

LA CONSOMMATION DU POISSON TRANSFORME AU TOGO : ENTRE HABITUDE ET STRATEGIE ALIMENTAIRE

Lalle Yendoukoa LARE

Département de Géographie

Université de Lomé (Togo)

E mail : lare_richard@yahoo.fr

Résumé :

Le poisson transformé résulte de trois principales techniques de transformation : le fumage, la friture et le séchage. Il constitue un produit alimentaire dont la conservation est assez aisée dans un contexte où l'électricité et le gaz restent encore des énergies coûteuses pour la majorité de la population togolaise, particulièrement celle du milieu rural et des zones péri-urbaines. De fait, le poisson transformé est une denrée alimentaire très prisée par les populations rurales et les couches sociales urbaines moins nanties. Il constitue l'une des principales sources de protéines animales du pays. La demande à satisfaire est importante et croissante puisque la population togolaise, avec un taux de croissance de l'ordre de 3%, a doublé au cours des trois dernières décennies. Par ailleurs, l'incidence de la pauvreté en milieu rural comme urbain reste élevée alors que la production nationale de poisson est déficitaire.

L'étude tente de donner une illustration de l'importance de la consommation, par la population togolaise, du poisson transformé et surtout de sa contribution à la sécurité alimentaire.

Mots clés : Togo; poisson transformé; sécurité alimentaire; production halieutique; consommation par ménage.

Abstract

Transformed fish results from three main techniques of transformation smoking, frying, and drying. It constitutes a foodstuff whose conservation is quite easy in a context where electricity and gas still remain expensive energies for the majority of the Togolese population, particularly, that of rural areas and suburban zones. Actually, transformed fish is a food product which poor rural and urban populations value. It constitutes one of the main sources of animal protein of the country. The demand to satisfy is important and increasing since the Togolese population, which a growth rate of about 3 %, has doubled in the past three decades. In other respects, the impact of poverty in rural and urban areas as well, remains high whereas the national production of fish is loss-making. The study is an attempt to give an illustration of the importance of the consumption of

transformed fish by the Togolese population and especially its contribution to food security.

Key words: Togo; transformed fish; food security; fishing production; consumption per household.

Introduction

Dans un passé relativement récent, trois ou quatre décennies plus tôt, le poisson transformé était surtout consommé dans les zones côtières, riveraines des cours d'eau et rurales. Le constat est différent aujourd'hui car il est de plus en plus un aliment de consommation courante aussi bien en milieu urbain que dans les zones rurales.

Dans le contexte global d'un pays en développement, caractérisé par une démographie galopante et une pauvreté généralisée (plus de 60 % en milieu rural), l'évolution de la consommation du poisson transformé peut s'inscrire dans le cadre d'une stratégie alimentaire. Celle-ci vise une certaine sécurité alimentaire grâce à la consommation des protéines animales. L'environnement nutritionnel des Togolais constitue donc un facteur déterminant de cette consommation puisque malgré le déficit de la production halieutique nationale, les importations ne cessent d'augmenter en vue de satisfaire la demande.

Cette étude est une contribution à la compréhension des déterminants de la consommation du poisson transformé au Togo. Elle a pour objectif d'identifier les facteurs explicatifs de cette évolution, tout en évaluant l'importance de la consommation, dans le contexte d'une stratégie alimentaire adoptée par les populations urbaines et rurales.

La présentation successive du cadre théorique et géographique de l'étude, de la démarche méthodologique adoptée et des principaux résultats obtenus constitue les différentes articulations du présent article.

1. Cadre théorique et géographique

1.1. Problématique de recherche

Le poisson, précisément le poisson transformé, occupe une place de choix dans les habitudes alimentaires de la majorité des Togolais : d'une part, sa conservation est relativement aisée et ne nécessite ni congélateur ni autre appareil fonctionnant à partir des énergies encore coûteuses comme l'électricité et le gaz ; d'autre part, il fournit aux populations rurales, péri-urbaines voire urbaines, pauvres, au même titre que les aliments carnés plus chers, l'essentiel des besoins en protéines. La consommation du poisson transformé par les Togolais semble donc justifier leur préoccupation de maintenir, ou plutôt d'atteindre la sécurité alimentaire qui implique que chaque togolais, quel que soit son rang social, mange à sa faim, quantitativement et qualitativement.

Alors que le pays dispose d'importantes ressources hydro biologiques

(ouverture sur l'océan Atlantique, système hydrographique et lagunaire diversifié, etc.) et que la population ne cesse de manifester son désir de consommer du poisson transformé, la production nationale de cette protéine reste déficitaire depuis plus de trois décennies. Une telle situation peut avoir des conséquences néfastes sur l'économie et le développement du pays, en l'occurrence :

- une rupture des importations suite à des situations plus ou moins imprévisibles (perturbations climatiques, crise alimentaire et de production sous-régionale, régionale ou continentale, guerres, etc.) occasionnerait un déséquilibre alimentaire au sein des populations vulnérables ;

- une évolution rapide du prix du poisson transformé contribuerait à réduire considérablement le niveau de vie en milieu rural et péri-urbain, exacerbant ainsi l'exode rural et créant un déficit alimentaire au plan national ;

- une crise ou une rupture des importations de durée relativement longue constituerait une baisse des activités (importation, achat, transformation, etc.) liées à la vente de cette protéine et par conséquent une diminution du niveau de revenu des acteurs impliqués dans la commercialisation et la transformation du poisson.

Le secteur de la pêche mérite d'être redynamisé : il peut contribuer au développement économique du pays (croissance économique, création d'emplois, etc.) et à la promotion de la sécurité alimentaire. C'est dans cette perspective que ce travail tente d'une part, de mettre en évidence le niveau de consommation du poisson transformé au Togo, de comprendre les stratégies adoptées par les populations pour justifier cette consommation, de montrer comment cette denrée alimentaire contribue au développement humain et d'autre part de formuler des propositions pour une meilleure politique en matière de production halieutique.

Pour ce faire, les hypothèses suivantes qui servent de fil conducteur, sont formulées en vue d'être vérifiées à la fin de l'étude:

- le niveau élevé des importations de poissons malgré les importantes ressources hydro-biologiques dont dispose le pays justifie d'une part le rôle et la place du poisson dans l'alimentation des togolais et d'autre part le faible dynamisme de la pêche nationale;

- le faible niveau général du revenu des populations et les raisons d'ordre sanitaire constituent des facteurs explicatifs de la consommation du poisson transformé ;

- l'intérêt accordé à la consommation du poisson transformé par les populations togolaises résulte d'une stratégie alimentaire ;

1.2. Contexte géographique de la zone d'étude

Situé en Afrique de l'ouest, bordé par le golfe de Guinée sur l'océan Atlantique, le Togo est l'un des plus petits Etats africains. Il couvre 56

660 km². Limité au nord par le Burkina Faso, à l'est par la République du Bénin, à l'ouest par le Ghana et au sud par l'océan Atlantique, le Togo présente une forme effilée. Il s'étire du nord au sud sur environ 670 km, entre 6° N et 11° N, avec une largeur n'excédant pas 100 km au centre et 50 km sur la Côte (figure 1).

Selon les données du recensement général de 2010, l'effectif de la population togolaise résidente s'établit à 6 191 155 habitants. Il s'agit d'une population jeune avec 60,6% de personnes de moins de 25 ans, 42,0% de personnes de moins de 15 ans et 54,0% de personnes d'âge actif (15-64 ans). Cette population est aussi caractérisée par une prépondérance des personnes de sexe féminin (3 182 060 femmes contre 3 009 095 hommes), ce qui donne un rapport de masculinité de 95 hommes pour 100 femmes.

Du fait de son étalement en latitude, et malgré sa faible superficie, le Togo présente une diversité de paysages.

Bénéficiant d'un climat de type équatorial, la côte sablonneuse et lagunaire abrite de grandes cocoteraies. A l'intérieur, dans la région maritime, la forêt claire et sa végétation permettent la pratique d'une importante culture vivrière. Dans les monts du Togo, dans l'Ouest plus humide, se sont développées des plantations de café et de cacao. Au-delà, le climat devient plus nuancé.

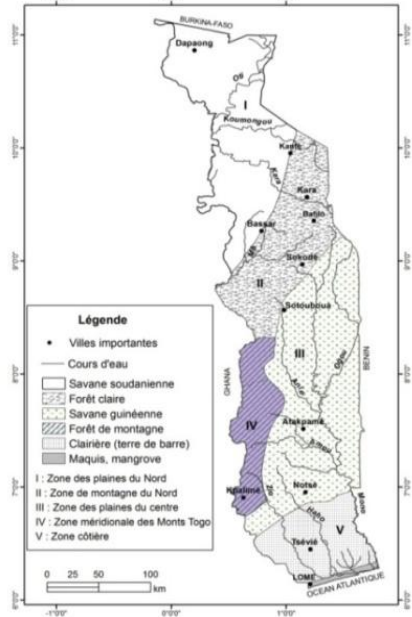
Le Togo dispose d'importantes ressources hydro biologiques propices à la production halieutique (figure 2). D'abord, l'ouverture du pays sur l'océan Atlantique constitue un atout indéniable pour le développement de la pêche artisanale maritime mais surtout pour la pêche industrielle. Ensuite, le pays jouit d'un réseau hydrographique dense avec des ramifications. C'est un système hydrographique largement dépendant des bassins de l'Oti au nord, du Mono au sud et l'ensemble des rivières, lacs et lagunes situés dans la partie méridionale, non loin de la côte. Le lac Togo, par exemple, est isolé de la mer par un cordon littoral.

Un tel réseau hydrographique constitue un atout indéniable non seulement pour la pêche mais aussi pour l'agriculture et les autres activités socio-économiques.

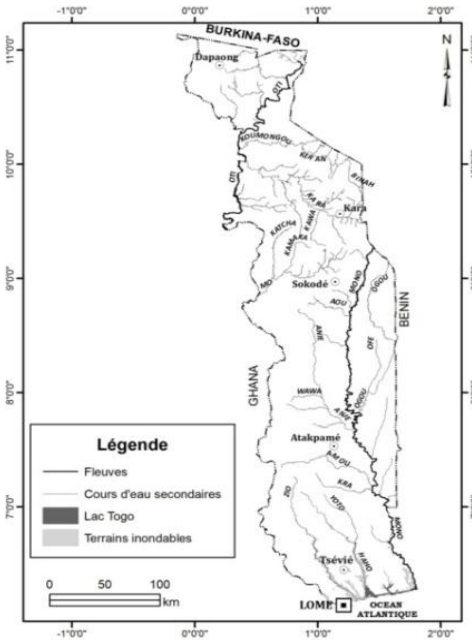
Carte n° 1 : Découpage administratif du Togo



Carte n° 2 : Zones Ecologiques



Carte 3: réseau hydrographique du Togo



2. Méthodologie

Deux niveaux d'investigation ont été retenus pour la collecte des informations : la recherche documentaire et la collecte des données de terrain.

- La recherche documentaire et la collecte des informations existantes

Si la bibliographie sur la pêche nationale et régionale est relativement abondante, celle portant sur le poisson transformé est plutôt rare. L'étude s'appuie sur une bibliographie régionale et nationale assez générale même si quelques aspects de la problématique recoupent celle du poisson transformé. Cette bibliographie générale permet de mieux expliciter l'intérêt que les populations accordent à la consommation du poisson ; intérêt qui justifie par ailleurs la recherche d'une stratégie alimentaire visant la sécurité alimentaire.

Les données existantes concernent les productions halieutiques nationales notamment celles de la pêche artisanale maritime, la pêche industrielle, la pêche continentale. Ces données statistiques sont relatives aussi aux importations et aux exportations de produits halieutiques. Ces informations quantitatives ont été collectées dans les services techniques étatiques, précisément la Direction des pêches et de l'aquaculture.

- La collecte des données de terrain

Les données de terrain sont de deux ordres : quantitatives et qualitatives. Les premières ont été obtenues à partir des enquêtes par questionnaire et les pesées des produits halieutiques transformés. Les secondes sont issues des observations de terrain et des entretiens (personnes ressources, chefs de ménages, femmes au foyer, etc.).

L'enquête par questionnaire a porté sur des aspects variés tels que la fréquence de la consommation du poisson transformé, les raisons qui justifient cette consommation, les modes d'approvisionnement, le type de poisson transformé fréquemment consommé, etc. La technique d'échantillonnage retenu est celle de l'échantillon aléatoire ou idéal statistique. Il est obtenu par tirage au sort d'individus appartenant à la population togolaise adulte. Cette population est surtout composée de femmes au foyer, de chefs de ménage, des célibataires ou tout adulte en milieu rural ou urbain capable de prendre en charge son alimentation. La détermination de l'échantillon s'est appuyée en partie sur le découpage administratif du territoire national qui compte cinq (5) régions économiques.

Un effectif de quarante (40) personnes dont 20 en milieu urbain et 20 en zones rurales a été retenu pour chaque région économique. Mais, afin de favoriser un meilleur découpage géographique, le tirage des répondants a été précédé d'un échantillonnage spatial. Ainsi, chaque région économique a été découpée en quatre secteurs : nord, sud, est et ouest. Ce procédé permet d'éviter que les localités retenues ne soient concentrées dans la même zone géographique.

L'échantillon ainsi constitué compte 200 personnes, toutes origines géographiques et sociales, toutes religions et tous sexes confondus. L'enquête par questionnaire, destinée en partie à la collecte des informations quantitatives, a été complétée par des entretiens guidés avec des personnes ressources. Enfin, les pesées ont été effectuées à partir d'une balance. Elles permettent de mieux apprécier les quantités de poissons transformés achetés et d'établir une relation entre leur coût et le niveau général de revenu des populations.

3. Les résultats

3.1. Les techniques de transformation

Trois principales techniques sont utilisées par les acteurs de la transformation du poisson : le fumage, la friture et le séchage. Ces techniques sont dans la plupart des cas pratiquées par les femmes.

- Le fumage

Il est réalisé de façon traditionnelle. Le dispositif est composé d'un four de forme rectangulaire ou circulaire au-dessus duquel est placé un grillage de fumage. Ce four est construit avec des briques en terre ou avec de la terre pétrie.

Les poissons de taille moyenne sont écaillés, vidés et lavés avant de passer au fumage. Les gros poissons sont découpés en tranches, puis déposés sur le grillage de fumage.

Très variable, la durée du fumage dépend de plusieurs facteurs, notamment l'espèce de poisson, sa taille et le temps de conservation souhaité. Plus la durée de conservation est longue, plus le temps de fumage est étendu (plusieurs heures et plusieurs séances).

-La friture

Les poissons sont nettoyés et frits à l'huile, à l'aide d'une poêle et d'une écumoire. Toutes les espèces de poisson sont aptes à la friture. Toutefois, contrairement au fumage et au séchage, la friture ne permet pas de conserver le poisson pendant une longue durée (en moyenne trois à quatre jours).

- Le séchage

La technique du séchage concerne généralement les petits poissons, les poissons de taille moyenne et les poissons plats. Le poisson est lavé, écaillé, éviscéré ou ouvert par le ventre avant d'être séché au soleil pendant quelques jours. Certaines espèces de poisson de petite ou très petite taille sont simplement lavées et séchées directement.

Photo 1 : Anchois, *Angraulis encrasicolus*, **Photo 2 :** Four amélioré en activité avec sur le grillage de fumage. des grillages superposés au-dessus



Photo 3 : Anchois, *Angraulis encrasicolus* séchés sur le sable de mer **Photo 4:** Four traditionnel monté avec des tonneaux



Photo 5 : Anchois, *Angraulis encrasicolus* vente sur le marché de Doèvissimé à Lomé



Photo 6 : Carangidae fumé, en vente sur le marché à Lomé



Dans certains cas, le séchage est précédé d'une opération de saumure pendant quelques heures (6 à 24 heures). Le poisson est ensuite lavé et séché au soleil.

Le séchage est fait de manière traditionnelle, c'est-à-dire sur la paille, sur une

bâche en plastique ou sur un sol dur (chape, roche, etc.).

3.2. Une production halieutique globalement déficitaire

Les données relatives à la production halieutique totale, de 2000 à 2013 (tableau 1), sont très irrégulières et varient dans une fourchette de 19,340 tonnes en 2012 et 28,043 tonnes en 2004. Sur la période de 2000 à 2005 par exemple, la production a augmenté seulement de 886 kg entre 2000 et 2001, mais a baissé de 2,217 tonnes entre 2001 et 2002 avant de connaître une hausse de l'ordre de 7,00 tonnes jusqu'en 2005. De 2006 à 2013, la production a baissé, fluctuant entre 19,340 et 27,635 tonnes.

Le niveau élevé des importations des produits halieutiques (tableau 2) traduit la faiblesse de la production nationale. Ainsi, pour la seule année 2012, il a été enregistré 51.706,599 tonnes de produits halieutiques importés, contre seulement 164 800 kg exportés. Or, ces statistiques officielles semblent insuffisantes pour apprécier véritablement les quantités de poissons importés. En effet, une quantité importante de poissons d'eau douce arrivant sur le territoire togolais, en provenance du Ghana et du Bénin, échappe à tout contrôle.

Tableau 1 : Evolution de la production halieutique togolaise, de 2000 à 2013 (en tonnes)

Type de pêche	ANNEES													
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Pêche artisanale maritime	17.277	18.163	15.946	22.485	23.013	22.732	19.879	14.905	17.765	22.025	22.535	19.020	14.180	20.632
Pêche industrielle	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	102	140	132
Pêche continentale	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
Pisciculture	20	20	20	30	30	50	50	50	107	107	100	20	20	20
Total	22.297	23.183	20.966	27.515	28.043	27.782	24.929	19.955	22.872	27.132	27.635	24.122	19.340	25.784

Source : Direction des Pêches et de l'Aquaculture (Lomé, Togo)

Tableau 2 : Importations et exportations de produits halieutiques, de 2008 à 2012 (en tonnes)

Type d'échanges	ANNEES				
	2008	2009	2010	2011	2012
Importation	9.221,728	13.394,390	37.389,533	50.641,657	51.706,599
Exportation	1.180,712	2.742,139	22.000	165.900	164.800

Source : Direction des Pêches et de l'Aquaculture (Lomé, Togo, 2013)

3.3. Evaluation de la fréquence et des quantités consommées

Les résultats des enquêtes par questionnaire (tableau 3) permettent d'appréhender la fréquence de consommation par la population togolaise du poisson transformé. Ainsi, 41,5 % de l'ensemble des enquêtés consomment le poisson transformé 5 à 9 fois par semaine contre 30,5 % qui le consomment 10 fois et plus et seulement 28 % qui n'en consomment que 1 à 4 fois par semaine.

Tableau 3 : Répartition des enquêtés selon la fréquence (nombre) de consommations par semaine

Enquêtés/Région		1 à 4 fois		5 à 9 fois		10 fois et +		TOTAL	
		Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Région Maritime	Urbain	5	25	8	40	7	35	20	100
	Rural	1	5	6	30	13	65	20	100
Région des Plateaux	Urbain	4	20	10	50	6	30	20	100
	Rural	3	15	5	25	12	60	20	100
Région Centrale	Urbain	7	35	9	45	4	20	20	100
	Rural	5	25	10	50	5	25	20	100

Région de la Kara	Urbain	9	45	8	40	3	15	20	100
	Rural	10	50	6	30	4	20	20	100
Région des Savanes	Urbain	8	40	9	45	3	15	20	100
	Rural	6	30	10	50	4	20	20	100
TOTAL		56	28	83	41,5	61	30,5	200	100

Source : Enquêtes de terrain (2012-2013)

Au niveau régional, la consommation est plus fréquente en milieu rural qu'en milieu urbain, comme le montrent les données du tableau 3.

Les données du tableau 4 montrent cependant que les quantités consommées sont modestes. En effet, plus de la moitié des enquêtés (54,5 %) consomme chacun moins de 2 kg de poisson transformé par semaine. La proportion des enquêtés qui en consomment une quantité importante est plutôt faible : 38 % consomment 2 à 3 kg par semaine et seulement 7,5 % en consomment 4 kg et plus.

Tableau 4 : Répartition des enquêtés selon la quantité de poissons transformés consommés par semaine et par individu.

Enquêtés/Région		Moins de 2 kg		2 à 3 kg		4kg et plus		TOTAL	
		Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Région Maritime	Urbain	6	30	10	50	4	20	20	100
	Rural	13	65	6	30	1	5	20	100
Région des Plateaux	Urbain	5	25	12	60	3	15	20	100
	Rural	12	60	7	35	1	5	20	100
Région Centrale	Urbain	9	45	8	40	3	15	20	100
	Rural	14	70	5	25	1	5	20	100
Région de la Kara	Urbain	9	45	10	50	1	5	20	100
	Rural	16	80	4	20	0	0	20	100
Région des Savanes	Urbain	8	40	11	55	1	5	20	100
	Rural	17	85	3	15	0	0	20	100
TOTAL		109	54,5	76	38	15	7,5	200	

Source : Enquêtes de terrain (2012-2013)

Les grandes quantités (4 kg et plus) sont consommées par les populations urbaines même si leur proportion est faible. Ainsi, la Région Maritime à laquelle se rattache la capitale, Lomé, vient en tête avec une proportion de 20 % des enquêtés, suivie des Régions des Plateaux et Centrale (15 %) et les Régions de la Kara et des Savanes (5 %).

De la lecture des données des tableaux 3 et 4, il ressort que la fréquence de consommation du poisson transformé par semaine est assez élevée alors que les quantités consommées sont globalement faibles.

L'association de la fréquence aux quantités consommées afin de les rapprocher des normes nutritionnelles aurait été intéressante pour l'étude. Mais cela n'a pas été possible non seulement parce qu'il n'existe pas de moyennes nationales, mais aussi du fait que la teneur en protéine est variable en fonction des espèces de poisson. Néanmoins, il est admis que 150 grammes de poisson couvre environ 50 à 60% des besoins journaliers en protéines d'un adulte (mais un peu plus pour les jeunes).

Sur la base des données des enquêtes et des calculs, la consommation moyenne du poisson transformé au Togo est de l'ordre de 15,60 kg par habitant et par an. Sur cette base, la part du poisson transformé (sans le poisson frais) dans les protéines animales serait de l'ordre de 25 à 30 %. Ces données seraient plus élevées si les enquêtes avaient pris en compte la consommation du poisson frais ou braisé qui n'est pas très généralisé en raison de son coût et des contraintes liées à sa conservation (réfrigérateur, glacière, etc.). Les populations rurales et périurbaines, ainsi que des couches sociales urbaines assez modestes ne disposent pas d'appareils de conservation.

Le niveau de consommation du poisson au Togo, en considérant uniquement le cas du poisson transformé, est largement supérieur à celui des pays sahéliens (tableau 5) malgré la relative ancienneté des données présentées ici à titre indicatif. En effet, des pays sahéliens comme le Burkina Faso ont entrepris de vastes programmes de construction de petits barrages et de développement de la pisciculture qui leur ont permis d'augmenter leur production halieutique malgré leur enclavement. Il est donc important que ces chiffres soient interprétés avec beaucoup de prudence et surtout en tenant compte du recul du temps.

Tableau 5 : Demande et consommation du poisson dans 7 pays sahéliens membres du CILSS (Comité Inter-Etats de Lutte contre la Sécheresse au Sahel).

Pays	Disponibilité en poisson (en tonnes)	Consommation du poisson (kg/hbt/an)	Part du poisson dans les protéines animales
Burkina Faso	17,5	2,0	8,0
Cap-Vert	3,9	10,6	23,7
Gambie	17,5	20,4	46,3
Mali	65,8	7,2	13,6
Niger	4,2	0,5	2,2
Sénégal	183,6	25,1	41,1
Tchad	99,8	17,6	33,8

Source : Seki et Bonzon, 1993, cités par COULIBALY (1997)

Malgré le recul du temps, le Togo se situe loin devant des pays sahéliens comme le Burkina, le Mali, le Niger dont la consommation de poisson par kg, par habitant et par personne était largement inférieure à 10 kg en 1990. En prenant en compte la consommation du poisson frais, le Togo qui est un pays côtier serait probablement encore plus loin devant ces pays.

Dans tous les cas, le niveau de consommation auquel se situe le Togo mérite davantage des éclairages.

3.4. Les facteurs explicatifs de la consommation du poisson transformé

Il ressort des enquêtes de terrain que la consommation du poisson transformé par les Togolais est liée à plusieurs facteurs d'ordre social, économique et sanitaire.

3.4.1. Le niveau du revenu des ménages

Le revenu, qu'il soit mensuel ou annuel, permet d'apprécier le niveau économique et social d'une population ou d'un pays. Il peut avoir un impact direct ou indirect sur les conditions de vie et d'évolution d'une société. Cette réalité justifie l'appréciation du niveau de revenu des enquêtes dans le cadre de la présente étude.

D'une manière générale, les revenus les plus faibles sont observés en milieu rural. Environ 72 % des répondants vivant en milieu rural ont un revenu moyen mensuel inférieur à 20.000 F CFA. Mais cette moyenne cache des disparités importantes entre les régions, puisque les revenus les plus faibles (moins de 10.000 F CFA par mois) sont enregistrés dans les régions des Savanes et de la Kara avec plus de la moitié des enquêtés.

En milieu urbain, le revenu moyen mensuel varie dans une large fourchette de 40.000 F CFA à plus de 300.000 F CFA. Mais une proportion de 48 % des personnes interrogées ont un revenu mensuel inférieur à 100.000 F CFA.

Ces différents revenus justifient la possibilité, ou plutôt l'impossibilité, pour les ménages de consommer régulièrement les protéines animales. Plusieurs raisons peuvent expliquer ce fait.

La première est liée au prix relativement bas du poisson transformé, en comparaison de celui de la viande ou des autres protéines animales. A titre d'exemple, et bien que les prix varient d'une région à l'autre et en fonction de l'espèce de poisson, le kilogramme de petits poissons transformés coûte en moyenne 1500 F CFA suivant les saisons contre 2200 F CFA le kilogramme de viande

de bœuf avec os (un peu moins de 2000 F CFA dans les régions des Savanes et de la Kara).

Selon les témoignages, un kilogramme de poisson transformé peut être utilisé au moins 6 fois pour la préparation des repas d'une famille de 4 à 6 personnes. Dans ce même contexte, d'aucuns pensent qu'il est un bon « exhausseur de goût » même utilisé en faible quantité (3 à 4 petits poissons par exemple). La viande de bœuf paraît moins économique. Les mêmes témoignages affirment qu'un kilogramme de viande de bœuf ne peut être utilisé qu'au plus 2 ou 3 fois pour la préparation des repas d'une famille de même taille (4 à 6 personnes).

La deuxième raison qui justifie l'usage courant du poisson transformé est son accessibilité. Comparé aux autres protéines animales (viande de bœuf et de petits ruminants, viandes de poulets) le poisson transformé se vend en petits détails. Le prix minimum du plus petit sachet est de l'ordre de 50 F CFA. En outre, il se vend dans tous les quartiers, en dehors des marchés, à tout moment (de 6h à 20h).

Enfin, troisième raison, le poisson transformé est utilisé pour la préparation des mets et des sauces rapides. Avec un petit revenu, on peut donc recourir au poisson transformé pour préparer son repas.

A la lumière de tout ce qui précède, la consommation du poisson transformé est plus économique que celle des autres protéines animales. Exhausseur de goût, le poisson transformé a conquis la préférence des populations à faible revenu.

A ce titre, la consommation du poisson transformé peut être considérée comme une stratégie alimentaire. Mais, le niveau du revenu des ménages ne suffit pas pour expliquer la consommation courante du poisson transformé.

3.4.2. Les habitudes alimentaires

Pays côtier doté d'un système hydrographique dense, le Togo a une longue tradition de la pêche. Les populations côtières et les riverains des cours d'eau ont des habitudes alimentaires fondées sur la consommation du poisson, d'une manière générale.

Selon les résultats des enquêtes, 78 % des personnes vivant dans les régions Maritime et des Plateaux considèrent le poisson transformé comme faisant partie de leur alimentation quotidienne. Dans les régions septentrionales et du centre, le poisson (transformé ou frais) était moins intégré que les autres protéines animales (bœuf, petits ruminants, volailles, etc.) dans les habitudes alimentaires des populations, il y a seulement 20 à 30 ans, selon les témoignages. Cette orientation alimentaire s'explique par la prépondérance, dans ces

régions, d'activités pastorales pourvoyeuses de viandes de petits et gros ruminants, et de volaille.

La consommation du petit poisson transformé a progressivement intégré le régime alimentaire, en raison de l'accroissement de la population, de la généralisation de certains problèmes tels que la pauvreté, le manque d'emploi, la baisse du niveau de revenu des ménages, etc. Il ne serait pas inopportun de rappeler ici quelques indicateurs qui mettent en évidence ces problèmes. En effet, les études réalisées par le PNUD (1995) et le Ministère de l'Economie et des Finances (2004) situent l'incidence de la pauvreté à 50 % à Lomé, 76 % dans les grandes villes et 75 % dans les centres urbains secondaires. En milieu rural, elle est plus marquée, avec une incidence de 74 % dans la région des Plateaux, 82 % dans la Région Centrale et 86 % dans la Région des Savanes. Selon les mêmes sources, les seuils de pauvreté et d'extrême pauvreté ont été estimés respectivement à 90.000 F CFA (soit 180 dollars US) et 70.000 F CFA (soit 140 dollars US) par habitant et par an ; ce qui correspond respectivement à 0,5 dollar et 0,4 dollar par jour et par habitant.

Malgré la relative ancienneté de ces chiffres, ils permettent de comprendre comment le niveau du revenu peut contribuer à l'adoption progressive de nouvelles habitudes alimentaires.

3.4.3. Les raisons d'ordre sanitaire

Selon les témoignages, les populations soupçonnent des ingrédients de cuisine, généralement appelés « cube », « Maggi poulet », « glutamate », etc., de contenir des substances chimiques nocives pour l'organisme humain. Cet argument justifie en partie l'utilisation du poisson transformé comme « exhausseur » de goût par 41% des enquêtés.

Dans le même contexte, 46% des enquêtés pensent que certaines maladies non transmissibles telles que l'hypertension artérielle et le diabète peuvent être évités grâce à l'utilisation rationnelle du poisson transformé à la place des ingrédients modernes de cuisine (cube, Maggi poulet, etc.). Ils estiment par ailleurs que les personnes vivant avec ces maladies adoptent l'utilisation du poisson transformé comme ingrédient de cuisine.

On le voit bien, la consommation du poisson transformé se justifie en partie par des arguments d'ordre sanitaire. Elle constitue donc une stratégie alimentaire adoptée par les populations pour avoir une alimentation saine mais aussi pour préserver une certaine sécurité alimentaire en termes de calories et de consommation de protéines.

Conclusion

Au terme de cette étude, on peut se poser la question de savoir si les hypothèses formulées sont vérifiées ou non. En effet, les résultats les confirment. D'abord, la fréquence élevée de la consommation, 5 à 9 fois en milieu urbain et plus de 9 fois en milieu rural, traduit bien le rôle et la place du poisson transformé dans l'alimentation des Togolais. Cette fréquence est rendue possible grâce à une forte importation des produits halieutiques qui traduit par ailleurs le caractère déficitaire de la production nationale. Ensuite, la croissance démographique élevée, le faible niveau global des revenus, les préoccupations d'ordre sanitaire et alimentaire et la pauvreté, justifient le niveau élevé de la consommation du poisson transformé par les Togolais. Enfin, la consommation du poisson transformé s'inscrit dans une stratégie qui vise la recherche d'une sécurité alimentaire sur un triple plan nutritionnel, sanitaire et socio-économique.

Les résultats indiquent que la consommation moyenne de poisson transformé est de l'ordre de 15,60 kg par habitant et par an. Ainsi, la part du poisson transformé dans les protéines animales atteint 25 à 30%.

L'étude sur la consommation du poisson transformé au Togo conduit par ailleurs à des interrogations : qu'est-ce qui justifie la faiblesse de la production nationale alors que le pays dispose d'importantes ressources hydro biologiques ? Pourquoi le pays continue-t-il d'importer les produits halieutiques ? N'est-il pas possible de donner un nouveau souffle à la pêche industrielle avec la proximité de l'océan Atlantique ?

Ces interrogations posent la problématique du développement du secteur de la pêche au Togo. Il est donc indispensable que des mesures urgentes et appropriées soient prises en vue de mieux valoriser les ressources hydro-biologiques du pays. Ces mesures peuvent être envisagées à trois niveaux : la pêche industrielle, la pêche continentale et la pisciculture.

A court terme, il serait opportun de rendre la pêche industrielle plus performante et plus rentable grâce à un équipement moderne et un personnel qualifié. Le cadre approprié à cette pêche reste l'océan Atlantique. A moyen terme, il va falloir redynamiser la pêche continentale en la dotant de matériels appropriés. Le caractère diversifié du réseau hydrographique togolais constitue un atout pour le succès de cette activité. Très peu développée au Togo, la pisciculture est une activité qui mérite d'être programmée et mise en œuvre. Certains écosystèmes du pays notamment les lacs, lagunes, barrages hydro agricoles etc., en constituent des cadres appropriés.

Les chances de succès de ces projets seraient encore plus grandes s'ils sont inscrits dans des programmes officiels bien cadrés par des mesures réglementaires définissant clairement les conditions dans lesquelles s'effectue chaque type de pêche.

Enfin, à moyen terme, il est impérieux de réaliser des études spécifiques susceptibles de servir de base pour l'élaboration d'un plan ou schéma national de développement de la pêche.

Bibliographie

- Anonyme 1992 : *Hygiène du poisson et des fruits de mer*; série rapport technique. Genève, OMS/FAO, n° 550, 66 p.
- Coulibaly, N. D. 1997 : *La place du poisson frais dans la sécurité alimentaire de la ville de Ouagadougou (Burkina Faso)*. Séminaire sous-régional sur les systèmes d'approvisionnement et de distribution alimentaire (SADA) des villes de l'Afrique Francophone, Dakar, 14-18 avril 1997, 32 p.
- FAO et DIPA 1997 : *Enquête cadre et socio-économique sur la pêche artisanale maritime au Togo*; Cotonou, 71 p.
- FAO (1995-2004) : *Statistiques des pêches, captures et quantités débarquées*. Rome, Vol. 73, Vol. 76.
- Fiagan, K. A. 2008 : *La pêche sur le littoral togolais. L'exemple du canton d'Agbodrafo*. Mémoire de Maîtrise de Géographie halieutique, 127 p.
- Lagoin, Y. 1992 : *Organisation et développement des pêches au Togo*. Rapport, ASE, 105 p.
- Lenselink, M. 2004: *Participation à la gestion des pêches artisanales pour améliorer les moyens d'existence des pêcheurs en Afrique de l'Ouest*, Rome, FAO, 85 p.
- Ministère de l'économie et des finances 2004 : *Document Intérimaire de Stratégie de Réduction de la Pauvreté*, DISRP, Lomé, 83p.
- NOVIB/SAHEL 1994: *Enquête socio-professionnelle sur la transformation du poisson du lac du barrage de Bagré*. Rapport provisoire, Ouagadougou, 44 p. + Annexes
- Programme des nations unies pour le développement, PNUD, 1995 : *Stratégie Nationale de Lutte contre la pauvreté*. Lomé, 92p.
- Sedzro K., Kusiaku J. 1999 : *Les pêches togolaises*. Conférence ACP-UE sur la gestion des pêches et de la biodiversité. Dakar, Sénégal, 9 p.
- Surgy, A. 1966 : *La pêche traditionnelle sur le littoral éwé et mina*, 167 p.