêche c'est-à-dire d'octobre à mai, ce sont les sardinelles rondes qui dominent ; de juin à septembre qui correspondent à une baisse des débarquements, ce sont les sardinelles plates qui dominent. Durant cette période, à Cayar on note un ralentissement net de la production du *kejax* de l'ordre de 70 %. Ainsi, les débarquements de la grande saison permettent aux femmes de disposer en majorité de la sardinelle ronde, espèce de référence du bon *kejax* sur les marchés. En revanche, à Mbour, les sardinelles plates, qui dominent les débarquements, sont celles le plus souvent utilisées dans la préparation du *kejax*. Cependant, les marchés ciblés varient selon la clientèle et sa culture alimentaire. Ainsi, la clientèle provenant du Burkina Faso, exige un *kejax* braisé au four, sans sel et, préparé à partir de la sardinelle plate.

- *Les acteurs : A Cayar, les femmes maîtrisent l'accès au métier*

Le développement de la filière du *kejax* dans les centres de pêches laisse transparaître l'émergence de nouveaux acteurs, les hommes. Engagés initialement comme manœuvres sur les sites, les hommes sont devenus de véritables acteurs du *kejax* concurrençant de fait sérieusement les femmes. Leur conversion est motivée par les gains importants générés par la filière mais aussi par les demandes croissantes du marché intérieur et sous-régional. Cependant, à Cayar les femmes formatrices du *kejax* détiennent le monopole exclusif de la production. Ainsi, elles se réclament seules détentrices des savoirs et savoir-faire liés à la préparation du *kejax*, alors que les hommes acteurs nouveaux développent des stratégies de production totalement différentes d'elles et leur font une concurrence déloyale.

## Une meilleure valorisation du kejax : des atouts d'un système halio-alimentaire spécialisé

Cayar dispose aujourd'hui d'un système de pêche dont le modèle constitue une référence au niveau national et sous-régional. Dans cette localité est initié un système de gestion communautaire basé sur l'exploitation rationnelle des ressources halieutiques adopté par les tous les acteurs de la pêche. Ce modèle repose sur la concertation et la définition de règles consensuelles de gestion permettant de contrôler les efforts de pêche. Ces initiatives sont accompagnées de la mise en place d'une Aire Marine Protégée (AMP). Ces démarches, soutenues par les organismes de développement et l'Etat, mettent en évidence l'esprit novateur des acteurs de la pêche de Cayar soucieux du développement de leur territoire. Au-delà des retombées économiques et environnementales attendues, de telles initiatives révèlent une volonté de patrimonialisation de Cayar, de ces ressources halieutiques et des différentes formes de valorisation.

Ces initiatives peuvent apparaître également comme des signes prometteurs pour mieux valoriser le kejax sur les marchés nationaux et internationaux. Elles constituent les voies pour la mise en place d'outils de certification ou labellisation du kejax dont les premiers jalons de démarche de qualification sont posés avec la mise en place d'infrastructures modernes pour améliorer la qualité des produits et l'implication des femmes dans la protection de l'environnement et de la biodiversité. Seulement dans les objectifs de l'AMP, les démarches de valorisation des produits qui en sont issues telles que labellisation, marque de parc, constituent les maillons faibles du système. Ainsi, il est nécessaire d'amorcer le débat sur ces questions pour faire bénéficier à tous les acteurs de pêche des retombées de ces initiatives en matière de conservation durable et dont la finalité vise le développement de la localité.

### **Conclusion**

Face une demande croissante sur les marchés nationaux et sous-régionaux, les acteurs de la production du kejax développent des stratégies en matière de méthodes de préparation, de savoirs et savoir-faire, commercialisation et d'organisation qui font émerger des spécificités locales. Des études conduites à Cayar, troisième centre de production du Sénégal, montrent un système de pêche ancré dans un territoire, qui mobilise des ressources locales, et que l'on peut qualifier de « Système Halio-Alimentaire Localisé » en référence au SYAL. Les Systèmes agroalimentaires localisés (Syal) sont reconnus comme des formes de reconnaissance et de valorisation des territoires et des produits qui en sont issus (Lacombe,

2008). Des spécificités territoriales sont de plus en plus mises en avant pour caractériser les productions localisées (Muchnick et al, 2008). Les liens entre produits alimentaires issus de la mer et territoires littoraux en Afrique de l'Ouest constituent souvent des éléments essentiels faisant figure de signes distinctifs de qualité dans les marchés, à l'origine de SYHAL. Pour le cas des produits de la pêche au Sénégal, ce sont surtout à partir des produits transformés artisanalement que se construisent, encore discrètement, dans les marchés ces attributs du lien au territoire d'origine. C'est l'exemple du *kejax* (sardinelle braisée-séchée) de Cayar, du *gej* (poisson fermenté-séché) de la Casamance, du *yet* (cymbium fermenté) de Mbour, etc. De tels attributs liés à l'origine ne se fondent pas simplement sur la matière première qui est une ressource commune, partagée et migratrice mais sur des savoirs et savoir-faire spécifiques aux producteurs mais aussi sur la solidarité territoriale s'exprimant le plus souvent par l'attachement au territoire de production, à ces ressources et leurs formes de valorisation. La production du *kejax* à Cayar révèle une typicité d'un produit fortement lié aux systèmes de pêche spécifiques à cette localité.

### **Références bibliographiques :**

CORMIER-SALEM M.C., 2008. « Les "produits de terroir" dans les Suds : des liens incontournables entre qualité et durabilité ? » In : A. Da Lage *et al*, eds, *L'après-développement durable. Espaces, nature, culture et qualité*. Paris, collection ellipses, 157-166.

J. R. DURAND, LEMOALLE J., WEBER J. (eds), 1991. *La recherche face à la pêche artisanale*, Paris, Orstom, coll. Colloques et Séminaires, 1070 p.

FAO, 2007. *Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture en 2006*, Département des pêches et de l'aquaculture, FAO, Rome, 198 p.

GUEYE N. A., GNINGUE R., 1995. *Le poisson transformé au Sénégal : techniques de production, rendement et état d'infestation par les insectes déprédateurs*. Bull. Inst. Fond. Afr. Noire Cheikh Anta Diop, ser. A, 48 : 107-115.

LACOMBE P., 2008. « Territoires et alimentations » in *Cahiers Agricultures* vol. 17, n°6, pp 509-510

LALOË F., REY H., DURAND J. L. (eds), 1995. *Questions sur la dynamique des exploitations halieutiques*, Paris, Orstom, coll. Colloques et Séminaires, 542 p.

LEROUX S., 2005. *Pêche et territoires au Sénégal*, Thèse de Doctorat, Université de Nantes, Institut de Géographie et d'Aménagement Régional, 317 p.

MBENGUE A., 2005. *Analyse des aménagements réalisés à Cayar pour l'amélioration des conditions de travail des femmes transformatrices de poisson*, Mémoire de DEA Chaire Unesco/Département de Géographie, UCAD, 102 p.

MUCHNIK J., CANADA J. S., SALCIDO G. T. , 2008. Systèmes agroalimentaires localisés : état des recherches et perspectives. *Cahiers Agricultures* vol. 17, n°6, 513-519

MOITY-MAIZI P., 2006. « Artisanes et artisans de la transformation de poisson au Sénégal» in *Empreintes et inventivités des femmes dans le développement rural.* / A.M. Granie / PUM (Toulouse (FRA)), 103-126

NDOYE F., MOITY-MAIZI P., BROUTIN C., 2002. *De la pirogue au plat. Le poisson fumé sur la petite côte sénégalaise*, ENDA-GRAF, CNEARC, GRET, 90 p.