

# LA VALORISATION DES PRODUITS IMRÂGEN : UNE VOIE DURABLE AU SERVICE DE LA DIVERSITÉ BIOLOGIQUE ET CULTURELLE DU PARC NATIONAL DU BANC D'ARGUIN (MAURITANIE) ?

BOULAY Sébastien<sup>2</sup>, BONCOEUR Jean<sup>1</sup>, CHARLES Erwan<sup>1</sup>, CORMIER-SALEM Marie-Christine<sup>2</sup>, QUEFFELEC Betty<sup>1</sup> (<sup>1</sup> Université de Bretagne Occidentale ; <sup>2</sup> UMR208 IRD-MNHN)

Le mullet jaune (*Mugil cephalus* Linné) est pêché depuis des siècles par les Imrâgen du littoral mauritanien, dans la région du Banc d'Arguin, qui se signale par les plus grandes surfaces d'herbiers marins du continent africain et qui constitue, de ce fait, un espace de nutrition et de reproduction essentiel pour cette espèce migrante. La vie sociale, culturelle et économique des Imrâgen, partiellement intégrés dans le Parc national du Banc d'Arguin en 1976, reposaient très largement sur la capture, le traitement et la consommation de cet animal.

Or, à partir du milieu des années 1990, on assiste, hors du Parc, à une ruée d'acteurs extérieurs sur la ressource, intéressés par l'exportation de la poutargue vers l'Europe. Dans le Parc, l'effort de pêche ne cesse d'augmenter depuis 1997, tandis que les débarquements de mulets diminuent fortement (Taleb Ould Sidi, 2007). Cette évolution se traduit par des changements importants dans le rapport des Imrâgen à cette espèce, par un endettement croissant des pêcheurs et par un fort ralentissement des activités de transformation. Face à ce constat, des initiatives voient le jour à partir de la fin des années 1990 visant à relancer les activités de transformation des femmes en revalorisant leurs produits, avec pour triple objectif de mieux concilier la préservation des stocks menacés, la conservation des savoirs « traditionnels » et le développement économique des villages imrâgen.

Ces interventions posent différentes questions. Quelle est leur pertinence au regard de la situation de cette pêcherie ? Quelle est leur insertion locale ? Quels sont leurs atouts et leurs limites ? Enfin, une labellisation de ces produits pourrait-elle permettre d'aller vers une meilleure conciliation entre conservation de la ressource et développement économique ?

Notre communication interrogera, dans le cadre d'une réflexion pluridisciplinaire conduite au sein du programme BIODIVALLOC (2006-2009), l'adéquation de ces démarches aux enjeux et objectifs affichés. Après avoir présenté les liens existant entre les Imrâgen, cette espèce et le Banc d'Arguin, nous décrirons une intervention de relance en cours, puis nous questionnerons les atouts, les limites et les potentialités éventuelles d'une telle démarche, avant d'étudier la faisabilité d'une labellisation pour ces produits.

## 1-Le mullet jaune et les produits « traditionnels » imrâgen

Le mullet jaune est une des espèces pélagiques côtières les mieux représentées sur le littoral mauritanien. Le Banc d'Arguin, du fait des nombreuses vasières qu'il recèle, constitue une zone de nutrition essentielle pour cette espèce herbivore et donc une étape cruciale de son itinéraire de migration le long des côtes mauritaniennes (Bernardon et Mohamed Vall, 2004 : 9).

Jusqu'à une date récente, le mullet jaune était la principale espèce ciblée par les pêcheurs imrâgen, qui opéraient à pied ou à la nage depuis le rivage, recourant à une technique d'encerclement des bancs en migration (Maigret et Abdallahi, 1976). Ces opérations de pêche, concentrées sur quelques mois de l'année, mobilisaient l'ensemble des hommes valides d'un même campement, selon une organisation du travail égalitaire. Pêcheurs saisonniers recrutés parmi les couches dominées de la société maure, société de culture bédouine au sein de laquelle la pêche était considérée comme une activité dégradante, les Imrâgen rejoignaient les zones d'élevage en saison humide. Pêcheurs nomadisant le long de la côte atlantique, ils se sont progressivement sédentarisés au moment des grandes sécheresses des années 1970 et de la création du Parc national du Banc d'Arguin.

La singularité culturelle de ce groupe, limité à quelques centaines d'individus, reposait largement sur un ensemble de savoirs naturalistes et de techniques mobilisés dans la capture de cette espèce, savoirs et techniques largement empruntés à l'univers pastoral (Boulay,

2007). Outre la pêche collective pratiquée depuis le rivage à l'aide d'un filet d'épaupe, l'une des spécificités techniques imrâgen consistait, une fois le poisson maillé, à « casser la tête » de l'animal afin de le vider de son sang. Le poisson était ensuite acheminé par les femmes jusqu'au campement, où il était traité dans des huttes de transformation appelées tikâten.

Les poissons étaient tranchés et mis à sécher à l'air libre pendant plusieurs jours, les têtes étaient mises à bouillir dans l'eau de mer afin d'en prélever la graisse, à partir de laquelle on confectionnait une huile. Une fois la chair bien sèche, le poisson pouvait être conservé tel quel pendant plusieurs semaines, ou bien réduit en poudre et conservé dans des outres pendant au moins une année. C'est au moment du tranchage que les ovaires de mullets étaient prélevés, puis salés et mis à sécher pour les sociétés commerciales européennes installées à Nouadhibou depuis les années 1920. On obtenait ainsi les produits suivants : le poisson séché (*tishtâr*), le poisson séché et pilé (*khlîr*), la poutargue (ovaires salés-séchés, *beydh ezôl*) et l'huile (*dhen*).

La particularité des produits imrâgen résidait largement dans les vertus diététiques et thérapeutiques qu'on leur prêtait. La chair, l'huile et la poutargue étaient réputées bonnes pour le diabète et d'autres maladies chroniques locales. La saison de pêche voyait ainsi affluer de nombreuses familles de pasteurs nomades maures, généralement issues du haut de la hiérarchie sociale, auprès des familles imrâgen, qui consommaient les produits de la pêche selon un régime spécifique et sous différentes formes (mulet frais bouilli, cuit à l'étouffée dans sa graisse, rôti, semi-sec rôti, braisé, ...). On disait de ces individus qu'ils venaient « se soigner ». Cette période de cure constituait un temps d'apogée dans la vie économique et sociale de la région. Les produits imrâgen jouaient par ailleurs un rôle de sécurité alimentaire dans cette frange occidentale du Sahara, régulièrement menacée par les sécheresses. Dès les années 1930, par le biais de la SIGP, une société française installée à Port-Etienne/Nouadhibou, les produits de cette petite communauté de pêcheurs furent introduits dans les réseaux d'échanges coloniaux avec l'Afrique et l'Europe.

## **2- Une démarche de relance des produits imrâgen**

A partir des années 1970, les pêcheurs imrâgen connaissent des changements de grande ampleur. La création du Parc national, en 1976, scinde l'espace imrâgen en deux entités, obligeant les familles vivant à l'intérieur de l'aire protégée à pratiquer une pêche « traditionnelle » et « écologique », et laissant les familles vivant au sud du Parc passer à une pêche piroguière motorisée. Le développement de la demande urbaine en poisson ainsi que l'amélioration des moyens de transport, dans les années 1980 et 1990, encouragent les Imrâgen à diversifier et à accentuer leur effort de pêche, à l'extérieur puis à l'intérieur du Parc. Ces changements coïncident avec une mainmise croissante des mareyeurs locaux sur les débarquements de mullets dans les villages imrâgen, destinés aux sociétés qui exportent les ovaires de mullet congelés vers les marchés européens de consommation de poutargue. Hors parc, les campements de pêche affrétés par ces mêmes sociétés font une véritable razzia sur la ressource, abandonnant des tonnes de carcasses de mullets éventrés sur les côtes.

Ces changements bouleversent les relations qui unissaient les pêcheurs imrâgen à cette espèce. Les règles « traditionnelles » d'exploitation de la ressource sont de moins en moins respectées. Les mullets ne sont plus saignés par les pêcheurs puisque destinés à des sociétés d'export. Les transformatrices imrâgen sont privées de leur matière première et leur place dans l'économie des villages est marginalisée. La forte réduction des activités de saurage menace les savoirs techniques féminins de disparition. Les relations de solidarité entre familles se détériorent au profit de logiques individualistes d'enrichissement. Les revenus de la vente des captures profitent finalement peu aux pêcheurs, confrontés à des problèmes d'endettement, mais davantage aux armateurs et aux mareyeurs.

Face à ces problèmes, différents projets de développement s'intéressent, à la fin des années 1990, à la « relance » de l'activité de transformation des Imrâgen. En 2001, l'Union mondiale pour la Nature (UICN) et la Fondation internationale du Banc d'Arguin (FIBA), deux partenaires importants du PNBA, interviennent auprès des transformatrices, avec l'objectif de les aider à mieux valoriser leur savoir-faire « traditionnel », pour, à terme, réduire la pression sur la ressource. La démarche est inspirée de l'approche « produit de terroir » visant à relancer une production locale spécifique et à faire davantage bénéficier les producteurs de cette spécificité. L'innovation porte sur l'accès aux captures, l'amélioration des conditions de production, le conditionnement et la mise au marché des produits.

L'appui dans l'accès aux captures se fait par l'octroi de micro-crédits à des groupes de transformatrices, constitués à cette fin. Dans le but d'améliorer la qualité des produits transformés, différentes actions sont menées auprès des femmes : la construction en dur de *tikâten* collectives ; la formation aux règles d'hygiène ; la transmission de nouveaux critères de présentation des produits, pour un public étranger ; l'octroi de petit matériel de travail : seaux, marmites, couteaux, balances, armoires ventilées. Dans le domaine du conditionnement des produits, le projet met à disposition des femmes des sachets en papier étiquetés, portant une indication du lieu de production, destinés à améliorer traçabilité et la présentation du poisson séché-pilé, qui dispose d'un marché local porteur.

Lors de la campagne 2006-2007, les responsables européens de cette intervention proposent aux femmes de deux villages du Parc un « test de valorisation commerciale ». Ce test porte avant tout sur la poutargue, produit à forte valeur ajoutée, et propose d'abord de mettre la poutargue sous vide, afin d'en améliorer l'apparence et la conservation. Ensuite, les agents incitent les femmes à leur vendre leur produit entre 4 000 et 6 000 UM/kg selon la qualité, soit un peu plus que le prix offert par les mareyeurs locaux, et de le commercialiser à Nouakchott dans des supérettes ainsi qu'au siège du PNBA, au prix de 12 000 UM/kg. Le « test » prévoit en fin de saison une redistribution des bénéfices aux femmes. La clientèle visée par ce produit conditionné et étiqueté est une clientèle d'expatriés européens vivant à Nouakchott. En effet, sur le marché mauritanien, la poutargue est un produit exigeant un pouvoir d'achat élevé. Surtout, ce produit salé n'est guère recherché par les Mauritaniens.

La démarche de l'UICN vise, à moyen terme, une éco-certification de la pêcherie du mullet. Des contacts ont lieu en ce sens entre l'UICN et le Marine Stewardship Council (MSC), organisation internationale dont l'objectif est d'inverser le déclin des stocks mondiaux de poisson par le biais d'incitations commerciales et de programmes de certification et d'étiquetage écologique des pêcheries (Queffelec, 2007 : 31). Fin novembre 2007, le MSC annonce que la pêcherie du mullet du Parc national du Banc d'Arguin est entrée officiellement dans un processus d'évaluation pouvant conduire à une éco-labellisation.

Parallèlement à cette démarche, une ONG locale, « Mauritanie 2000 », met sur pied un partenariat avec Slow Food, une organisation éco-gastronomique internationale<sup>1</sup>. L'objectif de ce partenariat est d'appuyer l'ONG, et à travers elle les productrices imrâgen, dans la recherche de marchés alternatifs, dans l'amélioration de leurs techniques de fabrication et de conditionnement des produits. Dans le cadre de ce partenariat et à l'occasion des fora internationaux « Terra Madre » 2004 et 2006, des échanges de savoir-faire ont lieu entre des producteurs de poutargue du village italien d'Orbetello et « Mauritanie 2000 ». En 2008, un projet de création, à Nouadhibou, d'un laboratoire aux normes d'exportation européennes est lancé avec l'appui de la région italienne du Piémont. Aujourd'hui, la poutargue des Imrâgen fait partie des dix produits qualifiés de « sentinelles »<sup>2</sup> par Slow Food en Afrique.

### **3-Atouts et limites de ce type de relance**

Si globalement l'opération présente une certaine pertinence au regard à la fois du contexte de la pêcherie et de l'importance socio-culturelle des produits du mullet jaune, elle n'en présente pas moins un certain nombre de faiblesses et d'incertitudes.

Du point de vue de la préservation de la ressource, l'opération ne semble pas encore avoir montré d'effets concluants, sans doute parce que le pourcentage de captures valorisées par les femmes reste dérisoire, et parce que l'essentiel des stocks pêchés le sont par des pêcheurs non-imrâgen. Elle a toutefois permis un début de prise de conscience, chez certains pêcheurs, de l'intérêt qu'ils ont à pêcher moins et à mieux valoriser les produits de leur travail.

Sur le plan social, l'intervention de valorisation a redonné une certaine importance à l'activité et a encouragé les femmes à reprendre leur activité, et ainsi à « sauvegarder » provisoirement leurs savoir-faire techniques. Elle a en outre permis de restaurer partiellement leur rôle dans

---

<sup>1</sup> Organisation fondée en 1989 pour agir contre les mauvaises pratiques alimentaires et la disparition de produits traditionnels locaux respectueux de l'environnement et de la santé humaine.

<sup>2</sup> Ce concept de « sentinelle » désigne des productions locales spécifiques, souvent mal connues, et les savoir-faire qui les accompagnent, et qui sont menacés d'extinction.

l'économie des villages imrâgen, tout en aidant les femmes à fédérer leurs moyens dans le cadre de petits groupes structurés. Enfin, certains groupes ont su tirer quelques revenus de cette intervention, qui ont commencé à être capitalisés.

Toutefois, pour qu'une telle innovation soit adoptée, plusieurs ingrédients sont nécessaires, comme l'a démontré A. Leroi-Gourhan (1992). Il faut tout d'abord que le groupe porteur de l'innovation ajuste sa démarche au milieu emprunteur et donc qu'il connaisse très bien le milieu auquel il a à faire. Il faut en outre que la démarche et ses objectifs aient été assimilés par les « bénéficiaires ». Ces derniers doivent enfin être « favorables à l'emprunt », autrement dit doivent présenter les prédispositions (techniques, symboliques, organisationnelles, ...) adéquates à cet emprunt, et être prêts à déployer les ajustements nécessaires à l'emprunt.

Or, on note tout d'abord que la démarche est peu en phase avec les conditions socio-techniques de production : défaut d'implication des pêcheurs, abris de transformation inadaptés à l'organisation sociale des activités techniques, normes d'hygiène introduites qui ne tiennent pas compte de contraintes locales comme le manque d'eau douce ; le produit le plus recherché localement (poisson séché entier) n'est pas pris en compte par la démarche. L'intervention court-circuite les filières de distribution traditionnelles, déconnectant ces produits de leur enchâssement social et culturel, au profit d'une clientèle urbaine anonyme et hypothétique. Enfin, on a une démarche qui est encore largement subie par les transformatrices, en partie du fait d'un interventionnisme important des agents du projet.

L'adhésion des femmes à cette initiative exogène de relance semble, de fait, dépendre avant tout de la rentabilité de l'opération. Or, celle-ci présente pour l'heure quelques incertitudes. Certes, la poutargue imrâgen a atteint un standard de qualité qui lui permet de toucher une clientèle nouakchottoise à pouvoir d'achat important et le poisson séché dispose d'un marché local intéressant. Mais la taille du marché des expatriés à Nouakchott reste modeste et le marché d'exportation reste présentement inaccessible pour des raisons de normes. Surtout, les quantités de poutargue écoulées par le projet sont très faibles (172 kg en 2007-2008, environ 300 kg en 2008-2009), relativement au nombre de femmes impliquées dans l'opération, et l'ensemble du coût de l'intermédiation commerciale, du conditionnement des produits, jusqu'à la mise au marché et à la promotion des produits, demeure assurée par les ONG.

Dans ce contexte, la labellisation peut-elle constituer un instrument pertinent pour favoriser la réussite d'une telle démarche ?

#### **4-La reconnaissance internationale : garantie pour une valorisation réussie au sud ?**

Ces démarches exogènes visent, bien souvent, l'accès à des marchés occidentaux, plus lucratifs que les marchés locaux. Elles cherchent la reconnaissance qui leur permettra d'obtenir une crédibilité sur ces marchés. La certification et/ou la labellisation apparaissent dès lors comme une étape décisive de cette reconnaissance, comme l'illustrent les partenariats en cours avec le MSC et SlowFood.

On est face à deux démarches de reconnaissance différentes, qu'il est opportun de comparer. Le MSC est un organisme de certification privé (né d'un partenariat entre une ONG de conservation de la Nature, le WWF, et la firme internationale UNILEVER), qui privilégie l'« entrée pêcheurie » et vise avant tout la préservation de la ressource. La démarche du MSC mise sur une certification pour l'exportation, et suppose, une fois la pêcheurie sélectionnée, une mise aux normes occidentales des techniques et des produits. Les produits certifiés sont destinés à des consommateurs occidentaux aisés. Le MSC s'intéresse uniquement à la pêche imrâgen du Parc national du Banc d'Arguin, considérée comme « durable », et exclut donc de la certification les produits des villages imrâgen situés hors du Parc.

Slow Food n'est pas un organisme de certification. Il joue un rôle important d'identification de communautés de producteurs et qualifie certains produits de « sentinelles ». C'est un lobby puissant, qui peut contribuer à lever des fonds au profit d'un groupe de producteurs. Il privilégie l'entrée « savoir-faire » pour défendre une communauté, ses pratiques et son terroir. La démarche M 2000/Slow Food cible clairement un produit, la poutargue, et le marché européen. Elle ne se limite pas au Parc mais aux lieux où l'on transforme selon la technique imrâgen : elle n'est donc pas opposée à une délocalisation du savoir-faire imrâgen. Enfin, elle

n'intervient pas directement dans le procès de production, mais appuie, conseille les producteurs tout en leur procurant des opportunités de valoriser leur spécificité.

Ces deux démarches à l'œuvre permettent de tirer quelques enseignements et ne sont pas sans soulever un certain nombre de questions.

On note tout d'abord que les consommateurs locaux ne sont jamais, a priori, les bénéficiaires prioritaires des efforts consentis pour améliorer les produits et que ces démarches sont généralement déconnectées des filières locales.

On peut en outre s'interroger sur le décalage qu'il y a entre, d'une part, l'amélioration de la représentativité de ces produits sur des fora internationaux, grâce aux efforts de communication des ONG, les sites internet, et, d'autre part, les conditions de vie et de travail des producteurs.

On constate également un hiatus entre les injonctions patrimoniales des organismes du Nord, encourageant les Imrâgen à valoriser leurs traditions, et les bénéfices effectivement perçus par ces derniers. Ce hiatus peut se traduire par une folklorisation des « savoir-faire traditionnels » des producteurs sans progrès socio-économique équivalent. Ce type de démarche présente par ailleurs le risque d'essentialiser et de figer la « tradition », alors que celle-ci est par nature plastique et ne garantit pas totalement des pratiques de pêche « responsables ».

Une éco-labellisation de type MSC contribuerait à localiser un savoir-faire et des produits dont l'existence dépasse les limites du Parc, ce qui pourrait à court terme nuire à la commercialisation des produits élaborés à l'extérieur de l'aire protégée dans des conditions identiques et exclure des groupes de producteurs. La démarche Mauritanie 2000-Slow Food semble, à ce titre, mieux adaptée à la situation, même si, jusqu'à présent Mauritanie 2000<sup>3</sup> semble utiliser la « tradition imrâgen » pour obtenir l'appui de Slow Food et atteindre son objectif d'exportation de la poutargue en Europe.

Enfin, paradoxalement, un label de type « production artisanale imrâgen » à l'exportation entraînerait une mise aux normes européennes très coûteuse et d'une technicité incompatible avec le maintien d'une production artisanale imrâgen.

## Conclusion

Le Parc national du Banc d'Arguin apparaît, aux yeux de nombreux acteurs de la conservation de la biodiversité, comme un modèle de « territoire du développement durable ». Pourtant, les initiatives actuelles de valorisation des biens et services issus de ce parc, tant via la labellisation des produits de la pêche, que via l'écotourisme, interrogent sur leur légitimité sociale et économique, ainsi que sur leur pertinence écologique. L'étude pluridisciplinaire conduite dans le cadre de BIODIVALLOC sur les projets de valorisation du mullet, met en évidence les opportunités mais aussi les avatars de telles démarches. En dernière analyse, face aux attentes internationales et au poids des ONG de l'environnement, face surtout aux autres enjeux littoraux (menaces d'exploitation pétrolière au large du Banc d'Arguin), les marges de manœuvre des pêcheurs imrâgen semblent bien étroites.

## Références

BERNARDON M., MOHAMED VALL M. O., 2004, *Le mullet en Mauritanie: biologie, écologie, pêche et aménagement*, Nouackchott, FIBA-PRCM-UICN, 54 p.

BOULAY S., 2007, *Aspects sociaux et culturels des produits issus de la transformation du mullet chez les Imrâgen du Banc d'Arguin et modalités d'insertion locale de démarches de valorisation*, Rapport de recherche, Programme BIODIVALLOC (ANR Biodiversité), UR 169 de l'IRD, 102 p.

---

<sup>3</sup> L'ONG travaille avec des groupes de femmes de Nouadhibou qui ne possèdent pas complètement le savoir-faire des femmes imrâgen et transforment du mullet noir non saigné, issu d'une pêche motorisée.

LEROI-GOURHAN A., 1992, *Evolution et techniques*, tome1 : *L'homme et la matière*, tome 2 : *Milieu et techniques*, Paris, A. Michel (1<sup>ère</sup> éd. Tome 1 : 1943 ; tome 2 : 1945), 348 p. et 475 p.

MAIGRET J., ABDALLAHI A.O., 1976, « La pêche des Imraguen sur le banc d'Arguin et au cap Timiris (Mauritanie). Techniques et méthodes de pêche », *Notes africaines*, 149 (janv.) : 1-8.

QUEFFELEC B., 2007, *Analyse juridique des initiatives et potentialités de valorisation de produits de la mer en Afrique de l'Ouest*, Programme BIODIVALLOC, UR 169 de l'IRD, 70 p.

TALEB OULD SIDI M. O., 2007, *Synthèse et analyse des travaux scientifiques menés par l'IMROP au PNBA: période 1997-2006*, IMROP, Projet RARES, 51 p.