



COMMISSION DE
L'OcéAN INDIEN



Formation des Professionnels de la Pêche sur la Qualité et la Manipulation du Poisson

République Démocratique du Congo et Burundi (Août – Septembre 2014)

Préparé par Yolaine Beyens

Cette publication a été réalisée avec l'aide de la Commission de l'océan Indien. Les contenus de cette publication n'engagent que la seule responsabilité de l'auteur et la Commission de l'océan Indien ne saurait être tenue pour responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations contenues dans ce document.

Des extraits de la présente publication, à l'exclusion des photographies, peuvent être reproduits sans autorisation, à condition qu'il soit fait mention de la source.

© 2015 Commission de l'océan Indien

Commission de l'océan Indien

Blue Tower

5^{ème} étage, rue de l'Institut

Ebène, Maurice

Tél : +230 402 6100

Fax: +230 466 0160

smartfish@coi-ioc.org

www.coi-ioc.org

www.smartfish-coi.org



“ Cette publication a été élaborée avec l'aide de l'Union européenne. Le contenu de cette publication relève de la seule responsabilité de l'auteur et ne peut aucunement être prises pour le compte des vues de l'Union européenne”

1. Sommaire

2.	Remerciements
3.	Acronymes.....
4.	Résumé Exécutif
5.	Introduction
6.	Contexte
6.	Formation conjointe des acteurs professionnels de la pêche sur la Manipulation de Poisson et sur la Qualité au sein de la filière
	En République Démocratique du Congo (R.D.C.
	Au Burundi
7.	République Démocratique du Congo
8.	Au Burundi.....
9.	Evaluation rapide de la chaîne de valeur de la filière pêche
	9.1 Filière de la pirogue au marché
	9.2 Prédominance de certains acteurs méconnus de la filière Pêche
	9.3 Les acteurs usuels de la pêche
	9.4 Sécurité sanitaire de la filière pêche
	9.5 Les ressources halieutiques du Lac Tanganyika
10.	Dossier relatif au Marché aux Poissons de Cotebu (Bujumbura)
11.	Conclusions et Recommandations
12.	Annexes
14.	Annexe 2 Participants de la formation au Burundi et en RDC (Territoire d’Uvira).....
15.	Annexe 3 Sketches d’hygiène personnelle
16.	Annexe 4. Visites de sites au Burundi et en République Démocratique du Congo
17.	Annexe 5. Extrait des illustrations données pendant la formation
18.	Annexe 6 Proposition de projets pour d’autres composantes
19.	Annexe 7. Questionnaires d’évaluation
20.	Annexe 8. Attestations de participation.....
21.	Annexe 9. Les associations d’acteurs de la pêche de la RDC.....
22.	Annexe 10. Le Dossier du marché Cotebu.....

2. Remerciements

La consultante tient à remercier M. Chris Short, le responsable de la Composante Commerce Régional de SmartFish pour son soutien tout au long de la mission et à Mme Claudia Laguette, la responsable administrative et financière de SmartFish pour sa présence efficace pour la mission du Burundi et pour avoir organisé la mission de RDC avec M. Koffi Mulumba Point Focal SmartFish pour la RDC. En effet, sans son appui et celui de Madame Léonie Nzeyimana, Point Focal SmartFish du Burundi et leurs équipes respectives, l'organisation logistique de cette mission déployée sur le Burundi et la RDC n'aurait pas eu le même impact pour les acteurs de la filière pêche.

Elle tient aussi à remercier profondément les supports des facilitateurs, des délégations et les nombreux traducteurs en kirundi et en swaheli, particulièrement pour le Burundi, Madame Rose Ndayiragije, la Conseillère de la Directrice en Eau, en Pêche et en Aquaculture et Monsieur Gabriel Butoyi, le Président de la Fédération des Pêcheurs et des Fournisseurs de Poisson du Burundi (FPFPB) ; et pour la RDC, Dr. Venant Nshombo Muderhwa, chercheur ichthyologiste et Monsieur Elias Bashimbe, représentant de OPROSE à Bukavu. Ses attentions s'étendent également aussi aux représentants de AVEPOMABU, MM. Ibrahim Nzeyimana et Jean-Bosco Baragunaguza qui l'ont accompagnée de nombreuses fois au marché Cotebu et répondu à ses nombreuses questions, et Messieurs Amundala Albert et Kashi Michel pour avoir apporté leur soutien à Dr. Nshombo dans la quête d'information sur les porteurs.

3. Acronymes

ACP	Afrique, Caraïbes et Pacifique
AVEPOMABU	Association des Vendeurs des Poissons au Marché de Bujumbura
CEA	Commission East Africaine
DEPA	Direction des Eaux, de la Pêche et de l'Aquaculture
EU	Union Européenne
FPPFB	Fédération des Pêcheurs et des Fournisseurs de Poissons du Burundi
IOC	Commission de l'océan Indien
MUPALTA	Mutualité des Pêcheurs Artisans du Lac Tanganyika (RDC)
PF	Point Focal
PPUFMLTA	Plateforme des pêcheurs utilisateurs de filets maillants dans le Lac Tanganyika (RDC)
RDC	République Démocratique du Congo
SPS	Sanitaire et Phyto-Sanitaire

4. Résumé Exécutif

Ce rapport représente le travail effectué du 22 Août au 12 Septembre 2014 au Burundi et en République Démocratique du Congo (Province du Sud-Kivu) pour conduire deux missions de formation des acteurs professionnels de la pêche du lac Tanganyika sur la bonne manipulation du poisson au sein de la filière pêche, en mettant un accent sur l'importance de la chaîne de valeur du poisson. De plus, la mission a compris également une évaluation rapide des acteurs de la pêche dans les deux pays et un apport technique sur les plans du marché aux poissons de Cotebu en cours de construction.

Les formations se sont déroulées avec le grand soutien des Points Focaux SmartFish de la RDC et Burundi et de la responsable administrative et financière de SmartFish qui les ont organisées. Elles ont été réalisées en mode « back-to-back » en invitant une délégation de chacun des pays pour contribuer à l'autre formation, lesquelles étaient très actives dans la traduction en langue locale. Au Burundi, un total de 48 participants burundais et 4 participants congolais, dont 15 femmes étaient présents à l'hôtel de Resha (Rumonge). À Uvira, 22 participants de la Province du Sud-Kivu ont assisté à tout l'atelier, dont 4 burundais avec seulement 2 femmes, atelier qui se déroulait à l'hôtel de Villa Ilac (Uvira).

Durant ces deux formations, les professions des acteurs usuels ont été couvertes : pêcheurs, mareyeuses, vendeurs, et transformateur/-trices de poisson. Au Burundi cependant, quelques porteurs et les transporteurs de poisson faisaient partie du groupe, l'idée première de ces formations étant de promouvoir la chaîne de valeur du poisson. Basée sur une approche participative, elles ont consisté en des apports théoriques de chaque étape de la filière pêche sur des images issues du Manuel SmartFish sur la Manutention du poisson, des photos personnelles, des travaux de groupe, des sketches sur l'hygiène personnelle, etc. Trois thèmes importants ont été rajoutés au matériel SmartFish sur la qualité du poisson précédemment développé (2012): les contaminants du poisson, les porteurs, les transporteurs de poisson Deux jours de visites terrain de différents sites ont été prévus par pays pour relier la théorie à la pratique. Au cours des visites de terrain au Burundi, plusieurs sites de transformation du poisson (claires de séchage et four Chorkor amélioré), le débarcadère amélioré et le site du nouveau marché Cotebu et la frontière Gatumba ont été visités. A Uvira, les visites de terrain ont comporté le débarcadère amélioré en cours de construction, plusieurs sites de marché Maendeleo, Mulongwe et Martha Kulundu et les plages de débarquement.

Plusieurs exemples d'engins illégaux ont été observés à Uvira sur ces plages, engins utilisés aussi par les pêcheurs présents à la formation. Au cours des discussions qui ont suivi, notamment avec la Délégation burundaise, le manque d'information et de sensibilisation à ce problème comme aux autres est important et devrait être solutionné. L'Annexe 6 traite de projets à cet égard.

Des engagements ont été pris par les participants : *«restituer les enseignements à leur associations »*; *«avant d'acheter le poisson, regarder si le poisson a été bien traité pour bien le vendre »* ; *« utilisation de la glace dès la capture »* ; *« améliorer l'hygiène quand on manipule le poisson »*; *«améliorer la transformation du poisson »* ; *« respecter une bonne*

hygiène personnelle » ; « *améliorer l'hygiène au marché* » ; « *créer plus de comité d'hygiène sur les sites de débarquement* ». Les visites de sites sont largement commentées en Annexe 4 et les recommandations sont émises par site.

L'évaluation rapide de la filière pêche a permis de dégager des aspects sanitaires à renforcer : pirogue&filet, tenue des acteurs, caisses, animaux, glace-écaille, site de vente, claies de séchage. Des petites différences existent entre les deux pays : la taille des poissons, les mesures d'aménagement des pêches existant au Burundi n'existent pas encore en RDC Uvira, les méthodes de transformation, etc...

Concernant le marché de poisson de Cotebu, que SmartFish voudrait amener à respecter des normes sanitaires pour la vente de poisson, des documents de travail et des plans des installations notamment avec le système d'évacuation ont été élaborés.

Ainsi, plusieurs recommandations ont été formulées (voir aussi Annexe 4)

Pour les deux pays :

1. Fournir des caisses isothermes adéquates au moins pour les participants aux deux formations pour remplacer les caisses en bois que les deux pays utilisent.
2. Renforcer la formation en manipulation du poisson dans les normes sanitaires au niveau des associations de porteurs/débardeurs et de transporteurs au Burundi et en RDC (Uvira). Pour abandonner le portage de tête, construire des chariots à usage communautaires (en location).
3. Renforcer la traçabilité des produits par une formation spéciale pour chacun des maillons : la chaîne qui fournira les débarcadères agréés, les marchés de poissons améliorés, ou la filière régionale (normes CEA SPS)

Burundi :

4. Rédiger un manuel de toutes les procédures d'utilisation sanitaires pour l'association AVEMOPABU pour le Marché aux Poissons de Cotebu à Bujumbura.
5. Former à la pratique chaque groupe de personnes à Cotebu selon ce manuel (réf 4.)
6. En assistance au débarcadère agréé construit par PRODAP Burundi à Rutumo: construire des claies de séchage (clôture) et rehausser le muret jusqu'à 3 m
7. Etude de faisabilité des locaux d'inspection de la qualité du poisson à la frontière Gatumba pour satisfaire aux normes sanitaires SPS de la CEA

RDC

8. Appuyer le marché zaïrois Mulongwe en réalisant une étude de faisabilité de la construction du marché potentiel à financer SmartFish en prêtant attention à l'environnement immédiat
9. Envoyer un frigoriste voir la pièce défectueuse de la chambre froide TEKSAN que détient l'association Mupalta (Mulongwe) pour sa remise en route
10. Renforcer la qualité sanitaire davantage de sensibilisation à une bonne manutention du poisson par la formation de formateurs communautaires impliqués dans la filière et quelques agents des pêches locaux (qui vont sur le terrain).

11. Appuyer les séances de diffusion de la sensibilisation à la Lutte contre la Pêche INN (en association au PRODAP) et à la création d'une structure faitière, comme expliqué dans l'Annexe 6. Il a été inséré dans celle-ci aussi une proposition de projet issue d'un participant de Bukavu.

5. Introduction

Ce rapport présente le travail conduit au Burundi et en République Démocratique du Congo (R.D.C) du 22 Août au 12 Septembre 2014 pour le Programme européen SmartFish – IOC. Il s'agit dans un premier temps, de mener des ateliers conjoints de formation des professionnels de la pêche sur la qualité et la manipulation du poisson au sein de la filière de 6 jours par pays. Dans un deuxième temps, ce travail a consisté à compléter les informations reçues au cours des formations par une évaluation rapide auprès de chaque groupe d'acteurs dans le but de renforcer la chaîne de valeur. Les termes de référence complets sont donnés dans l'Annexe 1.

Le consultant a été contracté par la Commission de l'Océan Indien, Ebene à l'île Maurice. Ce rapport est constitué de la partie issue de la description des ateliers conjoints, et de la partie de l'analyse de la chaîne de valeur. Les conclusions, les recommandations pour de possibles interventions futures terminent le rapport.

6. Contexte

Le Lac Tanganyika est partagé entre quatre pays : le Burundi et la République Démocratique du Congo (francophones) ainsi que la Tanzanie et la Zambie (anglophones). Pour ce contrat, nous nous intéresserons aux pays francophones. Les pêches y sont généralement divisées en deux : la pêche côtière et la pêche hauturière. Les ressources principales sont le ndagala (*Stolothrissa tanganyicae* et *Limnothrissa miodon*), et leurs principaux prédateurs : le mukeke (*Lates stappersii*), le sangala (*Lates mariae*), le Tilapia (*Oreochromis tanganyicae*), le kuhe (*Boulangerochromis microlepis*), le nonzi (*Lates microlepis*) et le capitaine (*Lates angustifrons*). Les engins trouvés au Burundi et en RDC sont majoritairement les carreaux artisanaux, les filets maillants et les sennes de plage. Les 4 pays ont signé une Convention avec l'Autorité du Lac Tanganyika sur la gestion durable du lac Tanganyika (2003), les pays se sont engagés, notamment à assurer la participation des pêcheurs et utilisateurs des ressources dans la gestion des ressources halieutiques par des approches de gestion communautaire. Bien qu'un texte de loi sur la pêche illégale soit passé depuis 2011 au Burundi et étant appliqué (plus de 3000 filets illégaux de sanctionnés) par les autorités, le Burundi souffre de ne pas atteindre encore les objectifs de production nationale concernant la pêche de capture et d'aquaculture. Cela est prétendu être le résultat de la pêche illégale, l'enregistrement inexact du commerce du poisson à travers les frontières et l'insuffisance des infrastructures adaptées. Quant à la RDC, il est impossible de fournir une réponse fiable sur la contribution actuelle de la pêche à l'économie nationale en raison de l'absence quasi totale de données récentes. Il est clair, toutefois, que les secteurs de la marine et de l'intérieur en général ont subi une baisse significative, due aux circonstances politiques et économiques très instables qui ont prévalu dans le pays au cours de la dernière décennie.

En termes généraux, les normes de qualité et d'hygiène sont mauvaises dans la région et par le manque d'infrastructures et d'équipements de base, il a été difficile d'obtenir des améliorations. Ce travail est de fournir une formation à la fois en RDC et au Burundi en ce qui concerne les exigences de qualité et d'hygiène standard pour la manutention des

produits de la pêche pour les marchés de la région. Ce doit être une formation conjointe avec les deux pays concernés et dans les domaines de chaque pays qui ont une bonne concentration des débarquements de poisson. Ce travail fournira une formation aux formateurs dans le domaine, mais aussi identifiera les améliorations de base qui peuvent contribuer à de meilleurs résultats pour les produits commercialisés en termes d'équipement de base, et les augmentations le long de la chaîne de valeur. Ces recommandations seraient alors soumises au Programme SmartFish pour un appui potentiel.

Les pays du Burundi (Lac Tanganyika) et de RDC (Lac Albert) ont été dans les premiers pays concernés par la Formation de Formateurs en Manutention du Poisson, d'Hygiène et de Qualité pour les acteurs de la pêche artisanale en 2012 : les pêcheurs, les vendeurs de poisson et les transformateurs de poisson. Inspiré par des travaux similaires effectués par les pays ACP de l'UE Programme d'Amélioration des conditions sanitaires des produits de la pêche et le Programme Fish II ACP-UE dans la région du lac Victoria, un manuel de formation picturale a été développé par SmartFish, avec un livret d'images pour aider à la sensibilisation au niveau de la communauté.

6. Formation conjointe des acteurs professionnels de la pêche sur la Manipulation de Poisson et sur la Qualité au sein de la filière

Les thèmes énoncés ci-dessous seront successivement vus pour le Burundi et la République Démocratique du Congo. Les particularités seront mentionnés dans chaque cas.

6.1. Organisation et Programme de la Formation

Au Burundi

L'atelier du Burundi s'est tenu à la Commune de Bururi, à l'hôtel Resha Impérial Resort du 25 au 30 août 2014. Il a regroupé 48 participants burundais et 4 participants congolais, dont 15 femmes au total. Des burundais, 15 étaient des habitants de la Commune de Bujumbura – Grand Bujumbura, 12 résidaient à la Commune de Makamba et 21 acteurs de la pêche étaient inscrits dans la Commune de Bururi. Les groupes de profession de pêcheurs, porteurs, transporteurs, transformateurs et vendeurs étaient représentés. Certains des groupes étaient même divisés en local et régional (transporteurs, vendeurs). Le programme a été le suivant, comme présenté dans le Tableau 1.

Jour	Lieu	Activités
Jour 1 25/08/2014	Resha, Rumonge, Kagongo,	Arrivée des participants. Cérémonie d'ouverture avec l'Administrateur de la Commune de Rumonge. Travail de groupe sur les professions (1/2). Visite

	Rutumo, Resha	de site 1: Machine à glace et claies de séchage à Rumonge. Claies de séchage/ fours Chorkor à Kagongo (PRODAP, autres). Site de débarquement aménagé à Rutumo (PRODAP).
Jour 2 26/08/2014	Resha	Débriefing des visites de sites. La détérioration du poisson – Les Contaminants du poisson - Hygiène personnelle et sketches en groupe.
Jour 3 27/08/2014	Resha	Débriefing du 1er jour. Utilisation de la glace. La Pêche. Site de débarquement. Relation avec le premier jour de visite particulièrement la glace et le site de débarquement.
Jour 4 29/08/2014	Resha	Travail de groupe sur les professions (2/2). Les procédures du nettoyage et la désinfection. Les porteurs. Les transporteurs. La congélation. Transformation du poisson (début).
Jour 5 30/08/2014	Resha	Transformation du poisson (fin) Relation avec le premier jour de visite particulièrement les claies de séchage. La vente du poisson. Le stockage.
Jour 6 31/08/2014	Resha	Visite de site 2. Débarquement du poisson à Kagongo, portage et transporteurs. Bujumbura: le marché de poisson de Quinindo (poisson frais, poisson transformé, stockage). Le marché aux poissons en construction de Cotebu. Les installations de la DEPA de transformation de poisson : four Chorkor amélioré, claies de séchage. Evaluation de l'atelier. Remise des attestations aux participants. Gatumba : poste frontière avec la RDC. Information sur le commerce du poisson.

Tableau 1 : Programme détaillé de l'atelier au Burundi (Rumonge, Resha)

En République Démocratique du Congo (R.D.C.)

L'atelier du RDC a été effectué dans la Province du Sud Kivu, Territoire d'Uvira à l'hôtel Villa Ilac à Uvira du 1^{er} au 6 octobre 2014. Un total de 22 participants ont assisté à tout l'atelier, sur les 27 participants inscrits étaient là le premier jour¹ dont 4 de la délégation burundaise. Sur les 18 participants congolais, 4 venaient de la capitale Bukavu de la

¹ Quelques-uns sont effectivement partis, du territoire d'Uvira, estimant que le coût de transport de leur habitation, hors d'Uvira, au lieu où se tenait l'atelier, était trop important.

Province du Sud Kivu, 11 participants venaient du Territoire d'Uvira, 1 participant était issu de la ville de Baraka (Territoire de Fizzi) et 2 participants venaient de Kinshasa. Les acteurs de la filière présents étaient surtout des pêcheurs, des transformateurs et des vendeurs. Des informations ont été obtenues pour le groupe des porteurs. Le programme de l'atelier est exposé dans le Tableau 2, ci-dessous.

Jour	Lieu	Activités
Jour 1 01/09/2014	Uvira	Arrivée des participants. Cérémonie d'ouverture avec le Point Focal SmartFish. Visite de site 1 : Site de débarquement aménagé PRODAP (en construction) .Marché au poisson séché Mandeleo à Uvira.
Jour 2 02/09/2014	Uvira	Visite de site 2 : débarquement du poisson. Débriefing des visites de sites. Travail en groupe de profession. La détérioration du poisson – Les Contaminants du poisson - Hygiène personnelle.
Jour 3 03/09/2014	Uvira	Hygiène personnelle. Glace. Pêche. Débarquement. Relation avec le premier jour de visite particulièrement la glace et le site de débarquement.
Jour 4 04/09/2014	Uvira	Visites de site : Site de débarquement de Katongo et de Makobola (PRODAP). Petit marché de poisson frais de Kulundo à Uvira. Marché de poisson frais de Mulongwe à Uvira. Villailac Hotel : Porteurs et transporteurs.
Jour 5 05/09/2014	Uvira	Débriefing des visites de sites. Nettoyage et désinfection. Transformation du poisson (début).
Jour 6 06/09/2014	Uvira	Transformation du poisson. Exemple du Burundi de four Chorkor amélioré, claies de séchage. Vente du poisson. Evaluation de l'atelier. Remise des attestations aux participants. Clôture de l'atelier.

Tableau 2 : Programme détaillé de l'atelier en RDC (Uvira).

4.2 Animation de la Formation

a. Groupes de profession

Les participants de chacun des pays respectivement se sont rassemblés en groupe de professions et ont réfléchi sur les questions suivantes, constituant une base de réflexion:

- Type de produits que ces acteurs ont l'habitude de manipuler
- Type de fournisseurs de ces acteurs : qui sont-ils ? Sont-ils occasionnels, personnel, habituel, demandé par le client?
- Clients directs de ces acteurs : qui sont-ils? Comment se passe le paiement: nature ou en argent? Combien approximativement / unité ces acteurs sont-ils payés?
- Ces acteurs sont-ils en relation directe avec la vente? La vente régionale? Expliquez.
- Quels intrants et matériels utilisent ces acteurs?
- Ces acteurs sont-ils tributaires d'un intermédiaire? Expliquez. Qui, comment l'intermédiaire est-il payé?
- Ces acteurs utilisent-ils des étiquettes? Des emballages? Un système d'enregistrement?
- Les problèmes auxquels font face les acteurs dans leur profession?
- Ces acteurs ont-ils pensé à une solution locale dans l'équipement/matériel aux problèmes rencontrés ?
- La RDC a-t-elle une particularité pour ces acteurs ? Décrivez-la.

Au Burundi, la traduction des questions en kirundi a eu lieu au sein du groupe et avec l'appui des membres de la délégation. De même, la traduction des questions en swaheli a eu lieu en RDC dans le groupe avec l'appui des membres de la délégation. Les délégations respectivement de l'autre pays se sont dans les groupes selon les affinités pour apporter leur participation.



Photo 1 : Groupe des transformatrices de poisson (BUR)



Photo 2 : Groupe des vendeurs (RDC)

Chaque représentant d'un groupe a présenté sa profession à la consultante qui a pu demander des éventuelles questions complémentaires.

Concernant les pêcheurs et les transformatrices pour le Burundi, les porteurs pour la RDC, la consultante a obtenu des informations complémentaires dans la dernière semaine.

Au Burundi, il a été possible d'avoir presque l'entièreté de la filière pêche : pêcheurs, porteurs, transporteurs (locaux et régionaux), vendeurs (locaux et régionaux), transformateurs. En RDC, les bénéficiaires se sont composés essentiellement de pêcheurs, de vendeurs et d'un transformateur. Les informations sur les porteurs ont été transmises par le groupe d'Uvira.

Les résultats de ce travail sont repris dans le chapitre suivant 5, donnant un état des lieux de la situation sanitaire pour les différentes professions.

b. Les visites de terrain

Les visites de terrain ont été conduites dans les deux pays pour mettre en lumière les différents éléments donnés dans la formation plus théorique, selon les possibilités (Annexe 4). Il a été pour tout le monde l'occasion de voir des sites auxquels ils n'avaient pas eu accès auparavant et pour les délégations de voir et de diffuser une fois de retour dans leur pays d'origine la situation et les aménagements disponibles dans le pays voisins.

Ce sont les délégations respectives qui ont proposé le programme des visites à la consultante et organisés les transports.

Le compte-rendu des visites et des recommandations sont disponibles en complet en Annexe 4 pour l'usage notamment des participants.

Il a été demandé aux participants de bien observer ces visites pour être capable de répondre aux questions de la consultante.

Au Burundi

Visite de site 1. Sur la plage de **Rumonge**, l'Association Pays de la Loire a financé une **machine à glace écaïlle** de capacité de production maximale de 6 tonnes par jour, gérée par l'Association au Développement et à Encadrement des Pêcheurs de Rumonge (ADEP). Le responsable de l'ADEP était parmi nous et a pu faire une exposition rapide des lieux. Les participants ont pu voir la qualité de la glace écaïlle et l'effet donné sur un poisson mis sous glace. Ils ont posé des questions et observé les différents éléments pouvant jouer un rôle dans le respect de l'hygiène.

Visite de site 2. Sur la plage de **Rumonge**, différentes qualité de **claires de séchage** sont accessibles. Les participants, après avoir vu les claires métalliques disponibles à coté de la machine à glace, sont passées parmi les autres au-dehors de l'enceinte, et ont vu des différences de construction dans le matériel utilisé pour les claires, la protection contre les animaux et l'entretien des alentours. Ils ont apprécié les différences. La responsable de l'hygiène de la plage de Rumonge, qui était présente à la formation, a exposé les difficultés qu'elle rencontrait.

Visite de site 3. Nous avons vu, à Rutumo, le **site de débarquement aménagé** (pour le poisson frais, un pour le poisson séché) construit par le **PRODAP**, grâce au président de FPFPB. L'emplacement du site du Rutumo a été choisi entre 2 sites seulement, les problèmes fonciers ont rendu difficile de trouver un territoire libre. Il a été possible de voir et d'avoir des explications sur les installations construites et les éléments planifiés. Les participants ont apprécié l'aménagement et ont posé des questions.

Visite de site 4 : Sont disponibles maintenant sur le site de débarquement de **Kagongo²**, diverses claires de séchage et fours de fumage, incluant des **claires de séchage métalliques** et des **fours construits** par le **PRODAP**. Les participants ont pu observer, de même qu'à Rumonge, les différentes qualités de claires de séchage. Celles du PRODAP étaient accompagnées d'arrangements supplémentaires incluant : des claires carrées individuelles portables dans un magasin d'entreposage plus haut sur la colline surplombant le site et de support pour accueillir des bâches en cas de pluie. Un mécanisme à la manivelle pour les ramener était disposé en bout de rangées. Une équipe de nettoyage de la plage est affectée à la plage de Kagongo.

Visite de site 5 : Il a été possible, aussi à **Kagongo**, pour les participants d'assister à un **débarquement du poisson**, au **portage des caisses** et au **chargement des caisses dans un véhicule** (voiture) pour Bujumbura. Les différents éléments vus dans le cours théorique ont été repérés.

Visite de site 6 : Le **marché de poisson de Quindo à Bujumbura** remplace temporairement le marché au poisson du marché central de Bujumbura qui a brûlé en 2011, avant que la construction du marché Cotebu soit finalisée. Les participants ont pu observer non seulement les conditions du détail du poisson frais et transformés mais ont pu assister à un déchargement de camionnette, et voir le marché au grossiste du poisson transformé, dont le local d'entreposage.

Visite de site 7 : Les participants ont eu l'occasion de passer voir la construction du **nouveau marché de poissons du Cotebu à Bujumbura**. Ce marché va contenir une section de poissons frais, de poissons séchés et de poissons fumés et être construit avec l'aide de SmartFish selon les normes sanitaires. Au moment de la

² En 2012, l'exercice pratique de la formation des formateurs, avait eu lieu là. Seulement quelques ranges de claires surélevées en bois et toile étaient disposés, sinon, le reste du poisson était séché à terre.

visite, on commençait à monter les tables. Plus d'information sont disponibles en Annexe 10.

Visite de site 8 : La **Direction de l'Eau, de la Pêche et de l'Aquaculture (DEPA)** à **Bujumbura** a installé des installations de transformation de poisson, incluant un **four de fumage amélioré** se basant sur le four **Chorkor**. Son avantage est de réduire grandement le taux de HAPs³. Il en a été expliqué l'utilisation aux participants.

Visite de site 9 : A **Gatumba**, le poste **frontière** entre le **Burundi et la RDC**, il a été pris quelques informations sur les taxes qui sont prélevées lors d'un passage de poisson : 2500 Fbu par caisse de ndagala frais si c'est une voiture taxi à 2000 USD pour tout un camion. Le commerce se fait avec des villes comme Kalamie et Uvira, et Bukavu. Aucune indication de qualité du poisson n'est enregistrée ni même regardée.

République Démocratique du Congo (R.D.C.), Province du Sud-Kivu

Visite de site 1 : Le **site de débarquement amélioré d'Uvira**, financé par le **PRODAP**, a été visité par les participants. Celui-ci est encore en construction et se situe sur la plage de Kilomoni 1, en dehors de la ville d'Uvira, près de la frontière. Les participants ont eu des explications du responsable du site, et posés des questions. Ils ont des renseignements sur ce qui est encore planifié pour ce site.

Visite de site 2 : Le **Marché de Maendeleo d'Uvira de poisson transformé** a été visité par les participants un jour d'activité (lundi, jeudi). C'est un marché très étendu qui comporte plusieurs niveaux, et plusieurs activités. Il a été possible de voir le débarcadère, les activités des débardeurs, et d'examiner les sortes de poissons transformés et les emballages pour chaque sorte de transformation.

Visite de site 3 : Il a été organisé une descente sur la **plage de Kilomoni 2** pour voir un **débarquement de poisson** près d'**Uvira**. Ce fût riche d'enseignements, car la pêche qui est pratiquée en RDC est surtout faite avec des engins illégaux. Exemple ici, on a observé ici la pêche au filet maillant mono-filament, blessant le poisson qui se maille, augmentant la vitesse de détérioration du poisson. Un autre problème relevé est la prise massive d'alevins, dénonçant des filets de très petite taille. Les participants ont assisté à des discussions et des explications entre les pêcheurs congolais et le Président de la Fédération des Pêcheurs burundais.

Visite de site 4 : On s'est arrêté sur la **plage de Katongo** hors d'**Uvira** pour observer les filets utilisés et ramenés sur la berge : c'étaient des sennes de plage avec une maille étirée d'au plus 1 cm, laissant peu de chance aux poissons, généralement des alevins, qui se trouvent près de la berge. Visite de site 5 : La plage de Makobola un

³ Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques : composés nuisibles à la santé qui se déposent lors du fumage (poisson brun foncé - noir).

peu loin, est là où se tient la maison PRODAP, offrait le même scénario de technique de pêche et aussi un filet carrelet.

Visite de site 6 : Le petit **marché de Martha Bashowberwa à Kulundu - Uvira** est un marché mixte notamment de **poisson frais – poisson transformé** qui est installé sur une dalle de béton couverte par un toit en bordure d'Uvira.

Visite de site 7 : Les participants ont été amenés à voir le **marché zairois de Mulongwe (Uvira)** au bord de l'eau et à observer les règles d'hygiène observées. Les participants ont remarqué 2 parties réservées surtout au **poisson frais et un peu au poisson transformé/légumes**. Elles sont sur une dalle de béton en dessous d'un toit (toujours la même construction de base ici à Uvira). L'Association Mupalta – Mutualité des Pêcheurs Artisanaux du Lac Tanganyika ayant son siège là, est remarquable par sa détention d'une chambre froide. Ce marché a été déjà visité par un expert travaillant pour SmartFish FAO.

c. Les sketches d'hygiène personnelle

Au Burundi

Après que le chapitre théorique sur l'importance de l'hygiène personnelle ait expliqué aux participants, des sketches sur le sujet ont été organisés par groupe de 4-5 (Annexe 3). Chaque groupe avait un thème qu'ils mettaient en scène, chacun intervenant dans une partie du sketch. La préparation de la scène a été réalisée de manière secrète, de telle sorte de les autres participants ne savaient pas le thème à l'avance de chaque groupe. Des thèmes suivants ont été exploités :

- Se laver les mains avec du savon en sortant des latrines sur le lieu de travail
- Enlever ses bijoux et sa montre sur le lieu de travail
- Se vêtir avec une tenue propre sur le lieu de travail
- Se doucher avec du savon pour aller travailler
- Se bander la plaie proprement sur le lieu de travail
- Rester chez soi quand on est malade
- Aller chez le docteur quand on a de la fièvre
- Adopter de bonnes pratiques (ne pas cracher, se moucher) sur le lieu de travail
- Adopter de bonnes pratiques (ne pas manger, boire, fumer) sur le lieu de travail

A la fin de la scène, les autres participants devaient dire ce que la scène démontrait et quelle était la conclusion. La consultante, intervenait si nécessaire pour compléter la conclusion. Ces sketches ont été joués majoritairement en kirundi.



Photo 3 : les principes de l'hygiène personnelle par l'équipe de facilitateurs burundais



Photo 4 : Le Point Focal de la RDC intervenant pour attirer l'attention sur l'importance de se laver



Photo 5 : Sketches sur la douche avant d'aller au travail



Photo 6 : Se bander la main en vendant le poisson

En République Démocratique du Congo, si le chapitre sur l'hygiène personnelle a été vu, de tels sketches n'ont pas été possibles. En effet, de nombreuses discussions relatives aux visites de terrain ont été menées (voir ci-dessous, point d)).

d. Les discussions relatives aux visites de terrain

7. République Démocratique du Congo

Dans certains des sites visités durant les visites de terrain, il a été noté l'utilisation massive d'engins de pêche illégaux, particulièrement le filet maillant fabriqué en mono-filament. Ce filament en nylon avec un seul brin de fil blesse le poisson sitôt maillé, et provoque la détérioration du poisson. Dans les marchés visités, la grande majorité des ndagala étaient ainsi blessés et du même coup, détériorés, avec comme résultat une perte de qualité. Même séché, le poisson détérioré ne peut plus être vendu à un bon prix.

D'autres engins illégaux ont été également remarqués, par exemple la «moustiquaire» et la senne de plage à très petites mailles (de 2 mm à 10 mm), et les prises ne sont composées que d'alevins comme sont visibles très souvent sur les marchés d'Uvira. Cela contribue à la réduction des ressources halieutiques du lac et représente un problème d'importance.



Photo 7 : filet maillant mono-filament



Photo 8 : senne de plage (mailles < 1 cm)



Photo 9 : Point Focal RDC en discussion sur l'état des ressources halieutiques

Les pêcheurs, majoritairement présents à la formation, ont dit qu'ils n'étaient pas informés que de tels engins étaient illégaux et surtout, la raison d'une telle interdiction. Au-delà du manque d'information et de sensibilisation, ils ont de plus souligné que le nombre impressionnant d'associations / groupement d'acteurs de la pêche dans le Territoire d'Uvira et de Fizzi, ou la ville de Bukavu (au Sud – Kivu) mais qu'ils n'avaient aucune organisation de ces associations.

En effet, tout comme au Burundi, il existe de nombreuses associations et groupements socioprofessionnelles tout au long de la filière pêche, formels ou informels. Ils partagent une même profession, un même objectif de croissance. Cependant, les membres des groupes trouvés au Burundi appartiennent également tous à la Fédération des Pêcheurs et des Fournisseurs de Poisson du Burundi (FPFPB) qui représente leur intérêt commun, donne un fil conducteur aux acteurs de la filière pêche. La sensibilisation sur des sujets importants (lutte contre la pêche illicite, création de zone de pêche protégée, création de comité de gestion des sites de débarquement, etc) parvient donc aux présidents des associations qui en informent ses membres qui prennent les actions convenues. Pareille chose n'existe pas encore en RDC.

Sur forte demande des participants à la formation en RDC, le Président de la FPFPB a animé hors des heures de formations, quelques discussions de création d'une organisation similaire en RDC. En effet, les nombreuses interventions du Président de la FPFPB sur le terrain et en salle, lequel est pêcheur et patron pêcheur en premier lieu et en même temps Président de la Fédération a partagé ses expériences avec eux tous. Les deux Points Focaux SmartFish de la RDC (Chef de la Division Contrôle et Surveillance des Pêches) et du Burundi (Directrice de l'Eau, de la Pêche et de l'Aquaculture) sont intervenus également. Le Burundi est, dans ce domaine particulier, plus en avant que la RDC, ayant une Fédération des Pêcheurs fonctionnelle et mis en place des avancées (des aires marines protégées, une régulation nationale pour lutter contre la pêche Illégale, Non Régulée et Non Déclarée – pêche INN). Le Burundi a proposé accompagner les autorités congolaises en matière de pêche en séances de sensibilisation et d'information des acteurs de la pêche (proposition de projet en Annexe 6). La délégation burundaise est là « pour remorquer nos frères congolais pour sortir de ces problèmes» a dit la Directrice.

Le Président de la Fédération burundaise a souligné que d'ici peu, démarrerait les patrouilles conjointes de lutte contre la pêche INN avec les responsables des deux pays limitrophes, la RDC et le Burundi sous un financement PRODAP.

e. L'évaluation de la formation

L'évaluation de la formation SmartFish comme présentée dans l'Annexe 7 a recueilli les remarques suivantes.

8. Au Burundi

Un total de 43 fiches d'évaluation (Tableau 3) ont été remplies par les bénéficiaires. Les professions des bénéficiaires étaient notamment des pêcheurs (14), des transporteurs/porteurs (5), vendeurs de poisson (12), des transformateurs/trices (10) de poisson, un membre de la délégation RDC.

Thèmes	Commentaires principaux	Notes
Organisation de l'atelier	<ul style="list-style-type: none"> - Atelier très utile - Bonne compréhension 	Excellent
Animation par la formatrice	<ul style="list-style-type: none"> - Photos / images montrées pour bien comprendre - Informations nouvelles - Avec de l'enthousiasme - Explications 	Bon à Excellent
Traduit par facilitateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Oui 	Bon à Excellent
Informations reçues des présentateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Information pertinente 	Bon à Excellent
Résultat global de l'atelier	<ul style="list-style-type: none"> - Beaucoup appris - Très satisfait 	Bon à Excellent
Engagement pour un enseignement	<ul style="list-style-type: none"> - Restituer l'atelier à nos associations - Oui j'ai même commencé à enseigner l'hygiène à Kinindo (marché) ! - Avant d'acheter le poisson, regarder si les poissons sont bien traités pour bien les vendre ! - L'utilisation de la glace dès la capture ! - Améliorer l'hygiène quand on manipule le poisson - Améliorer la transformation du poisson - Douche avant de vendre - Laver les mains en sortant des toilettes - Acheter et vendre du poisson de qualité - Améliorer l'hygiène au marché 	
Amélioration de l'atelier	<ul style="list-style-type: none"> - Revenez encore ! - Encore du terrain - Manque de temps - Voyage d'étude - Augmenter le nombre de 	

	participants - Poisson frais / détérioré - Frais de transport - Améliorez l'accueil de tous les participants, natifs et invités !	
--	--	--

Tableau 3 : Evaluation de la formation au Burundi

En République Démocratique du Congo

Un total de 18 fiches d'évaluation (Tableau 4) ont été remplies par les bénéficiaires. Les professions des bénéficiaires étaient notamment des pêcheurs (6), des vendeurs de poissons (5), un transformateur de poisson, des responsables d'association de pêcheurs (5), un chef de la cellule pêche à l'Inspection Agricole d'Uvira.

Thèmes	Commentaires principaux	Notes
Organisation de l'atelier	- Atelier Participatif - Bonnes visites de terrain - Atelier capital - Traduction prévue, bien !	Bon à Excellent
Animation par la formatrice	- Enchaînement logique de sa matière - Théorie accompagnée d'exemples – manuel+images+photos - Argumentations convaincantes	Bon à Excellent
Traduit par facilitateurs	- Oui	Bon à Excellent
Informations reçues des présentateurs	- Nouvelle matière intéressante - Corroboré par délégation	Bon à Excellent
Résultat global de l'atelier	- Beaucoup appris - Très satisfait - Ne savais pas que le poisson détérioré était mauvais	Bon à Excellent
Engagement pour un enseignement	- Restituer l'atelier à la communautés/associations - Inviter les groupes de différentes plages - Sensibiliser pour atteindre la qualité et	Bon à Excellent

	augmenter le revenu	
Amélioration de l'atelier	<ul style="list-style-type: none"> - Merci beaucoup SmartFish ! Continuez ! - Mieux organiser la logistique - Avertir le service pêche pour l'identification des participants de toute la filière. - Sketches et vidéo 	

Tableau 4 : Evaluation de la formation en RDC

f. La distribution des attestations

La distribution des attestations de participations aux bénéficiaires de la formation s'est fait le dernier jour de celle-ci dans les deux pays frontaliers, la RDC et le Burundi, avant la cérémonie de clôture.



Photo 10 : Attestation de participation (BUR)



Photo 11 : Attestation de participation (RDC)

g. Le brainstorming entre les délégations congolaises et burundaises

Le vendredi 5 Septembre, une séance de brainstorming entre les deux délégations a eu lieu pour déterminer les priorités nationales et les priorités conjointes. Les résultats sont repris dans les conclusions et recommandations.

9. Evaluation rapide de la chaîne de valeur de la filière pêche

9.1 Filière de la pirogue au marché

La Figure 1 présente la filière pêche de la pirogue au marché dans les deux pays, RDC et Burundi.

De plus, comme résultat du travail en groupe de profession durant la profession, il a été possible de composer les tableaux ci-joints (Tableau 5). La filière pêche au Burundi comme en République Démocratique du Congo se ressemble, à de petites différences près qui seront illustrées aux paragraphes suivants.

9.2 Prédominance de certains acteurs méconnus de la filière Pêche

Quand on évoque la filière pêche, on pense directement aux pêcheurs, aux mareyeurs/ses (vendeurs/-ses) et aux transformateurs/transformatrices de poisson. Indéniablement, ceux-ci sont essentiels. Cependant, d'autres acteurs de la filière existent dans cette chaîne sans laquelle elle ne pourrait exister : les transporteurs et les porteurs / débardeurs très souvent oubliés, peu sensibilisés et peu soutenus.

Or, la chaîne de valeur du poisson, et particulièrement la qualité du poisson ne peut être renforcée qu'en améliorant chacun des maillons de la filière pêche en termes de connaissance des bonnes pratiques de manutention du poisson. Chaque groupe qui manipule le poisson à vocation à voir ses capacités augmentées, particulièrement en ce qui nous concerne ici, en bonnes pratiques de manutention du poisson, de sorte à renforcer la qualité par un meilleur contrôle de la sécurité sanitaire.

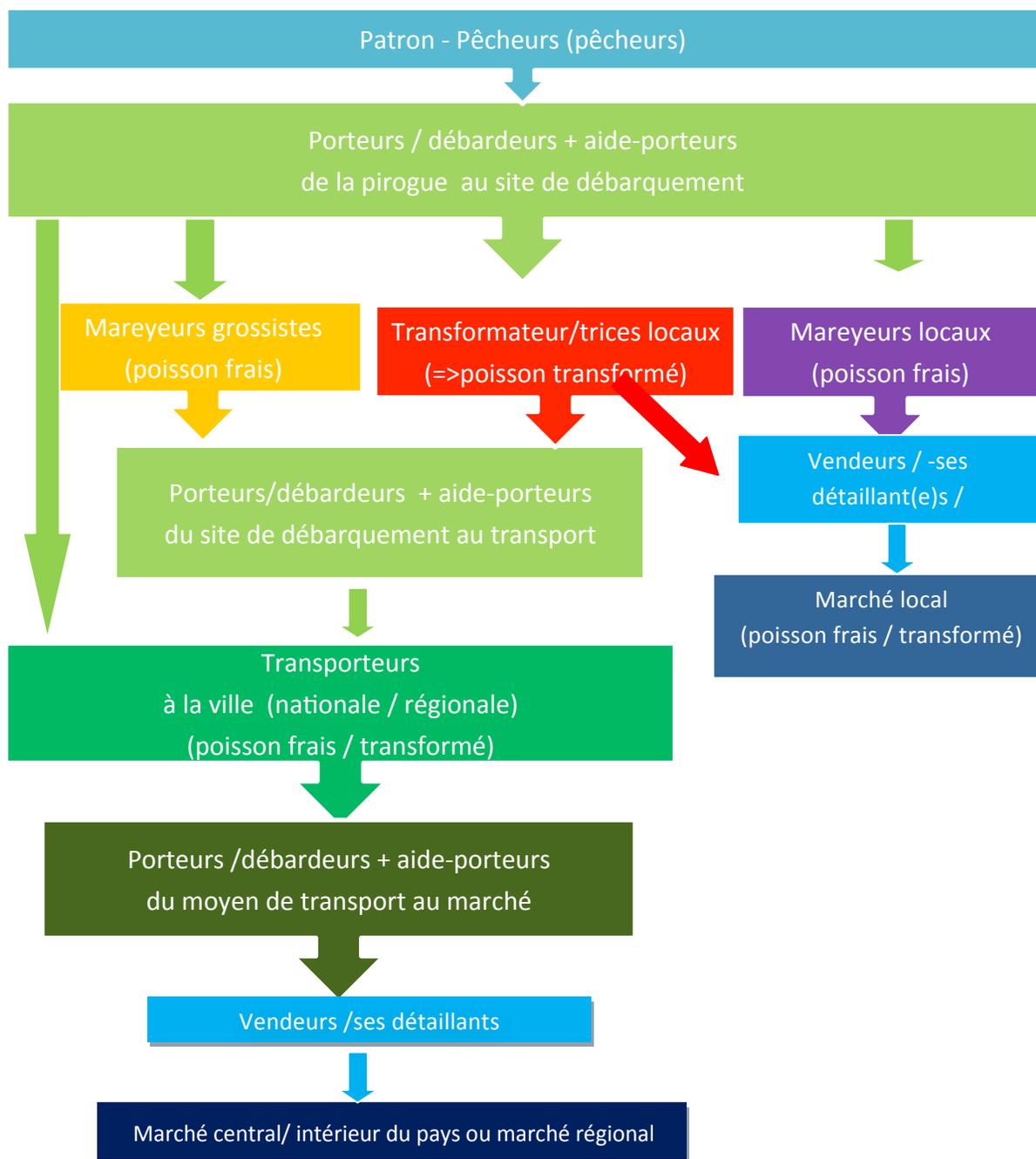


Figure 1 : Filière pêche de la pêche au marché (Burundi / RDC)

a. Les porteurs ou débardeurs de poisson

Les porteurs de poisson sont ceux qui interviennent localement dans toutes les petites étapes de la chaîne de la filière pêche, portant les caisses, sac ou cartons de poisson jusqu'à une destination proche. Fréquemment regroupés en association, ils agissent ainsi à tous les points de débarquements, de marchés au poisson et de gare routière. Au Burundi, ce métier est entièrement masculin tandis qu'à Uvira, les femmes débarquent aussi. Dans la partie nord du lac Tanganyika, le portage se fait sur la tête.

(60 – 80 kg), ce qui occasionne des problèmes de santé. Des aides porteurs / débardeurs les assistent d'ailleurs pour enlever leur charge de la tête à terre.

Le portage se fait en premier lieu de la pirogue au site de débarquement (pour être vendu localement), aux claies du transformateur/-trice local(e) ou aux véhicules de transport.

Au Burundi, les porteurs / débardeurs et les aides-porteurs sont généralement rétribués en nature (poisson), plus rarement en argent. Un sac qu'ils portent en bandoulière ou un petit bol leur sert de mesure ou à récupérer leur gain. Quand c'est un jour de bonne pêche, ils leur arrivent de vendre le surplus de poisson au marché. A Uvira (RDC), leur système semble plus organisé, en tout cas, pour les transports : les débardeurs sont pointés au départ quand ils partent avec une charge et un pointeur à l'arrivée au camion, ce qui permet un décompte du nombre de sacs que le débardeur a transporté. Ils sont payés suivant une convention (500 Fc / 1 sac).

Si les associations des porteurs leur indique la pirogue, le transport à décharger mais ils peuvent trouver eux-mêmes du travail. Ces associations offrent également un soutien en cas d'accident (une caisse renversée qu'il faut payer).

Il est clair que par leur action à divers stades le long de la chaîne, ces acteurs rentrent très souvent en contact avec le poisson, surtout ici, où le poisson n'est que peu protégé. Pour voir une amélioration de la filière pêche tout entière, il est évident que les bonnes pratiques de manutention doivent continuer à être renforcées aussi à leur niveau, le portage de tête abandonné, d'autres habitudes de débarquement prises (portage de caisses à deux, chariot, etc). Une sensibilisation doit être entreprise à leur niveau.

b. Les transporteurs de poisson

Sur les berges du lac Tanganyika dans ces deux pays, les transporteurs de poisson se servent de plusieurs sortes de véhicules : des vélos et des motos (surtout rencontrés à Uvira), des voitures et des camionnettes (surtout au Burundi) comme des camions non-frigorifiques pour des plus longues distances (bâchés, ouverts), observés à Uvira. Si quelques – uns sont propriétaires des véhicules, ils sont souvent loués quand les transporteurs ont une demande d'amener une cargaison de poisson d'un point A à un point B (voiture « station » ou camionnette), parfois même au-delà des frontières. Il arrive aussi que le voyage soit découpé en autant de trajets successifs, demandant l'intervention de porteurs à chaque étape :

Trajet 1 : Ville lacustre locale – ville centrale

Trajet 2 : Ville centrale-ville frontière

Trajet 3 : Ville frontière – destination

La demande est issue du Rwanda ou de l'Ouganda pour le Burundi et de Bukavu pour la RDC (Uvira). Les vélos ou les motos appartiennent plus fréquemment au transporteur. Suivant le taux de remplissage par des caisses ou des sacs de poisson,

le reste du véhicule peut être rempli d'autres marchandises ou même des clients. Le prix est fixé par caisse ou par sac.

Quand il s'agit de la voiture ou du camion/camionnette, le transporteur a aussi recours à des porteurs/débardeurs de l'endroit, le plus fréquemment des personnes regroupées en association. Le paiement est fait en nature (approximativement l'équivalent de 2000 à 3000 Fbu). Les transporteurs peuvent mettre sur le plancher du véhicule une palette en bois sur laquelle les caisses sont déposées. C'est le transporteur qui arrime le poisson, par exemple le mukeke est bien rangé et arrimé avec des grosses bandes élastiques.

Enfin, le transporteur joue souvent le rôle de mareyeurs/-ses. Il achète à son compte le poisson au pêcheur ou au transformateur local pour aller le revendre à la ville. Son profit est plus grand.

Il a été également observé des grandes pirogues cargo, en partie bâchées à Uvira (décardère de Maendeleo) qui venaient d'autres ports au sud de la rive congolaise du Lac Tanganyika et de Tanzanie, qui transportent du poisson séché à destination du Territoire d'Uvira, la Province du Sud – Kivu (Bukavu) ou même plus loin.

La Communauté de l'Afrique de l'Est a publié récemment le premier document sur les règles SPS appliquées aux Poissons et Produits de la Pêche pour notamment, favoriser le commerce régional par davantage de qualité. Ce premier document contient des dispositions pour les moyens de transport. Aucun de ceux-ci des moyens de transport cités n'y est reconnu. D'ici peu, une évolution vers des moyens de transport de poisson appropriés, ne transportant que du poisson, devra donc avoir lieu :

Pour du poisson frais :

Un camion frigorifique avec un système de réfrigération positif (<4°C) en état de marche

Pour du poisson congelé :

Un camion frigorifique avec un système de refroidissement négatif (< -18°C) en état de marche.

Pour du poisson transformé :

Un camion clos est autorisé.

9.3 Les acteurs usuels de la pêche

a. Les pêcheurs

Se caractérisant par une pirogue faites en planche au dessus d'un tronc évidé, ils pratiquent une pêche de nuit. Au Burundi, les espèces mentionnées dans un ordre d'importance sont le ndagala, le mukeke et le sangala. En RDC (Uvira), elles sont

mukeke, le ndagala et le sangala. Il a été observé au Burundi en effet, deux débarquements de poisson, majoritairement composés de ndagalas, chose que nous n'avons pas pu voir à Uvira. Les seuls sites de pêche que nous avons vu avaient des filets illégaux comme il est largement question dans le paragraphe 4.2 d et dans l'Annexe 4 réservée aux visites de sites. En RDC, des bassines en plastique s'utilisent majoritairement, les caisses en bois venant en second lieu alors qu'au Burundi, comme à Bukavu les récipients sont seulement des caisses en bois, avec quelques caisses isothermes artisanales (non fonctionnelles et de coût trop élevé). La prise de glace sur l'eau est peu fréquente au Burundi (de temps en temps quand ils attrapent du mukeke) et pas usité du tout en RDC. Les deux pays rencontrent des coûts élevés quand à leurs intrants et matériels et peu de système de prêt accessible. Ils se plaignent tous d'insécurité sur le lac. Des mesures de gestion des pêches (zone protégé et saison de pêche (1 semaine par mois) et des comités de cogestion avec sur certaines plages existent au Burundi de même que quelques comités d'hygiène.

b. Les vendeurs / mareyeurs

Dans les deux pays, les vendeurs locaux manipulent les mêmes espèces que leurs pêcheurs. Au Burundi, les clients des vendeurs sont des consommateurs, des grossistes et des transformateurs. En RDC, les clients des vendeurs de poissons sont seulement des commerçants (mareyeuses grossistes et détaillantes) mais ils n'ont aucune relation directe avec le consommateur. Au Burundi, les commissionnaires sont vraiment occasionnels tandis qu'en RDC, il y en a. La CEPGL a été mentionné comme intermédiaire par les deux pays. Les intrants comportent la glace, la caisse en bois, le seau en plastique et du matériel de transformation. Les vendeurs ont parfois un cahier de caisse (date de l'achat, prix, espèce) mais pas à Uvira. Pour passer une caisse de ndagala à Gatumba (dans le sens, Burundi-RDC), cela coûte 2500 Fbu. Il y a peu d'informations relatives aux normes régionales, aux prix et aux autres marchés. La vente régionale actuelle du Burundi du poisson frais se fait pour le Rwanda, la Tanzanie, la Zambie et la RDC. Ils importent du poisson de Tanzanie et d'Ouganda. Un manque d'équipements et de matériels adaptés. Les caisses isothermes sont disponibles en Tanzanie. En RDC, la demande pour du ngadala est forte et donc des vendeuses congolaises traversent la frontière pour en acheter, en vue de le revendre à Uvira.

c. Les transformateurs/-trices

Au RDC (Uvira), le mode de transformation le plus répandu est le fumage, la friture ou le salage du poisson tandis qu'au Burundi, c'est le séchage qui prédomine, avec les autres en moindre importance. Au Burundi, leurs clients sont des grossistes ou des consommateurs directs (séché) et des consommateurs (friture, fumé). Le prix du ndagala séché varie en 9000 – 16000 Fbu à Bujumbura. Les deux pays font appel à des intermédiaires qui les aident. Le ndagala séché se vend régionalement principalement pour la Tanzanie et la RDC, les emballages sont alors munis d'étiquettes. Des emballages existent au Burundi (sac de jute, carton, sachet) pour les poissons transformés et aussi des cartons et des sachets pour la RDC. La

détérioration du poisson est le problème majoritaire, elle est surtout remarquée en période de pluie. En RDC (Uvira), il n'y a pas d'étiquettes sur les emballages.

La transformation par congélation est disponible à Bujumbura (AVEPOMABU). Le magasin contient plusieurs congélateurs cabinet avec vitre et un groupe électrogène. Cependant, les congélateurs ne fonctionnent pas tout le temps (quand il y a une coupure de courant pendant la nuit). Ce magasin vend des poissons frais congelés et fait aussi venir des chargements de poisson congelés. Le magasin est fréquenté par des Burundais mais aussi des personnes des pays voisins comme la RDC ou le Rwanda. Les congélateurs sont parfois surchargés à l'emplissage de poisson à température ambiante ou mis sous glace (hautement préférable et ce depuis la pêche). Cela entraîne une congélation lente du poisson, ce qui est à éviter. De plus, le poisson est congelé pour la plupart entier, sans emballage ni étiquette, ce qui fait que la date d'entrée du produit n'est pas référencée sur le produit : le principe du FIFO ne peut pas être respecté (Premier Entré, Premier Sorti). Des enregistrements sont pris notamment sur la date, l'espèce, le nombre de kilo. Pour une durée de conservation de 6 mois du poisson, il est recommandé de laisser les congélateurs fonctionner 24h/24 et 7 jours sur 7 et de prévoir un emballage individuel ou par kilo dans un sachet propre et neuf. A cet emballage, une étiquette doit être fixée contenant la date et le lieu de pêche, l'espèce.

Le poisson est quelque fois importé du Kenya, de la Tanzanie.

Les prix indicatifs de ces poissons congelés sont le suivant :

Burundi :

Ndagala	6500	Fbu/kg
Mukeke	9000/10000	Fbu/kg
Sandala	13000	Fbu/kg
Tilapia Tanganicae	7000	Fbu/kg

Importé congelé de Tanzanie et du Kenya

Sandala	6500	Fbu/kg
Tilapia	4500	Fbu/kg

SmartFish est un programme régional de pêche mis en œuvre conjointement par la Commission de l'océan Indien et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, et financé par l'Union européenne. SmartFish opère dans vingt pays de la région océan Indien, Afrique australe et orientale. Le projet se concentre sur la gouvernance, la gestion des pêches, le suivi, contrôle et surveillance, le commerce et la sécurité alimentaire.

Blue Tower, 5^{ème} étage, Rue de l'Institut
Ebène, Maurice
Tél: (+230) 402 61 00
Fax: (+230) 466 01 60
www.coi-ioc.org
www.smartfish-coi.org