

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN

REPUBLIC OF CAMEROON

PAIX-TRAVAIL-PATRIE

PEACE-WORK-FATHERLAND

UNIVERSITÉ DE YAOUNDE I

THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I

ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE

HIGHER TEACHER TRAINING

COLLEGE

DÉPARTEMENT D'HISTOIRE

HISTORY DEPARTMENT



**ANALYSE HISTORIQUE DE LA PECHE ET DE LA  
COMMERCIALISATION DU KANGA DANS LE  
NYONG ET MFOUMOU (REGION DU CENTRE): CAS  
DE L'ARRONDISSEMENT D'AYOS (1964-2015)**

*Mémoire présenté et soutenu publiquement en vue de l'obtention du Diplôme de Professeur  
de l'Enseignement Secondaire Deuxième Grade (DI.P.ES II)*

Par :

**Suzanne Zita Mougou Mbiama**

Licence en Histoire

Titulaire d'un DIPES I

Sous la direction de:

**Lucie Zouya Mimbang**

Chargée de recherches

et

Sous la supervision de :

**Eugene Desiré Eloundou**

Maître de Conférences

**Année académique 2015-2016**

A ma mère Blandine Mbolo, mon père Elie Mougou-Si Minyono,

A mes frères et sœurs et

Au regretté Xavier François Minyono Nkodo

## RESUME

L'étude que nous avons menée porte sur l'évolution de la pêche et de la commercialisation du *Kanga* (*Heterotis niloticus*) dans l'arrondissement d'Ayos de l'année 1964 à 2015. La pêche de ce poisson est pratiquée dans le fleuve Nyong et sa commercialisation se fait sur les plages du fleuve et au centre commercial de la ville d'Ayos. Depuis 1964, ces activités sont menées dans le but de subvenir aux besoins primaires des familles. Malgré leur caractère traditionnel, elles vont connaître une évolution à partir des années 1970. Les techniques de pêche de ce poisson ont évolué et sa commercialisation s'est étendue du niveau local au niveau interurbain. Mais, vue les différentes phases de l'évolution économique du Cameroun, le prix du *Kanga* a connu une inflation remarquable. Il est passé de 150 francs CFA au cours des années 1970 à celui de 2.000 francs CFA pour le plus petit poisson voire 13.000 francs CFA pour les plus gros *Kanga* depuis 2012. Cependant, la pêche et la commercialisation du *Kanga* présentent des limites qu'il convient d'améliorer pour que ces deux activités soient florissantes et contribuent à limiter les besoins matériels et nutritionnels des populations locales.

Mots clés : Analyse, Pêche, Commercialisation, *Kanga*

## ABSTRACT

This study deals with the evolution of the fishing and commercialization of *Kanga* fish (*Heterotis niloticus*) in Ayos subdivision from 1964-2015. Fishing is practiced in the Nyong river and commercialization is done at the coast there, and in markets. Since 1964, these activities are carried out in order to meet with families primary needs. Although, traditional at the beginning, these activities knew an improvement since 1970. Fishing technics of *Kanga* have evolved and its commercialization has extended from the local level to an inter-urban level. But, due to the various economic difficulties that Cameroon faced, the coast of *Kanga* fish knew a significant inflation. It moved from 150 FCFA in the 1970 s to 2000 FCFA for the smallest fish, and even 13,000 FCFA for the biggest one since 2012. Therefore, the fishing and commercialization of *Kanga* show some limits that need to be over come to make these activities thriving, so that they can contribute in limiting material and nutritional needs of local populations.

Keys words: Analysis, Fishing, Commercialization, *Kanga*

## LISTE DES ABREVIATIONS SIGLES ET ACRONYMES

<b>ANY :</b>	Archives Nationales de Yaoundé.
<b>CDE :</b>	Camerounaise Des Eaux.
<b>CFA :</b>	Communauté Française d’Afrique.
<b>DIPES II :</b>	Diplôme de Professeur de l’Enseignement Secondaire Deuxième Grade.
<b>FALSH :</b>	Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaine.
<b>FIDES :</b>	Fonds d’Investissements pour le Développement Economique et Social.
<b>FIMAC :</b>	Financement des Investissements de Micro réalisations Agricoles et Communautaires.
<b>GIC :</b>	Groupes d’Initiatives Communes.
<b>INC :</b>	Institut National de la Cartographie.
<b>MIDEPECAM :</b>	Mission de Développement des Pêches Artisanales et maritimes du Cameroun.
<b>MINEPIA :</b>	Ministère de l’élevage, de pêche et des industries animales.
<b>MINERESI :</b>	Ministère de la Recherche Scientifique et de l’Innovation.
<b>O.D.H.P.E :</b>	Organisation des Droits de l’Homme et de la Protection de l’Environnement.
<b>UNC :</b>	Union Nationale Camerounaise.

## GLOSSAIRE

**Bayam-sellam:** vient de l'expression anglaise buy and sell, nom attribué aux vendeurs et commerçants des produits de secondes mains. Ce sont des revendeurs.

**Ding:** épice utilisée pour la cuisson et la préparation des mets locaux.

**Essang (*Maesobotrya barteri*):** C'est un condiment utilisé dans la cuisson des mets traditionnels (sauces, légumes).

**Festi Kanga:** festival organisé dans le but de valoriser la culture, l'histoire des peuples du Nyong et Mfoumou.

**Kanga Boys :** patronyme attribué à l'équipe de football foudre d'Akonolinga.

**Medjom (*afmomum sp.*):** C'est condiment utilisé dans la cuisson des mets traditionnels locaux (sauces, légumes).

**Messep (*Ocimum gratissimum*):** condiment, épice utilisé dans la cuisson des viandes de brousse, poissons d'eau douce et des mets traditionnels locaux (sauces, légumes, etc.).

**Ndomba:** cuisson du poisson ou de la viande à l'étouffée, emballée dans des feuilles de bananier.

**Ossim nnam (*Basilicum Sp.*):** condiment, épice utilisée dans la cuisson des viandes de brousse, poisson d'eau douce et des mets traditionnels locaux.

## SOMMAIRE

<b>DEDICACE.....</b>	<b>i</b>
<b>RESUME.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iii</b>
<b>LISTE DES ABREVIATIONS SIGLES ET ACRONYMES .....</b>	<b>iv</b>
<b>LISTE DES TABLEAUX.....</b>	<b>viii</b>
<b>LISTE DES ILLUSTRATIONS .....</b>	<b>viii</b>
<b>LISTE DES PHOTOS.....</b>	<b>viii</b>
<b>LISTE DES FIGURES.....</b>	<b>ix</b>
<b>LISTE DES GRAPHIQUES .....</b>	<b>ix</b>
<b>LISTE DES CARTES .....</b>	<b>x</b>
<b>REMERCIERMENTS.....</b>	<b>xi</b>
<b>INTRODUCTION GENERALE .....</b>	<b>1</b>
<b>CHAPITRE I : PRESENTATION DU FLEUVE NYONG ET INTRODUCTION DU POISSON <i>KANGA (HETEROTIS NILOTICUS)</i> ...</b>	<b>14</b>
I- Le Nyong : deuxième fleuve le plus long du Cameroun .....	15
II- L'introduction, le développement et les caractéristiques du <i>Kanga</i> dans le Nyong .....	22
<b>CHAPITRE II : TECHNIQUES DE PECHE, MODES DE CUISSON ET DE CONSERVATION DU <i>KANGA</i> .....</b>	<b>33</b>
I- Organisation et techniques de pêche du <i>Kanga</i> .....	34

II- Modes de cuisson et de conservation du <i>Kanga</i> .....	43
<b>CHAPITRE III : COMMERCIALISATION ET IMPACT DES ACTIVITES DE PECHE ET DE COMMERCIALISATION DU KANGA DANS LA LOCALITE D'AYOS.....</b>	<b>52</b>
I- La commercialisation du <i>Kanga</i> .....	53
II- L'impact de la pêche et de la commercialisation du <i>Kanga</i> dans la localité d'Ayos .....	65
<b>CHAPITRE IV : PROBLEMES LIES A LA PECHE ET A LA COMMERCIALISATION DU KANGA ET PERSPECTIVES .....</b>	<b>80</b>
I-Les problèmes liés à la pêche et à la commercialisation du <i>Kanga</i> .....	81
II- Des perspectives pour l'amélioration des activités de pêche et de commercialisation du <i>Kanga</i> .....	91
<b>CONCLUSION GENERALE .....</b>	<b>98</b>
<b>SOURCES ET REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES .....</b>	<b>102</b>
<b>ANNEXES .....</b>	<b>110</b>
<b>TABLE DES MATIERES .....</b>	<b>133</b>

## LISTE DES ILLUSTRATIONS

### LISTE DES TABLEAUX

Tableau n°1 : comparaison des éléments nutritifs contenus dans le poisson <i>Heterotis niloticus</i> frais et <i>Potamochoerus porcus</i> frais (eau en pourcentage, protéines en grammes, lipides en grammes). .....	29
Tableau n°2 : Comparaison des éléments nutritifs contenus dans le poisson <i>Heterotis niloticus</i> fumé et <i>Potamochoerus porcus</i> fumé (protéines en grammes, lipides en grammes).....	31
Tableau n°3 : Evaluation du revenu d'un pêcheur-vendeur de <i>Kanga</i> en période de crue (en F.CFA).....	66
Tableau n°4 : Evaluation du revenu d'un pêcheur-vendeur de <i>Kanga</i> en période d'étiage (en F.CFA).....	68
Tableau n°5 : Evaluation du revenu d'un revendeur de <i>Kanga</i> frais en période de crue (en FCFA).....	70
Tableau n°6 : Evaluation du revenu d'un revendeur de <i>Kanga</i> frais en période d'étiage en FCFA .....	72

### LISTE DES PHOTOS

Photo 1 : une vue du fleuve Nyong à Ayos.....	20
Photo 2: <i>Heterotis niloticus</i> ( <i>Kanga</i> ) du fleuve Nyong. ....	28
Photo 3: Une femme fabriquant des nasses.....	39
Photo 4: Un aperçu de la pêche du <i>Kanga</i> à l'épervier sur le Nyong .....	40

Photo 5 : Un pêcheur et sa famille s'apprêtant pour la capture à la nasse du Kanga.....	43
Photo 6: Marmite de Kanga avant la cuisson à la vapeur .....	44
Photo 7: Plat de Kanga après la cuisson à la vapeur.....	45
Photo 8: Deux morceaux de <i>Kanga</i> après la cuisson à la braise.....	46
Photo 9 : " <i>Ndomba</i> " de Kangafait dans une casserole avant d'être servi .....	47
Photo 10: " <i>Ndomba</i> " de Kangafait dans une casserole et prêt pour la dégustation.....	48
Photo 11: Des alevins de <i>Kanga</i> vendus sur la rive du fleuve à Ayos. ....	56
Photo 12: Exposition des <i>Kanga</i> à vendre sur une berge du fleuve Nyong à Ayos.....	87
Photo 13 : Exposition des <i>Kanga</i> à vendre sur une berge du fleuve Nyong à Akonolinga .....	88
Photo 14: Vue sur l'état insalubre des plages du fleuve Nyong .....	93

## LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Circuit local de vente du <i>Kanga</i> .....	63
Figure 2 : Le circuit interurbain de commercialisation du <i>Kanga</i> .....	65

## LISTE DES GRAPHIQUES

Graphique 1 : Comparaison de valeur nutritive de l' <i>Heterotis niloticus</i> au <i>Potamochoerus porcus</i> .....	30
Graphique 2 : Revenu d'un pêcheur-vendeur de <i>Kanga</i> en période de crue .....	67
Graphique 3 : revenu d'un pêcheur-vendeur de <i>Kanga</i> en période d'étiage .....	69
Graphique 4 : Revenu d'un revendeur de <i>Kanga</i> en période de crue .....	71
Graphique 5 : Revenu d'un revendeur de <i>Kanga</i> en période d'étiage.....	73

## **LISTE DES CARTES**

Carte : Localisation de la zone d'étude.....	13
--	----

## REMERCIERMENTS

Pour mener notre travail, nous avons bénéficié d'un appui venant de plusieurs horizons. Par conséquent, nous tenons à remercier tous ceux qui de près ou de loin ont contribué à l'aboutissement de ce travail.

Nous exprimons de tout cœur notre gratitude à notre directeur de mémoire le Dr Lucie Zouya Mimbang et notre superviseur le Pr Eugène Désiré Eloundou pour leurs encadrement intellectuel, leurs disponibilités, la pertinence de leurs conseils, leurs critiques et leurs encouragements qui ont contribué à asseoir notre réflexion. Nous remercions aussi tous les enseignants du département d'histoire de l'ENS de Yaoundé notamment : les professeurs Salvador Eyezo'o, Jean Paul Ossah Mvondo, Michael Ndobegang, Robert Kpwang. Les docteurs Joseph Tanga Onana, Souley Mane, Madiba Essiben, Abdon Beyema Beyama, Idrissou Alioum, Christophe Signié, Jeanne Mbarga Messomo, Jeannot Mve Belinga, Achille Elvice Bella, Jabiru Mohamadou, M. Louis Rameau Deluze Mbida Mme Mayi. Messieurs et dames Pierre Ntamag, Alexis Gasisou, René Ngek Monteh, Mme Fanta, Mme Obe Efoua, David Maura, M. Mvondo. Nous remercions aussi les enseignants du département de Géographie les docteurs Olinga Olinga, Aimé Abossolo, Jean Bosco Ella, Ngapgue ; les enseignants du département des sciences de l'éducation de l'ENS et les enseignants des départements d'histoire, de géographie de l'université de Yaoundé I.

Nous exprimons notre gratitude à nos informateurs pour leurs disponibilités et leurs témoignages. Nous adressons également notre gratitude à tous ceux qui de près ou de loin m'ont édifié de leurs critiques, suggestions et encouragements, ceux qui ont guidé mes pas et œuvré pour la réalisation de ce travail.

## **INTRODUCTION GENERALE**

## 1- PRESENTATION DU SUJET

La pêche, comme toute activité de production est indispensable pour le développement économique d'un pays. Les produits de la pêche dont la valeur nutritionnelle est indéniable, constituent un complément utile et efficace pour la santé et le bien être des populations<sup>1</sup>. Mais cette activité fait face à de nombreux problèmes au Cameroun. Il s'agit, entre autres, des difficultés d'équipement des pêcheurs, de l'enclavement de nombreux sites de pêche, du caractère peu moderne de l'activité et de la concurrence des pays de l'Afrique de l'Ouest tels le Nigeria, le Mali, le Ghana, etc., plus aguerris et mieux armés pour la pratique de la pêche<sup>2</sup>. C'est pourquoi, le Cameroun, pays ouvert à la mer et ayant une hydrologie importante, se ravitaille avec des produits halieutiques importés<sup>3</sup>.

Dans l'arrondissement d'Ayos, cette activité est importante et se pratique dans le fleuve Nyong. Dans le cadre de notre étude, nous allons nous focaliser sur la pêche d'une espèce précise appelée *Kanga* qui a pour nom scientifique : *Heterotis Niloticus*. C'est pourquoi notre travail s'intitule "**Analyse historique de la pêche et de la commercialisation du *Kanga* dans le Nyong et Mfoumou : cas de l'arrondissement d'Ayos 1964 -2015.**" Mais, qu'est-ce qui fait l'intérêt de ce sujet ?

## 2- RAISONS DU CHOIX DU SUJET

Les populations de l'arrondissement d'Ayos pratiquent depuis la nuit des temps plusieurs activités économiques notamment l'agriculture, l'élevage, la chasse, la pêche. Nous nous intéressons à la pêche du *Kanga* parce que la majorité des pêcheurs et vendeurs focalisent leur activité sur ce poisson qui

---

<sup>1</sup> Interview du docteur Félicité Kamdem, cardiologue, diététicienne à l'Hôpital Général de Douala. Emission télévisée Check Up sur Canal 2 international, présentée par Mireille Flore Maneh, avril 2016 à 14H50 mn.

<sup>2</sup> [www.interviewduMINEPIAa/spenuriedepoisson.com](http://www.interviewduMINEPIAa/spenuriedepoisson.com), consulté le 06 avril 2016.

<sup>3</sup> Des explications plus détaillées sur ce point sont à lire dans : J. F. Nlound, *Le Cameroun*, Paris, Hatier, 1973.

constitue une des principales sources de revenus qui leur permet de subvenir aux besoins de leurs familles<sup>4</sup>.

Le choix de ce sujet se justifie aussi par le fait que la pêche du *Kanga* attire de nombreux consommateurs, participant ainsi à l'épanouissement socio-économique du pêcheur et du vendeur. C'est ainsi que ce poisson réputé pour son goût appétissant et ses valeurs nutritives reconnues ne laissent pas les visiteurs indifférents, car les voyageurs et autres touristes de passage à Ayos s'arrêtent toujours pour s'approvisionner en *Kanga*.

De même, le choix de ce thème relève du fait que le *Kanga* poisson introduit dans le fleuve Nyong dès les années 1950 sous la proposition du Fonds d'Investissements et du Développement Economique et Social (FIDES) pour augmenter la production halieutique au Cameroun est adopté par la population locale<sup>5</sup>. C'est ainsi qu'il est devenu un emblème pour les peuples du Nyong et Mfoumou. Cela se vérifie à travers le stéréotype de la tête de ce poisson ou encore du festival culturel organisé depuis 2008 sous le nom de "Festi *Kanga*"». D'où son importance par rapport aux autres espèces halieutiques présentes dans le fleuve Nyong avant son introduction en 1958 par les agents de l'Inspection des Eaux, Forêts et Chasses de Bertoua<sup>6</sup>. Mais ce travail est organisé autour d'un espace précis et pendant une période donnée.

### 3- CADRE SPATIAL ET TEMPOREL

Notre étude se déroule dans l'arrondissement d'Ayos, situé dans la région du centre, département du Nyong et Mfoumou où coule le fleuve Nyong sur une largeur de 500 mètres au niveau du pont sur le Nyong qui relie la région du

---

<sup>4</sup> Il est question de la nutrition de la famille, de la scolarisation des enfants, de l'entretien sanitaire, les besoins élémentaires de la famille.

<sup>5</sup> Voir annexe 1.

<sup>6</sup>D. Depierre et J.Vivien, "Une réussite du service forestier du Cameroun : l'introduction d'*Heterotis niloticus* dans le Nyong", *Rev. Bois et forêts des tropiques*, n° 173, p.62.

centre à celle de l'Est Cameroun<sup>7</sup>. Il est présenté par les chercheurs tels que Jean Moreau, Daget, D. Depierre, J. Vivien, etc. comme le fleuve de prédilection pour le développement de ce poisson. Le *Kanga* est d'origine soudanienne, zone dans laquelle ce poisson a été prélevé. Expérimenté dans le Nyong, ce poisson s'est mieux développé et a atteint les dimensions que nous lui connaissons aujourd'hui<sup>8</sup>. Le fleuve est influencé par le caractère saisonnier du climat équatorial guinéen et par une végétation aquatique favorable au développement du *Kanga*. La permanence de l'eau dans le fleuve est déterminante car elle influence l'activité halieutique dans l'arrondissement<sup>9</sup>.

Le cadre chronologique de ce travail va de 1964 à 2015. L'année 1964 marque la date de découverte du poisson *Kanga* par les riverains de la localité tel qu'il est présenté aujourd'hui<sup>10</sup>. L'année 2015 quant à elle, fait référence à la période pendant laquelle la population locale, après avoir fait face au problème de la faim que connut le Cameroun en 2008, a vu sa situation se stabiliser grâce à la pêche et à la commercialisation de ce poisson. Ceci leur a permis de continuer harmonieusement la pratique de cette activité et de faire la promotion de leur culture à travers l'organisation du festival culturel baptisé "*FestiKanga*". Ce festival est créé dans le but de permettre aux natifs de la localité de faire connaître sur le plan national et international leur culture, leur histoire, la place de ce poisson importé dans le développement de l'arrondissement d'Ayos et ses environs.

Pour mieux saisir l'idée principale de cette étude, une analyse des concepts utilisés est primordiale.

---

<sup>7</sup>J. F. Loung, *Le Cameroun*, Paris, Hatier, 1973.

<sup>8</sup>Pour ces auteurs, le Nyong est le fleuve de prédilection pour le développement du *Kanga* car il s'est mieux développé dans ce fleuve que dans les autres cours d'eau de la zone tropicale ( Bénoué, fleuve Niger, etc.)

<sup>9</sup> Jean F. Nloug et al, *Atlas de la République Unie du Cameroun*, Paris, Jeune Afrique, 1979, p8.

<sup>10</sup> La population locale s'est rendu compte de la présence de cette nouvelle espèce dans le Nyong à partir de 1964. Au départ les pêcheurs avaient peur de la capturer : elle pouvait transmettre de nouvelles maladies, bref, la peur de l'inconnu.

#### 4- DEFINITION DU CADRE CONCEPTUEL

La présente étude offre l'examen de trois concepts principaux : "Pêche", "Commercialisation", "*Kanga*".

Selon l'Encyclopédie Hachette, la "pêche" est une activité qui consiste à prendre, à retirer d'un étang, une rivière, un fleuve, etc. des poissons ou des produits halieutiques à travers des méthodes précises (ligne, épervier, nasse, etc.)<sup>11</sup>.

Selon l'article 4 de la loi n°94-01 du 20 janvier 1994 portant régime des forêts, de la faune et de la pêche, "la pêche ou pêcherie désigne au sens de la présente loi, la capture ou le ramassage des ressources halieutiques ou tout autre activité pouvant conduire à la capture ou au ramassage desdites ressources, y compris l'aménagement et la mise en valeur des milieux aquatiques, en vue de la protection d'espèces animales par la maîtrise totale ou partielle de leur cycle biologique"<sup>12</sup>.

Il existe plusieurs types de pêche au Cameroun : la pêche maritime qui est aussi industrielle se pratique dans la mer avec un matériel moderne, adéquat ; la pêche artisanale qui se pratique dans les eaux continentales ou fluviales<sup>13</sup>. Elle a un caractère traditionnel à cause du matériel utilisé et se pratique dans tous les cours d'eau du territoire national. Cette pêche est aussi appelée pêche fluviale et est la plus pratiquée<sup>14</sup>. Notre travail porte sur la pêche artisanale.

La pêche artisanale "est une pêche dans laquelle le patron, propriétaire du bateau est embarqué. Il n'existe pas de séparation entre le capital et le propriétaire de décision. Le patron trouve lui-même ses sources de financement (...), car la pêche artisanale regroupe les artisans pêcheurs ayant mis leurs

---

<sup>11</sup> Dictionnaire Hachette : langue française, encyclopédie, noms propres, SPADEM-ADAGP, Paris, 1986, p 952.

<sup>12</sup> Archives Nationales de Yaoundé (ANY), JO n° 2, 1994, p 003.

<sup>13</sup> Voir annexe 1.

<sup>14</sup> IVE plan quinquennal de développement économique social et culturel du Cameroun (1976-1981), pp. 421-423.

moyens financiers pour acquérir du matériel et la rémunération est faite après chaque exercice de pêche"<sup>15</sup>.

Selon Pierre Georges, "On parle de pêche artisanale dans le cas où l'embarcation et les engins de pêche sont la propriété d'un ou plusieurs membres de l'équipage"<sup>16</sup>. Cette définition est celle qui cadre avec notre thème car dans l'arrondissement d'Ayos, la pêche du *Kanga* est une activité qui se pratique de façon individuelle ; le pêcheur est le propriétaire du matériel utilisé. Donc il est son propre patron.

Le concept "commercialisation" qui vient du mot commerce est la négociation, l'échange qui se fait entre l'achat et la vente d'un bien, d'un produit, ou d'une marchandise par le biais de la monnaie<sup>17</sup>.

En ce qui concerne le terme "*Kanga*", c'est le nom qui a été attribué au poisson *Heterotis niloticus* par la population du département Nyong et Mfoumou. Dès les années 1970, ce poisson a été baptisé "Kanga victor" avec la visite de l'ancien ministre de l'économie du gouvernement fédéral du Cameroun dans le département<sup>18</sup>. C'est à partir des années 1980 qu'on l'appelle simplement *Kanga* sous la demande du député Dang Azombo Daniel, député du parti unique l'Union Nationale Camerounaise (UNC), pour éviter des malentendus entre les riverains et les populations bamiléké vivant dans la localité.<sup>19</sup>

## 5- PROBLEMATIQUE

Le Cameroun a un potentiel hydrologique très riche et varié à travers ses eaux maritimes et continentales. C'est pour cette raison que la pratique de la pêche a toujours occupé une place de choix chez les Camerounais. Le

---

<sup>15</sup>Sanzhie Bokally cité par Jeannot C. EKEdans son mémoire intitulé : *La pêche artisanale dans le département de l'Océan : groupes humains et enjeux économiques*, Université de Yaoundé I, Décembre 1998, mémoire soutenu en vue de l'obtention du diplôme de maîtrise en géographie, p.3.

<sup>16</sup> P. Georges, *Dictionnaire de la Géographie*, Paris, PUF, 1950, p.350.

<sup>17</sup>*Dictionnaire Hachette : langue française, encyclopédie, noms propres*, SPADEM-ADAGP, Paris, 1986, p. 272.

<sup>18</sup>Entretien avec Joseph Ava, environ 46 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>19</sup>Entretien avec Beyeme Sébastien, 76 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 Septembre 2015.

gouvernement camerounais, dans le but de booster son économie, va prêter main forte à cette activité. Des écoles de formation des pêcheurs seront créées. En effet, la pratique de la pêche a toujours existé dans toutes les régions du Cameroun. L'arrondissement d'Ayos n'échappe pas à cette logique et regorge dans son fleuve le Nyong d'une espèce particulière de poisson appelée *Kanga*. C'est ce qui nous amène à nous interroger sur l'évolution de la pratique de la pêche et de la commercialisation du *Kanga* dans l'arrondissement d'Ayos. Autrement dit, quelle est l'origine de ce poisson ? Comment la pêche de ce poisson se pratiquait-elle autrefois ? A-t-elle connue des améliorations ? Quelle est la destination de ce produit ? Enfin, quelle est l'influence de la pêche et de la commercialisation du *Kanga* sur le développement social, économique et culturel de l'arrondissement ?

## 6- INTERET DU SUJET

Ce sujet présente le quotidien des pêcheurs de *Kanga*. D'où son intérêt économique, social, politique, scientifique, et académique.

Pour ce qui est de l'intérêt économique, notre étude pourra permettre aux pêcheurs et surtout aux décideurs du Ministère de l'élevage, de la pêche et de l'industrie animale (MINEPIA) d'avoir un regard un peu plus attentif sur la pêche de ce poisson afin de mieux organiser l'activité, et d'aider les populations à améliorer leurs techniques de pêche pour de meilleurs rendements.

En ce qui concerne l'intérêt social, notre thème d'étude pourrait contribuer au développement social de l'arrondissement avec l'amélioration des conditions de vie des pêcheurs et commerçants de *Kanga*, le développement des infrastructures permettant d'écouler la production.

Les hommes politiques de la localité pourraient marquer un intérêt particulier à cette activité, la viabiliser pour le bien-être social et économique de toute la région et des populations camerounaises.

La préservation des espèces halieutiques dans le Nyong et la lutte contre la disparition de ce cours d'eau devraient constituer un leitmotiv pour le MINEPIA et le Ministère l'environnement et du développement durable car le lit de ce fleuve a tendance à disparaître en amont à cause de la présence de la *Echinocloa sp* pourtant favorable à la nidation et au développement des alevins du *Kanga* (*Heterotis Niloticus*).

Ce travail est important sur le plan académique à plus d'un titre : l'impératif pour nous de produire un mémoire en vue de l'obtention du Diplôme de Professeur de l'Enseignement Secondaire Deuxième Grade (DIPES II). Et qui plus est, ce mémoire pourra constituer une documentation pour notre école car il permettra aux enseignants de l'établissement d'apprécier la qualité des enseignements fournis à leurs étudiants mais aussi à la communauté scientifique de disposer d'un travail original sur le poisson *Heterotis niloticus*.

## 7- REVUE DE LITTERATURE

Dans le cadre de notre étude qui porte sur la pêche et la commercialisation du *Kanga*, nous avons consulté des travaux scientifiques qui ont été réalisés et qui ont un rapport avec notre thème. Il s'agit notamment des ouvrages, thèses, mémoires et articles. Plusieurs auteurs s'intéressent au problème de la pêche au Cameroun mais l'abordent de manière générale. Ils ne s'attardent pas sur une variété de poisson en particulier.

Parmi les ouvrages consultés, nous avons les travaux de Laure Joseph qui a travaillé sur *La pêche industrielle au Cameroun*<sup>20</sup>. Cet auteur trouve une explication à la couleur noire des eaux douces telle celles du Nyong et dit que : l'abondance des silices qui prédominent sur les sables fins, et la végétation abondante de la forêt qui borde le lit du fleuve. Il fait également une étude sur l'évolution des moyens et méthodes de la pêche industrielle, les produits issus

---

<sup>20</sup> Laure J., *La pêche industrielle au Cameroun*, Yaoundé, ORSTOM, 1968.

de la pêche, leurs méthodes de conservation, et donne un aperçu sur l'état de la commercialisation et la consommation de ces produits de pêche. Cependant, l'auteur ne nous dit pas comment améliorer la situation de la pêche au Cameroun pour un meilleur ravitaillement des populations en poissons divers.

Nous pouvons aussi mentionner l'ouvrage collectif de Laure Joseph, Favier (J.C.), Cavelles, (C.), Gallon (G.) qui ont travaillé sur la *Valeur nutritionnelle des produits de la pêche conservés par le séchage, le fumage et le salage*<sup>21</sup>. Cet ouvrage nous renseigne sur la valeur nutritive des produits de la pêche, et du poisson en particulier. A travers cet ouvrage, nous avons pu connaître la valeur nutritive du poisson *Heterotis Niloticus* sous ses formes fraîches et fumées.

Nous avons aussi consulté des mémoires au nombre desquels, nous pouvons mentionner celui de Nlend Ebénézer qui a travaillé sur *La pêche fluviale dans l'arrondissement de Sa'a (Lékié) Rentabilité par la modernisation destechniques de pêche*<sup>22</sup>. Dans ses travaux, il présente le cadre physique de son étude, les techniques et moyens de pêche, l'implication du gouvernement dans cette activité et propose des solutions pour améliorer les conditions de pêche dans la localité. Cependant, il ne présente pas les différents types de poisson vivant dans le fleuve Lékié, les conditions à remplir pour pêcher dans ce fleuve ainsi que la commercialisation des produits, de pêche de ce fleuve.

Le mémoire d'Ekobo Emmanuel traite de *La pêche au Cameroun. Impact sur le développement économique*<sup>23</sup>. Dans ses travaux, il présente l'évolution de l'activité de ses début jusqu'à l'introduction de la pisciculture, l'organisation de la pêche et la commercialisation des produits de pêche au Cameroun. L'auteur

---

<sup>21</sup>Laure Joseph, Favier (J.C.), Cavelles, (C.), Gallon (G.), *Valeur nutritionnelle des produits de la pêche conservés par le séchage, le fumage et le salage*, Yaoundé, ORSTOM, 1972.

<sup>22</sup>Ebénézer N., *la pêche fluviale dans l'arrondissement de Sa'a (Lékié). Rentabilité par la modernisation destechniques de pêche*/Douala, Institut Panafricain pour Développement, mémoire de fin d'étude, 1973, 63p.

<sup>23</sup>Emmanuel E., *La pêche au Cameroun. Impact sur le développement économique*, Yaoundé, Université, 1975-1976, 76p, (mémoire de licence ès science économique université de Yaoundé).

présente la pêche en général et particulièrement la pêche industrielle. Il ne parle pas des différents points de pêche et de vente du poisson au Cameroun, il ne présente pas une étude de cas pratique. Mais, quelle méthodologie est mieux appropriée pour mener à bien ce travail ?

## 8- DEMARCHE METHODOLOGIQUE

Pour mener à bien notre travail, nous avons consulté plusieurs sources. S'agissant des sources primaires, nous nous sommes rendus dans l'arrondissement d'Ayos afin de consulter les sources orales et les documents d'archives de la sous-préfecture et de la délégation d'arrondissement du MINEPIA. En ce qui concerne les sources orales, nous nous sommes rendus auprès des pêcheurs et des commerçants afin de recueillir les informations. Ils nous ont renseignés sur les techniques de capture du poisson *Heterotis Niloticus*, nous nous sommes aussi rendu auprès des vendeurs de ce poisson, des responsables des institutions telles que l'hôpital régional annexe d'Ayos, la mairie d'Ayos.

En ce qui concerne les archives, nous avons consulté celles de la délégation d'arrondissement du Ministère de la pêche et de l'industrie animale d'Ayos, ainsi que les archives traitant de la pêche de ce poisson. Nous n'avons malheureusement pas pu trouver des informations recherchées dans ce service. A la délégation départementale du ministère de la pêche et de l'industrie animale du Nyong et Mfoumou, nous avons été reçus par le chef de service de la pêche qui nous a permis d'avoir accès aux Archives. Au terme de cette recherche, nous avons trouvé un document audio contenant des informations sur l'origine du poisson « *Heterotis Niloticus* ».

En dehors des sources primaires, nous avons travaillé avec des sources secondaires notamment des livres, des mémoires, des articles. La documentation de la bibliothèque du Ministère de la recherche scientifique et de

l'innovation nous a été très utile. Nous y avons trouvé des documents notamment des mémoires portant sur la pêche au Cameroun et des livres ouvrages tel celui de Laure Joseph qui porte sur la pêche industrielle au Cameroun et sur la valeur nutritionnelle des produits de pêche. A la bibliothèque de la Faculté des Arts, Lettre et Sciences Humaine (FALSH) de l'Université se Yaoundé I, nous avons trouvé des documents nous permettant d'avoir des éléments sur la présentation de notre cadre d'étude.

Dans le but de nous assurer de la véracité des informations recueillies, nous avons procédé à l'analyse des différents documents que nous avons pu trouver. Par la suite, il nous a paru judicieux de passer à la confrontation et à la critique des informations retenues comme bonnes au terme de notre analyse afin de sélectionner les informations authentiques de celles qui ont semblées improbables.

## 9- PLAN

Ce travail s'articule autour de quatre chapitres :

- Le premier chapitre intitulé **Présentation du fleuve Nyong et introduction du poisson *Kanga* (*Heterotis niloticus*)** décrit les caractéristiques du Nyong, les facteurs ayant permis le développement du *Kanga* dans ce fleuve, l'origine du poisson *Kanga* et sa valeur nutritionnelle.

- Le second chapitre, **Techniques de pêche, modes de cuisson et de conservation du *Kanga*** expose, quant à lui, les différentes techniques utilisées pour la capture de ce poisson et les qualités requises pour pêcher ce poisson ; Il propose également les modes de cuisson appliqués pour la préparation de ce poisson ainsi que les techniques de conservation.

- Le troisième chapitre, **Commercialisation et impact de l'activité de pêche du *Kanga* dans la localité d'Ayos**, présente les circuits de vente du

*Kanga* dans la localité, tout en étudiant l'impact socio- économique et socio-culturel des activités de pêche et de commercialisation du *Kanga* à Ayos.

- Le quatrième et dernier chapitre, **Problèmes liés à la pêche et à la commercialisation du *Kanga* et perspectives**, explore les problèmes auxquels sont confrontés les pêcheurs et les vendeurs du poisson *Kanga* et propose des solutions pour améliorer la pratique de ces activités

Mais, il est important de signaler que, tout au long de l'édification de ce travail, nous avons été confrontés à plusieurs problèmes.

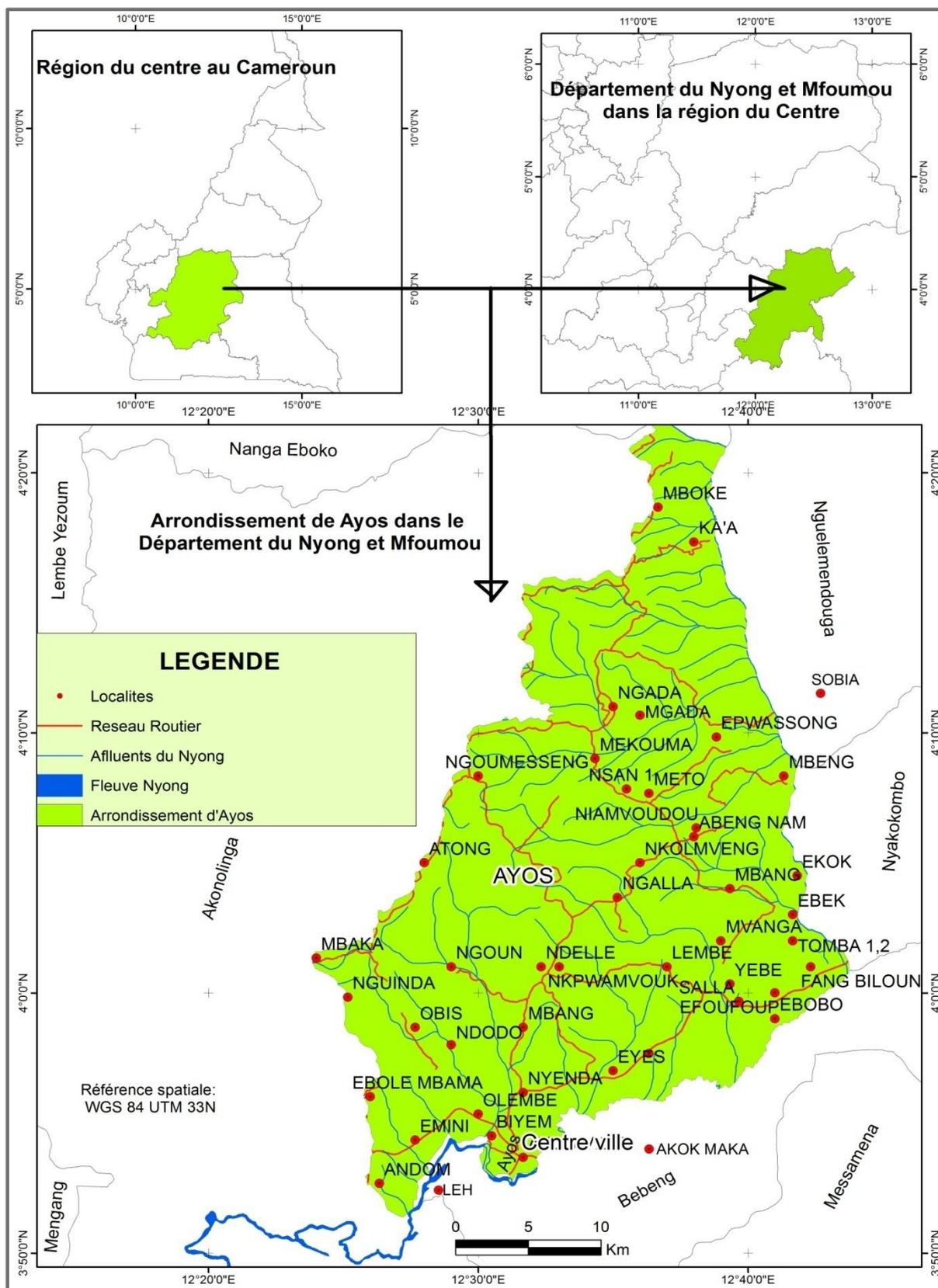
## **10- DIFFICULTES RENCONTREES**

Au cours des étapes qui ont suivi la réalisation de ce travail, nous nous sommes heurtés à plusieurs difficultés parmi lesquelles :

- Le comportement réticent des informateurs notamment les pêcheurs et les commerçants de la localité ;
- L'absence de documents écrits sur le poisson *Kanga*, aux Archives départementales du MINEPIA Nyong et Mfoumou et aux Archives d'arrondissement MINEPIA d'Ayos ;
- Dans la bibliothèque du Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation (MINERESI), nous avons le mauvais état de plusieurs documents et l'absence d'ouvrages spécialisés sur la pêche figurant dans les fichiers;
- Aux Archives Nationales de Yaoundé (ANY), les titres ne correspondent pas toujours au contenu des documents, la plupart des documents traitent de la pêche maritime et industrielle.

Malgré ces difficultés, nous avons pu mener notre travail jusqu'à son terme

## Carte : Localisation de la zone d'étude



Source : Fond de carte INC, réalisé par Philippe Mbevo F., le 03 mai 2016

**CHAPITRE I : PRESENTATION DU FLEUVE NYONG ET  
INTRODUCTION DU POISSON KANGA (*HETEROTIS  
NILOTICUS*)**

Le Nyong est le deuxième fleuve le plus long du Cameroun après la Sanaga avec une longueur de 850 kilomètres<sup>24</sup>. Il prend sa source sur le plateau sud-camerounais à 40kilomètres d'Abong-Mbang sur le plateau Mameloné pour se verser dans l'océan à Déhané à 50kilomètres de Kribi en passant par Ayos, Akonolinga, Mbalmayo, Eséka et Makak<sup>25</sup>. Bien que son cours soit régulier, il se comporte en quelques sortes comme les cours d'eau du domaine soudano-sahélien en période d'étiage. Son lit rétrécit en largeur soit 10kilomètres de chaque rive mais ne s'assèche pas complètement comme les Mayo. Les affluents principaux affluents du Nyong sont : le Mfoumou, le So'o et le Kélé. Au niveau de l'arrondissement d'Ayos, ses affluents sont : le Mfoumou, le Mbem, le Yii, le Mvoulou et le Ya'a<sup>26</sup>. Le fleuve est important pour les populations du Nyong et Mfoumou parce qu'il les ravitaille en produits halieutique. Toutefois, il faut noter que le Nyong présente des caractéristiques particulières ayant permis l'introduction dans les années 1950 d'une espèce de poisson appelée *Heterotis niloticus* ou *Kanga* mais aussi le développement rapide de ce poisson<sup>27</sup>.

### **I- Le Nyong : deuxième fleuve le plus long du Cameroun**

Le Nyong est un fleuve aux eaux douces qui naît à l'Est de la ville d'Abong-Mbang, dans la grande forêt pluviale équatoriale. Il court parallèlement sur le cours inférieur du fleuve Sanaga en suivant comme lui, une direction allant de l'Est à l'Ouest. Le Nyong traverse la ville de Mbalmayo pour se jeter dans le golfe de Guinée<sup>28</sup>. Ce fleuve présente des caractéristiques propices au développement ichtyologique.

<sup>24</sup>Aron S. Neba, *Géographie moderne de la République du Cameroun*, Editions NEBA, CAMDEN, New Jersey, 1987, p.41.

<sup>25</sup>Ibid.

<sup>26</sup>Entretien avec Joseph Ava, environ 46 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>27</sup>D. Depierre et J. Vivien, *Une réussite du service forestier...*, p. 64.

<sup>28</sup>Le *kangaet* le Nyong, <http://effa.unblog.fr>, consulté le 28 décembre 2015.

## **A – Etude physique du Nyong**

L'étude physique du Nyong consiste dans un premier temps à faire une analyse descriptive du fleuve, de sa source à l'Est de l'arrondissement d'Ayos jusqu'à Dehané, lieu où il se jette dans la mer. En second lieu, il s'agit de présenter les activités économiques qui se sont développées du fait de sa traversée dans l'arrondissement d'Ayos.

### **1) La source et la trajectoire du fleuve Nyong**

Le Nyong est un cours d'eau qui coule en zone de climat tropical humide<sup>29</sup>. Il se caractérise par deux périodes de crue et deux périodes intermédiaires d'étiages<sup>30</sup>. Les périodes de crue vont du mois de mai à celui de juin pour la première période et de septembre à novembre pour la seconde. Quant aux périodes d'étiage, elles vont de février à mai qui marque la première période d'étiage, (c'est la période la plus prononcée d'étiage) et du mois de juillet au mois d'août pour la deuxième<sup>31</sup>. Ceci sous l'influence du climat équatorial de transition qui y règne. Ce climat est caractérisé par quatre saisons : deux saisons de pluies correspondant aux périodes de crues et deux saisons sèches qui renvoient aux périodes d'étiage<sup>32</sup>. Le Nyong est un fleuve appartenant au bassin de l'Atlantique, avec une longueur de 850kilomètres. Il prend sa source dans le Haut-Nyong à 40 kilomètre d'Abong-Mbang sur le plateau Mamelonné à l'Est pour se verser dans la mer à Dahané dans le département de l'océan au Sud Cameroun<sup>33</sup>.

---

<sup>29</sup>Ibid.

<sup>30</sup>Etienne M. S. Mewassi A., "Contribution à l'étude de la mosaïque biogéomorphologique de la plaine alluviale du Nyong entre Ayos et Mbalmayo", mémoire de Master II en Géographie, Université de Yaoundé I, 2009-2010, pp.26-30.

<sup>31</sup>Ibid.

<sup>32</sup>E. Akamba T., "Exploitation forestière et dynamique du couvert végétal dans le Nyong et Mfoumou", mémoire de maîtrise en Géographie, Université de Yaoundé I, 2000, p.4.

<sup>33</sup>S. Neba, *Géographie moderne de la République du Cameroun*, New Jersey, Editions NEBA, CAMDEN, 1987, p.41.

Durant son parcours, en direction de l'océan atlantique, le fleuve Nyong reçoit quelques affluents tels que le Mfoumou, le So'ou et le Kélé<sup>34</sup>. Il est situé entre 2°48' - 4°32 Nord et 9°54' 13°30'Est. La pluviométrie du bassin du Nyong qui atteint 29.000 kilomètres carré varie entre 1.500 et 1.800 millimètres<sup>35</sup>. Selon l'Organisation des Droits de l'Homme et de la Protection de l'Environnement(O.D.H.P.E), le bassin du Nyong est le deuxième en importance du pays après celui de la Sanaga<sup>36</sup>. Il était navigable dans les années 1915 à 1940 d'Abong-Mbang à Mbalmayo. Mais, il ne l'est plus à cause de la présence des chutes à Makak près d'Eséka, et de la végétation de graminée qui s'est développée sur le lit du fleuve à Ayos et surtout à cause de la mouche tsé-tsé et de nombreux anophèles<sup>37</sup>. Pourquoi les eaux du Nyong sont-elles noires ?

L'eau du fleuve est de couleur noire. Cette couleur sombre est due à diverses sédimentations des racines de graminées ainsi qu'au fond des eaux du Nyong constituées de sables fins, de limons sableux et de limons argileux favorables à la végétation de graminées retrouvées<sup>38</sup>. La végétation du Nyong est essentiellement constituée d'*Echinocloa sp*<sup>39</sup>. Cette végétation parfois associée au *Polygonum lanigerium* occupe plus de la moitié du lit majeur du Nyong ceci tout au long de l'année<sup>40</sup>. La présence de graminée est favorable à la nidation des poissons et sert de refuge aux alevins<sup>41</sup>. La température moyenne de l'eau du fleuve oscille entre 20° et 24°c sans variation sensible d'une saison à l'autre. Cette végétation et cette température sont favorables au développement

---

<sup>34</sup>Le *Kanga* et le Nyong, <http://effa.unblog.fr>, consulté le 28 décembre 2015.

<sup>35</sup>D. Nguema & R.E. Brummett, "Les facteurs d'adaptation et d'implantation du poisson "kanga" *Heterotis niloticus* dans le Nyong, (Cameroun)", *Institut de Recherche Agricole pour le Développement* de Yaoundé, Unité de recherche agricole et halieutique de Foumban, 2010, p531

<sup>36</sup>Le *Kanga* et le Nyong, <http://effa.unblog.fr>, consulté le 28 décembre 2015.

<sup>37</sup>Entretien avec Etong, environ 55 ans, Surveillante générale à l'Hôpital Régionale Annexe d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>38</sup>Etienne M. S. Mewassi A., "Contribution à l'étude de...", pp.26-30.

<sup>39</sup>Ibid., p.57.

<sup>40</sup>Ibid.

<sup>41</sup>La végétation sert de refuge pour les alevins parce que le Nyong, étant habité par des prédateurs, ceux-ci pourraient consommer tous les alevins et empêcher le développement de certaines espèces de poissons.

de la faune aquatique et par conséquent aux activités économiques. Quelles sont donc les activités développées grâce à la présence du Nyong ?

## 2) Un fleuve propice au développement du poisson *Kanga*

La présence du fleuve Nyong a favorisé le développement de l'activité halieutique partout où passe ce fleuve. Avant l'introduction du *Kanga*, l'activité de pêche portait sur les espèces telles que : Le tilapia (*Oréochromis niloticus*), la carpe (*Cyprinus carpio*) appelé *salla* en langue locale, le poisson vipère (*Parachanna obscura*), le silure (*Clarias gariépinus*<sup>42</sup>). Mais, elle ne rapportait pas assez de gains, les pêcheurs n'étaient pas toujours satisfaits. C'est pourquoi ils ont jumelé à cette pêche l'activité agricole, cette pratique a persévéré jusqu'à nos jours<sup>43</sup>. A cette période, tout le monde était concerné par l'activité halieutique notamment : hommes, femmes, enfants. Les poissons étaient capturés à l'aide des techniques telles que : la pêche à l'hameçon, la pêche à l'épervier et la pêche à la nasse. Contrairement à la pêche du *Kanga* qui est saisonnière l'activité halieutique se pratiquait en toute saison<sup>44</sup>.

## B – Facteurs d'implantation du poisson *Kanga*

La présence du poisson *Heterotis niloticus* dans le fleuve Nyong est due à plusieurs agents d'origines différentes favorables à son développement. Il s'agit, entre autres des facteurs géographiques, physico-chimiques des eaux du Nyong et des facteurs biologiques du poisson qui s'adaptent facilement aux eaux de ce fleuve.

### 1) Les caractéristiques géographiques du Nyong

De l'arrondissement d'Atok dans le Haut-Nyong à Njobok dans le Nyong et Kélé, le fleuve Nyong montre que les zones d'inondations sont très

<sup>42</sup>D. Depierre et J. Vivien, "Unéréussite du service forestier...", p. 63.

<sup>43</sup>Entretien avec Sébastien Beyeme, 75ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 Septembre 2015.

<sup>44</sup> Entretien avec Sébastien Beyeme, 75ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 Septembre 2015.

favorables à la reproduction du *Kanga*<sup>45</sup>. Ainsi, il faut noter que le climat équatorial de transition qui règne dans l'arrondissement d'Ayos de par l'alternance entre les saisons sèches et les saisons de pluies permet au *Kanga* d'attendre les périodes de crue pour frayer<sup>46</sup>. Il faut également dire que les températures des eaux sont comprises entre 20° et 24°c sur chaque mètre de profondeur ne subissent pas de variations sensibles et sont favorables au développement des alevins d'*Heterotis niloticus* contrairement aux températures des zones soudaniennes (30° à 35°c) où il a été pris avant d'être introduit dans le Nyong<sup>47</sup>.

En dehors du climat et des températures des eaux du Nyong, la végétation est favorable à la nidification, à l'adaptation et au développement du *Kanga*. Cette végétation doit être suffisamment dense avec une profondeur définie. Cette flore de graminée appelée *echinocloa sp* a des racines serrées avec une capacité de rétention de boue. Ces racines permettent au *Kanga* de faire, des nids en périodes de crues afin d'empêcher un quelconque prédateur de s'y attaquer, et par conséquent d'interrompre le développement des alevins<sup>48</sup>. Il est nécessaire que les eaux du fleuve soient stables pour éviter que les frayères soient englouties d'eaux très grandes pour empêcher la reproduction. C'est pourquoi ce poisson attend les crues pour nidifier car pendant ces périodes, aucune pluie ne pourrait empêcher sa reproduction sinon il se reproduirait en toute saison<sup>49</sup>.

---

<sup>45</sup>D. Depierre et J.Vivien, "Une réussite du service...", p. 64.

<sup>46</sup> Le *Kanga* attend les périodes de crue pour éviter que les oscillations des eaux entre la saison sèche et la saison des pluies ne transportent ses œufs à la surface du lit du fleuve où ils ne pourraient se développer.

<sup>47</sup>D. Nguema & R.E. Brummett, "Les facteurs d'adaptation et...", p. 533.

<sup>48</sup>D. Depierre et J.Vivien, "Une réussite du service forestier...", p64.

<sup>49</sup>Ibid. p63.

**Photo 1** : une vue du fleuve Nyong à Ayos



Source : cliché, Suzanne Zita Mougou Mbiama, Ayos, le 28 novembre 2015

Cette photographie du fleuve Nyong a été prise à partir du pont sur le Nyong à Ayos, près de la station de la Camerounaise Des Eaux (CDE) de la localité. Elle présente les caractéristiques externes du fleuve à travers lesquelles sont observés le lit du fleuve et la végétation faite d'*Echinocloa sp*<sup>50</sup> qui est l'une des particularités de ce cours d'eau. Il est important de noter que cette végétation envahit le lit du fleuve. Cependant, qu'en est-il des facteurs écologiques ?

**2) Le Nyong : un fleuve aux atouts écologiques favorables à la multiplication du poisson *Kanga***

Le Nyong est constitué d'un biotope favorable à la croissance du poisson *Kanga*. En effet, sa surface d'inondation où sa profondeur ne dépasse guère 1,50 mètre, le Potentiel d'Hydrogène relativement bas et la végétation aquatique permettent le développement d'un important phytoplancton et zooplancton<sup>51</sup>. Pour ce qui est de la végétation, elle est propice à l'adaptation du *Kanga* car elle permet à cette espèce de poisson de construire des nids au niveau de ses racines

<sup>50</sup>Etienne M. S. Mewassi A., "Contribution à l'étude de...", p 57.

<sup>51</sup>Ibid.

enveloppées de boue pour frayer<sup>52</sup>. Cette végétation qui se développe sur le lit du fleuve, permet de stabiliser les œufs pondus en évitant que les courants marins ne les emportent ou qu'ils ne soient détruits soit par des pêcheurs, soit par d'autres poissons. Toutefois, il est important de souligner que la présence de cette graminée est très importante pour l'*Heterotis niloticus* car en dehors du fait qu'elle est favorable pour sa reproduction, elle lui sert de nourriture lorsqu'elle est en décomposition<sup>53</sup>.

D'autre part, le régime alimentaire du *Kanga* est varié et constitué outre de zooplancton dont il se nourrit durant les premiers mois, ses repas sont également constitués de détritus, de graines, d'insectes, de petits mollusques et d'éléments variés ramassés sur le fond du fleuve qu'il consomme dès sa maturité<sup>54</sup>. Ce régime alimentaire du *Kanga* permet de dire qu'il n'est pas un poisson prédateur comme l'*Hepsetus odoe*, l'*Hemichromis faciatus* ou le *Parophiocephalus obscurus*<sup>55</sup>. Il vit donc en harmonie avec les poissons tels que : le tilapia (*Oréochromis niloticus*), la carpe (*Cyprinus carpio*) appelé *salla* en langue locale, le poisson vipère (*Parachanna obscura*) ou le silure (*Clarias gariépinus*)<sup>56</sup>.

La faible teneur en oxygène des eaux du fleuve Nyong n'empêche pourtant pas le *Kanga* de s'adapter. Dans l'arrondissement d'Ayos, le courant du Nyong est très faible à cause de l'abondance de la flore aquatique qui s'y développe. Mais, l'*Heterotis niloticus* s'adapte et se développe grâce à son

---

<sup>52</sup> Moreau J., "Exposé synoptique des données biologiques sur *Heterotis niloticus*", (cuvier1829), in *FAO Synop.Pêches* n°131, 1982, p39.

<sup>53</sup> Ibid., p8.

<sup>54</sup> Depierre et Vivien, "Une réussite du service forestier...", p63.

<sup>55</sup> Pour plus d'information, lire Monentcham Monentcham SE., Alimentation et nutrition des juvéniles de *Heterotisliloticus* (*Arapaimidae, Teleostei*): premières estimations des besoins nutritionnels et valorisation des sous-produits végétaux. Thèse de doctorat. Facultés Universitaires Notre-Dame de la Paix, Namur, Belgique, 2009.

<sup>56</sup> D. Nguema & R.E. Brummett, "Les facteurs d'adaptation et...", p. 532.

double mode de respiration à savoir : branchiale et aérienne<sup>57</sup>. C'est cet ensemble de facteurs qui fait la particularité de la taille et du poids du *Kanga*.

Après l'analyse des facteurs d'adaptation de l'*Heterotis niloticus*, il se pose néanmoins la question de savoir d'où vient ce poisson, comment est-il arrivé dans le fleuve Nyong, quelles sont ses caractéristiques par rapport aux autres poissons vivant dans le même cours d'eau.

## **II- L'introduction, le développement et les caractéristiques du *Kanga* dans le Nyong**

Il est question dans cette partie de faire une analyse sur l'origine du poisson *Kanga* tout en montrant comment il se reproduit, de mener une étude descriptive du poisson *Heterotis Niloticus* et de donner sa valeur nutritive par rapport à d'autres aliments comme les viandes rouges.

### **A – Le *Kanga* : un poisson d'importation**

Il s'agit de montrer que ce poisson a été importé à travers la présentation des différentes hypothèses d'apparition du poisson *Heterotis niloticus* dans le Nyong, en donnant l'évolution de l'attribution de son nom et en faisant une analyse sur son extension dans le fleuve depuis son introduction dans le Nyong.

#### **1) Les hypothèses d'introduction du *Kanga* dans le Nyong**

L'histoire de l'introduction du poisson *Heterotis niloticus* dans le Nyong est controversée. Ainsi, deux hypothèses plausibles de son apparition dans le Nyong sont mises en évidence. La première est émise par la population locale et la seconde hypothèse est formulée par les agents de l'Inspection des Eaux, Forêts et Chasse de l'Est à Bertoua.

---

<sup>57</sup> Les pêcheurs et riverains de l'arrondissement d'Ayos ont remarqué que le *Kanga* remonte toujours en surface mais pas à la recherche d'insectes pour se nourrir car, à peine montée, il ne capture rien et replonge immédiatement dans l'eau.

En ce qui concerne la première hypothèse, le poisson *Kanga* serait venu du fleuve Nil d'où son nom *Heterotis niloticus*<sup>58</sup>. Il fut importé par un étudiant américain<sup>59</sup> dans le Lac Tchad, mais les conditions du cours d'eau n'étant pas propices pour le développement et l'élevage de l'espèce, il est testé à Abong-Mbang en 1957 dans des étangs piscicoles<sup>60</sup>. Il introduit les alevins dans les étangs près du Nyong à cause de la couleur de l'eau qui est semblable à celle du fleuve Nil. Lors d'une grande pluie, le niveau d'eau des étangs situés aux abords du fleuve Nyong s'éleva et entra en communication avec le Nyong, cela entraîna la migration des alevins dans le fleuve au cours des années 1960<sup>61</sup>. L'environnement du fleuve étant propice pour la survie des poissons, ils trouvèrent des nids de ponte et se reproduisirent rapidement. Le spécimen qui naît dans le Nyong a une forme plus développée, plus grande que celle de départ et commence à être pêché à partir de 1964 par des riverains curieux de découvrir ce poisson dont la morphologie, la taille et la couleur intriguaient la majorité des pêcheurs<sup>62</sup>.

Quant à la deuxième version, l'*Heterotis niloticus*, poisson bien connu de la zone soudanienne, a été capturé au Nord du Cameroun et introduit dans une station piscicole de Yaoundé au lieu dit Melen (Obili) en 1955 dans le but de développer la pisciculture dans la partie méridionale du territoire à partir de cette espèce<sup>63</sup>. C'est ainsi que des alevins de 20 à 30centimètres ont été introduits dans les étangs du service forestier notamment à Bertoua en 1957, ensuite à Abong-Mbang en 1958<sup>64</sup>. La même année, le service forestier avait introduit 20 alevins environ d'*Heterotis niloticus* dans le Nyong au niveau du pont d'Abong-

---

<sup>58</sup>Entretien avec Ava Joseph, environ 45 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>59</sup>Aucun de nos informateurs n'a pu donner le nom de l'étudiant en question ce qui rend cette hypothèse dubitable par rapport à la seconde.

<sup>60</sup>Entretien avec Ava Joseph, environ 45 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>61</sup>Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 Septembre 2015.

<sup>62</sup>Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 Septembre 2015.

<sup>63</sup>D. Depierre et J. Vivien, "Une réussite du service forestier...", p62.

<sup>64</sup>Ibid.

Mbang<sup>65</sup>. Cette vingtaine d'alevins s'est multipliée en une centaine qui a été déversée de façon accidentelle en 1961 dans le Nyong suite à la rupture de la digue d'un étang piscicole effleurant le fleuve<sup>66</sup>. Les alevins s'acclimatèrent aux eaux du Nyong qui ont été favorables à leur adaptation et à leur développement rapide. Car, en 1964 lorsque ces agents de l'Inspection des Eaux, Forêts et Chasse de Bertoua revinrent pour évaluer la réussite de leurs expériences sur l'*Heterotis niloticus*, ils constatèrent que les alevins s'étaient développés plus rapidement dans ce site par rapport aux autres sites tel Bertoua<sup>67</sup>. Poussé par les courants du fleuve, il apparait à Mbalmayo en 1965<sup>68</sup>. Pourtant, une question se pose : pourquoi la population riveraine choisit-elle de baptiser ce poisson *Kanga* ?

De ces deux hypothèses décrivant l'origine du *Kanga*, la plus probante est la deuxième car, elle complète et permet de comprendre les incohérences émises dans la première. En plus de cela, plusieurs auteurs affirment l'hypothèse selon laquelle ce poisson a été introduit dans le Nyong à l'aide des agents de l'Inspection des Eaux, Forêt et Chasse de Bertoua<sup>69</sup>.

Dès sa découverte par les riverains en 1964, l'*Heterotis niloticus* était appelé *Mbama*,<sup>70</sup> ceci à cause de sa ténacité lorsqu'il était pêché<sup>71</sup>. Mais, ce substantif a été modifié lors de la visite du ministre des Finances, du Plan et de l'Équipement National de l'État fédéral Victor Kanga dans les années 1970.

---

<sup>65</sup>Cette introduction a lieu sous la direction de M. Collet, responsable de l'Inspection des Eaux, Forêts et Chasses de l'Est.

<sup>66</sup>Depierre et Vivien, "Une réussite du service forestier...", p62.

<sup>67</sup> L'*Heterotis niloticus* s'est développé dans le Nyong de façon inattendue car elle se distingue de ceux introduits dans les autres étangs piscicoles par sa couleur sombre, sa taille pouvant atteindre 1mètre, son poids pouvant atteindre 10kilogrammes.

<sup>68</sup>Depierre et Vivien, "Une réussite du service forestier...", p62.

<sup>69</sup> Pour plus d'informations, lire : Monentcham Monentcham SE., "Alimentation et nutrition des juvéniles de *Heterotis niloticus* (Arapaimidae, Teleostei): premières estimations des besoins nutritionnels et valorisation des sous-produits végétaux"; D. Nguema & R.E. Brummett, *Les facteurs d'adaptation et d'implantation du poisson "kanga" Heterotis niloticus dans le Nyong*, etc.

<sup>70</sup> Expression en langue locale qui veut dire celui qui est plus fort, plus grand, difficile à vaincre ou à renverser. En bref, celui qui est craint car seul les pêcheurs curieux et courageux se lancèrent dans la pêche de ce poisson. Mais au fil du temps et vu les bénéfices qu'ils rapportaient, nombreux se sont lancés dans sa pêche.

<sup>71</sup>Entretien avec Jean Mveng, 55 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 02 septembre 2015.

Lors de cette tournée dans la localité pour évaluer l'évolution des travaux portant sur le développement des infrastructures notamment les travaux concernant le pont sur le Nyong, l'*Heterotis niloticus* ou *Mbama* lui avait été servi par les riverains<sup>72</sup>. Il apprécia alors la saveur de ce poisson qui lui avait également été offert en guise de présent par la population lors de son départ. Du fait que le ministre apprécia la saveur du poisson et l'accueillit comme présent amena alors les riverains à l'appeler désormais "Kanga victor"<sup>73</sup>. *Heterotis niloticus* dès lors est appelé "Kanga Victor" par les populations du Nyong et Mfoumou. Mais, cette appellation est par la suite modifiée dans les années 1980 par Dang Azombo Daniel député du parti unique l'Union Nationale Camerounaise (UNC), qui avait demandé aux populations locales d'appeler le poisson *Kanga* uniquement afin d'éviter certains malentendus entre les riverains et les populations bamiléké vivant dans la région. C'est ainsi que le prénom Victor disparut de l'appellation commune avec le temps<sup>74</sup>.

De ces deux hypothèses sur l'introduction du *Kanga* dans le Nyong, la plus convaincante est la deuxième car les informations recueillies au cours de nos recherches indiquent que cette espèce de poisson est localisée en Afrique dans les cours d'eau de la zone soudanienne. Dans les travaux de D. Depierre et J. Vivien, l'introduction de ce poisson prélevé dans les eaux du lac Tchad a d'abord été testée au Nord-Cameroun avant qu'il ne soit introduit dans un étang piscicole à Abong-Mbang sous l'initiative du responsable de l'Inspection des Eaux, Forêts et Chasses de Bertoua en 1958<sup>75</sup>.

Par ailleurs, le *Kanga* est baptisé tergal par les populations éwondo et bakoko car sa découverte dans ces régions coïncide avec l'arrivée de ce tissu

---

<sup>72</sup>Entretien avec Joseph Ava, environ 45 ans Conseiller municipal à la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>73</sup>Entretien avec Joseph Ava, environ 45 ans Conseiller municipal à la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>74</sup>Entretien avec Beyeme Sébastien, 76 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 Septembre 2015.

<sup>75</sup>D. Depierre et J. Vivien, "Une réussite du service forestier...", pp62-63.

dans ces régions et *Bambté* par les populations de Douala<sup>76</sup>. Que dire du développement de l'*Heteroti sniloticus* dans le Nyong ?

## 2) Le développement du poisson *Kanga* dans le Nyong

Les caractéristiques géographiques et écologiques des eaux du Nyong ont contribué favorablement au développement de l'*Heterotis niloticus*. Mais, il faut également noter la participation du poisson lui-même. Ainsi, concernant le mode de reproduction du *Kanga*, il faut dire qu'il attend les périodes de crue pour frayer. Mais comment fraye-t-il ?

Pour frayer, le poisson adulte construit un nid circulaire d'environ 1 mètre de diamètre et de 20 à 60 centimètre de profondeur. Le rebord du nid est un haut mur formé de morceaux de plantes, environ 15 à 20 centimètres d'épaisseur fermée à la surface de l'eau<sup>77</sup>. Le fond du nid est formé soit d'argile, soit de boue<sup>78</sup>. Ces nids sont protégés par les graminées qui se développent dans le Nyong. Après avoir construit le nid, la femelle dépose les œufs dans ces nids et le mâle à son tour vient déposer ses germes pour qu'il y ait fécondation<sup>79</sup>. Ces poissons frayent pendant deux périodes : la première période va du mois d'avril au mois de juin et la deuxième a lieu de septembre au mois de novembre<sup>80</sup>. Après avoir frayé, le *Kanga* pratique un trou dans un mur d'argile ou de boue, à travers lequel, les jeunes alevins quittent le nid 5 jours plus tard et sont gardés par le mâle<sup>81</sup>. Mais, dès que les eaux se retirent, la reproduction s'arrête car l'étiage s'installe<sup>82</sup>.

<sup>76</sup>Ibid.pp62-63.

<sup>77</sup>Ibid.

<sup>78</sup><http://www.google.com>, Cuvier, 1829, *Heterotisniloticus*, consulté le 28 décembre 2015.

<sup>79</sup>D. Nguema& R.E. Brummett, "Les facteurs d'adaptation et...", p. 535.

<sup>80</sup>Les informations recueillies auprès des pêcheurs et du chef de service de pêche de la délégation départementale du Nyong et Mfoumou monsieur Nga Valentin au cours de nos enquêtes ont permis de conclure que le *Kanga* se reproduit en deux périodes correspondant aux périodes de crues.

<sup>81</sup> Le mâle reste près du nid et des alevins pour empêcher les prédateurs de les attaquer.

<sup>82</sup> D. Nguema& R.E. Brummett, "Les facteurs d'adaptation et...", p. 535.

Le *Kanga* s'est étendu dans le Nyong grâce à son mode de reproduction, aux soins parentaux apportés à sa progéniture et à la présence d'une flore aquatique appropriée. Concernant le mode de reproduction et les soins parentaux, nous avons l'entretien des nids de ponte par le mâle car il veille sur ses œufs et alevins en chassant les espèces prédatrices. Pour ce qui est de la végétation aquatique, sa densité sur le lit du fleuve limite les courants d'eau pouvant emporter les œufs ainsi que la pression de prédation<sup>83</sup>. Après avoir présenté l'origine de l'*Heterotis niloticus* dans le Nyong et montrer comment il se reproduit et s'est répandu dans le Nyong, nous allons faire une étude sur les caractéristiques de ce poisson.

## **B – Les caractéristiques du poisson *Kanga***

L'*Heterotis niloticus* est une espèce qui a des caractéristiques presque semblables à celles des autres poissons. Il a un goût appétissant qui attire bon nombre de consommateurs. Mais, comment ce poisson se présente-t-il, a-t-il des éléments nutritionnels pour l'homme ?

### **1) Description du poisson *Kanga***

L'*Heterotis niloticus* est un poisson au corps allongé hydrodynamique comprimé et couvert de grandes écailles osseuses, épaisses à consistance cornée<sup>84</sup>. Ces écailles sont agencées en mosaïque sur tout le corps du poisson et rugueuses sur leur surface visible. Le *Kanga* a des nageoires verticales indépendantes au niveau de la nageoire dorsale et de la nageoire anale<sup>85</sup>. L'*Heterotis niloticus* a aussi une nageoire caudale et une nageoire pelvienne<sup>86</sup>.

De même, le *Kanga* a une tête courte et épaisse qui représente en général le 1/5 de la longueur du corps du poisson, sa bouche est moyenne et s'étend

---

<sup>83</sup>D. Nguema & R.E. Brummett, "Les facteurs d'adaptation et...", p. 535.

<sup>84</sup>Moreau J., "Exposé synoptique des...", p8.

<sup>85</sup>Ibid.

<sup>86</sup> Ibid.

jusqu'au bord antérieur de l'œil avec des lèvres épaisses<sup>87</sup>. Il a des dents coniques avec un museau court et arrondi et les yeux disposés de façon latérale. Il faut également noter que le *Kanga* dans le Nyong au niveau de l'arrondissement d'Ayos et ses environs est de couleur noire<sup>88</sup>. Mais, ces caractéristiques physiques ne sont pas suffisantes pour attirer bon nombre de curieux dans la localité c'est pourquoi il est nécessaire de faire l'analyse de son apport nutritif dans l'organisme humain.

**Photo 2: *Heterotis niloticus* (*Kanga*) du fleuve Nyong.**



Source : D. Nguema & R.E. Brummett, "Les facteurs d'adaptation et d'implantation du poisson "kanga" *Heterotis niloticus* dans le Nyong (Cameroun)", *IRAD*, de Yaoundé, Unité de recherche agricole et halieutique de Foumban, 2010, p. 533.

## 2) Valeur nutritionnelle de l'*Heterotis Niloticus*

L'*Heterotis niloticus* communément appelé *Kanga* par la population locale, est un poisson qui a un très bon goût et contient beaucoup d'éléments importants pour la nutrition des êtres humains<sup>89</sup>. C'est pourquoi il est important de présenter son apport nutritionnel lorsqu'il est frais et lorsqu'il est séché.

<sup>87</sup> Ibid.

<sup>88</sup>D. Nguema & R.E. Brummett, "Les facteurs d'adaptation et...", p. 535

<sup>89</sup>Interview du docteur Félicité Kamdem, cardiologue, diététicienne à l'Hôpital Général de Douala, émission télévisée Check Up sur Canal 2 international, présentée par Mireille Flore Maneh, avril 2016 à 14H50.

### a- Le poisson *Kanga* frais

La valeur nutritionnelle est présentée comme l'ensemble de vitamines et protéines dont le corps humain a besoin pour son bon développement, son bon fonctionnement et sa santé<sup>90</sup>. Ainsi, le *Kanga*, consommé frais est riche et apporte beaucoup d'éléments nutritifs à l'homme. En dehors du fait que la viande apporte des maladies dans l'organisme de l'homme, elle n'a pas assez d'éléments nutritifs comme le poisson. Le tableau ci-dessous compare les éléments nutritifs en eau, en protides et en lipides retrouvés dans le poisson *Heterotis niloticus* et dans une viande quand ils sont frais.

**Tableau n°1 : comparaison des éléments nutritifs contenus dans le poisson *Heterotis niloticus* frais<sup>91</sup> et *Potamochoerus porcus* frais (eau en pourcentage, protéines en grammes, lipides en grammes)<sup>92</sup>.**

Espèces étudiées	Eau	Protéines	Lipides
<i>Heterotis niloticus</i>	84	89	4,3
<i>Potamochoerus porcus</i>	41,3	45,9	2,3

**Sources :** J. Laure et al, Valeurs nutritionnelle des produits de la pêche conservés par le séchage, le fumage et le salage, ORSTOM, 1971 p.33 et M ; François, *Se nourrir en forêt claire africaine : approche écologique et nutritionnelle*, les presses agronomiques de Gembloux (Belgique), 1997. P116.

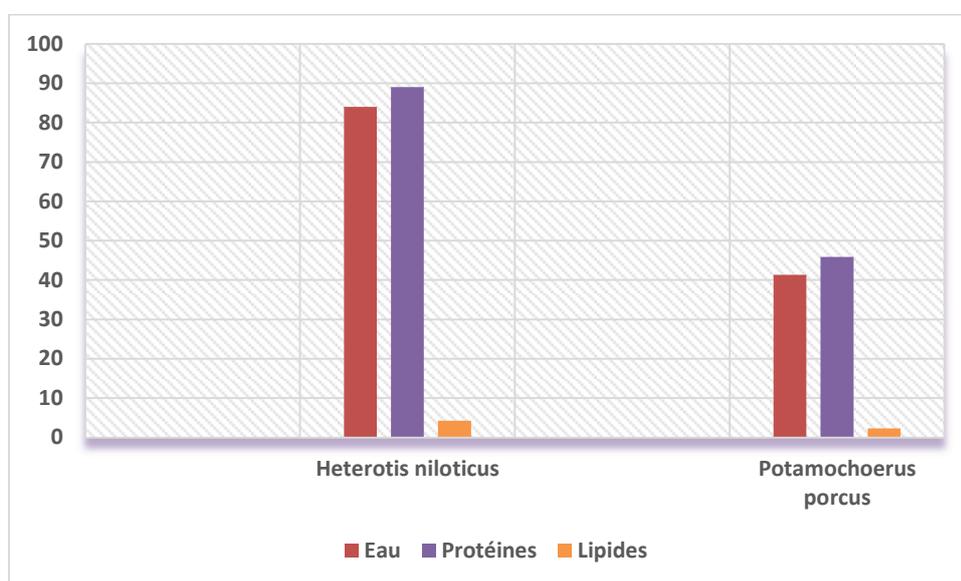
<sup>90</sup> Ibid.

<sup>91</sup>J. Laure et al, Valeurs nutritionnelle des produits de la pêche conservés par le séchage, le fumage et le salage, ORSTOM, 1971, p.33.

<sup>92</sup>M. François, *Se nourrir en forêt claire africaine : approche écologique et nutritionnelle*, Les presses agronomiques de Gembloux (Belgique), 1997, p116.

D'après ces données, on constate que le *Kanga* frais est riche en eau soit 84%, en protéines soit 89 grammes et en lipides soit 4,3 grammes par rapport au porc-épic frais qui n'a que 41,3% d'eau, 45,9 grammes de protéines et 2,3 grammes de lipides. Ce qui confirme bel et bien la valeur nutritive du poisson *Kanga* tel que relevé précédemment. Ces informations sont également représentées dans le graphique ci-dessous.

**Graphique 1 : Comparaison de valeur nutritive de l'*Heterotis niloticus* au *Potamochoerus porcus***



Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama.

Ce graphique présente la valeur nutritive du poisson *Kanga* par rapport à la viande de porc-épic. Les données de teneur en eau, en protéines et en lipides de chaque espèce représentées prouvent que le *Kanga* est plus riche en éléments nutritifs que la viande du porc-épic. Il est important de noter que l'eau est importante dans l'organisme de l'homme car le corps humain a besoin d'eau pour son hydratation<sup>93</sup>. Ces éléments sont des sels minéraux importants pour la

<sup>93</sup>Interview du docteur Félicité Kamdem, cardiologue, diététicienne à l'Hôpital Général de Douala, émission télévisée Check Up sur Canal 2 international, présentée par Mireille Flore Maneh, avril 2016 à 14H50 min.

santé de l'homme. Qu'en est-il de la valeur nutritionnelle du *Kanga* sous forme fumée comparé à la viande fumée ?

### **b- Le *Kanga* fumé**

Une étude comparative sur la teneur du *Kanga* frais et du porc-épic frais en eau, protéines et lipides dans le cadre de l'apport nutritionnel a été faite. Ainsi, il convient de comparer l'apport nutritionnel de ces aliments fumés.

**Tableau n°2 : Comparaison des éléments nutritifs contenus dans le poisson *Heterotis niloticus* fumé<sup>94</sup> et *Potamochoerus porcus* fumé (protéines en grammes, lipides en grammes)<sup>95</sup>.**

<b>Espèces étudiées</b>	<b>Protéines</b>	<b>Lipides</b>
<i>Heterotis niloticus</i>	6,9	17,2
<i>Potamochoerus porcus</i>	1,9	1,4

Sources : Laure et al, *Valeurs nutritionnelle des produits...*, p116.

Les indications du tableau n°2 permettent de relever que, bien que les deux aliments soient pauvres en eau, le *Kanga* même séché, est plus nutritif que le porc-épic. Nous avons par exemple sa teneur en protéines qui est de 6,9 grammes contrairement à la viande du porc-épic qui a une teneur de 1,9 gramme. En prenant également la teneur en lipides du poisson *Kanga* séché, il en ressort qu'il est plus riche que la viande du porc-épic avec 17,2 grammes pour le poisson contre 1,4 gramme pour cette viande.

Cette étude comparative nous permet de comprendre que le poisson est plus riche en éléments nutritifs que la viande et parfois complète les éléments que la viande ne contient pas. Ce qui confirme à nouveau la valeur nutritive de ce poisson comme relevé plus haut, c'est pourquoi la demande en poisson est

<sup>94</sup>J. Laure et al, *Valeurs nutritionnelle des produits de...*,p.33

<sup>95</sup>M. François, *Se nourrir en forêt claire africaine...*, p116.

forte. Mais le problème posé est la production de poisson au Cameroun qui est plus faible que sa demande. Ceci a amené les populations à se lancer dans la pêche artisanale afin d'essayer de combler ce manque.

En somme, le Nyong est le deuxième fleuve le plus long après la Sanaga avec une longueur de 850 kilomètre environ<sup>96</sup>. Il prend sa source dans le Haut-

Nyong à Abong-Mbang dans le plateau de Mamelonné pour se jeter à Dehané à 50 kilomètre de la mer dans le bassin de l'Atlantique. Ses principaux affluents sont : le Mfoumou, le So'o et le Kélé. Ce fleuve est présenté comme le cadre propice pour le développement du poisson *Heterotis Niliticus* grâce à ses caractéristiques notamment une eau peu oxygénée riche en phytoplancton, zooplancton qui constituent un biotope favorable pour le *Kanga*<sup>97</sup>. L'apparition de ce poisson dans le Nyong est controversée. Mais, la plus probante est son introduction dans ce fleuve par les agents de l'Inspection des Eaux, Forêts et Chasse de Bertoua dans les années 1950<sup>98</sup>. Ce poisson de couleur sombre, est également riche en protide et lipide avec des techniques de pêche peu différentes de celles des autres poissons ainsi que des modes de conservation et de cuisson très particuliers.

---

<sup>96</sup>S. Neba, *Géographie moderne de la République du Cameroun*, New Jersey, Editions NEBA, CAMDEN, 1987, p.41.

<sup>97</sup>Depierre et Vivien, "Une réussite du service forestier...", p.63.

<sup>98</sup> Ibid., p62.

**CHAPITRE II : TECHNIQUES DE PECHE, MODES DE  
CUISSON ET DE CONSERVATION DU *KANGA***

La pêche est une activité économique importante mais, elle ne satisfait pas la population car la demande de cette variété de poisson est plus forte que sa production. Pour essayer d'équilibrer la demande et la production, les hommes se sont lancés à la pêche artisanale<sup>99</sup> pour pouvoir subvenir aux besoins de leurs familles. C'est ainsi que dans l'arrondissement d'Ayos la pêche est une activité importante notamment la pêche du poisson *Heterotis niloticus*. Il sera question dans ce chapitre de montrer comment la pêche de ce poisson est organisée tout en présentant le matériel utilisé par les pêcheurs, ainsi que les techniques de capture de ce poisson. Ensuite, nous allons présenter les modes de cuisson du *Kanga* les plus appréciés dans la localité ainsi que les différentes pratiques de conservations de ce poisson.

### **I- Organisation et techniques de pêche du *Kanga***

Cette partie présente l'organisation de la pêche du poisson *Heterotis niloticus* et les différentes techniques y afférentes.

#### **A – L'organisation de l'activité et outils de capture du *Kanga***

Comment s'organise cette activité ? Se pratique-t-elle de façon individuelle ou collective ? Est-elle ouverte à tous ceux qui désirent la pratiquer ? Quel est le matériel utilisé ?

##### **1) L'activité de pêche du *Kanga***

La pêche du poisson *Heterotis niloticus* dans l'arrondissement d'Ayos est artisanale. La pêche artisanale regroupe les artisans pêcheurs ayant mis leurs moyens financiers pour acquérir du matériel et la rémunération est faite après chaque exercice de pêche<sup>100</sup>. Dans l'arrondissement d'Ayos, cette pêche se fait de façon individuelle car c'est une affaire de famille. La pêche n'est organisée ni en coopérative, ni en patronat, ni en association pourtant vers les années 1980,

<sup>99</sup>L'expression pêche artisanale a été définie plus haut.

<sup>100</sup>Constantin J. EKE, "La pêche artisanale dans le département de l'Océan : groupes humains et enjeux économiques", Université de Yaoundé I, Décembre 1998, mémoire soutenu en vue de l'obtention du diplôme de maîtrise en géographie, p.3.

on a connu une association de pêcheurs dont les membres avaient des rencontres hebdomadaires. Cette association n'existe plus à cause de la mauvaise foi des pêcheurs<sup>101</sup>. Chaque pêcheur se lance dans l'activité avec pour but de subvenir aux besoins de sa famille, les bénéfices obtenus sont directement épuisés avec la conviction de se faire de nouveaux bénéfices le lendemain. La pêche de ce poisson est quotidienne, mais en fonction des saisons, car les périodes de crues du fleuve Nyong sont les plus favorables. Ces périodes influencées par le climat vont de la fin du mois de mars au début du mois d'avril pour la première période. La seconde période va de mi-septembre à la fin du mois de décembre<sup>102</sup>. En dehors de ces périodes, l'activité est mise en suspend au profit des travaux champêtres car il n'y a plus vraiment de pêcheurs professionnels dans la localité<sup>103</sup>. Il faut noter que la pêche de ce poisson demande le respect de certaines conditions.

La pêche du poisson *Heterotis niloticus* est ouverte à tout le monde, mais, pour la pratiquer, le pêcheur doit remplir certaines conditions notamment : avoir un âge raisonnable, savoir nager, savoir manipuler une pagaïe, être résistant, être de sexe masculin.

Parlant d'âge raisonnable, il s'agit pour le pêcheur d'être âgé de 12 ans ou 15 ans pour le jeune homme qui veut se livrer à cette activité car à cet âge, il est capable de distinguer le bien du mal, capable de savoir faire des choix sur ce qui est bon et ce qui ne l'est pas. Avant cet âge, le jeune peut accompagner un pêcheur expérimenté dans l'activité<sup>104</sup>.

Le pêcheur doit savoir nager car si le filet de pêche se coince à un obstacle pouvant être les racines des graminées qui se développent dans le lit du fleuve, celui-ci doit être capable de plonger pour sortir le filet de cet obstacle et faire

---

<sup>101</sup>Entretien avec Jean Mveng, 55 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 02 septembre 2015 à 08h30.

<sup>102</sup>J. Moreau, "Exposé synoptique des...", p.10.

<sup>103</sup>Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>104</sup>Entretien avec Jean Mveng, 55 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 02 septembre 2015.

avancer la pêche. Il doit aussi savoir nager pour éviter de se noyer au cas où la pirogue venait à se renverser<sup>105</sup>.

Pour mieux pratiquer l'activité, le pêcheur doit également savoir manipuler la pagaïe et être endurant pour faire avancer la pirogue ou diriger la pirogue dans le fleuve. La pêche du poisson *Heterotis Niloticus* demande beaucoup de force et de résistance pour empêcher le poisson de s'enfuir, car pour se défendre, il s'agite beaucoup.

En ce qui concerne le sexe, la pêche de ce poisson dans la localité est réservée aux hommes. La femme peut pêcher les autres types de poissons mais pas le *Kanga*. Dans le cadre de cette pêche, elle peut servir de main d'œuvre dans l'activité, mais la capture du poisson est réservée à l'homme.

Pour pêcher le *Kanga*, il faut savoir nager, avoir un âge raisonnable, être de sexe masculin parce que seuls les hommes peuvent pêcher le *Kanga* et même les étrangers. En ce qui concerne les femmes, au départ pour prendre les jeunes *Kanga*, elles pratiquaient cette activité. Mais, aujourd'hui, elles ne peuvent plus le pêcher parce que pour l'attraper, il faut beaucoup de force et la loi ne veut pas que les jeunes poissons soient pêchés. Donc, elles peuvent pêcher les autres espèces de poissons comme les carpes, les silures, pas le *Kanga*. Il peut arriver que ma femme m'accompagne pêcher. Dans ce cas, elle m'aide seulement avec les petites tâches<sup>106</sup>.

En dehors de ces conditions, nous avons le permis de pêche et les taxes de production car la règle générale veut que tout pêcheur exerçant dans les eaux camerounaises se munisse de ce permis<sup>107</sup>. Ce permis et ces taxes avaient été introduits au début des années 1990<sup>108</sup>. Pour mieux surveiller cette

<sup>105</sup>Entretien avec Alain Minkonda, 57ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 02 septembre 2015.

<sup>106</sup>Entretien avec Nicolas Mbida, 65 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 03 septembre 2015.

<sup>107</sup>Constantin J. EKE, "La pêche artisanale dans le...", p 84.

<sup>108</sup> Archives Nationales de Yaoundé (ANY), articles 120, 121, 122 de la loi n° 94-01 du 20 janvier 1994 portant régime des forêts, de la faune et de la pêche, pp. 026-027.

règlementation, un service de contrôle a été mis sur pied. Il s'agit du service de pêche de la délégation départementale du MINEPIA, département du Nyong et Mfoumou<sup>109</sup>. Le permis de pêche était payé auprès du vétérinaire du service de pêche au prix de 6000 francs CFA l'année. Les taxes de production quant à elles, étaient payées en fonction du nombre de poisson pêchés ou du nombre de tas de poisson auprès du service de pêche de la délégation d'arrondissement du ministère de la faune et forêt<sup>110</sup>. Mais, au cours de notre enquête, nous avons constaté que cette réglementation n'est pas de rigueur car aucun pêcheur n'a pu nous présenter son permis de pêche.

La pêche du poisson *Heterotis Niloticus* demande le respect de ces conditions et présente un caractère discriminatoire envers les femmes et les enfants âgés de moins de 12ans. Mais que faut-il utiliser pour bien mener cette activité ?

## 2) Le matériel de pêche

La pêche du poisson *Heterotis niloticus* demande l'usage du même matériel utilisé dans la pêche des autres poissons d'eau douce. Nous avons comme matériel : des appâts le filet, la pirogue, la nasse.

Les appâts sont indispensables car ils permettent de capturer le poisson en l'attirant vers soi. Il existe plusieurs types d'appâts notamment : des vers de terre, de la viande, du pain, des pommes de terre, des insectes, etc. Dans la pêche du poisson *Heterotis niloticus*, les appâts utilisés sont du pain, les excréments de bœuf, des pommes de terre ou les restes de repas<sup>111</sup>.

En ce qui concerne le filet, la pêche du poisson *Heterotis niloticus* demande un filet à plomb bien solide avec de grandes mailles notamment (filet à 6doigts). Ce matériel est utilisé sur une pirogue monoxyde permettant le

<sup>109</sup> Voir annexe 2, p128.

<sup>110</sup> Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>111</sup> Entretien avec Pierre Elanga, 40 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

déplacement du pêcheur<sup>112</sup>. Mais, dans le cadre de la pêche du *Kanga*, deux types de filets sont utilisés selon le choix du pêcheur. Nous avons entre autres, le petit filet appelé par les pêcheurs de l'arrondissement d'Ayos "filet à épervier" pour la pêche à l'épervier et le grand filet à flotteurs ceci pour un autre type de pêche appelé "pêche par piégeage"<sup>113</sup>. Ces formes de pêche seront décrites dans la suite du texte. La pirogue est indispensable pour la pêche au filet car elle permet au pêcheur de se déplacer et d'accéder au lit du fleuve.

S'agissant de la nasse, elle sert à capturer différentes espèces de poissons, elle se fabrique avec des grillages de plusieurs tailles variant entre 18 centimètres et 30 centimètres de longueur pour les poissons pesant entre 110 grammes et 420 grammes<sup>114</sup>. La nasse se fait avec des mailles à dimensions variables soit 12/13 millimètres pour les nasses faites à base d'un grillage plastifié et 25 millimètres pour les nasses faites à partir d'un grillage en métal. Il existe plusieurs types de nasse : Les nasses classiques de 65 centimètres à 1 mètre avec une maille de 12/13 millimètres s'utilisent pour pêcher les goujons, gardons, etc. Les nasses à deux entrées s'utilisent pour la pêche en eau dormante. Avec deux entrées, le pêcheur multiplie ses chances de prise. Les grandes nasses permettent des captures plus nombreuses et sont destinées à des poissons plus gros<sup>115</sup>. Dans l'arrondissement d'Ayos, les nasses sont fabriquées par les pêcheurs à l'aide de bambous de raphia. Ils mesurent environ 1,5 mètre et ont la forme d'une hotte. Les mailles des nasses doivent être larges soit 25 millimètres pour éviter de capturer les alevins<sup>116</sup>.

<sup>112</sup>Moreau J., "Exposé synoptique des...", p 34.

<sup>113</sup>Entretien avec Jean Mveng, 55 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 02 septembre 2015.

<sup>114</sup><http://www.google.com>, la pêche, nasse, consulté le 10 octobre 2015.

<sup>115</sup>Moreau J., "Exposé synoptique des...", p. 37.

<sup>116</sup><http://www.google.com>, la pêche, nasse, consulté le 10 octobre 2015.

<sup>116</sup>Entretien avec Jean Mveng, 55 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 02 septembre 2015.

**Photo 3:** Une femme fabriquant des nasses



Source : cliché [www.capturedel'heterotisniloticusepervier.com](http://www.capturedel'heterotisniloticusepervier.com), consulté le 01 juillet 2016.

La nasse doit avoir deux entrées, une grande permettant l'entrée des poissons et une autre très petite pour empêcher le poisson de s'enfuir.

## **B – Les différentes techniques de pêche du *Kanga***

Selon Nedelec C., "plusieurs techniques sont employées par les pêcheurs, et celles-ci ne concernent pas toutes les mêmes types de poissons"<sup>117</sup>. Ainsi, nous allons présenter les différentes techniques de capture du poisson *Heterotis niloticus* notamment la pêche à l'épervier, le piégeage et la pêche à la nasse.

### **1) La pêche à l'épervier**

La pêche du poisson *Heterotis niloticus* dans les années 1964-1978, se faisait uniquement avec des bâtons, la matraque. Le pêcheur pour le capturer se jetait dans l'eau avec une matraque ou un bâton, localisait la zone où il y avait des oscillations pour s'y rendre, attrapait le poisson et l'assommait au niveau de la tête pour qu'il meure. Ceci parce que ce poisson, de par sa taille, sa couleur, sa force de défense faisait peur aux pêcheurs<sup>118</sup>. Au fil du temps, la pêche de ce poisson va évoluer et va se faire comme celle des autres poissons, c'est ainsi que

<sup>117</sup> C. Nedelec, *Définition et classification des catégories d'engins de pêche*, Rome, FAO, Document techniques de pêche, 1982, p.23.

<sup>118</sup>Entretien avec Mveng Beyeme, 63 ans pêcheur de poisson *Heterotis niloticus* dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

le pêcheur a commencé à le capturer à l'aide des filets. La pêche au filet se fait de deux manières notamment la pêche à l'épervier et la pêche par piégeage. En ce qui concerne la pêche à l'épervier, elle se fait de façon individuelle et se pratique généralement dans les eaux profondes. Pour cette technique, le pêcheur doit éviter de porter des vêtements ayant des boutons pour éliminer le risque d'être entraîné dans l'eau par le filet à épervier<sup>119</sup>.

**Photo 4:** Un aperçu de la pêche du Kanga à l'épervier sur le Nyong



Source : cliché [www.capturedel'heterotisniloticusepervier.com](http://www.capturedel'heterotisniloticusepervier.com), consulté le 01 juillet 2016.

Pour cette technique à l'épervier, le pêcheur doit se tenir debout sur la pirogue monoxyle et repérer le poisson à travers les oscillations dans l'eau, ensuite il lance à la main le filet de façon circulaire dans la zone où le poisson a été localisé. Le filet doit être bien ouvert en tombant dans l'eau puis, il doit ramener le filet à épervier en tirant sur la corde de ramassage car le plomb intégré au bout du filet permet que le filet se referme en englobant le poisson. Le poisson pris dans le filet, reste dans un espace où il ne pourra pas s'échapper et remonte sur la rive avec l'aide de son frère, de son fils ou d'un autre pêcheur qui tient la pagaie pour déplacer la pirogue. Une fois revenu à la rive, le pêcheur

<sup>119</sup><http://www.google.com>, la pêche à épervier, consulté le 10 octobre 2015.

débarrasse le filet des poissons et doit nettoyer son filet. Dans ce nettoyage, le pêcheur doit enlever les débris qui se sont accrochés au filet pendant la pêche, il doit par la suite faire sécher son filet et bien le ranger afin qu'il soit prêt pour la prochaine capture de poisson. Cette technique permet d'attraper des poissons adultes, de gros poissons.

## 2) Le piégeage

En ce qui concerne la pêche par piégeage, le pêcheur a également besoin d'une pirogue monoxyle et d'un grand filet à flotteur. Le filet doit être ouvert d'un côté et fermé de l'autre afin d'empêcher les poissons de s'échapper.

La pêche par piégeage contrairement à l'épervier ne se fait pas par une personne seule. Le pêcheur, dans cette technique, a besoin d'être assisté par quatre à six personnes pour pouvoir piéger le poisson. Cette pêche consiste à localiser la zone où sont cachés les poissons afin d'aménager l'endroit, il s'agit de faire un "syndicat"<sup>120</sup>. Le pêcheur le fait parce que selon lui, l'*Heterotis niloticus* est un poisson qui aime la propreté<sup>121</sup>. La zone est rendue propre parce que le fleuve est encombré par une végétation aquatique. Après avoir fait le "syndicat", le pêcheur doit jeter le filet et les appâts pour attirer le poisson. Ses assistants et lui vont se tenir à chaque angle du filet sur une pirogue et attendre que le poisson s'y rende si l'endroit aménagé est profond. Les poissons attirés par la propreté et les appâts vont entrer dans le filet, parce que le poisson *Heterotis niloticus* est lourd.

La présence du poisson dans le filet est ressentie par la traction du filet dans l'eau. Lorsque le pêcheur constate la présence des poissons dans le filet, lui et ses assistants le referment et le remontent à la surface. Toutefois, le pêcheur doit éviter de les tuer car certains clients et beaucoup plus les revendeurs

---

<sup>120</sup>Le "syndicat" consiste à dégager la zone localisée pour capturer le poisson de cette végétation. Ce qui entraîne la migration des poissons vers les coins touffus de cette végétation. Il permet de capturer un maximum de poisson pendant leur migration.

<sup>121</sup>Entretien avec Mveng Beyeme, 63 ans, pêcheur de poisson *Heterotis niloticus* dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

préfèrent les acheter vivants<sup>122</sup>. Le poisson *Heterotis niloticus* est un poisson calme mais agressif lorsqu'il se sent en danger pour se défendre, le pêcheur qui a capturé 5 à 10 poissons les assomme légèrement à l'aide d'un gourdin pour sa sécurité. La pêche par piégeage contrairement à la pêche à l'épervier est plus productive car elle permet d'attraper un plus grand nombre de poissons<sup>123</sup>.

### 3) La capture par la nasse

La pêche à la nasse est une technique peu utilisée par rapport aux différentes techniques de capture par le filet. Au début de l'activité de pêche d'*Heterotis niloticus*, dans les années 1960, la capture par la nasse se faisait en fin de saison sèche à l'aide des paniers à mailles fines utilisés pour "ratisser" le fond des mares résiduelles<sup>124</sup>. Cette pêche était pratiquée par les femmes et les enfants. Elle concernait surtout la capture de jeunes poissons<sup>125</sup>. Pour capturer le poisson à l'aide de nasse, le pêcheur introduit des appâts pouvant être du pain, des excréments de bœuf ou des restes de repas car selon les pêcheurs, le poisson *Heterotis niloticus* est omnivore car il mange un peu de tout<sup>126</sup>. Après avoir mis ces appâts dans la nasse, il l'introduit dans le fleuve tout en restant prudent sur la rive. La nasse introduite dans le fleuve, le pêcheur patiente quelques heures avant de la retirer de l'eau<sup>127</sup>. Le pêcheur ramasse alors tous les poissons qui s'y sont introduits, nettoie la nasse, la fait sécher avant toute nouvelle utilisation. La pêche par la nasse n'est pas aussi rentable que la pêche par le filet car elle demande trop de temps et ne capture en moyenne que 3 à 6 poissons par nasse. Le nombre de poisson capturé dépend de la taille ou de la grosseur des poissons

<sup>122</sup>Entretien avec Marie Ebogo, 56 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>123</sup>Entretien avec Mveng Beyeme, 63 ans, pêcheur de poisson *Heterotis niloticus* dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015. Plusieurs autres pêcheurs ont approuvé l'opinion de cet informateur, car la pêche par piégeage leur permet d'avoir un meilleur rendement.

<sup>124</sup>Moreau J., "Exposé synoptique des...", p 34.

<sup>125</sup> Ibid. p 38.

<sup>126</sup>Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015. Lire également Monentcham Monentcham SE., "Alimentation et nutrition des juvéniles de *Heterotis niloticus* (*Arapaimidae*, *Teleostei*): premières estimations des besoins nutritionnels et valorisation des sous-produits végétaux, pour plus d'informations.

<sup>127</sup>Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

qui s'y sont introduits<sup>128</sup>. Le poisson entre également dans la nasse en fonction des courants du fleuve<sup>129</sup>.

**Photo 5** : Un pêcheur et sa famille s'appêtant pour la capture à la nasse du Kanga



Source : cliché [www.capturedel'heterotisniloticusepervier.com](http://www.capturedel'heterotisniloticusepervier.com), consulté le 01 juillet 2016.

Les techniques de pêche du poisson *Kanga* (*Heterotis niloticus*) dans l'arrondissement d'Ayos présentent un caractère archaïque, rudimentaire. A quoi est destiné le poisson ainsi capturé ?

## **II- Modes de cuisson et de conservation du Kanga**

Il existe plusieurs modes de cuisson du poisson *Heterotis niloticus* dans la localité d'Ayos. Du fait que ce poisson est plus demandé lorsqu'il est frais, que faut-il faire pour éviter qu'il soit décomposé ?

### **A – Les modes de cuisson**

Le poisson *Heterotis Niloticus* peut être consommé sous diverses formes. Nous avons ainsi comme modes de cuisson : la cuisson dans la sauce ou vapeur, la cuisson dans le met de *ndomba*, la cuisson à la braise. Avant la cuisson, il faut

<sup>128</sup>Entretien avec Nicolas Mbida, 65 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 03 septembre 2015.

<sup>129</sup>Entretien avec Jean Mveng, 55 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 02 septembre 2015.

bien nettoyer le poisson, le dégager de ses écailles, des organes supra branchiales<sup>130</sup> situés au niveau de la cavité buccale, des intestins. Eviter de se débarrasser de ses nageoires, ses branchies et son gésier car ils ont un goût agréable et sont riches en éléments nutritifs.

### 1) La cuisson à la vapeur

En ce qui concerne la cuisson à la vapeur ou dans la sauce, elle nécessite pour un poisson frais bien nettoyé, des épices tels que le *medjom* étalés au fond de la marmite avant de déposer les morceaux de poisson découpés, l'*essang*, les *messepe*, l'*ossim*, un quart de litre d'huile rouge, un oignon découpé, deux fruits de tomate fraîches afin que la sauce soit un peu épaisse, du sel et du piment. Tout ceci est introduit dans la marmite à terre avant de la porter au feu. La cuisson se fait pendant 45minutes environ<sup>131</sup>.

**Photo 6:** Marmite de Kanga avant la cuisson à la vapeur



Source : Cliché, Suzanne Zita Mougou Mbiama, le 28 mai 2016 à Yaoundé.

<sup>130</sup> Organes permettant au *Kanga* de respirer de l'air lorsqu'il est à la surface de l'eau car il a deux modes respiratoires : aérien par l'organe supra branchial et aquatique par les branchies.

<sup>131</sup>Entretien avec Régine Ekeme, 46 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 30 juin 2015.

**Photo 7:** Plat de Kanga après la cuisson à la vapeur



Source : Cliché, Suzanne Zita Mougou Mbiama, le 28 mai 2016 à Yaoundé.

Il faut éviter de verser assez d'eau dans la marmite pour que le met ne met ne se transforme pas en un bouillon de poisson d'eau douce. Qu'en est-il du *Kanga* braisé ?

## 2) Le *Kanga* braisé

Pour ce qui est de la cuisson à la braise, nous avons besoin du poisson frais déjà nettoyé, du poivre blanc, de l'ail, des oignons du *ding* tous écrasés sur la pierre et mélangés dans un même bocal. Nous avons également besoin du persil, du céleri, des oignons verts communément appelé poireau, du piment, de l'huile végétale raffinée et du sel. Pour la cuisson, le poisson est assaisonné par la pâte obtenue après avoir écrasé ces épices et du sel, par la suite il est imbibé d'huile végétale avant d'être déposé sur un grillage bien propre au-dessus de la

braise et oint avec cette huile végétale. La cuisson se fait pendant 45min pour que le poisson soit bien cuit<sup>132</sup>.

**Photo 8:** Deux morceaux de *Kanga* après la cuisson à la braise



Source : cliché Suzanne Zita Mougou Mbiama, le 02 juillet 2016 à Yaoundé

Après avoir décrit le mode de cuisson à la braise et présenté le *Kanga* braisé, nous allons passer à un autre mode de cuisson de ce poisson : la cuisson à l'étouffé.

### 3) Le " *Ndomba* " de *Kanga*

La cuisson dans le *ndomba* quant à elle peut se faire sous deux formes notamment : dans une casserole ou sur la braise. Pour la préparation, nous avons besoin d'un poisson frais déjà nettoyé, des feuilles de bananier bien nettoyées dans lesquelles seront étalées les feuilles de *medjom* avant de déposer les

---

<sup>132</sup>Entretien avec Martine Nkolo, 54 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 30 juin 2015.

morceaux de poisson. Nous avons aussi besoin des feuilles de *medjom*, le *messeb*, l'*ossim*, un oignon trois tomates fraîches, du sel et de deux piments. Ce mélange est fait sous forme de mets dans les feuilles de bananier bien attachées et introduits dans la marmite déjà placée au feu et contenant un litre d'eau pour ce qui est du *ndomba* dans la marmite et a une durée de 45minutrs. Quant à la cuisson sur la braise, nous n'avons pas besoin des fruits de tomates. Après avoir mélangé nos condiments dans les feuilles de bananier sous forme de mets, nous les déposons directement sur la braise. La cuisson se fait pendant une durée de deux heures<sup>133</sup>. Pour conserver la fraîcheur de ce poisson, la population a adopté plusieurs modes de conservation.

**Photo 9** : "*Ndomba*" de Kangafait dans une casserole avant d'être servi



Source : Cliché, Suzanne Zita Mougou Mbiama, le 28 mai 2016 à Yaoundé.

---

<sup>133</sup>Entretien avec Martine Nkolo, 54 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 30 juin 2015.

**Photo 10:** "Ndomba" de Kangafait dans une casserole et prêt pour la dégustation.



Source : Cliché, Suzanne Zita Mougou Mbiama, le 28 mai 2016 à Yaoundé

Ces différents mets sont appétissants et riches en éléments nutritionnels comme il a été signalé plus haut. La tête de kanga et son gésier sont des parties de ce poisson qui doivent figurer dans le plat du chef de famille<sup>134</sup>. Quelles sont les techniques de conservation de ce poisson dans la localité ?

## **B – Les techniques de conservation**

Il existe plusieurs modes de conservation du poisson *Heterotis Niloticus* notamment fumé, grillé, gelé.

### **1) La congélation**

Elle consiste à retirer uniquement les organes supra branchiaux de la tête du poisson, au niveau de la cavité buccale et ensuite le conserver au frais dans

<sup>134</sup>Entretien avec Martine Nkolo, 54 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 30 juin 2015.

un réfrigérateur. Ce mode de conservation est risqué parce qu'il pourrait avoir des coupures d'électricité et le gel modifie le goût naturel de ce poisson<sup>135</sup>. C'est pourquoi certains préfèrent le conserver fumé.

## 2) Le fumage

Pour ce qui est de la conservation par fumage, le poisson peut être nettoyé ou pas, ceci dépend de la commande d'un client ou du commerçant. Il est déposé sur des claies de fumage en dessous duquel brûle un feu intense, dont les flammes ne touchent pas le poisson. Il peut aussi se faire sur un four à charbon contenant des braises bien rouges et chaudes. La chaleur excessive qui se dégage de la combustion utilisée doit bien chauffer le poisson afin de l'assécher totalement de son eau.

Le poisson couvert passe la nuit sur le four ou sur les claies de fumage pour un meilleur résultat. Le processus peut durer d'un jour à trois selon la quantité de poissons à fumer. Le poisson et la combustion sont contrôlés de façon permanente. Le poisson est retourné de temps en temps dans le but de fumer les deux côtés. Les éléments dégagés par la combustion noircissent le poisson parce qu'elle peut durer toute la nuit. Le poisson, fumé, est retiré du four ou des claies de fumage. Selon Joseph Laure,

"la technique de fumage comporte deux étapes :

- Le pré-séchage : les poissons sont disposés et rangés verticalement sur les grilles de claie, la tête en bas, parfois séparés par des baguettes de bois. La chaleur entretenue supérieure à 90° peut durer jusqu'à six à sept heures. Le poisson laisse couler un jus noir et perd 1/3 de son poids.
- Le fumage proprement dit : dans les conditions normales avec un combustible adéquat et suffisant, il dure de vingt-quatre à soixante-douze

---

<sup>135</sup>Entretien avec Régine Ekeme, 46 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 30 juin 2015.

heures en fonction des espèces à fumer ; sur les claies, on doit veiller au changement fréquent de la position des poissons afin de soumettre le poisson entier à l'action de la fumée. Le poisson ainsi fumé perd près de 70% de son poids et peut ainsi se conserver de un à deux mois, ce qui permet sa distribution à l'intérieur du pays"<sup>136</sup>.

En ce qui concerne la durée du fumage du *Kanga*, il peut se faire pendant vingt-quatre ou quarante huit heures afin de le dessécher complètement. Mais le fumage de ce poisson se fait dans les mêmes conditions que celui des autres poissons<sup>137</sup>. Comment se fait la conservation par grillade ?

### 3) Les grillades

En ce qui concerne la conservation par grillade, nous devons d'abord nettoyer le poisson tout en évitant de le débarrasser de ses nageoires, branchies et son gésier. Nous avons besoins de quelques épices tels les oignons, le *ding*, du sel, de l'huile végétale raffinée et d'une poêle. Nous déposons la poêle au feu afin qu'elle sèche correctement, une fois séchée, nous versons un demi litre d'huile végétale pour quelle puisse chauffer. Après avoir chauffer l'huile, nous introduisons le poisson bien assaisonné avec les épices apprêtées dans cette huile pour que la friture ait lieu. Elle se fait pendant 45min environ mais la conservation n'est pas durable car le poisson conserve toujours un peu de son jus. Au bout de 48heures commence, le processus de décomposition du poisson.

Il était question de présenter les techniques de pêche du poisson *Heterotis niloticus*, ses modes de cuisson et ses différentes méthodes de conservation. Trois techniques de capture de ce poisson ont été identifiées notamment la pêche à l'épervier, le piégeage et la capture par la nasse. Ce travail a également présenté l'organisation de la pêche dans l'arrondissement d'Ayos et le matériel

---

<sup>136</sup> J. Laure et al, *Valeur nutritionnelle des...*, p. 33.

<sup>137</sup>Entretien avec Martine Nkolo, 54 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 30 juin 2015.

utilisé par les pêcheurs pour la capture de ce poisson. En ce qui concerne ses modes de cuisson, trois modes ont été mis en exergue notamment la cuisson à la vapeur, le *Kanga* braisé et le « *ndomba* » de *Kanga*. Ce poisson pour garder sa fraîcheur peut être conservé par congélation en le mettant dans un réfrigérateur, par fumage et par grillade. Cependant, le problème qui se pose est celui de savoir si ce poisson tant prisé, est destiné uniquement à la consommation familiale ? L'activité de pêche du *Kanga* dans la localité a-t-elle une influence sur la vie des riverains de la localité ?

**CHAPITRE III : COMMERCIALISATION ET IMPACT  
DES ACTIVITES DE PECHE ET DE  
COMMERCIALISATION DU KANGA DANS LA  
LOCALITE D'AYOS**

Le développement de la pêche du *Kanga* dans l'arrondissement d'Ayos a conduit à l'appréciation du produit et à l'élargissement du réseau d'écoulement. La vente de ce poisson se fait par plusieurs acteurs à savoir les pêcheurs eux-mêmes et les revendeurs communément appelés "*bayam-sellam*." Tout part des plages du Nyong qui sont le premier lieu de commercialisation jusqu'à l'hinterland<sup>138</sup>. Les échanges se font suivant deux schémas notamment au niveau local et au niveau interurbain. Ils permettent ainsi aux vendeurs d'obtenir plus de bénéfices. La pêche de ce poisson *Heterotis Niloticus* qui au départ est simplifiée par les riverains a eu une influence sur les plans économique et socioculturel dans l'arrondissement d'Ayos. Il est question dans ce chapitre de dire comment le commerce du *Kanga* est organisé et d'analyser l'impact socio-culturel et économique de la pêche et de la commercialisation de ce produit dans la localité et sur le territoire national.

### **I- La commercialisation du *Kanga***

Cette partie présente l'organisation du commerce du *Kanga*, les conditions de vente, les sites de vente ainsi que les différentes formes sous lesquelles il est vendu et les prix pratiqués sur le marché local.

#### **A – La pêche du *Kanga* : une activité réglementée ?**

Quelles sont les conditions à remplir pour vendre le poisson *Heterotis niloticus* dans l'arrondissement, comment se fait la vente de ce poisson ?

##### **1) Les conditions à remplir pour la commercialisation du *Kanga***

La pêche du poisson *Heterotis niloticus* a une influence sur sa commercialisation et celle des autres produits halieutiques car ce poisson est fortement demandé par les populations locales et étrangères<sup>139</sup>. Mais, pour pouvoir vendre ce poisson, il faut remplir un certain nombre de conditions qui sont :

<sup>138</sup>Constantin J. EKE, "La pêche artisanale dans le...", p.97.

<sup>139</sup>Entretien avec Joseph Ava, environ 45 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

- Avoir ses pièces d'identité ;
- Etablir un dossier de demande d'autorisation de vente. Ce dossier est déposé à la délégation d'arrondissement du ministère de l'élevage, des pêches et de l'industrie animale. Après obtention de l'autorisation de vente signée et délivrée par le délégué d'arrondissement de ce ministère, le commerçant doit payer une somme de 3mille francs CFA. Cette somme est payée chaque année. Cette autorisation de vente est encore appelée "certificat de vente" par les commerçants<sup>140</sup>.
- Etablir un dossier de demande d'espace commercial dans le marché de la place. Ce dossier est déposé à la mairie de l'arrondissement. Après obtention de cette autorisation de vente signée par le maire de l'arrondissement, le commerçant doit payer une somme de 2500 francs CFA tous les trimestres. Cette autorisation de vente est encore appelée "droit de place" par les commerçants<sup>141</sup> ;
- Etablir un certificat médical datant de moins de 6mois et le déposer à la mairie et à la délégation d'arrondissement du ministère de l'élevage, des pêches et de l'industrie animale ;
- Payer l'impôt libérateur qui coûte 250 francs CFA. Cet impôt est payé quotidiennement par les commerçants. En ce qui concerne le pêcheur, il paye l'impôt en fonction du nombre de tas de poissons<sup>142</sup>.

Pour les vendeurs, ces conditions doivent s'appliquer aussi bien pour la vente des autres produits halieutiques que celle des produits de la faune. S'il arrive qu'un individu ne remplissant pas ces différentes conditions vienne à vendre un quelconque produit halieutique ou de la faune, celui-ci est dénoncé

---

<sup>140</sup>Entretien avec Marie Ebogo, 56 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>141</sup>Entretien avec Patrick Edou, 40 ans, revendeur du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>142</sup>Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

par les autres commerçants auprès des services de la commune et du délégué d'arrondissement du MINEPIA. S'en suivent généralement des sanctions<sup>143</sup>.

Mais, il est important de signaler à travers les observations faites durant l'enquête sur le terrain que les conditions de vente établies dans la localité ne respectent pas la loi en vigueur sur la pêche<sup>144</sup>. Les agents du service de pêche de la délégation d'arrondissement du Ministère de l'élevage des pêches et de l'industrie animale ne contrôlent pas vraiment la mise en application de ces normes établies par la loi<sup>145</sup>. Ceci se vérifie à travers le fait que certains commerçants travaillent avec des papiers d'autorisation de vente ayant dépassés la date de validité<sup>146</sup>. Il faut également noter que les pêcheurs travaillent avec un matériel désuet qui les amène à capturer les alevins de *Kanga* qui sont vendus aux consommateurs en quête de ce poisson. La photographie ci-dessous illustre nos propos.

---

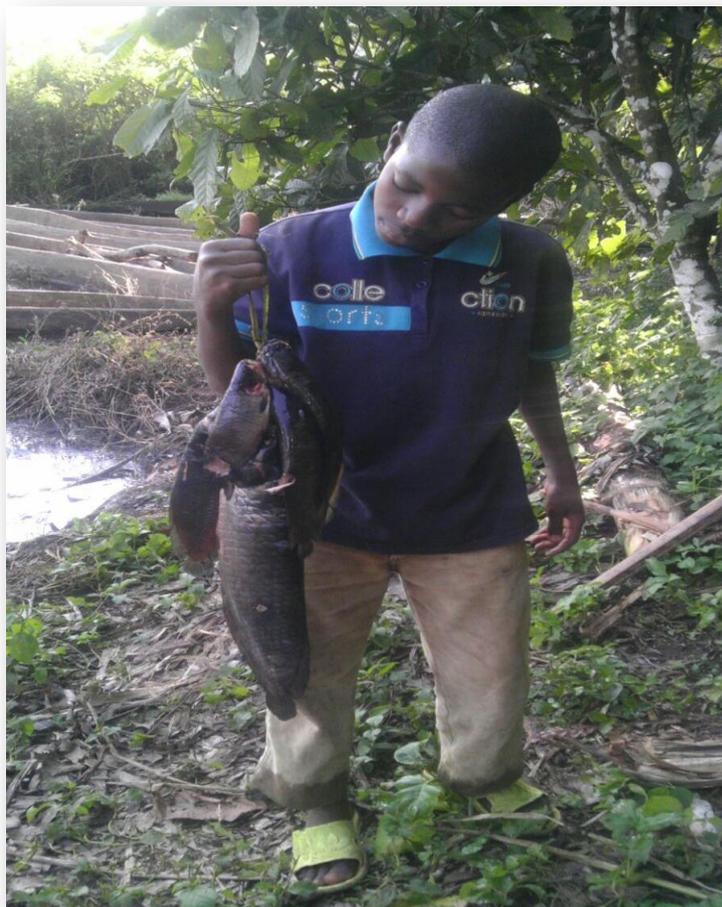
<sup>143</sup> Archives Nationales de Yaoundé (ANY), JO n°2...p

<sup>144</sup> Ibid.

<sup>145</sup> Voir annexe 1, p. 128.

<sup>146</sup> Les pièces justificatives de Marie Ebogo commerçante de *Kanga* frais au marché d'Ayos ont atteints leur délai de validité le 31 décembre 2014. Mais, elle continue de les présenter comme pièces officielles délivrées par le délégué d'arrondissement de la délégation d'arrondissement du MINEPIA d'Ayos. Ce que la loi n° 94-01 du janvier 1994 n'autorise pas. (Cf. annexe 2).

**Photo 11:** Des alevins de *Kanga* vendus sur la rive du fleuve à Ayos.



Source : Cliché, Suzanne Zita Mougou Mbiama, Ayos le 28 novembre 2015.

Cette photographie illustre le non respect de la loi camerounaise sur la pêche en eau continentale. Cette loi demande qu'il soit capturé et vendus dans le territoire camerounais les poissons en âge adulte afin de permettre aux alevins d'atteindre la maturité et d'éviter le manque ou la disparition de l'espèce dans le fleuve<sup>147</sup>. Cette activité doit se faire à l'aide d'un matériel adéquat qui puisse permettre d'éviter la capture des alevins<sup>148</sup>. Mais, les conditions de pêche et de vente de cette espèce de poisson dans la localité ne respectent pas la réglementation en vigueur ; d'où le manque de poisson souvent observé pendant

---

<sup>147</sup> Archives Nationales de Yaoundé (ANY), JO °2...p.

<sup>148</sup> Ibid.

les périodes d'étiage<sup>149</sup>. Cependant, comment se déroule la vente du poisson *Heterotis niloticus* ?

## 2) Les sites de vente et les prix pratiqués

Le poisson *Heterotis niloticus* est un poisson qui est pêché abondamment pendant les périodes de crue du fleuve Nyong. Ces périodes de crue ont une influence sur sa commercialisation. Ceci peut se vérifier à travers le prix de vente ou d'achat du poisson et les périodes d'abondance ou de pénurie du poisson dans le marché.

La vente de ce poisson peut se faire au bord du fleuve, au centre commercial, au bord de la route ou à la maison à travers le commerce ambulancier. Cette activité rejoint le secteur informel et est marquée par la présence importante de femmes par rapport aux hommes. On peut donc dire que "ce secteur d'activité est surtout dominé par les femmes qui s'occupent de la production des biens de consommation dans les familles depuis l'époque précoloniale"<sup>150</sup>. C'est pour cela qu'elles y prennent plaisir et font de cette activité leur emploi permanent en diversifiant les modes de commercialisation. D'où la vente de ce poisson sous différentes formes : frais, cuit et fumé.

La forme naturelle c'est-à-dire le poisson frais sorti du fleuve, est la plus commercialisée. Sa demande est plus élevée, et les clients préfèrent l'acheter cru car il est difficilement périssable et peut tenir 24h frais sans conditionnement. Pour se faire, les commerçants retirent les ganglions qui se trouvent au niveau de sa tête, et qu'on dit être responsables de la décomposition rapide du poisson. Son prix de vente a évolué des années 1970 à nos jours car un poisson *Kanga* frais coûtait 150 francs CFA au début de la pratique de la pêche et de la vente de

---

<sup>149</sup>Le manque de poisson est dû au fait que les pêcheurs, en capturant les alevins ne leur laissent pas le temps de se développer, d'atteindre l'âge adulte compris entre 5 et 10 ans tel que l'a expliqué J. Moreau in "Exposé synoptique des...", p 32. »

<sup>150</sup> Lucie Zouya M., *L'est-Cameroun de 1905 à 1960 De la « mise en valeur » à la marginalisation*, l'Harmattan, 2013, p. 342.

ce poisson<sup>151</sup>. Mais, à cause des difficultés économiques que le Cameroun a traversées, et des évolutions successives dans le temps, le prix du poisson *Kanga* a augmenté. Il est passé de ce prix insignifiant de 150francs CFA à la somme de 10.000 francs CFA en moyenne dans les années 2000<sup>152</sup>.

Aujourd'hui, le prix du *Kanga* varie en fonction de la grosseur du poisson et de la saison. Ainsi, en périodes d'abondance ou de crue, son prix varie de 2000 francs CFA pour le plus petit poisson à 10.000 francs CFA pour le plus gros poisson. Par contre, pendant en saison sèche, les prix sont élevés et vont de 3500 francs CFA à 13.000 francs CFA. Ceci rend le poisson presque inaccessible pour les ruraux<sup>153</sup>. Il faut noter que le poisson *Heterotis niloticus* peut se vendre de plusieurs façons, soit directement par le pêcheur qui est le producteur et qui donne à un revendeur ou un simple client pouvant être un acheteur local ou un étranger de passage dans la ville<sup>154</sup> ; par plusieurs vendeurs interposés ; de façon ambulante et par livraison. S'agissant de la vente directe, elle se fait soit entre le pêcheur et l'acheteur, soit une ménagère ou un revendeur.

En ce qui concerne la vente par plusieurs personnes interposées, elle se fait entre le pêcheur et plusieurs autres vendeurs appelés "revendeurs". Le revendeur peut être un acheteur local ou un voyageur venu d'une autre ville. Ainsi, le pêcheur qui en est le producteur vend le poisson à vil prix allant de 2000francs CFA à 9000 francs CFA selon la grosseur. Le revendeur quant à lui propose aux clients des prix variant de 3500 francs CFA à 11000 francs CFA. Le prix dépend à ce niveau du revendeur<sup>155</sup>.

---

<sup>151</sup>D. Depierre et J. Vivien, Une réussite du service forestier..., p 67.

<sup>152</sup>Entretien avec Nicolas Mbida, 65 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 03 septembre 2015.

<sup>153</sup>Entretien avec Marie Ebogo, 56 ans, revendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>154</sup>Entretien avec Nicolas Mbida, 65 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 03 septembre 2015.

<sup>155</sup>Entretien avec Jean Eosso'o, 44 ans, revendeur du poisson *Heterotis niloticus* au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

La vente ambulante quant à elle consiste à se déplacer avec le poisson le long des rues de la cité en criant "*Kanga ! Kanga !*" ou alors à faire du porte à porte chez les restaurateurs ou chez des simples consommateurs<sup>156</sup>. Dans ce mode de vente, les prix varient de 3500 francs CFA à 13.000 francs CFA.

La vente par livraison se fait entre le pêcheur et un associé, ici le pêcheur a le contact de son client ou alors connaît son domicile et va lui livrer son poisson après la pêche. Il peut arriver que ce soit le revendeur qui place son produit par livraison, dans ce cas, le prix de vente dépend de la quantité de poisson commandée par le client<sup>157</sup>. Le *Kanga* est surtout commercialisé sous sa forme naturelle qui est celle la plus demandée. Il faut signaler que le *Kanga* se vend également dans les tournes-dos.

Le poisson *Heterotis niloticus* est très prisé dans les restaurants de la ville et autres points de vente de l'arrondissement de l'arrondissement d'Ayos. Il se vend soit sur place dans un restaurant ou tourne dos, soit de façon ambulante en ce qui concerne le poisson cuit à la vapeur. Il se vend sur place uniquement en ce qui concerne le poisson cuit sur la braise. Compte tenu de la taille du poisson, il est généralement découpé en morceaux avant toute forme de cuisson<sup>158</sup>. Quelque soit la forme de cuisson appliquée, le *Kanga* cuit est tout aussi sollicité que sous sa forme naturelle. Les principaux acquéreurs sont généralement les populations locales, les commerçants du marché, mais beaucoup plus les voyageurs et étrangers de passage dans la ville. Cette forme de commercialisation est également influencée par les périodes d'abondance et de pénurie car pendant les périodes d'abondance, le commerce se fait quotidiennement et le prix du morceau de poisson varie de 500francs CFA pour

---

<sup>156</sup>Entretien avec Alphonse Bekolo, 28 ans, pêcheur et vendeur ambulancier du poisson *Heterotis niloticus* à Ayos, le 09 septembre 2015.

<sup>157</sup>Entretien avec Nicolas Mbida, 65 ans, pêcheur dans l'arrondissement d'Ayos, le 03 septembre 2015.

<sup>158</sup>Entretien avec Pauline Mendomo, 56 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 09 septembre 2015.

à 800 francs CFA quand il est cuit dans un bouillon<sup>159</sup>. Par contre lorsqu'il est braisé, le prix varie de 700 francs CFA pour le plus petit morceau et 1000 francs CFA pour le plus gros morceau. En période de pénurie, les commerçantes évitent de le braiser car elles enregistrent beaucoup de pertes et ne le vendent pas au quotidien. Pour celles qui le vendent dans un bouillon, les prix varient de 1000 francs CFA pour le plus petit morceau de poisson à 1500 francs CFA pour le plus gros<sup>160</sup>. Qu'en est-il de la vente du poisson *Heterotis niloticus* fumé ?

Ce poisson est vendu fumé par certains commerçants. Ceci en période d'abondance car les moyens de conservation sont insuffisants et la ville souffre beaucoup de coupures d'électricité. C'est sous cette forme que le poisson est le mieux conservé ; il n'y a pas de risques de décomposition s'il est constamment séché et contient tout ses éléments nutritifs. Malheureusement, c'est la forme la moins sollicitée dans le marché. La vente du *Kanga* fumé est aussi influencée par le climat, et revient plus chers que celle du produit frais ou cuit car deux petits morceaux de ce poisson fumés sont vendus au prix de 1500 francs CFA<sup>161</sup>. La commercialisation du *Kanga* pour certains commerçants rapporte de gros bénéfices en période d'abondance. Le bénéfice moyen est de 50.000 francs CFA en moyenne au cours d'une semaine en vendant au moins 10 poissons par jour<sup>162</sup>. Pour d'autres par contre, ce commerce est plus rentable en période d'étiage parce qu'ils ont en moyenne 8000 francs CFA de bénéfice en vendant 3 poissons par jour. Il est évident qu'en saison sèche, la pêche et la vente de ce poisson deviennent irrégulières<sup>163</sup>. Le *Kanga* est pêché dans des localités voisines d'Ayos et écoulé dans ce centre commercial à cause de sa position de

---

<sup>159</sup>Entretien avec Régine Ekeme, 46 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 30 juin 2015.

<sup>160</sup>Entretien avec Martine Nkolo, 54 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 03 juillet 2015.

<sup>161</sup>Entretien avec Jeanne Abate, 22ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* fumé au marché d'Ayos, le 10 septembre 2015.

<sup>162</sup>Entretien avec Marie Ebogo, 56 ans, revendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>163</sup>Entretien avec Patrick Edou, 40 ans, revendeur du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015

ville carrefour entre trois régions<sup>164</sup>. C'est pourquoi deux circuits de commercialisation de ce poisson ont été distingués : le circuit local et le circuit urbain.

## **B – Les circuits de distribution du *Kanga***

Le *Kanga* est commercialisé dans plusieurs villes selon la demande des clients. Il est ainsi vendu tant dans l'arrondissement d'Ayos qu'ailleurs. Au niveau de l'arrondissement, il s'agit du circuit local mais hors de l'arrondissement d'Ayos, on parle de circuit inter urbain.

### **1) Le circuit local**

Le premier circuit de vente du *Kanga* s'est développé à Ayos peu de temps après sa découverte par les riverains dans le Nyong en 1964. Ceci s'explique par le fait que, au début de l'activité de pêche de ce poisson, il était capturé uniquement pour une consommation domestique et familiale<sup>165</sup>. Peu de temps après, pour des besoins économiques, les pêcheurs commencèrent à le vendre au même titre que tous les autres poissons et c'est ainsi que s'est développé le circuit local. Le *Kanga* est vendu par les pêcheurs aux commerçants et aux consommateurs résidants dans l'arrondissement d'Ayos. La vente et la consommation sont faites surplace. Quant aux échanges, ils se font au niveau du point central qui est Ayos soit de façon ambulante soit surplace au niveau du marché<sup>166</sup>. Les vendeurs peuvent venir des villages riverains tels que Sobia, Leh, Akok-Maka, Mengana, Nkol-essong, Ngoulkeka, Ebabodo, Messam, etc.<sup>167</sup>. Ceci s'explique par le fait que près de la moitié des vendeurs de *Kanga* recensés au marché d'Ayos ne sont pas uniquement les pêcheurs ou

---

<sup>164</sup>Ayos ville limitrophe à la région de l'Est est considérée comme une ville carrefour depuis la période du mandat français car, il était facile pour le docteur Eugène Jamot de se rendre dans les régions de l'Est, du Sud et du Centre pour éradiquer la maladie du sommeil en partant d'Ayos.

<sup>165</sup>Entretien avec Joseph Ava, environ 45 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>166</sup>Entretien avec Marie Ebogo, 56 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>167</sup>Entretien avec Marie Ebogo, 56 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

revendeurs natifs de la ville d'Ayos<sup>168</sup>. Dans certains cas, il peut arriver que les pêcheurs qui sont également commerçants partent d'Ayos pour aller vendre dans les villes et villages environnants<sup>169</sup>.

Le poisson le plus sollicité par les clients et les consommateurs domestiques est celui qui n'a pas encore subi de transformation. Il est frais et sa demande avoisine les 60% tandis que le *Kanga* fumé occupe la deuxième position avec environ 20% de la demande des consommateurs<sup>170</sup>. Cette forme d'échange connaît l'influence des facteurs tels le caractère saisonnier du climat, l'importance de la demande et l'état des infrastructures routières.

En ce qui concerne le caractère saisonnier du climat, il a une influence sur la quantité de poissons pêchée et sur son commerce. Quant à l'importance de la demande, elle influence l'activité commerciale parce que le *Kanga* est très sollicité en période de crue par rapport aux périodes d'étiages. Les infrastructures routières, ont une influence sur la distribution du poisson. La circulation des personnes et des produits est un facteur non négligeable pour la vie économique de la localité ; car pour mieux acheminer le poisson vers la périphérie, la route doit être en bon état. Mais dans l'arrondissement, seul l'axe principal baptisé "nationale n°1" est goudronné. Les routes secondaires sont parsemées de borbiers et de nids de poule qui les rendent poussiéreuses en saisons sèches et impraticables pendant les pluies<sup>171</sup>. Ceci rend la distribution du *Kanga* difficile et parfois cause des pertes pour les vendeurs. Si le circuit local de commercialisation de ce poisson s'est développé peu de temps après sa découverte, qu'en est-il du circuit interurbain ?

---

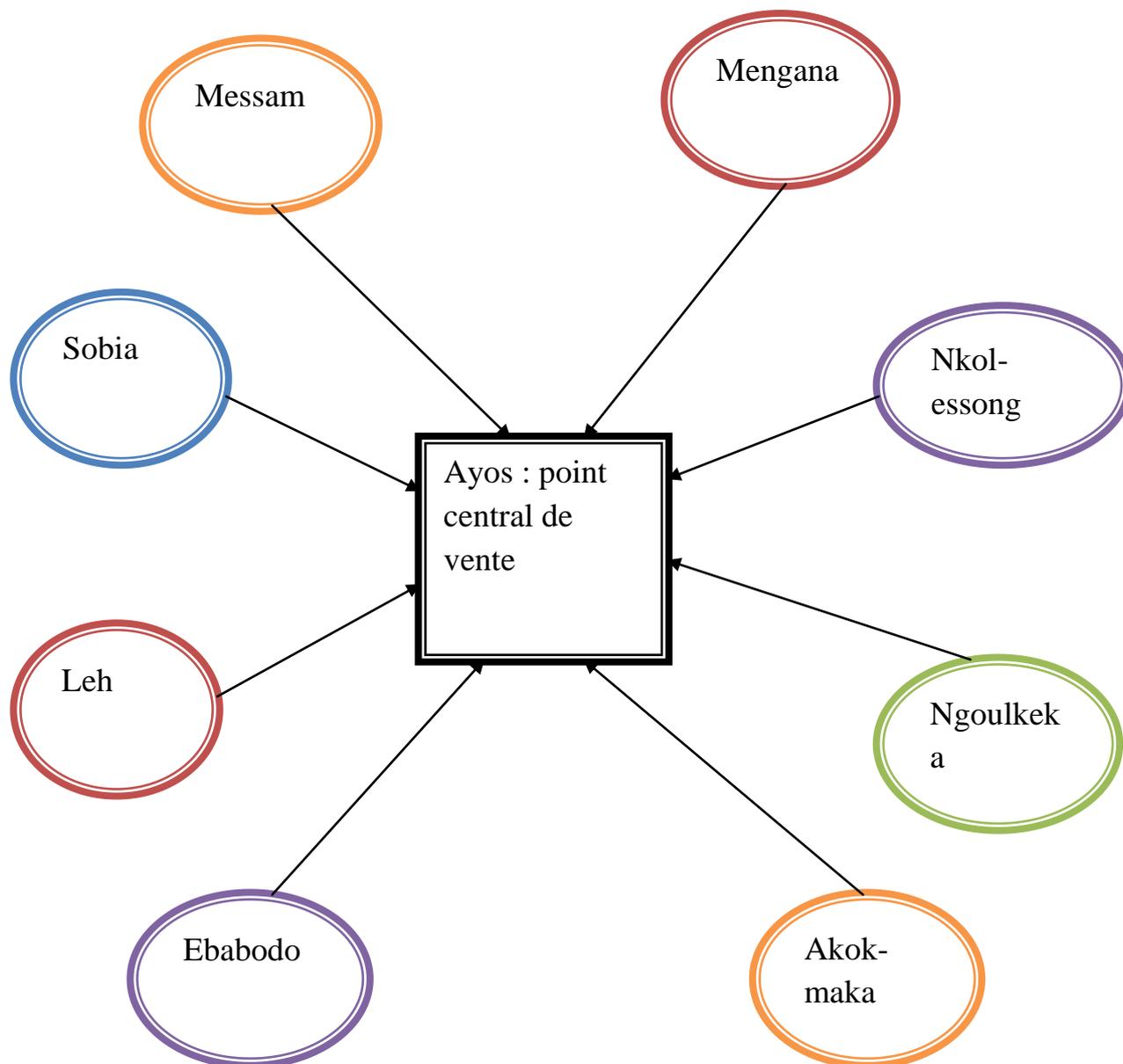
<sup>168</sup>Selon le conseiller municipal monsieur Ava environ 40% de vendeurs de *Kanga* ne sont pas originaires de la ville d'Ayos, nombreux sont originaires des villes et villages voisins.

<sup>169</sup>Les commerçants s'en vont vendre dans les localités environnantes d'Ayos généralement en période de pénurie du *Kanga* et surtout lorsqu'ils reçoivent les commandes des clients de ces villes.

<sup>170</sup>Pour d'amples explications, lire Brummett R., Nguenga D, Tiotsop F, Abina JC. The commercial fishery of the middle Nyong River, Cameroon: productivity and environmental threats. *Smithiana Bulletin* n°11, 2009, pp 3-16.

<sup>171</sup>Entretien avec Joseph Ava, environ 45 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, Ayos le 02 juillet 2015.

**Figure 1 : Circuit local de vente du *Kanga***



Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama<sup>172</sup>

## 2) Le circuit inter urbain

Au début de la pratique de l'activité de pêche du *Kanga*, ce circuit était inexistant et le commerce se limitait au niveau local. Mais, à partir des années 1970, avec la visite à Akonolinga de l'ancien ministre des finances de l'Etat

<sup>172</sup>Sur la base des informations de Joseph Ava Bitomo.

fédéral du Cameroun de Monsieur le Ministre Victor Kanga, cette forme de commercialisation du *Kanga* va s'étendre<sup>173</sup>. Le développement du circuit interurbain est aussi favorisé par la curiosité des voyageurs venant des métropoles comme Yaoundé pour se rendre dans la région de l'Est<sup>174</sup>.

Le *Kanga* est vendu frais ou sous la forme fumée vers les marchés des villes extérieures à l'arrondissement d'Ayos. Il faut noter comme facteurs influençant le commerce interurbain l'importance de la demande, la conservation du poisson transporté à de longues distances et le pouvoir d'achat<sup>175</sup>.

Le prix du poisson partant d'Ayos pour les métropoles varie également en fonction de la distance. C'est ainsi qu'il est vendu à Yaoundé à 4000 francs CFA et 5000 francs CFA à Douala pour une valeur de 2000 francs CFA à Ayos<sup>176</sup>. A Akonolinga chef-lieu du département, le prix est sensiblement le même que celui d'Ayos. Ainsi, pour un poisson qui coûte 2000 francs à Ayos, il revient à 2500 francs ou 3000 francs CFA à Akonolinga<sup>177</sup>. Pour le cadre de la vente entre Ayos-Abong-mbang et Ayos-Bertoua, le prix varie également entre 3000 francs et 4000 francs CFA. Mais le *Kanga* n'y est vendu qu'en fonction des commandes des clients qui sont généralement des consommateurs domestiques<sup>178</sup>.

---

<sup>173</sup>Entretien avec Marie Ebogo, 56 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>174</sup>Les voyageurs s'arrêtaient à Ayos pour se rafraichir, se dégourdir les jambes et profitaient de ce fait d'assouvir leur appétit et satisfaire leur curiosité de leur appétit sur le nouveau poisson faisant l'objet de plusieurs gourmandises.

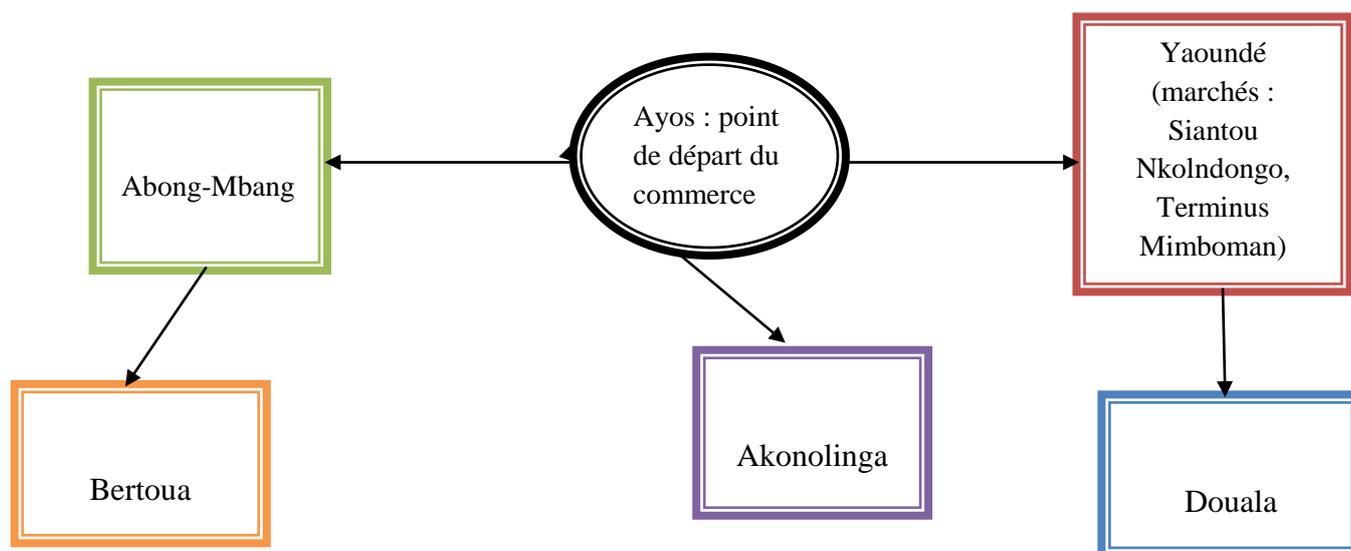
<sup>175</sup>Constantin J. Eke, "La pêche artisanale dans le...", p.100.

<sup>176</sup>Entretien avec Marie Ebogo, 56 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>177</sup>Ibid.

<sup>178</sup>Entretien avec Patrick Edou, 40 ans, revendeur du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

**Figure 2: Le circuit interurbain de commercialisation du *Kanga***



Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama<sup>179</sup>

## II- L'impact de la pêche et de la commercialisation du *Kanga* dans la localité d'Ayos

La pêche du *Kanga* dans l'arrondissement d'Ayos occupe une place importante au sein de la population. La portée de cette activité intervient dans plusieurs secteurs notamment dans le secteur économique et le secteur socioculturel.

### A – Une activité génératrice de revenus ?

La pêche et la commercialisation de *Heterotis niloticus* rapportent-elles un revenu important aux acteurs de ces activités, à quoi est destiné le revenu obtenu au terme de ces échanges ?

<sup>179</sup>La distance entre les points de vente partant d'Ayos pour Yaoundé à celle d'Ayos pour Akonolinga est différente car distance entre le pesage et Akonolinga est de 12km alors que celle entre le pesage et Ayos est d'environ 40km.

### 1) Le revenu du pêcheur et du commerçant

Compte tenu des éléments de notre analyse sur la commercialisation du *Kanga* dans l'arrondissement d'Ayos, il est important de noter que le pêcheur est le premier maillon de cette chaîne commerciale. De ce fait, nous avons tenté d'évaluer son revenu journalier, hebdomadaire et mensuel ainsi que celui du revendeur "*bayam sellam*". Il ne faudrait toutefois pas oublier que ce revenu varie en fonction des saisons de crue et d'étiage, de la grosseur du poisson et de l'état sous lequel il est vendu<sup>180</sup>. Ce qui donne l'évidence ou non de la rentabilité de ces activités dans la localité. Quel est le revenu de celui qui pratique la pêche du *Kanga* ou du revendeur de ce poisson ?

**Tableau n°3 :Evaluation du revenu d'un pêcheur-vendeur de *Kanga* en période de crue (en F.CFA)**

<b>Catégories de poisson</b>	<b>Prix des poissons</b>	<b>Revenu journalier</b>	<b>Revenu hebdomadaire 6/7j</b>	<b>Revenu mensuel 24/30j</b>
<b>Petits poissons (3)</b>	2.000	6.000	36.000	144.000
<b>Gros poissons (7)</b>	5.000	35.000	210.000	840.000
<b>Total</b>	7.000	41.000	246.000	984.000

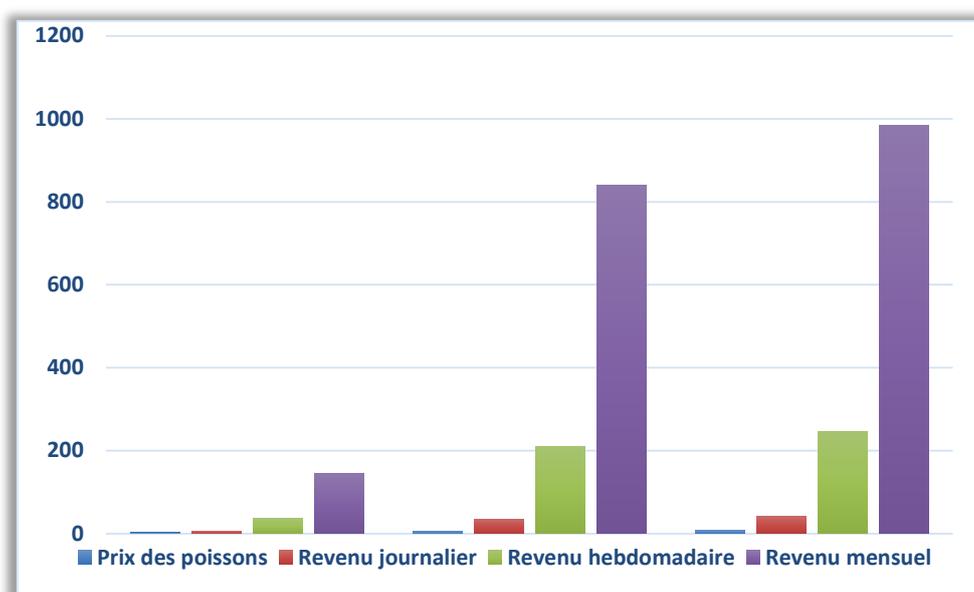
Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama

Le tableau ci-dessus présente le revenu d'un pêcheur-vendeur de *Kanga* pendant la période d'abondance. Il ressort ainsi que, le pêcheur peut capturer environ 10 poissons par jour. Le prix de chaque poisson est fixé en fonction de la grosseur de celui-ci. Ainsi sur 10 captures, il peut avoir 07 gros poissons pour

<sup>180</sup>Il question d'évaluer le revenu du vendeur de *Kanga* frais et le revenu de celui qui le vend fumé.

un prix de 5000 francs CFA le poisson contre 03 petits poissons pour le prix de 2000 francs CFA le poisson. Ce qui lui fait un revenu de 41.000 francs CFA par jour ; un revenu de 246.000 francs CFA par semaine et un revenu de 1.066.000 francs CFA le mois. Avec un revenu aussi important, le pêcheur de *Kanga* subvient aisément aux besoins de sa famille comme cela a été signalé précédemment<sup>181</sup>. Le graphique suivant illustre ces faits.

### Graphique 2 : Revenu d'un pêcheur-vendeur de *Kanga* en période de crue



Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama, réalisé sur la base du tableau n°3.

Les revenus obtenus au cours des ventes du *Kanga* sont déterminés en fonction des prix de vente des poissons pendant la période de crues. Ils évoluent de façon relative car la production est abondante et les prix de vente du poisson représentés par la bande bleue sont moins onéreux. Le revenu journalier est représenté par la couleur rouge et est peu considérable. Celui hebdomadaire, représenté par la couleur verte est une estimation de la somme des ventes de *Kanga* obtenues au bout de six jours. C'est la valeur obtenue en une semaine, tandis que le revenu mensuel est représenté par le violet. Il est le plus significatif

<sup>181</sup>Entretien avec Patrick Edou, 40 ans, revendeur du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

car il est la somme des revenus obtenus au cours des ventes mensuelles. Les trois premières bandes représentent le revenu obtenu au cours des ventes des petits poissons, les trois deuxièmes bandes du graphique représentent le revenu obtenu au cours de la vente des gros poissons et les trois dernières la sommes des revenus obtenus au cours de la vente de ces poissons.

**Tableau n°4 : Evaluation du revenu d'un pêcheur-vendeur de *Kanga* en période d'été (en F.CFA)**

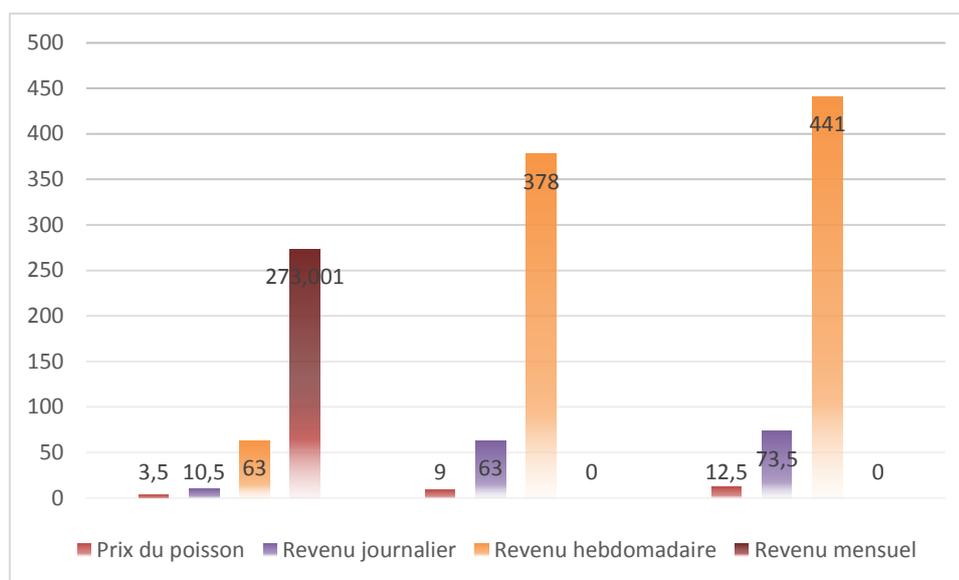
<b>Catégorie de poissons</b>	<b>Prix du poisson</b>	<b>Revenu journalier</b>	<b>Revenu hebdomadaire (4/6j)</b>	<b>Revenu mensuel (16/24j)</b>
<b>Petits poissons (3)</b>	3.500	10.500	42.000	168.000
<b>Gros poissons (4)</b>	9.000	36.000	144.000	576.000
<b>Total</b>	12.5000	46.500	186.000	744.000

Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama

Ici, nous avons le revenu d'un pêcheur de *Kanga* pendant la période d'été. Le poisson devient rare et en conséquence son prix augmente. Il passe de 2000 francs CFA à 3500 francs CFA pour les plus petits et 6000 francs CFA à 9000 francs CFA en moyenne pour les plus gros. Le nombre de captures varie d'un pêcheur à l'autre, ceci dépend de la technique de pêche utilisée. Ainsi, le nombre de poissons capturés peut aller de dix prises à cinq. Prenons le cas d'un pêcheur qui a sept poissons dont trois petits poissons vendus au prix de 3500 et quatre gros vendus au prix de 9000. Ce qui lui fait un revenu journalier de 46.500 francs CFA, un revenu hebdomadaire de 186.000 francs CFA et un revenu mensuel de 744.000 francs CFA. La différence entre les revenus de ces

deux périodes nous permet de dire que le pêcheur à la fois vendeur de *Kanga* gagne moins de bénéfices en période d'étiage puisque l'activité ne se pratique pas de façon quotidienne et les captures sont produites en fonction de la demande des clients<sup>182</sup>. Ces données sont indiquées dans le graphique suivant :

**Graphique 3 : revenu d'un pêcheur-vendeur de *Kanga* en période d'étiage**



Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama, réalisé sur la base du tableau n°4

Le graphique présente en pourcentage le revenu journalier, hebdomadaire et mensuel d'un pêcheur de *Kanga* en période d'étiage. Ce revenu évolue de façon croissante et presque excessive parce que pendant la période d'étiage, le *Kanga* devient rare et son prix de vente onéreux quelque soit la grosseur du poisson. Après avoir présenté le revenu d'un pêcheur de *Kanga*, il est judicieux de faire une étude sur le revenu du revendeur de *Kanga*.

<sup>182</sup>Entretien avec Nicolas Mbida, 65 ans, pêcheur dans l'arrondissement d'Ayos, le 03 septembre 2015.

**Tableau n°5 : Evaluation du revenu d'un revendeur de *Kanga* frais en période de crue (en FCFA)**

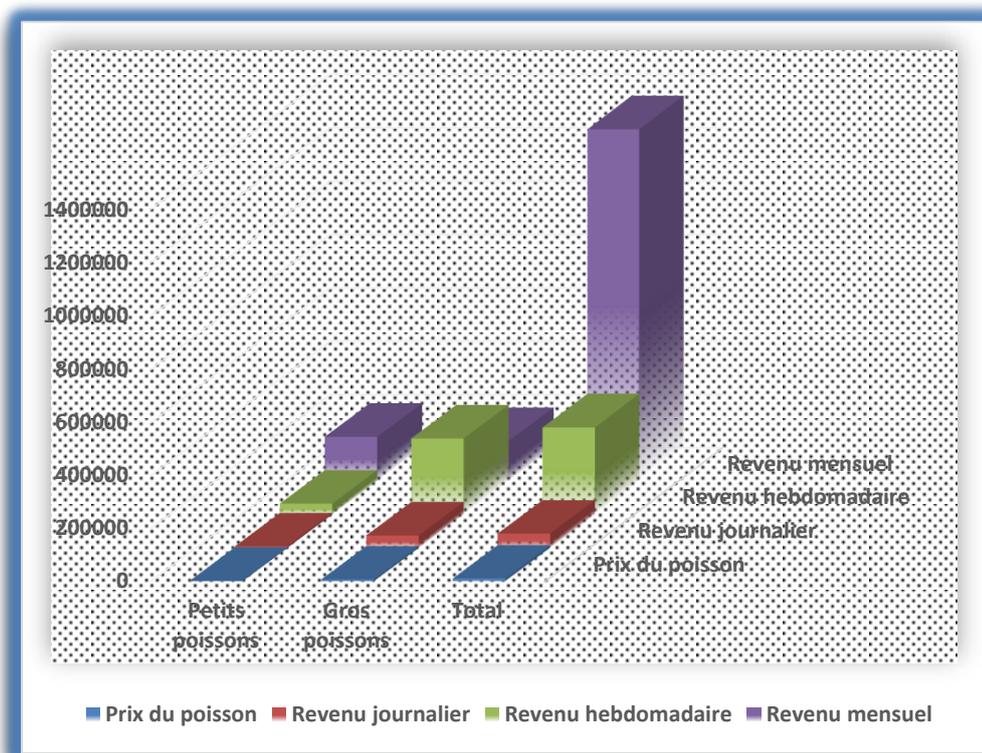
<b>Catégories de poissons</b>	<b>Prix du poisson</b>	<b>Revenu journalier</b>	<b>Revenu hebdomadaire (6/7j)</b>	<b>Revenu mensuel (24/30j)</b>
<b>Petits poissons (2)</b>	3.500	7.000	42.000	168.000
<b>Gros poissons (6)</b>	8.000	48.000	288.000	1.152.000
<b>Total</b>	11.500	55.000	330.000	1.320.000

Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama

Tout comme le revenu du pêcheur est influencé par le caractère saisonnier du climat, celui du revendeur n'échappe à ce critère. Ainsi, suivant les chiffres présentés dans le tableau ci-dessus, il peut vendre 08 poissons de différentes grosseurs par jour. Pour avoir plus de bénéfices dans son commerce, il ajoute la somme de 4500 francs CFA au prix d'achat pour obtenir plus de gains que le pêcheur. Son revenu s'évalue donc à 55.000 francs CFA par jour, 330.000 francs CFA la semaine et 1.320.000 francs CFA le mois<sup>183</sup>. Ces données figurent dans le graphique ci-dessous :

<sup>183</sup>Entretien avec Marie Ebogo, 56 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015.

**Graphique 4 : Revenu d'un revendeur de *Kanga* en période de crue**



Source : par Suzanne Zita Mougou Mbiama, réalisé sur la base du tableau n°5

Tout comme le pêcheur de *Kanga*, le revendeur de ce poisson a un revenu important pendant la période de Crues. Ce revenu est représenté par le graphique ci-dessus à travers les données qui y sont confinées. Les prix de poissons sont représentés par la bande bleue, le revenu journalier quant à lui est représenté par la bande rouge, celui hebdomadaire par la bande verte et le revenu mensuel par la bande violette. Ces données représentent le revenu journalier, hebdomadaire et mensuel de ce dernier au terme des ventes des petits poissons représentés dans les trois premières bandes, des gros poissons représentés par les trois secondes et la somme de ces revenus dans les dernières bandes. Ce graphique montre que son revenu pendant cette période est important car la production en poisson est abondante et quotidienne. Qu'en est-il de son revenu obtenu en période d'étiages ?

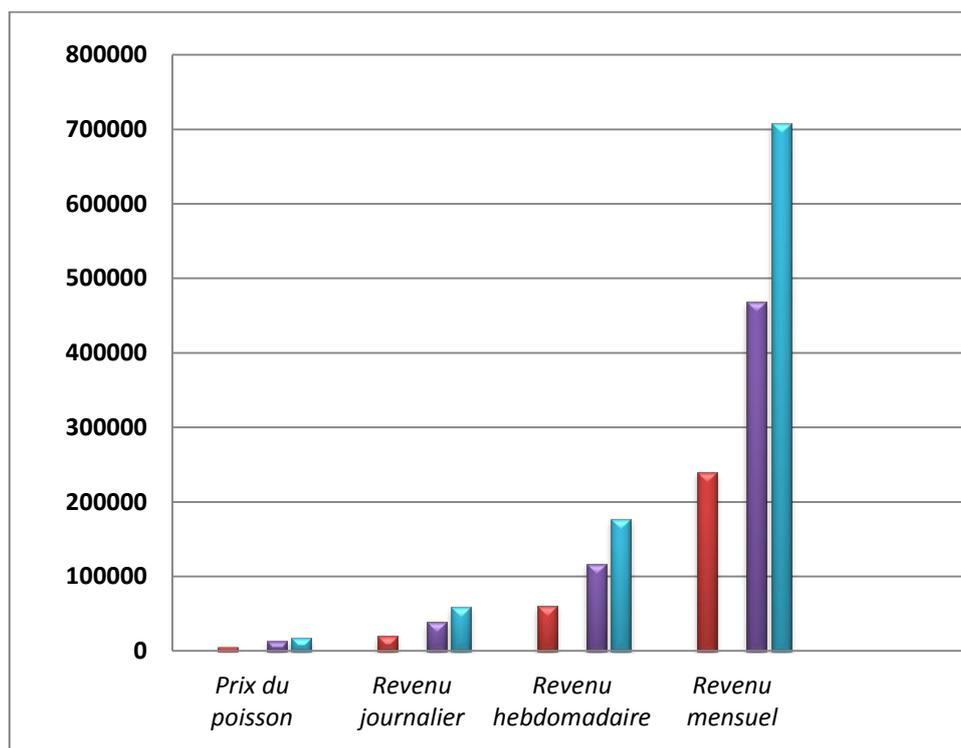
**Tableau n°6 : Evaluation du revenu d'un revendeur de *Kanga* frais en période d'étiage en FCFA**

<b>Catégorie de poisson</b>	<b>Prix du poisson</b>	<b>Revenu journalier</b>	<b>Revenu hebdomadaire (3/7j)</b>	<b>Revenu mensuel (12/30j)</b>
<b>Petits poissons</b>	5.000	20.000	60.000	240.000
<b>Gros poissons</b>	13.000	39.000	117.000	468.000
<b>Total</b>	18.000	59.000	177.000	708.000

Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama

Ce tableau présente le revenu d'un revendeur de *Kanga* en période d'étiage. En saison sèche, le revendeur a un manque à gagner de 5500 francs CFA sur son prix d'achat pour compenser les moments d'inactivité imposé par la sécheresse. Il peut vendre en moyenne six à sept poissons par jour avec des prix variant, entre 5000 francs CFA à 13000 francs CFA. Pour la vente de sept poissons constitués de quatre petits et trois gros, le revendeur de *Kanga* a un revenu journalier de 59.000 francs CFA, un revenu hebdomadaire de 177.000 francs CFA et un revenu mensuel de 1.416.000 francs CFA. C'est ce que nous avons reproduit dans le graphique suivant :

**Graphique 5 : Revenu d'un revendeur de *Kanga* en période d'étiage**



Source : Suzanne Zita Mougou Mbiama, réalisé sur la base du tableau n°6

En période d'étiage, le revendeur a un revenu journalier relativement supérieur à celui du pêcheur bien qu'il ne pratique pas l'activité quotidiennement. Ce revenu est représenté par les trois deuxièmes bandes du graphique. La production est inférieure mais à des prix élevés, il en est de même pour le revenu hebdomadaire représenté par les trois troisièmes bandes du graphique. Le revenu mensuel quant à lui est inférieur à celui du pêcheur au cours de la période d'étiage et est représenté par les trois dernières bandes du graphique. Les trois premières bandes représentent les prix de vente des poissons et sont relativement plus élevés que tous les autres prix de vente du *Kanga*. Ces revenus présentés dans le graphique évoluent de façon croissante mais ne sont pas aussi importants que ceux représentés dans les graphiques précédents.

Au total, il est important de noter que, le pêcheur, qui est également vendeur soit sur la plage du Nyong soit dans le centre commercial a un revenu

sensiblement égale à celui du revendeur de *Kanga*. Ceci est dû au fait que le pêcheur peut se rendre quotidiennement dans le Nyong, sans tenir compte des périodes de crue ou d'étiage. Le revendeur quant à lui ne peut avoir plus de revenus car, il ne le vend pas quotidiennement surtout pendant les périodes d'étiage. Après avoir évalué le revenu d'un pêcheur de *Kanga* et celui d'un revendeur de ce poisson, il est important de dire à quoi sont destinés leurs revenus.

## 2) Quelle est la destination du revenu des différentes activités ?

La population riveraine s'est massivement lancée dans l'activité de pêche parce qu'elle leur rapporte un revenu journalier ou mensuel important. C'est ainsi que plusieurs pêcheurs ont préféré s'installer au bord du fleuve afin de pratiquer aisément l'activité. Les revenus obtenus sont utilisés de diverses manières en fonction des besoins de chaque individu.

L'argent obtenu de la vente du *Kanga* au début de l'activité était destiné à des fins domestiques, familiales : logement, nutrition, santé, scolarisation des enfants, habillement, etc. Certains pêcheurs le dépensaient aussi pour envoyer leurs enfants faire des études supérieures en étranger et construire des maisons modernes<sup>184</sup>. D'autres s'en servaient pour se vanter auprès de leurs frères qui étaient plutôt intéressés par d'autres activités comme l'agriculture, la chasse, pour faire la cour aux femmes ou alors, et c'est le cas le plus observé, ils le dépensaient dans l'alcool.

Avec la crise économique des années 1980, la pêche du *Kanga* prend de l'ampleur. Plusieurs habitants de la localité se lancent dans l'activité pour se mettre à l'abri du besoin. Mais, malgré cette crise, plusieurs pêcheurs et

---

<sup>184</sup> A travers ce type de dépenses, ils ont changé de statut dans social dans la localité et étaient considérés bourgeois contrairement aux autres qui le dépensaient inutilement et par la suite étaient considérés comme des ratés, des alcooliques, etc.

vendeurs d'*Heterotis niloticus* n'ont pas innové dans la gestion de leurs revenus.

En dehors du fait qu'ils dépensaient déjà leurs argents de façon irresponsable, plusieurs pêcheurs se sont lancés dans l'achat des stupéfiants en prétextant que c'est ce qui leur procure la force et l'énergie qu'ils dépensent dans l'activité. Il est important de signaler que les commerçants ne font pas l'exception. Ce sont les femmes, revendeuses du produit qui s'engagent dans les tontines dans le but d'investir dans leurs foyers<sup>185</sup>. Ainsi, sur 40 pêcheurs interrogés au cours de notre enquête à Ayos, 10 pêcheurs ont pu construire des maisons, prendre des épouses, scolariser les enfants ; 05 ont pu créer des étangs piscicoles pour élever les poissons.

## **B- L'influence socio culturelle de la pêche du *Kanga* au sein de la population riveraine du fleuve Nyong**

La pêche du *Kanga* a permis l'amélioration des conditions de vie de la population locale c'est ainsi que les différents usages dont la vente et la consommation de ce poisson ont été intégrées dans les habitudes culturelles de ces peuples. Ce qui ravive la curiosité des voyageurs et des étrangers vis à vis de ce produit.

### **1) Des activités favorables à l'amélioration des conditions de vie des populations**

La pêche du *Kanga* a contribué à l'amélioration des habitudes alimentaires des populations d'Ayos. Cet arrondissement étant situé en zone forestière du Cameroun, regorge d'une variété d'aliments notamment le gibier, les aliments d'origine végétale, etc.<sup>186</sup>. L'activité halieutique a donc permis aux populations de varier leur alimentation. Ceci s'est amélioré grâce à

---

<sup>185</sup> La femme est celle qui se soucie du bien être de la famille alors, elle investit le revenu obtenu de ce commerce dans les tontines pour assurer le développement de sa famille.

<sup>186</sup>Depierre et Vivien, Une réussite du service forestier..., p. 68.

l'introduction et à l'adaptation du poisson *Heterotis niloticus* dans le Nyong, entraînant la mise à la disposition des populations riveraines de ce fleuve de milliers de tonnes de poissons pour leur consommation et pour la commercialisation des surplus<sup>187</sup>. La pêche du *Kanga* occupe une place remarquable auprès dans l'économie de la localité car le revenu obtenu au cours de sa commercialisation participe à la scolarisation des jeunes, permet l'élévation du pouvoir d'achat et favorise l'auto-emploi. Ce qui constitue un atout pour le développement de l'arrondissement d'Ayos. C'est pourquoi les produits de rentes ne se vendant plus bien, plusieurs hommes ont abandonné l'agriculture pour se lancer dans l'activité de pêche<sup>188</sup>.

Et même plusieurs jeunes en âge scolaire ont tendance à abandonner leurs études pour pratiquer la pêche et la vente du *Kanga*. C'est ce qui s'est produit dans les années 1970 quand plusieurs enfants avaient délaissé les bancs de l'école pour se lancer dans ces activités. L'objectif recherché était d'engendrer rapidement le maximum de gain possible. Ce qui a entraîné la déscolarisation de certains enfants et la sous-scolarisation de la localité<sup>189</sup>. Mais, après avoir remarqué la notable insertion sociale des riverains scolarisés, les pêcheurs vont fortement se lancer dans l'activité non plus dans le but de s'enrichir mais avec l'objectif de scolariser leurs enfants limitant ainsi le fort taux d'analphabétisme dans la localité<sup>190</sup>. Ce qui va amener bon nombre de riverains à se lancer dans la pêche, afin d'avoir des gains leur permettant de scolariser leurs enfants dans l'arrondissement et parfois hors de la localité<sup>191</sup>.

S'agissant de l'auto-emploi, vu le nombre important de poisson *Kanga* développé dans le Nyong, les riverains sans emploi se sont lancés dans l'activité dans le but de se mettre à l'abri des besoins matériel et financier. A travers les

---

<sup>187</sup> Ibid.

<sup>188</sup> Ibid. p. 67.

<sup>189</sup> Entretien avec Joseph Ava, environ 45 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>190</sup> Entretien avec Joseph Ava, environ 45 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>191</sup> Entretien avec Beyeme Sébastien, 76 ans, pêcheur dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

bénéfices obtenus, ils ont construit des maisons, pris des épouses, permis à leurs familles de recevoir des soins médicaux, etc. L'arrondissement est ainsi constitué d'une forte population de pêcheurs qui jumèlent quelques fois leur activité à d'autres telle l'agriculture et bien d'autres activités sans oublier toutefois que ces pêcheurs payent des taxes qui contribuent à augmenter l'économie de l'Etat<sup>192</sup>. Il est important de signaler que certains groupes sont devenus des pêcheurs professionnels<sup>193</sup>. La pêche du *Kanga* s'est amplifiée dès les années 1970 a eu un impact culturel sur la population de l'arrondissement.

## 2) L'intégration du *Kanga* dans la culture de la population locale

Avec la généralisation de la pêche du *Kanga* dans les années 1970 grâce à sa saveur, la population native de l'arrondissement d'Ayos et du département du Nyong et Mfoumou va adopter ce poisson « mythique » dans sa culture<sup>194</sup>. Cette adoption est remarquée à travers le stéréotype fait sur la tête de ce poisson, la création d'un festival dans le but de valoriser la culture locale, la formation d'une équipe de football représentant la localité au niveau national.

La pêche du poisson *Kanga* depuis plusieurs années attire la curiosité des étrangers à travers le stéréotype selon lequel "les femmes du Nyong et Mfoumou utilisent la tête du *Kanga* comme filtre d'amour"<sup>195</sup>. Ce qui n'est pas prouvé car jusqu'ici, aucun de nos informateurs n'a pu confirmer la véracité de cette anecdote. Au cours de nos enquêtes dans la localité, les informateurs ont fait comprendre que ce poisson est plus apprécié lorsqu'il est cuisiné par les femmes du Nyong et Mfoumou parce qu'elles maîtrisent mieux les modes de cuisson de ce poisson par rapport aux femmes étrangères à la localité. Les informateurs ont conseillé d'enlever les ganglions situés dans la tête du *Kanga* au niveau des

<sup>192</sup> Constantin J. Eke, La pêche artisanale dans le..., p 86.

<sup>193</sup> Depierre et Vivien, Une réussite du service forestier..., p. 68.

<sup>194</sup> Entretien avec Joseph Ava, environ 45 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015. Ce poisson est pour cette population comme une manne tombée du ciel car elle ne l'avait pas au départ et vue ses dimensions, il rapporte de gains importants/

<sup>195</sup> Supposition populaire selon laquelle les filles de la zone charmeraient les hommes avec la tête du *kanga*.

oreilles gauche et droite tout en laissant le poisson avec ses branchies et bien laver le poisson avant de le faire cuire<sup>196</sup>. Du fait que ce stéréotype est essentiellement basé sur des suppositions de la masse, nous pouvons déduire que plusieurs hommes se sont mariés librement aux filles et femmes de la localité et sous l'influence d'un quelconque charme<sup>197</sup>.

La population d'Ayos et les ressortissants du Nyong et Mfoumou avaient opté depuis l'année 2008 de se regrouper autour d'un festival appelé Festival du *Kanga* et rebaptisé "*FestiKanga*" dans le but de faire connaître sa culture au niveau national et international<sup>198</sup>. L'idéal ici est un rassemblement qui se veut moment de communion annuel autour d'une idée d'émergence culturelle en vue d'un développement communautaire durable<sup>199</sup>. Au cours du déroulement de ce festival, plusieurs activités sont faites notamment : des visites touristiques dans la localité<sup>200</sup>, les animations multiculturelles, concours d'art culinaire, foires et expositions, course de pirogues, concours du meilleur pêcheur de *Kanga*, élection de "*missKanga*", causeries éducatives, ateliers d'artisanat<sup>201</sup>, etc. Ce festival a pu se faire avec la participation des institutions telles que le ministère des arts et de la culture représenté par la délégation régionale, le ministère de l'administration territoriale et de la décentralisation qui a consacré la commune comme étant le point focal du développement local.

En ce qui concerne le patronyme "*Kanga boys*" de l'équipe de football des ressortissants de cette localité "Foudre d'Akonolinga," il a été adopté par rapport à la véracité et aux qualités appréciées de ce poisson par la population. Cette

---

<sup>196</sup>Entretien avec Pauline Mendo, 56ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* cuit au marché d'Ayos, le 09 septembre 2015.

<sup>197</sup> Elisabeth D. Ondoua, La commune rurale d'Ayos 1959-1996 : approche historique, mémoire soutenu en vue de l'obtention du diplôme de maîtrise en histoire, UYI, 2007, p.52.

<sup>198</sup> Brice Mbida, environ 50 ans, 1<sup>er</sup> adjoint au maire de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>199</sup> Joseph Ava, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

<sup>200</sup> En dehors du fait que ce festival rassemble les natifs de la localité, il attire aussi de nombreux étrangers voulant satisfaire leur curiosité sur la pêche et l'art culinaire de ce poisson.

<sup>201</sup> L'atelier d'artisanat a pour but d'amener les jeunes n'étant pas ancrés dans la culture à s'imprégner de cette culture.

équipe de football qui représente également la population native a été connue grâce aux compétitions de football organisées au niveau national<sup>202</sup>.

Au demeurant, il a été dit que la commercialisation du poisson *Heterotis Niloticus* dans l'arrondissement d'Ayos ne connaît pas une organisation spécifique. Elle peut se faire entre un pêcheur et un associé particulier, entre un pêcheur et un revendeur ou un client qui sollicite le poisson pour une consommation domestique. Les prix et les bénéfices varient en fonction des saisons de crue et d'étiage et en fonction de la grosseur du poisson capturé. Il est vendu sous plusieurs formes : frais, cuit ou fumé ceci en fonction de la demande. Mais l'activité de pêche du *Kanga* qui était négligeable au départ a connu une évolution importante, ce qui a entraîné des conséquences sur la vie des riverains. Ces conséquences sont d'ordre économique car cette activité qui génère des revenus a permis d'évaluer les revenus des pêcheurs et des commerçants tout en présentant comment ces bénéfices sont gérés. Au niveau social à travers l'amélioration des conditions de vie des riverains, la scolarisation des jeunes, etc., au plan culturel avec l'intégration de ce poisson importé dans la culture des natifs de l'arrondissement d'Ayos et l'adoption du nom de ce poisson par l'équipe de football de la localité.

---

<sup>202</sup> Il est question du championnat de football de deuxième division dans lequel les "*kanga boys*" participent.

**CHAPITRE IV : PROBLEMES LIES A LA  
PECHE ET A LA COMMERCIALISATION DU  
*KANGA* ET PERSPECTIVES**

Les activités de pêche et de commercialisation du poisson *Kanga* (*Heterotis niloticus*) connaissent une évolution difficile dans la localité d'Ayos. Cette difficulté est liée au caractère artisanal de la pêche et à l'absence des structures de commercialisation et de conservation de ce poisson<sup>203</sup>. Au fil des années, plusieurs personnes délaissent leurs activités quotidiennes pour se lancer dans la pêche du *Kanga* : l'objectif étant d'y trouver une source de revenu viable à même d'améliorer leurs conditions de vie<sup>204</sup>. Mais, ces activités de pêche et de vente du *Kanga* font face à de nombreux problèmes qui compromettent le bon déroulement des activités. Il est important de noter que ces problèmes proviennent de prime à bord des pêcheurs et des commerçants eux-mêmes, et ensuite des pouvoirs publics. Nous allons, dans ce chapitre, présenter l'ensemble de problèmes auxquels ces pêcheurs et ces vendeurs de *Kanga* sont confrontés et proposer des solutions à même d'améliorer les conditions de travail de ces derniers.

### **I- Les problèmes liés à la pêche et à la commercialisation du *Kanga***

Dans la localité d'Ayos, les artisans pêcheurs et les vendeurs du poisson *Kanga* se plaignent de plusieurs problèmes qui empêchent le développement harmonieux de leurs activités. Quels sont de ce fait les problèmes qui entravent ces activités dans la localité ?

#### **A - La pêche du *Kanga* : une activité pénible ?**

La pêche du *Kanga* est une activité rentable qui connaît cependant des difficultés d'ordres physique, socio économique, technique et socio culturels.

---

<sup>203</sup> Au cours de notre enquête, les pêcheurs et les vendeurs de *Kanga* ont posé ces problèmes et présenté l'urgence de les résoudre parce qu'ils entravent le bon déroulement de ces activités.

<sup>204</sup> Certains agriculteurs ont abandonné leurs champs pour se lancer dans la pêche du *Kanga* parce qu'elle génère de meilleurs revenus que les cultures de rentes.

## 1) Les contraintes physiques, socio économiques et techniques

Les contraintes physiques dans notre étude renvoient aux entraves à l'amélioration de l'activité de pêche par des phénomènes naturels tels que le climat. Il influence la pêche du *Kanga* par son caractère saisonnier. Car, le Nyong et la localité d'Ayos sont situés dans la zone équatoriale caractérisée par un climat équatorial de type guinéen à quatre saisons : c'est-à-dire deux saisons pluvieuses qui correspondent aux périodes de crues et deux saisons sèches qui correspondent aux étiages<sup>205</sup> : le fleuve Nyong tarit, son lit rétrécit et on remarque l'apparition d'îlots de sable<sup>206</sup>. Or, le *Kanga*, est un poisson qui vit dans les cours d'eau à régime dense, où les eaux du fleuve abondent. C'est la raison pour laquelle il remonte en amont vers le Haut-Nyong pour attendre les nouvelles crues. Pendant ces périodes d'étiage, le *Kanga* devient rare dans le fleuve Nyong, ce qui rend sa pêche difficile car plusieurs pêcheurs de *Kanga* choisissent de vaquer à d'autres occupations. Les plus aguerris ne pratiquent alors l'activité que sous la demande des potentiels clients<sup>207</sup>. En dehors du caractère saisonnier et du climat, qui influencent la pratique de la pêche du *Kanga*, il faut également souligner les difficultés d'ordre économique et technique.

Les entraves économique et technique sont les plus évoquées par les pêcheurs et sont plus importantes. Nous pouvons ainsi signaler le manque de capital pour le financement de l'activité. Tous les pêcheurs de la localité sont concernés par ce problème, qui est également dû au fait que la pêche du *Kanga* se pratique dans l'informel. Elle ne bénéficie pas de ce fait, de l'appui d'une institution publique ou privée qui pourrait accorder aux pêcheurs des financements qui permettraient non seulement l'achat d'un matériel de pêche

<sup>205</sup> J.F. Nloug et al, *Atlas de la république unie du Cameroun*, Paris, Jeune Afrique, 1979, p.16.

<sup>206</sup> Pendant les étiages, le Nyong qui est un cours d'eau à caractère inter mitant a tendance à disparaître d'où l'apparition des îlots

<sup>207</sup>Entretien avec Jean P. Mveng, 56ans, pêcheur d'*Heterotisniloticus* dans le fleuve Nyong à Ayos le 03 septembre 2015.

adéquat, mais aussi d'innover dans leur secteur d'activité. La conséquence directe serait un meilleur fonctionnement de l'activité comme on l'observe dans la localité de Kribi. Dans cette localité la plupart des pêcheurs bénéficient du financement de la Financement des Investissements de Micro réalisations Agricoles et Communautaire (FIMAC) pour leurs microprojets<sup>208</sup>. En dehors du problème de financement des pêcheurs d'Ayos, il faut noter l'utilisation d'un matériel vétuste dû au coût élevé du matériel de pêche.

Les pêcheurs utilisent un matériel désuet raccommodé, perforé, qui date de deux à trois décennies. Pourtant, la durée d'une pirogue ou d'un filet va de 2 ans à 5 ans en moyenne. La vétusté du matériel réduit la performance des filets. Ce qui rend la performance du filet douteuse et diminue le nombre de capture de *Kanga* car le filet largement perforé laisse échapper certains poissons. Les pirogues quant à elles sont soudées à l'aide de vieilles tôles pour empêcher l'eau d'y entrer ; nous constatons de ce fait que la sécurité du pêcheur n'est pas assurée<sup>209</sup>. Ce problème de matériel coûteux s'est fait ressentir après la dévaluation du franc CFA en janvier 1994 parce que les prix du matériel ont augmenté de 50% décourageant la plupart des pêcheurs<sup>210</sup>. L'absence des institutions de commercialisation du matériel de pêche dans la localité ou dans les agglomérations proches de la ville d'Ayos accentue la difficulté énoncée<sup>211</sup>. La distribution du matériel de pêche n'est pas régulière sur l'étendue du territoire car la seule agence destinée à commercialiser ce matériel est situé à Kribi et à Douala : il s'agit de la Mission de Développement des Pêches artisanales et maritimes du Cameroun (MIDEPECAM) qui connaît des ruptures régulières de stocks qui peuvent aller de deux à trois mois. Le matériel de pêche n'est pas fabriqué au Cameroun, mais au Canada et au Japon : ce matériel est

<sup>208</sup> Constantin J. Eke, "La pêche artisanale dans le...", p. 105.

<sup>209</sup> Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur d'*Heterotis niloticus* dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>210</sup> Constantin J. Eke, "La pêche artisanale dans le...", pp. 105-106.

<sup>211</sup> Entretien avec Jean P. Mveng, 56ans, pêcheur d'*Heterotisniloticus* dans le fleuve Nyong à Ayos le 03 septembre 2015.

reçu sur commande<sup>212</sup>. Certains pêcheurs préfèrent tisser leurs filets car selon leurs estimations, un filet de pêche de six doigts, mesurant un mètre coûte 300.000 francs CFA<sup>213</sup>. Un matériel désuet amène les pêcheurs à capturer non seulement les poissons adultes mais aussi des alevins. La capture des alevins empêche qu'ils atteignent la maturité ce qui conduit à la pénurie de *Kanga* en périodes d'étiage<sup>214</sup>. Il faut également relever que cet état de choses provient du manque de formation dans ce secteur. Ces problèmes sont particulièrement accentués par le fait que les pêcheurs ne sont pas organisés et n'innovent pas pour l'amélioration et le développement de leur activité. Qu'en est-il des entraves socio culturelles ?

## 2) Les contraintes socio culturelles

Ces entraves concernent l'ensemble des pêcheurs. On note une discrimination des femmes dans l'activité, le manque d'ardeur des pêcheurs, le vieillissement des pêcheurs expérimentés et les problèmes de santé. En ce qui concerne la discrimination de la femme dans l'activité de pêche du *Kanga*, il faut noter qu'elle n'a pas toujours été exclue. Car, dans les premières décennies, elle pratiquait la pêche du *Kanga* pendant les périodes d'étiage ceci à l'aide des nasses<sup>215</sup>. Mais, aujourd'hui, à cause des accidents liés à la dangerosité de cette pratique, elles ne jouent plus que le rôle d'assistante auprès de leur conjoint<sup>216</sup>. De ce fait, nous pouvons dire que la pêche du *Kanga* proprement dit est une activité périlleuse, donc réservée aux hommes.

Le manque d'ardeur au travail provient du fait que la majorité des pêcheurs considère la pêche du *Kanga* comme une activité de subsistance bien

<sup>212</sup>Constantin J. Eke, "La pêche artisanale dans le...", pp. 105-106.

<sup>213</sup> Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur d'*Heterotis niloticus* dans le fleuve Nyong à Ayos le 08 septembre 2015.

<sup>214</sup> Le *Kanga* se reproduit pendant les périodes de crue mais la capture des alevins par les pêcheurs ne permet à ces alevins d'atteindre l'âge adulte prévu pour les périodes d'étiages. Pour plus d'information, lire

<sup>215</sup>Moreau J., "Exposé synoptique des...", p 34.

<sup>216</sup>Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur d'*Heterotis niloticus* dans le fleuve Nyong à Ayos le 08 septembre 2015.

qu'elle leur procure assez bénéfiques. Ils se découragent aussi à travers le fait que les pouvoirs publics camerounais ont marginalisé la pêche continentale à caractère artisanal au profit de celle maritime et industrielle qui à leur avis est plus bénéfique<sup>217</sup>. En dehors de la discrimination des femmes dans l'activité et du manque d'ardeur des pêcheurs dans l'activité, il faut mentionner le problème du vieillissement des pêcheurs expérimentés ainsi que les maladies et les accidents liés à la pêche.

Les pêcheurs expérimentés dans la localité sont généralement les plus âgés. A cause de leur vieillissement, ils se plaignent constamment de la fatigue, des problèmes de santé et du manque d'engagement des jeunes dans l'activité à cause de leur ignorance. Leur vieillissement est frein dans l'activité car, ils ne participent plus régulièrement à la pêche. C'est pourquoi ils veulent initiés les jeunes afin qu'ils continuent à assurer la survie de la famille. Mais, la majorité des jeunes ne s'intéresse pas à la pêche du *Kanga*. Ces derniers préfèrent se lancer dans les activités de distraction, se plaindre du chômage pourtant la pêche est une activité qui offre l'emploi. D'autres hésitent à se lancer dans cette activité par peur des accidents de pêche comme les noyades et par incertitude sur le nombre de poisson capturés<sup>218</sup>. Après avoir présenté les difficultés auxquelles la pêche du *Kanga* fait face, il revient de présenter les entraves liées à la commercialisation de ce poisson.

## **B – les problèmes liés à la commercialisation du *Kanga***

Le commerce du *Kanga* comme bien d'autres activités dans l'arrondissement d'Ayos fait face à plusieurs problèmes. Quelles sont donc les difficultés auxquelles les vendeurs de *Kanga* sont confrontés ?

---

<sup>217</sup> Constantin J. Eke, "La pêche artisanale dans le...", p. 104.

<sup>218</sup> Au cours des entretiens avec les pêcheurs, ils se sont plaints des hésitations des jeunes à se lancer dans la pêche du *Kanga* qui préfèrent pratiquer d'autres activités comme le portage dans les agences de voyages pour certains et l'oisiveté pour d'autres.

### 1) Manque des structures de commercialisation et de conservation du *Kanga*

Les vendeurs de *Kanga* font face à plusieurs entraves dans l'arrondissement d'Ayos. Il s'agit entre autre du sous équipement du marché, de l'absence d'un prix standard dans le marché, et de l'insuffisance de structures de conservation des poissons pêchés. En ce qui concerne le sous équipement du marché, le marché d'Ayos au départ n'avait pas de locaux, ni de stands d'exposition et de vente des poissons d'eau douce frais. Ainsi, la commercialisation de ce poisson tout comme ça se passe aujourd'hui, commençait toujours sur les plages du fleuve avant de s'étendre jusqu'au marché<sup>219</sup>. Les poissons de ce fait ont toujours été exposés à même le sol ou sur des feuilles de bananier pour certains, et pour d'autres dans les brouettes, sans respect des conditions d'hygiène contrairement à la ville d'Akonolinga où ils sont déposés dans des hangars ; bien que la mairie d'Ayos a construit un local au centre commercial pour la vente des produits halieutiques, elle n'a pas encore mis ce local à la disposition des commerçants<sup>220</sup>. Les photographies ci-dessous présentent l'exposition des poissons à vendre sur certaines plages du fleuve à Ayos et à Akonolinga.

---

<sup>219</sup>Entretien avec Sébastien Beyeme, 76 ans, pêcheur d'*Heterotis niloticus* dans le fleuve Nyong à Ayos, le 08 septembre 2015.

<sup>220</sup>Entretien avec Joseph Ava, environ 45 ans, Conseiller municipal de la commune d'Ayos, le 02 juillet 2015.

**Photo 12:** Exposition des *Kanga* à vendre sur une berge du fleuve Nyong à Ayos.



Source : Cliché, Suzanne Zita Mougou Mbiama, Ayos, le 28 novembre 2015.

**Photo 13** : Exposition des *Kanga* à vendre sur une berge du fleuve Nyong à Akonolinga



Source : Cliché, Suzanne Zita Mougou Mbiama, Akonolinga, le 08 septembre 2015.

Ces photographies présentent un manque de suivi hygiénique sur les poissons vendus par les commerçants à Ayos contrairement à ceux d'Akonolinga bien que ces derniers n'échappent pas vraiment à ce problème car les poissons ne sont pas couverts et les mouches viennent se déposer.

Ce problème de sous équipement pour la vente du *Kanga* cause quelques fois des problèmes vis-à-vis des clients au niveau des plages car les clients ne sont pas servis par ordre d'arrivée, les pêcheurs vendent par affinité, préfèrent retirer les meilleurs poissons pour les demandes importantes et régulières<sup>221</sup>. Il faut aussi relever que les clients se dirigent généralement chez celui qui a des prix abordables car, ils font face au problème de mercuriale, chaque vendeur taxe le prix du poisson selon ses humeurs, selon la taille du poisson ou encore

<sup>221</sup> Entretiens avec Marie Ebogo, 56 ans, vendeuse du poisson *Heterotis niloticus* frais au marché d'Ayos, le 08 septembre 2015 et Solange Mewoulou, 45 ans, cliente régulière de pêcheurs de *Kanga* sur la plage du Nyong à Ayos, le 29 novembre 2015.

selon l'affinité avec le client<sup>222</sup>. Au niveau du marché, les revendeurs procèdent de la même manière et proposent les prix des poissons aux clients par affinité, régularité, en fonction de la taille et la grosseur du *Kanga* ou par l'influence de son humeur du jour<sup>223</sup>. Cette difficulté de sous équipement expose les vendeurs et les clients aux intempéries, aux bousculades pour la recherche d'un abri lors des averses<sup>224</sup>. En dehors du sous équipement pour écouler les poissons, les vendeurs font également face au problème de conservation des poissons.

Les vendeurs de *Kanga* font aussi face au problème d'insuffisance de structure de conservation pour les poissons qui n'ont pas été vendus ainsi qu'aux coupures régulières d'électricité. La localité n'a pas assez de poissonneries ni de chambre froide pour conserver les poissons non vendus en période de crue<sup>225</sup>. Ils se plaignent également des coupures d'électricité régulières pouvant aller de deux à trois jours. Ce qui provoque la décomposition du poisson et par conséquent les pertes car les clients exigeants ne pourront l'acheter. Les vendeuses de *Kanga* cuit se plaignent aussi du problème de coupures d'électricité car lorsque ce poisson est en phase de décomposition, il perd son goût appétissant. Et c'est ce qui décourage les potentiels clients<sup>226</sup>. Certains clients se sont également plaints de ce mauvais goût du *Kanga* en décomposition qu'ils ont eu à consommer chez une vendeuse de ce poisson cuit au niveau du centre commercial<sup>227</sup>. En dehors des problèmes présentés ci-dessus, l'insuffisance du contrôle phytosanitaire des agents du service de la délégation

---

<sup>222</sup> Entretien avec Désiré Alembé, 55 ans, client régulier de pêcheurs de *Kanga* sur la plage du Nyong à Ayos, le 29 novembre 2015.

<sup>223</sup> Entretien avec Forent Essama, 25 ans, client régulier auprès des revendeurs au marché d'Ayos, le 28 novembre 2015.

<sup>224</sup> Entretien avec Léa Edzimbi, 27 ans, cliente régulière de pêcheurs de *Kanga* sur la plage du Nyong à Ayos, le 29 novembre 2015.

<sup>225</sup> Au cours de l'enquête, les vendeurs se sont plaints de l'insuffisance de poissonneries pour conserver le poisson. Certains ont signalé les cas de vol de poissons dans les poissonneries dû au fait que la majorité des commerçants conservent leurs poissons dans ces poissonneries.

<sup>226</sup> Entretien avec Pauline Mendomo, 57 ans, vendeuse de *Kanga* cuit au marché d'Ayos, le 09 septembre 2015.

<sup>227</sup> Entretien avec Hugues Ta'ama, 23 ans, client de vendeuses de *Kanga* cuit au marché d'Ayos, le 28 septembre 2015.

d'arrondissement du Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales est aussi une entrave à l'activité de commercialisation.

## **2) Insuffisance des contrôles phytosanitaires sur les produits écoulés**

Les produits de chasse et halieutique doivent être contrôlés par des agents sanitaires avant d'être acheminés dans les marchés. Mais, à Ayos, ce contrôle n'est pas effectif malgré la présence des agents du MINEPIA représentés par la délégation d'arrondissement de cette structure. Le manque de contrôle et de surveillance des produits à vendre par les agents du MINEPIA est fortement ressenti car les clients achètent des poissons mal conditionnés, déposés à même le sol, exposés à la poussière, aux mouches et souvent détériorés<sup>228</sup>. Au cours de notre enquête, nous avons constaté que la majorité des commerçants n'avaient pas l'autorisation de vente des produits d'origine animale et halieutique délivrée par le délégué d'arrondissement du MINEPIA. La seule qui a pu nous présenter son autorisation de vente est le chef des commerçants de ces produits madame Marie Messanga Ebogo, mais cette autorisation avait déjà dépassé le délai de validité<sup>229</sup>.

Nous avons également remarqué les gestes de corruption car, lorsqu'un commerçant était saisi par un agent de ce service par absence de papier justifiant son commerce, pour éviter de payer les pénalités prévues par la loi, proposait une certaine somme d'argent à l'agent en question contre le silence de ce dernier. Que faut-il faire pour solutionner les problèmes auxquels sont confrontées la pêche et la commercialisation du *Kanga* dans la localité d'Ayos ?

---

<sup>228</sup>Constantin J. Eke, "La pêche artisanale dans le...", p. 107.

<sup>229</sup>Voir annexe 3.

## **II- Des perspectives pour l'amélioration des activités de pêche et de commercialisation du *Kanga***

La pêche et la commercialisation du *Kanga* font face à des difficultés dans l'arrondissement d'Ayos. Ces problèmes empêchent le développement normal de ces activités, c'est pourquoi nous proposons des suggestions pouvant contribuer au développement harmonieux de ces activités.

### **A - Suggestions pour l'amélioration de la pêche dans la localité**

L'activité de pêche du *Kanga* à Ayos peut être améliorée à travers la formation de jeunes pêcheurs, une meilleure organisation de l'activité et le soutien des pouvoirs publics aux pêcheurs à travers des appuis multiformes.

#### **1) La formation de jeunes pêcheurs et organisation de l'activité de pêche**

Pour que les problèmes de pêche du *Kanga* soient résolus dans l'arrondissement d'Ayos, il est urgent de sensibiliser les pêcheurs sur l'importance de ce poisson qui constitue une source de revenu non négligeable pour les populations de la localité mais aussi sur l'apport nutritionnel de ce poisson pour l'organisme humain. Il est aussi important qu'ils reçoivent une formation sur les techniques de pêche les moins nocives pour les alevins<sup>230</sup>. Cette formation doit se faire par des personnes initiées notamment les agents du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales ou encore des agents de l'Ecole Nationale des Eaux et Forêts du Cameroun. Elle nécessite la création des écoles de formation en pisciculture et aquaculture dans la localité<sup>231</sup>. En dehors de la formation sur les techniques de pêche ou sur le matériel à utiliser, ces derniers doivent apprendre dans ces cours de pisciculture et

---

<sup>230</sup> Ils doivent être éduqué pour éviter de capturer les alevins pendant la pêche afin que ces derniers aient le temps de mieux se développer, devenir adulte. Ce qui limiterait les pénuries de *Kanga* pendant les périodes d'étiage.

<sup>231</sup> Au cours de notre entretien avec le conseiller municipal de la commune d'Ayos monsieur Ava Bitomo Joseph Dieudonné, il nous a informé qu'une école de pisciculture est construite dans la ville mais n'est pas encore ouverte sans toutefois nous donner les raisons de la non disponibilité de cette école.

d'aquaculture à créer des étangs piscicoles pour le développement et la multiplication des poissons<sup>232</sup>.

Les pêcheurs doivent également organiser l'activité, former des groupes de coopérative ou des Groupes d'Initiatives Communes (GIC) qui vont les amener à travailler ensemble, en collectivité. De ce fait, la pêche du *Kanga* qui pour le moment, est une activité individuelle, pratiquée pour subvenir aux besoins primaires des familles de pêcheurs, va permettre à ces derniers de mieux organiser leurs dépenses. Car, les coopératives et les GIC ont au sein de leur organisation des caisses de développement qui aident à résoudre les problèmes immédiats<sup>233</sup>. La responsabilité des dysfonctionnements constatés n'incombe pas totalement aux pouvoirs publics, car une meilleure organisation des pêcheurs de la localité entraînerait une production abondante et des gains meilleurs, laissant aux oubliettes les problèmes que connaît la pêche du *Kanga*.

## **2) L'octroi de crédits par les pouvoirs publics et privés pour encourager les pêcheurs de *Kanga***

Les pouvoirs publics doivent encourager les pêcheurs de *Kanga* dans l'activité. Il reviendrait donc aux pêcheurs regroupés dans un GIC d'organiser des séminaires au cours desquels ils pourront inviter des investisseurs. Ceci, dans le but de leur apporter des informations sur l'importance de la pêche artisanale dans le développement économique de la localité et dans l'amélioration des conditions de vie des pêcheurs et de la population locale. Ainsi que de leur expliquer l'enjeu et le profit financier que ces pêcheurs et investisseurs pourraient tirer<sup>234</sup>.

---

<sup>232</sup> Pour plus d'information sur les cours de pisciculture en étang, lire : R. Tillon, Elevage de l'*Heterotis niloticus* en station de pisciculture, Revue *Bois et Forêts des Tropiques* n° 64 mars-avril, 1959 ; C. Reizer, Comportement et reproduction d'*Heterotis niloticus* en petits étangs, Revue *Bois et Forêt des Tropiques*, n°95 mai-juin, 1964.

<sup>233</sup> Les pêcheurs réalisent de gros bénéfices grâce à la pêche et la vente du *Kanga* mais ces revenus sont utilisés pour des dépenses oisives. Avec l'organisation de l'activité en coopératives ou GIC, ils pourront investir et réaliser d'importants projets.

<sup>234</sup> Constantin J. Eke, "La pêche artisanale dans le...", p. 107.

Les investisseurs à travers leur apport financier, pourraient aussi aider les artisans pêcheurs à aménager les plages du fleuve car celles-ci sont pleines de débris, de broussaille, d'herbe, etc., telle que présentés dans la photographie ci-dessous.

**Photo 14:** Vue sur l'état insalubre des plages du fleuve Nyong



Source : Cliché, Suzanne Zita Mougou Mbiama, Ayos, le 29 novembre 2015.

Cette photographie présente les plages du fleuve Nyong. Elles ne sont pas vraiment entretenues, les visiteurs et les enfants laissent des déchets à leur passage. Certains se servent de ces plages pour étaler leurs vêtements mouillés.

L'aide financière qu'apporteraient les pouvoirs publics et privés pourrait également contribuer à l'achat régulier du matériel nécessaire à l'activité car, les pêcheurs se plaignent de leur coût trop élevé. Ils utilisent ainsi des filets, des pirogues, des nasses usagées et abîmés fabriqués à base de matériaux provisoires. Cette aide financière peut aussi permettre aux pêcheurs de faire la promotion de la pêche du *Kanga* et du *Kanga* en ouvrant un centre culturel dans la localité. Ils peuvent également ouvrir des lignes de crédit dans des institutions

bancaires pour le financement de l'activité<sup>235</sup>. Comment le commerce du *Kanga* peut-il être amélioré dans la localité d'Ayos ?

## **B - Amélioration de l'activité de commercialisation du *Kanga* dans la localité**

La vente du *Kanga* fait face à de nombreuses contraintes. Nous allons dans cette partie du travail faire des suggestions sur la conduite à tenir pour améliorer les conditions de commercialisation de ce poisson dans la localité. Quelles mesures pourrait-on adopter pour le bon déroulement de la vente du *Kanga* ?

### **1) La mise en place de structures de commercialisation et amélioration des conditions de conservation du *Kanga***

Les conditions de vente du *Kanga* à Ayos présentent plusieurs imperfections qui peuvent être corrigées à travers la construction des infrastructures d'exposition et de vente de ce poisson au niveau des plages et du centre commercial d'Ayos. La mise en place des structures de conservation de ce poisson pour limiter les pertes et le découragement des clients sont aussi envisagées, sans toutefois oublier d'harmoniser le prix du poisson. En ce qui concerne la construction des infrastructures de commerce, celle-ci doit commencer au niveau des plages. Les poissons au niveau des plages sont exposés à même le sol ce qui va à l'encontre des normes d'hygiène en vigueur sur le territoire national. De ce fait, les plages doivent être aménagées, les pêcheurs doivent s'organiser ceci avec l'aide des pouvoirs publics pour la construction des hangars ou des tables d'exposition du poisson comme cela est

---

<sup>235</sup> Propositions faites par les pêcheurs de *Kanga* dans le but de valoriser leur activité car le financement de l'activité peut améliorer la production et l'ouverture d'un centre culturel peut permettre la sauvegarde du patrimoine et des biens culturels des riverains de la localité par rapport au festival du *Kanga* qui a pour but de faire connaître l'histoire de ces riverains sur le plan national et international.

fait dans la localité d'Akonolinga<sup>236</sup>. Au niveau du centre commercial, la mairie doit mettre à la disposition des revendeurs du *Kanga* frais des espaces construits et libres. Car, jusqu'à présent, les vendeurs l'exposent à même le sol, soit sur les feuilles de bananier, etc. Ainsi fait, les poissons ne sont ni à l'abri de la poussière, ni à l'abri des mouches et des microbes. Contrairement au *Kanga* frais, le *Kanga* apprêté et cuisiné se vend dans une casserole couverte à l'abri des impuretés. Les vendeurs de ce poisson sous sa forme cuite sont les seuls à bénéficier d'un espace aménagé au centre commercial car, ils accueillent et reçoivent les voyageurs et passants désireux de manger un morceau de ce poisson avant de poursuivre leur route. La construction de ces infrastructures pourra permettre à ces commerçants de respecter les normes d'hygiène. Mais comment résoudre le problème de conservation de ce poisson dans cette localité qui souffre de coupures d'électricité régulières ?

Vu le contexte difficile d'électrification de l'arrière pays qui connaît des coupures régulières d'électricité et pour résoudre le problème de conservation de ce poisson, les pêcheurs de *Kanga*, maillon principal de cette chaîne commerciale ainsi que les revendeurs, doivent pouvoir s'unir pour la construction des chambres froides. Une bonne organisation de leur part permettrait l'achat des groupes électrogènes pour alimenter ces chambres froides en cas de coupures d'électricité. En dehors de cela, ils devraient s'investir davantage dans la conservation par fumage et promouvoir la commercialisation du *Kanga* fumé qui est moins prisé que le *Kanga* frais, pourtant il est aussi riche en éléments nutritifs et conserve son goût agréable quelque soit la forme sous laquelle il est consommé<sup>237</sup>. Une harmonisation des prix de ce poisson s'avère nécessaire pour éviter des bousculades et des conflits avec les clients. Qu'en est-

---

<sup>236</sup> Voir les photographies 4 et 5 présentées plus haut. L'expression pouvoirs publics renvoie aux institutions compétentes telles que la mairie d'Ayos, la délégation d'arrondissement du MINEPIA, etc.

<sup>237</sup> La valeur nutritive du *Kanga* a été présentée dans le tableau n°2 et montre que ce poisson bien que fumé reste riche en valeur nutritive et appétissant.

il du rôle à jouer par les agents du ministère de l'élevage, des pêches et des industries animales ?

**2) Le contrôle des produits de vente par les agents du service de pêche de la délégation d'arrondissement du ministère de l'élevage, des pêches et de l'industrie animale**

Pour améliorer les conditions de commercialisation, les agents de la délégation du ministère de l'élevage, des pêches et industries animales doivent contrôler les produits de pêche acheminés dans le marché. Ils doivent veiller à ce que chaque vendeur établisse une autorisation d'exploitation à titre commercial des produits d'origine animale et halieutique. En ce qui concerne les produits de pêche, ils doivent au préalable être contrôlés par les agents de la délégation d'arrondissement du MINEPIA pour éviter que les alevins de *Kanga* ne soient commercialisés. Pour cela, ils devraient faire des descentes régulières sur le terrain dans le but de sanctionner les commerçants en possession de ces alevins.

Ils doivent aussi pouvoir vérifier que ces vendeurs possèdent une autorisation d'exploiter à titre commercial des produits d'origine animale et halieutique délivrée par le service. Car, plusieurs commerçants se lance dans cette activité sans toutefois remplir les conditions requises pour la pratique de cette activité. En dehors de cela, il est important de noter que l'obtention de ce titre nécessite pour le vendeur de posséder un certificat médical de la part des vendeurs car l'état de santé d'un commerçant conditionne la pratique de cette activité. Le contrôle des agents de cette délégation d'arrondissement permet également la mise en application des normes établies sur la pêche et la commercialisation du *Kanga*.

Il était question dans ce chapitre de présenter les problèmes qui se posent à la pratique des activités de pêche et de commercialisation du *Kanga*. Nous avons proposé quelques suggestions pouvant améliorer ces activités. Plusieurs

problèmes liés à la pêche ont été analysés notamment l'influence du caractère saisonnier du climat, le vieillissement des pêcheurs expérimentés et du matériel de pêche, le manque de ressources financières pour l'achat du matériel et l'aménagement des plages pour exposer le *Kanga*. L'absence des structures de commercialisation de ce poisson au niveau des plages du fleuve et du centre commercial, les coupures régulières d'électricité, le manque d'engouement de la part des agents du ministère de l'élevage des pêches et des industries animales de la localité constituent un véritable frein au bon déroulement de cette activité. Pour les résoudre, les pêcheurs et les commerçants devraient mieux s'organiser en travaillant en commun. Ce qui permettrait de réduire leurs dépenses fictives et investir dans le développement de la localité. Ces derniers doivent travailler en synergie avec les pouvoirs publics et privés pour la mise sur pied de leurs projets<sup>238</sup>.

---

<sup>238</sup> Au cours de notre enquête, les pêcheurs et les vendeurs ont souhaité recevoir de l'aide des pouvoirs publics pour la construction des infrastructures de commerce, des chambres froides, des centres culturels, etc., dans le but de valoriser leurs activités et leurs patrimoines culturels.

## **CONCLUSION GENERALE**

Notre étude qui portait sur l'analyse de l'évolution de la pêche et de la commercialisation du *Kanga* dans l'arrondissement d'Ayos. Nous nous sommes donné pour objectif de répondre à la question de savoir : comment se pratiquaient les activités de pêche et de commercialisation du poisson *Kanga* depuis sa découverte dans le fleuve Nyong en 1964 jusqu'en 2015 période au cours de laquelle la population camerounaise s'est remise de la crise de la faim qui a sévit en 2008 dans la localité d'Ayos. Pour mieux étayer notre étude, nous avons procédé à la confrontation et à l'analyse des informations recueillies, ce qui nous permis d'apporter des réponses à notre problème.

Ainsi, nous pouvons dire que le *Kanga* qui a pour nom scientifique *Heterotis niloticus* est un poisson d'origine soudanienne introduit dans le fleuve Nyong par les agents des eaux et forêts. Ceci, sous la proposition du FIDES pour répondre à la demande en poisson de la population camerounaise. Le Nyong, est le cours d'eau dans lequel ce poisson s'est le mieux développé grâce à ses caractéristiques géographiques, écologiques. En 1964, la population riveraine appelait ce poisson *Mbama*. Puis, dès les années 1970 elles vont l'appeler *Kanga* nom sous lequel ce poisson est connu aujourd'hui. Du fait de son goût appétissant et ses éléments nutritifs, la population locale s'est lancée à la pêche de ce poisson en utilisant différentes techniques.

La pêche du *Kanga* depuis 1964 se pratique de façon individuelle. Le matériel de pêche et les techniques utilisées ont évolué, le pêcheur est passé de la matraque ou du bâton pour la nasse, le filet, la pirogue et les appâts. Ce qui a conduit à de nouvelles techniques : l'épervier, le piégeage et la capture à la nasse. Il peut être cuisiné à la vapeur, en *Ndomba* ou encore braisé avec des modes de conservations multiples notamment par le gel, par fumage et par grillade.

Sa commercialisation est passée du niveau local, pour s'étendue vers d'autres localités telles Bertoua ou Yaoundé. Le *Kanga* est vendu frais, cuit ou fumé selon les préférences des clients. Ces différentes activités ont eu des

conséquences sur les riverains notamment l'auto emploi qui permet aux pêcheurs et vendeurs d'avoir des revenus importants, l'amélioration des conditions de vie, l'intégration de ce poisson dans la culture des riverains, etc. Mais, ces deux activités comme toutes les autres ont connu des difficultés au cours de leurs évolutions.

En somme, la pêche du *Kanga* est confrontée à divers problèmes tels : les problèmes climatiques, le non respect de la réglementation sur la pêche dans la localité, le vieillissement des artisans pêcheurs et du matériel de pêche sans toutefois oublier le manque d'organisation des pêcheurs, du financement de l'activité et de formation de ces derniers sur les techniques de capture et le type de poisson à capturer. La commercialisation de ce poisson quant à elle présente des limites telles que : le non respect de la réglementation de cette activité, l'absence d'infrastructures de commercialisation au niveau des plages et du marché. Il faut aussi noter les difficultés de conservation qui causent le dépérissement du poisson et par conséquent le mécontentement des clients. Il est important de souligner que l'insuffisance du contrôle des agents du MINEPIA est un problème important car les produits acheminés dans les marchés doivent préalablement passer sous leur contrôle.

Ces problèmes peuvent être résorbés à travers le respect de la réglementation sur la pêche et le commerce des produits halieutiques, l'ouverture des centres de formation piscicoles des jeunes pêcheurs afin qu'ils puissent créer des étangs pour l'élevage du *Kanga* et étendre l'activité en dehors du fleuve pour limiter les pénuries. L'organisation des pêcheurs en coopératives ou en Groupe d'Initiatives Communes s'avère nécessaire pour leur permettre de mieux gérer leurs revenus. Ils pourraient aussi demander l'aide financière des pouvoirs publics et privés pour l'achat de nouveaux matériels de pêche. Les commerçants, doivent tous établir une autorisation d'exploitation à titre commercial des produits d'origine animale et halieutique auprès du MINEPIA. Ils pourraient également s'organiser pour assurer la propreté au niveau des

plages et mettre sur pied des chambres froides pour la conservation du poisson. La construction d'infrastructures commerciales s'avère également utile pour exposer les produits de vente. Les agents de la délégation d'arrondissement du MINEPIA devraient procéder à des contrôles et à un suivi strict de ces activités en effectuant des descentes sur le terrain.

## **SOURCES ET REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES**

## I- LES SOURCES PRIMAIRES

### 1) Les archives

#### a) Archives Nationales de Yaoundé

- JO n°2, loi n° 94-01 du 20 janvier 1994 portant régime des forêts, de la faune et de la pêche

### 2) Les sources orales

<b>Noms et prénoms</b>	<b>Age</b>	<b>Fonction</b>	<b>Date et lieu de l'entretien</b>
Abate Jeanne Dorine	27 ans	Commerçante	10 septembre 2015 à Ayos
Ava Bitomo Joseph Dieudonné	Environ 45 ans	Conseiller municipal de la commune d'Ayos	02 juillet 2015 à Ayos.
Alembe Ignace Désiré	55 ans	Agriculteur (client)	29 novembre 2015 à Ayos
Bekolo Bekolo Dady Alphonse	36 ans	Pêcheur et commerçant	09 septembre 2015 à Ayos
Beyeme Sébastien	76 ans	Pêcheur	08 septembre 2015 à Ayos

Ebogo Messanga Marie	56 ans	Revendeuse	08 septembre 2015 à Ayos
Edou Minyono Patrick	40 ans	Revendeur	08 septembre 2015 à Ayos
Edzimbi Odile Léa	27 ans	Etudiante (cliente)	29 novembre 2015 à Ayos
Ekeme M. Régine	46 ans	Revendeuse	30 juin 2015 à Ayos
Elanga Pierre	42 ans	Pêcheur	08 septembre 2015 à Ayos
Essama Florent Vivien	25 ans	Etudiant (client)	28 novembre 2015 à Ayos
Esso'o Minyono Jean	45 ans	Revendeur	08 septembre 2015 à Ayos
Mbida Akamba Nicolas Gilbert	66 ans	Pêcheur	03 septembre 2015 à Ayos

Mbida Atsama Brice	50 ans environ	Premier adjoint au maire de la commune d'Ayos	02 juillet 2015 à Ayos
Mendomo Pauline	57 ans	Commerçante	09 septembre 2015 à Ayos
Mewoulou Onambele Pangras Solange	45 ans	Ménagère (cliente)	29 novembre 2015 à Ayos
Minkonda Alain	58 ans	Pêcheur	02 septembre 2015 à Ayos
Mveng Beyeme	64 ans	Pêcheur	08 septembre 2015 à Ayos
Mveng Jean Paul	56 ans	Pêcheur	03 septembre 2015 à Ayos
Nkolo M. Martine	55 ans	Commerçante	03 juillet 2015 à Ayos
Ta'ama Grégoire Hugues	23 ans	Etudiant (client)	28 novembre 2015 à Ayos

### 3) Thèses, mémoires et rapports

- Akamba Tongo Rosine Eugenie, "Exploitation forestière et dynamique du couvert végétal dans le Nyong et Mfoumou", Mémoire de maîtrise en Géographie, Université de Yaoundé I, 2000.
- Dang Ondoua Elisabeth, "La commune rurale d'Ayos 1959-1996 : approche historique", Mémoire de maîtrise en histoire, Université de Yaoundé I, 2007.
- Eke Constantin Jeannot, "la pêche artisanale dans le département de l'océan : groupes humains et enjeux économiques", Mémoire de maîtrise en géographie, Université de Yaoundé I, 1998.
- Ekobo Emmanuel, "La pêche au Cameroun. Impact sur le développement économique", Mémoire de licence en science économique, Université de Yaoundé, 1975-1976.
- Mewassi Aboui Etienne Merlin, "Contribution à l'étude de la mosaïque biogéomorphologique de la plaine alluviale du Nyong entre Ayos et Mbalmayo", Mémoire de Master II en Géographie, Université de Yaoundé I, 2009-2010.
- Monentcham Monentcham Serge Eric, "Alimentation et nutrition des juvéniles de *Heterotis niloticus* (Arapaimidae, Teleostei): premières estimations des besoins nutritionnels et valorisation des sous-produits végétaux", Thèse de doctorat, Facultés Universitaires Notre-Dame de la Paix, Namur, Belgique, 2009.
- Nlend Ebénézer, "la pêche fluviale dans l'arrondissement de Sa'a (Lékié). Rentabilité par la modernisation destechniques de pêche"/Douala, Institut Panafricain pour Développement, mémoire de fin d'étude, 1973.

## II- LES SOURCES SECONDAIRES

### 1) Les ouvrages :

- Aron S. Neba, *Géographie moderne de la République du Cameroun*, New Jersey, Editions NEBA, CAMDEN, 1987.
- Beaud Michel *L'art de la thèse. Comment préparer et rédiger une thèse de doctorat, un mémoire de DEA ou maîtrise*, Paris, La Découverte, 2001.
- *Dictionnaire Hachette : langue française, encyclopédie, noms propres*, SPADEM-ADAGP, Paris, 1986.
- Laure Joseph, Favier (J.C.), Cavelles, (C.), Gallon (G.), *Valeur nutritionnelle des produits de la pêche conservés par le séchage, le fumage et le salage*, ORSTOM, 1972.
- Laure Joseph, *La pêche industrielle au Cameroun*, Yaoundé, ORSTOM, 1968.
- M. François, *Se nourrir en forêt claire africaine : approche écologique et nutritionnelle*, Les presses agronomiques de Gembloux (Belgique), 1997.
- Nedelec C., *Définition et classification des catégories d'engins de pêche*, Rome, FAO, Document techniques de pêche, 1982.
- Nloug Jean Félix et al, *Atlas de la République Unie du Cameroun*, Paris, Jeune Afrique, 1979.
- NLoug Jean Félix, *Le Cameroun*, Paris, Hatier, 1973.
- Pierre Georges, *Dictionnaire de la Géographie*, Paris, PUF, 1950.
- Zouya Mimbang Lucie, *L'est-Cameroun de 1905 à 1960 De la « mise en valeur » à la marginalisation*, l'Harmattan, 2013.

## 2) Articles de revues, journaux et d'ouvrages :

- Brummett R., Nguenga D., Tiotsop F., Abina JC., "The commercial fishery of the middle Nyong River, Cameroon: productivity and environmental threats". *Smithiana Bulletin* n°11, 2009, pp 3-16.
- D. Depierre et J.Vivien, "Une réussite du service forestier du Cameroun : l'introduction d'*Heterotis niloticus* dans le Nyong", *Revue Bois et forêts des tropiques*, n° 173, Mai-Juin 1977, pp 59-68.
- David Nguema & R.E. Brummett, "Les facteurs d'adaptation et d'implantation du poisson "kanga" *Heterotis niloticus* dans le Nyong, (Cameroun)", *IRAD*, de Yaoundé, Unité de recherche agricole et halieutique de Foumban, 2010, pp. 530-534.
- Moreau Joseph, "Exposé synoptique des données biologiques sur *Heterotis niloticus*", (cuvier1829), in *FAO Synop. Pêches* n°131, 1982, pp. 1-53.
- Ite plan quinquennal de développement économique social et culturel du Cameroun (1976-1981).
- Tillon R., "Elevage de l'*Heterotis niloticus* en station de pisciculture", *Revue Bois et Forêts des Tropiques* n° 64 mars-avril, 1959.
- Reizer C., "Comportement et reproduction d'*Heterotis niloticus* en petits étangs", *Revue Bois et Forêt des Tropiques*, n°95 mai-juin, 1964.

## III- LES SOURCES TERCIAIRES

### 1) Sources électroniques :

- <http://effa.unblog.fr> Le *Kanga* et le Nyong, consulté le 10 octobre 2015.
- <http://www.google.com>, la pêche à épervier, consulté le 10 octobre 2015.
- <http://www.google.com>, la pêche à épervier, consulté le 10 octobre 2015.
- <http://www.google.com>, la pêche , nasse, consulté le 10 octobre 2015.

- [www.interviewduMINEPIAa/spenuriedepoisson.com](http://www.interviewduMINEPIAa/spenuriedepoisson.com), consulté le 06 avril 2016.
- [www.capturedel'heterotisniloticusepervier.com](http://www.capturedel'heterotisniloticusepervier.com), consulté le 01 juillet 2016.

## 2) Sources audiovisuelles :

- Interview du docteur Félicité Kamdem, cardiologue, diététicienne à l'Hôpital Général de Douala. Emission télévisée Check Up sur Canal 2 international, présentée par Mireille Flore Maneh, avril 2016 à 14H50 mn.

## Les annexes :

- Projets pêches continentales et maritimes.
- Gabriel Ngu Atemnkeng et Bondja Monique, information et documentation sur la pêche au Cameroun.
- Autorisation d'exploitation à titre commercial des produits d'origine animale et halieutique de madame Ebogo Messanga Marie, épouse Ndana, chef des commerçants au centre commercial d'Ayos.
- Questionnaires d'enquête de terrain sur la pêche et la commercialisation du *Kanga* dans l'arrondissement d'Ayos.
- Attestation de recherche

## **ANNEXES**

## ANNEXE 1 : PROJETS PECHEs CONTINENTALES ET MARITIMES.

- PROJETS PECHEs CONTINENTALES ET MARITIMES -

---

( millions CFA )	FIDES S.G.	FIDES S.L.	Ressour- ces Lo- cales	Crédit	Finan- cement privé
<u>Pêches Continentales:</u>					
Centre Recherchag Obili		2			
7 Centres alevinage et étangs de croissance		18			
Réseau étangs collectifs et privés					p.m.
Pêches en rivières et lacs			20		
<u>Pêches Maritimes:</u>					
			2 <sup>p</sup>		
<u>T O T A L</u> = 42		20	22		

- 9 -

Le programme comporte : création de bandes forestières sur 350 km, de haies arbustives sur 50 km, de pâturages arborés sur 300 ha, de brise-vents et l'emploi des méthodes de dry-farming.

au total, les dépenses qu'entraîneront ces travaux sont estimées à 86 millions CFA dont il est demandé l'inscription au FIDES Section Générale.

#### PECHES

Le Service des Eaux et Forêts est chargé des études piscicoles. Dans ce but, une station d'étude est créée à Obili, près de Yaoundé.

Il s'agit :

- d'une part, d'introduire des variétés de poisson à développement rapide, dont l'adaptation aux diverses régions du Territoire est suivie dans sept centres d'alevinage. Le coût des travaux est de 20 millions, FIDES Section locale.
- d'autre part, d'étudier les variétés de poissons autochtones, en faire l'inventaire et mettre au point les conditions de leur meilleure croissance. Les 20 millions nécessaires à ces études seront fournis par le Budget local.

Dans le domaine des pêches maritimes, le Service de l'Elevage va faire procéder à une première série d'études.

Les eaux des côtes du Cameroun paraissent en effet poissonneuse, mais il n'existe pas d'étude sur la faune sous-marine.

D'où la nécessité d'une campagne de pêche étalée sur plusieurs années et capable de déterminer les fonds, les courants, les frayères (importance, emplacement, nature). Cette campagne, à faire en liaison avec l'Office des Pêches de Dakar, en 1952-53, est évaluée à 2 millions que fournira le Territoire.

#### RECHERCHES ANIMALES

La protection du bétail et l'amélioration des races animales du Territoire dictent l'orientation des recherches du service de l'élevage.

- Les recherches en vue de la protection du bétail contre les épizooties, seront effectuées à Yaoundé dans le cadre de l'Institut des Recherches construit par la Direction de la Santé Publique ; y seront poursuivies les études sur les maladies du bétail et les vaccins les plus convenables à assurer sa protection.

- Des recherches zootechniques sont d'ores et déjà entreprises dans les fermes d'élevage de Kakwa, et de Kounden où ont lieu des essais d'acclimatement et de croisement de races étrangères de bovins, porcins et volailles. Le coût d'investissement de ces deux centres sont respectivement de : 50 et 43 millions.

.....

RECAPITULATION GENERALE DES PROJETS

( en millions CFA )

	FIDES S.G.	FIDES S.L.	Réssour- ces locales	Crédit	Finan- cement privé
<u>Développement social -</u>					
Eau	2.367	1717	650		
Electricité	1.450	1420			30
Urbanisme et Habitat	2.755	375	980	380	1020
Enseignement	2.545	235 1199	856		255
Santé	1.879	82 1241	556		
<b>TOTAL :</b>	<b>10.996</b>	<b>317 5952</b>	<b>3042</b>	<b>380</b>	<b>1305</b>
<u>Recherches -</u>					
<b>TOTAL :</b>	<b>564</b>	<b>564</b>			
<u>Production -</u>					
Production agricole	5.273	446 1307	560	185	2775
Production forestière	1.700	133	67	850	658
Production animale	616	466	18	32	100
Pêches	42	20	22		
Mines	510	105,5 48	2,75		353,75
Industrialisation	10.185	360	344	4810	4671
<b>TOTAL :</b>	<b>18.326</b>	<b>551,5 2334</b>	<b>1013,75</b>	<b>5877</b>	<b>8549,75</b>
<u>Infrastructure -</u>					
Ports	4.251	3734	370		155
Voies fluviales	160	160			
Chemin de fer	4.440	4140		300	
Routes et ponts	14.092	10948	2909	235	P.M.
Infrastructure aérienne	2.920	500 1760	270		390
Postes et Télécommunications	910	(B Etat) 910			
<b>TOTAL :</b>	<b>26.781</b>	<b>500 21.652</b>	<b>3549</b>	<b>535</b>	<b>545</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>56.667</b>	<b>1032,5 29938</b>	<b>7604,75</b>	<b>6792</b>	<b>10399,75</b>

RECAPITULATION GENERALE DES PROJETS

( en millions CFA )

	FIDES S.G.	FIDES S.L.	Réssour- ces locales	Crédit	Finan- cement privé
<u>Développement social -</u>					
Eau	2.367	1717	650		
Electricité	1.450	1420			30
Urbanisme et Habitat	2.755	375	980	380	1020
Enseignement	2.545	235 1199	856		255
Santé	1.879	82 1241	556		
<u>TOTAL :</u>	<u>10.996</u>	<u>317 5952</u>	<u>3042</u>	<u>380</u>	<u>1305</u>
<u>Recherches -</u>	<u>TOTAL :</u>	<u>564</u>	<u>564</u>		
<u>Production -</u>					
Production agricole	5.273	446 1307	560	185	2775
Production forestière	1.700	133	67	850	658
Production animale	616	466	18	32	100
Pêches	42	20	22		
Mines	510	105,5 48	2,75		353,75
Industrialisation	10.185	360	344	4810	4671
<u>TOTAL :</u>	<u>18.326</u>	<u>551,5 2334</u>	<u>1013,75</u>	<u>5877</u>	<u>8549,75</u>
<u>Infrastructure -</u>					
Ports	4.251	3734	370		155
Voies fluviales	160	160			
Chemin de fer	4.440	4140		300	
Routes et ponts	14.092	10948	2909	235	P.M.
Infrastructure aérienne	2.920	500 1760	270		390
Postes et Télécommunications	910	(B Etat) 910			
<u>TOTAL :</u>	<u>26.781</u>	<u>500 21.652</u>	<u>3549</u>	<u>535</u>	<u>545</u>
<u>TOTAL GENERAL</u>	<u>56.667</u>	<u>1032,5 29938</u>	<u>7604,75</u>	<u>6792</u>	<u>10399,75</u>

PECHES CONTINENTALES ET MARITIMES -

PECHES CONTINENTALES -

Le développement de la pêche continentale, - à laquelle se livrent occasionnellement les populations rurales Camerounaises -, doit être un moyen rapide et économique de combler le déficit alimentaire en protéines. Il est indiqué, à titre de comparaison, que le rendement en protéines à l'hectare de pâturage est de 600 gms environ tandis qu'il présente en moyenne 96 kilogs, soit 160 fois plus par hectare en viviers.

Objectif -

L'objectif est tout d'abord d'ensemencer, à partir de centres d'alevinage, un réseau d'étangs artificiels, puis, cette action étant à plus longue échéance, d'améliorer la pêche fluviale.

Moyens -

Pour ce faire, le projet pisciculture comporte :

- création d'une section pisciculture (Service des Eaux et Forêts) avec station de recherches piscicoles à Obili (Yaoundé) : détermination des meilleures espèces, sélection, conditions optimales d'élevage.

- constitution de centres d'alevinage et d'étangs artificiels pour assurer la croissance des espèces les plus intéressantes et leur développement près des centres de consommation. Ces travaux sont financés par le FIDES Section locale.

A partir du réseau d'étangs-pilotes, les populations rurales, sous forme collective ou individuelle, entreprendront cet élevage elles-mêmes; le relai financier sera alors assuré par les ressources régionales ou celles des coopératives et des Sociétés de Prévoyance.

- Amélioration de la pêche fluviale. Les cours d'eau du Cameroun feront l'objet d'une reconnaissance pour déterminer le capital poisson autochtone et ses possibilités d'amélioration. Les efforts porteront sur l'augmentation de la productivité (récolte et conservation du poisson) grâce à la création d'un paysanat de l'eau.

Financement -

- Station recherches Obili, FIDES Section locale	2.000.000.-
- 7 centres d'alevinage, FIDES Section locale	6.000.000.-
- Construction d'étangs-pilotes FIDES Section locale	12.000.000.-
puis relai financement régional ou privé	p.m.
- reconnaissance et amélioration pêche fluviale crédits annuels Budget local ; pour 10 ans	20.000.000.-

.../...

RECAPITULATION GENERALE DES PROJETS

( en millions CFA )

	FIDES S.G.	FIDES S.L.	Réssour- ces locales	Crédit	Finan- cement privé
<u>Développement social -</u>					
Eau	2.367	1717	650		
Electricité	1.450	1420			30
Urbanisme et Habitat	2.755	375	980	380	1020
Enseignement	2.545	235 1199	856		255
Santé	1.879	82 1241	556		
<b>TOTAL :</b>	<b>10.996</b>	<b>317 5952</b>	<b>3042</b>	<b>380</b>	<b>1305</b>
<u>Recherches -</u>	<b>TOTAL :</b>	<b>564</b>	<b>564</b>		
<u>Production -</u>					
Production agricole	5.273	446 1307	560	185	2775
Production forestière	1.700	133	67	850	658
Production animale	616	466	18	32	100
Pêches	42	20	22		
Mines	510	105,5 48	2,75		353,75
Industrialisation	10.185	360	344	4810	4671
<b>TOTAL :</b>	<b>18.326</b>	<b>551,5 2334</b>	<b>1013,75</b>	<b>5877</b>	<b>8549,75</b>
<u>Infrastructure -</u>					
Ports	4.251	3734	370		155
Voies fluviales	160	160			
Chemin de fer	4.440	4140		300	
Routes et ponts	14.092	10948	2909	235	P.M.
Infrastructure aérienne	2.920	500 1760	270		390
Postes et Télécommunications	910	(B Etat) 910			
<b>TOTAL :</b>	<b>26.781</b>	<b>500 21.652</b>	<b>3549</b>	<b>535</b>	<b>545</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>56.667</b>	<b>1032,5 29938</b>	<b>7604,75</b>	<b>6792</b>	<b>10399,75</b>

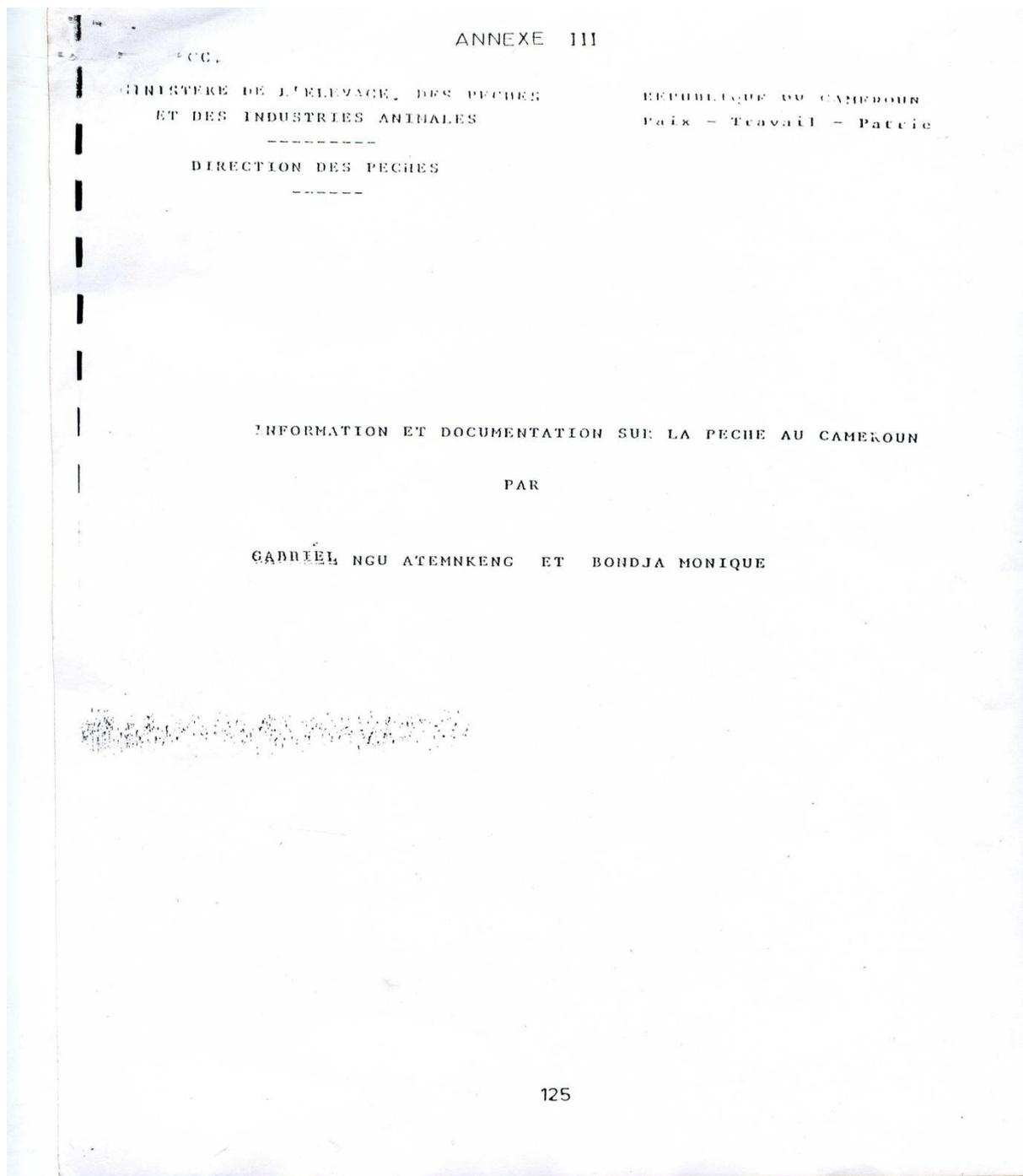
RECAPITULATION GENERALE DES PROJETS

( en millions CFA )

	FIDES S.G.	FIDES S.L.	Réssour- ces locales	Crédit	Finan- cement privé
<u>Développement social -</u>					
Eau	2.367	1717	650		
Electricité	1.450	1420			30
Urbanisme et Habitat	2.755	375	980	380	1020
Enseignement	2.545	235 1199	856		255
Santé	1.879	82 1241	556		
<b>TOTAL :</b>	<b>10.996</b>	<b>317 5952</b>	<b>3042</b>	<b>380</b>	<b>1305</b>
<u>Recherches -</u>					
<b>TOTAL :</b>	<b>564</b>	<b>564</b>			
<u>Production -</u>					
Production agricole	5.273	446 1307	560	185	2775
Production forestière	1.700	133	67	850	658
Production animale	616	466	18	32	100
Pêches	42	20	22		
Mines	510	105,5 48	2,75		353,75
Industrialisation	10.185	360	344	4810	4671
<b>TOTAL :</b>	<b>18.326</b>	<b>551,5 2334</b>	<b>1013,75</b>	<b>5877</b>	<b>8549,75</b>
<u>Infrastructure -</u>					
Ports	4.251	3734	370		155
Voies fluviales	160	160			
Chemin de fer	4.440	4140		300	
Routes et ponts	14.092	10948	2909	235	P.M.
Infrastructure aérienne	2.920	500 1760	270		390
Postes et Télécommunications	910	(B Etat) 910			
<b>TOTAL :</b>	<b>26.781</b>	<b>500 21.652</b>	<b>3549</b>	<b>535</b>	<b>545</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>56.667</b>	<b>1032,5 29938</b>	<b>7604,75</b>	<b>6792</b>	<b>10399,75</b>

Source : Anonyme

**ANNEXE 2 : GABRIEL NGU ATEMNKENG ET BONDJA MONIQUE,  
INFORMATION ET DOCUMENTATION SUR LA PECHE AU  
CAMEROUN.**



## INFORMATION ET DOCUMENTATION SUR LA PECHE AU CAMEROUN

-XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX-

INTRODUCTION

Le Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales (MINEPIA) comprend quatre Directions techniques :

- la Direction des Etudes, des Projets et de la Formation
- la Direction des Productions Animales
- la Direction des services Vétérinaires
- la Direction des Pêches (DIRPEC).

La Direction des Pêches placée sous l'autorité d'un Directeur assisté d'un Adjoint et d'un Chargé d'Etudes est l'organe de coordination et d'exécution de la politique gouvernementale en matière des pêches maritime et continentale, de l'aquaculture et des industries dérivées.

La DIRPEC est chargée :

- de la promotion des productions halieutiques
- de l'amélioration des techniques de pêche
- de l'encadrement technique des pêcheurs
- de la collecte des données statistiques des produits de la pêche
- du contrôle des engins de capture et des unités de pêche.

.../...

Cette Direction comporte des services suivants :

- le Service de la Pêche Industrielle
- le Service de la Pêche Artisanale
- le Service de l'Aquaculture
- le Service de la Documentation et de la Recherche Appliquée
- le Bureau du courrier et du matériel.

SERVICE DE LA DOCUMENTATION ET DE LA RECHERCHE APPLIQUEE

Ce service est chargé :

- de la reconnaissance et de l'identification des fonds et zones de pêche;
- de l'étude de la faune marine en vue de son exploitation rationnelle;
- de l'étude et de l'analyse des conditions physico-chimiques des zones de pêche;
- des études technologiques de préparation, conditionnement et conservation des produits de la pêche ainsi que les moyens et méthodes de capture.
- de la collecte, de l'exploitation et de la conservation des documents en matière de pêche (journaux, revues, rapports, publications etc).

4) Il comprend deux bureaux :

- le bureau de l'étude des milieux aquatiques
- le bureau de la technologie des pêches et des produits.

SERVICES EXTERIEURS.

Les services extérieurs du MINEPIA comprennent :

- Les Délégations Provinciales;
- les Secteurs au niveau des Départements;
- les Sous-Secteurs au niveau des Arrondissements;
- les Centres des Pêches;
- les Postes de Contrôle des Pêches;
- les Stations Aquacoles;
- les Centres d'Alevinage;
- les Centres Zootechniques et Vétérinaires;
- les Postes de Contrôle Sanitaire;
- les Etablissements Spécialisés tels que :
  - \* les Stations d'Elevage;
  - \* les Etablissements de Formation ;
  - \* les Laboratoires;
- les Organismes d'intervention tels que :
  - la Caisse de Développement de la Pêche Maritime (CDPM)
  - la Mission de Développement de la Pêche Artisanale Maritime (MIDEPE-CAM)

Ces deux organismes assurent l'encadrement des pêcheurs artisans.

#### ORGANISMES D'INTERVENTION EN MATIERE DE PECHE

La CDPM créée par Décret N°74/991 du 16 Décembre 1974, contribue à l'exécution des programmes d'action de Formation et d'encadrement des Pêcheurs, à la promotion de la Recherche halieutique en liaison avec des organismes compétents et subsidiairement à l'amélioration des circuits de distribution du poisson de la pêche artisanale.

### ROLE DE SERVICES EXTERIEURS

#### Centres des Pêches :

Les centres des pêches sont des structures abritant des services techniques et un ensemble de module technologique pour aider les pêcheurs à mieux exploiter, transformer, distribuer et commercialiser les produits de pêche. Le département compte une vingtaine de ces structures. Ces centres sont chargés de l'encadrement des pêcheurs et de la vulgarisation des méthodes de pêche dans un périmètre déterminé.

Chaque centre de pêche regroupe plusieurs postes de contrôle de pêche. Les postes de contrôle de pêches au nombre de quarante, sont construits aux principaux points de débarquement ou aux points stratégiques de parcours de distribution ou de commercialisation des produits halieutiques.

Les postes de contrôle de pêche pour leur part :

- collectent les données statistiques de produits de pêche;
- assurent l'inspection sanitaire vétérinaire des produits halieutiques au passage;
- perçoivent les taxes afférentes à cette inspection sanitaire vétérinaire.

#### STATIONS AQUACOLES.

Elles sont des structures techniques destinées à l'élevage des poissons pour la consommation locale, de la production d'alevins

Les statistiques sur la pêche et l'aquaculture sont obtenues auprès des services extérieurs de la Direction des Pêches notamment :

- les centres des pêches
- les postes de contrôle des pêches
- les stations aquacoles
- les centres d'alevinage.

L'exploitation de ces données statistiques donne lieu à l'établissement de rapports par le service de la Recherche Appliquée et de la Documentation d'une part, sur l'état des pêcheries Camerounaises et d'autre part par la Direction des Etudes en ce qui concerne le programme d'actions du département ministériel.

Pour améliorer les connaissances de ses cadres et agents, la Direction des Pêches dispose d'un certain nombre de journaux, revues, publications tant intérieurs qu'extérieurs.

#### DIFFICULTES ET SUGGESTIONS

Les méthodes les plus efficaces et les plus courants des échanges d'informations entre les scientifiques et les technologues sont entre autres les contacts personnels, les visites, les échanges de lettres, les appels téléphoniques et autres modes de communication.

Cependant, ceux du Cameroun comme peut-être ses correspondants d'ailleurs des autres pays en développement éprouvent des difficultés à avoir accès à l'information, et les contacts entre leurs activités de recherche et la communauté mondiale des pêches sont limitées.

En dehors des difficultés financières qui limitent nos ouvertures aux documents scientifiques, le peu de ceux que nous recevons n'arrivent pas d'une façon régulière. Aussi la majorité de documents traitent des aspects de pêche des régions tempérées, car il y a très peu ou pas du tout de journaux régionaux ou sous-régionaux en matière de pêches en Afrique.

Par ailleurs les Instituts de Recherche existants, chacun à sa manière fait des publications qui connaissent une distribution limitative. A ces problèmes s'ajoutent l'absence de documentalistes spécialisés au niveau des Instituts de Recherche et le manque de réseau d'informations régionales en matière des pêches en Afrique.

C'est pour cela que nous saluons l'initiative de CRDI d'organiser cet atelier qui constitue un départ pour certains pays et individus et apporte un nouveau souffle pour le réseau embryonnaire existant.

**Source :** Eke Constantin Jeannot, " la pêche artisanale dans le département de l'océan : groupes humains et enjeux économiques", Mémoire de maîtrise en géographie, Université de Yaoundé I, 1998.

**ANNEXE 3 : AUTORISATION D'EXPLOITATION A TITRE COMMERCIAL DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET HALIEUTIQUE DE MADAME EBOGO MESSANGA MARIE, EPOUSE NDANA, CHEF DES COMMERÇANTS AU CENTRE COMMERCIAL D'AYOS.**

	DE L'ELEVAGE DES PÊCHES ET DES INDUSTRIES ANIMALES GATION REGIONALE DU CENTRE ON DEPARTEMENTALE DU NYONG ET MFOUMOU DELEGATION D'ARRONDISSEMENT D'AYOS	REPUBLIQUE DU CAMEROUN Paix – Travail – Patrie
N° 01 AV/MINEPIA/DAEPIA/AY		
<p align="center"><b>AUTORISATION DE VENTE</b> (Loi N° 75/13 du 08 Décembre 1975 portant ISN)</p>		
Le Délégué d'Arrondissement de l'Elevage, des pêches et des Industrie Animales d'Ayos soussigné,		
Autorise M. <u>Ebogo Messanga Marie épouse Ndana</u> CNI N° <u>AA135585H</u> délivrée le <u>08.10.2014</u> à <u>Ayos</u> Résidant à <u>Ayos</u>		
A exploiter à titre commercial les produits d'origine animale et halieutique.		
L'intéressé devra présenter à toute réquisition son certificat médical datant de moins de 6 mois ainsi qu'un certificat sanitaire vétérinaire accompagnant les produits sus mentionnés, faute de quoi cette autorisation sera nulle et de nul effet.		
Délai de validité: <u>31 Décembre 2014</u>		
Fait à AYOS le <u>21 Octobre 2014</u>		
	LE DELÉGUÉ D'ARRONDISSEMENT DE L'ELEVAGE DES PÊCHES ET DES INDUSTRIES ANIMALES D'AYOS  Caroline BERI TAN épouse NGANOM Infirmière Vétérinaire Praticienne	

Source : Marie Ebogo Messaga, commerçante de *Kanga* au marché d'Ayos

**ANNEXE 4 : QUESTIONNAIRES D'ENQUETE DE TERRAIN SUR LA PECHE ET LA COMMERCIALISATION DU KANGA DANS L'ARRONDISSEMENT D'AYOS.**

**a- ENQUETE DE TERRAIN SUR LA PECHE DU KANGA  
(*HETEROTIS NILOTICUS*)**

**I- IDENTIFICATION**

Noms et prénoms....Mbida....Akamba.... Nicolas....Gilbert.....

Age et sexe....66 ans..... Masculin.....

Fonction....Pêcheur dans le fleuve Nyong.....

Statut matrimonial.....Marié.....

Lieu de résidence.....Ayos.....(Ebabodo).....

Date.....03 septembre 2015.....

**II- ELEMENTS DE L'ACTIVITE DE PECHE**

**Question 1 :** Y'a-t-il des conditions à remplir pour pêcher le *Kanga* ?

**Réponse :** Oui, il faut savoir nager, avoir l'âge raisonnable, être de sexe masculin parce que la femme ne pêche le Kanga, elle aide seulement dans la pêche.

**Question 2 :** Y'a-t-il des techniques pour pêcher le *Kanga* ?

**Réponse :** Bien sûr, la pêche au filet avec l'épervier ou le piégeage, l'hameçon et la pêche à la nasse.

**Question 3 :** Quelle technique est plus rentable ?

**Réponse :** La technique dépend de chaque pêcheur, moi je préfère le piégeage. C'est la technique qui me procure plus de bénéfice.

**Question 4 :** Quel matériel utilisez-vous pour pêcher le *Kanga* ?

**Réponse :** On utilise la pirogue, le filet, les nasses, les appâts, les hameçons pour les petits *Kanga*.

**Question 5 :** Quelle est la fréquence de pêche ? (Chaque jour/ 2 à 3 jours par semaine/Par semaine)

**Réponse :** Chacun se rend dans le fleuve quand il veut, mais moi je pêche chaque jour sauf le jour du sabbat.

**Question 6 :** Quel usage faites-vous du *Kanga* pêché ?

**Réponse :** Je pêche pour vendre et pour manger, mais beaucoup plus pour vendre car cet argent nous aide à résoudre les problèmes à la maison, envoyer même les enfants à l'école.

**Question 7 :** Comment vendez-vous ce poisson ?

**Réponse :** je le vends en livrant aux clients qui passent la commande, je vends aussi ici au Nyong ou au marché car le poisson ne doit pas dormir. Je n'ai pas où le garder.

**Question 8 :** Combien coûte le poisson ?

**Réponse :** Le prix vari en fonction des périodes. Quand il pleut je vends à 2000 ou 7000 francs CFA, mais quand le *Kanga* est rare je le fais à 3500francs ou 9000 francs voire 10.000 francs CFA.

**Question 9 :** A quelle période la pêche abonde-t-elle ?

**Réponse :** Pendant les pluies

**Question 10 :** Rencontrez-vous des problèmes dans la pratique de cette activité ?

**Réponse :** Oui, il y'a le vol du matériel de pêche, le matériel est archaïque, il y'a les noyades, on vieillit et on se fatigue. Les pêcheurs sont abandonnés à eux-mêmes l'Etat ne nous aide pas, etc.

### III- ORGANISATION DE L'ACTIVITE

**Question 11 :** Comment se passe l'activité, êtes vous organisés ? (GIC / Associations / Tontines)

**Réponse :** la pêche est individuelle il n'y a pas d'organisation spécifique.

**Question 12 :** Payez-vous l'impôt ?

**Réponse :** L'impôt est payé par période de pêche, c'est l'impôt libérateur le prix des catégories de pêcheurs.

**Question 13 :** Appartenez-vous à un établissement de Micro finance ?

**Réponse :** Non, je garde moi-même mon argent.

**Question 14 :** Etes-vous assurés ? Si oui, dans quel établissement ?

**Réponse :** Non je n'appartiens pas à une assurance.

## **b- ENQUETE DE TERRAIN SUR LA COMMERCIALISATION DU KANGA DANS L'ARRONDISSEMENT D'AYOS**

### **I- IDENTIFICATION**

Noms et prénoms....Ebogo.... Messanga.... Marie.....

Age et sexe.....56 ans..... Féminin.....

Fonction....Revendeuse de produits d'origine de chasse et halieutique.....

Statut matrimonial.....Mariée.....

Lieu de résidence.....Ajos.....

Date.....08 septembre 2015.....

### **II- ELEMENTS DE L'ACTIVITE**

**Question 1 :** Y'a-t-il des conditions à remplir pour vendre le *Kanga* ? Si oui lesquelles ?

**Réponse :** Etablir une autorisation de vente à la délégation d'arrondissement du Ministère de l'Elevage, des Pêches et Industrie Animales au prix de 3000 francs CFA l'année, établir un certificat médical, payer les taxes à la mairie (impôt libérateur 2500 francs CFA tous les trois mois et 250 francs CFA par jour pour la place occupée dans le marché.

**Question 2 :** Comment le vendez-vous ?

**Réponse :** Il est vendu frais, Cuit, fumé. Surplace ou de manière ambulante. Mais moi je le vends frais ici au marché.

**Question 3 :** A combien le vendez-vous ?

**Réponse :** Le prix n'est pas fixe et dépend des saisons. Pendant la saison sèche le prix va de 3500 francs CFA à 12000 ou 13000 francs CFA et pendant la saison des pluies le prix va de 3000 à 8000 franc CFA. Ça dépend de la grosseur du poisson.

**Question 4 :** Le poisson est-il sollicité par la population ? (Beaucoup/Un peu/Pas du tout)

**Réponse :** Il est beaucoup sollicité

**Question 5 :** Quelle est la fréquence de vente ? (Chaque jour/Tous les 2 jours/Par semaine)

**Réponse :** Chacun vend comme il veut pendant les pluies je vends chaque jour mais quand le *Kanga* devient rare je peux vendre deux jours ou trois jours par semaine

**Question 6 :** Le commerce du *Kanga* est-il rentable, quel revenu pouvez-vous avoir (Jour/Semaine/mois) ?

**Réponse :** Si, il est rentable, je peux gagner 50000 francs CFA la semaine.

**Question 7 :** A quelle période réalisez-vous plus de bénéfice ?

**Réponse :** certains gagnent beaucoup quand il pleut parce que c'est à cette période que le *Kanga* abonde d'autres quand il devient rare car il coûte trop chers. Moi je gagne beaucoup quand il pleut.

**Question 8 :** La commercialisation du *Kanga* connaît-elle des problèmes, si oui lesquels ?

**Réponse :** Bien sûr, il y'a le problème d'électricité pour conserver dans les poissonneries, il n'y a pas de hangars pour étaler le poisson à vendre, nous n'avons pas d'aide venant de l'Etat ou des banques comme à Kribi pour vulgariser le commerce, etc.

### III- ORGANISATION DE L'ACTIVITE

**Question 9 :** Comment se passe l'activité, êtes vous organisés ? (GIC / Associations / Tontines)

**Réponse :** Le commerce est individuel. Mais il y'a une association de revendeurs des produits de chasse et de pêche appelé Association des Revendeurs de Poissons Frais à Ayos (AREPFA) où les cotisations se font deux fois par mois.

**Question 10 :** Etes-vous affiliés à un établissement d'assurance ? Si oui, lequel ?

**Réponse :** Les assurances sont individuelles, mais moi je ne suis pas assurée.

**Source :** Suzanne Zita Mougou Mbiama

**ANNEXE 5 : ATTESTATION DE RECHERCHE**

REPUBLIQUE DU CAMEROUN Paix - Travail - Patrie UNIVERSITE DE YAOUNDE I ECOLE NORMALE SUPERIEURE DEPARTEMENT D'HISTOIRE		REPUBLIC OF CAMEROON Peace - Work - Fatherland THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I HIGHER TEACHER TRAINING COLLEGE THE DEPARTMENT OF HISTORY
--	---	--

**ATTESTATION DE RECHERCHE N°001 /UYI/ENS YDE/DPT HIST**

Le Chef de Département d'Histoire de l'Ecole Normale Supérieure de Yaoundé atteste que l'étudiante **MOUGOU MBIAMA SUZANNE ZITA** Matricule **11Y348**, est inscrit au niveau IV du Département d'Histoire et mène actuellement une recherche historique sur le thème: **ANALYSE HISTORIQUE DE LA PÊCHE DU KANGA DANS LE DÉPARTEMENT DU NYONG ET MFOUMOU : CAS DE L'ARRONDISSEMENT D'AYOS (1964 - 2014)**.

Sous la direction de **Dr ZOUYA MIMBANG Lucie**  
 Et la Direction du **Pr. Eugène Désiré ELOUNDOU**

Nous le recommandons auprès des responsables des centres de documentations, archives et toutes les institutions de recherches nationales ou internationales en vue de lui faciliter la recherche.

En foi de quoi, la présente attestation lui est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à Yaoundé, le ....**1.4**...**SEP**...**2015**

**Le Chef de Département**


**Source :** Ecole Normale Supérieure de Yaoundé, Département d'Histoire.

## TABLE DES MATIERES

<b>DEDICACE.....</b>	<b>i</b>
<b>RESUME.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iii</b>
<b>LISTE DES ABREVIATIONS SIGLES ET ACRONYMES .....</b>	<b>iv</b>
<b>GLOSSAIRE.....</b>	<b>v</b>
<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>vi</b>
<b>LISTE DES TABLEAUX.....</b>	<b>viii</b>
<b>LISTE DES PHOTOS.....</b>	<b>viii</b>
<b>LISTE DES ILLUSTRATIONS .....</b>	<b>viii</b>
<b>LISTE DES FIGURES.....</b>	<b>ix</b>
<b>LISTE DES GRAPHIQUES .....</b>	<b>ix</b>
<b>LISTE DES CARTES .....</b>	<b>x</b>
<b>REMERCIERMENTS.....</b>	<b>xi</b>
<b>INTRODUCTION GENERALE .....</b>	<b>1</b>
1- PRESENTATION DU SUJET .....	2
2- RAISONS DU CHOIX DU SUJET .....	2
3- CADRE SPATIAL ET TEMPOREL .....	3
4- DEFINITION DU CADRE CONCEPTUEL .....	5
5- PROBLEMATIQUE.....	6
6- INTERET DU SUJET .....	7
7- REVUE DE LITTERATURE.....	8

8- DEMARCHE METHODOLOGIQUE .....	10
9- PLAN .....	11
10- DIFFICULTES RENCONTREES .....	12
<b>CHAPITRE I : PRESENTATION DU FLEUVE NYONG ET</b>	
<b>INTRODUCTION DU POISSON KANGA (<i>HETEROTIS NILOTICUS</i>) ...</b>	
I- Le Nyong : deuxième fleuve le plus long du Cameroun .....	15
A – Etude physique du Nyong .....	16
1) La source et la trajectoire du fleuve Nyong.....	16
2) Un fleuve propice au développement du poisson <i>Kanga</i> .....	18
B – Facteurs d’implantation du poisson <i>Kanga</i> .....	18
1) Les caractéristiques géographiques du Nyong .....	18
2) Le Nyong : un fleuve aux atouts écologiques favorables à la multiplication du poisson <i>Kanga</i> .....	20
II- L’introduction, le développement et les caractéristiques du <i>Kanga</i> dans le Nyong .....	22
A – Le <i>Kanga</i> : un poisson d’importation.....	22
1) Les hypothèses d’introduction du <i>Kanga</i> dans le Nyong.....	22
2) Le développement du poisson <i>Kanga</i> dans le Nyong.....	26
B – Les caractéristiques du poisson <i>Kanga</i> .....	27
1) Description du poisson <i>Kanga</i> .....	27
2) Valeur nutritionnelle de l’ <i>Heterotis Niloticus</i> .....	28
a- Le poisson <i>Kanga</i> frais .....	29
b- Le <i>Kanga</i> fumé .....	31
<b>CHAPITRE II : TECHNIQUES DE PECHE, MODES DE CUISSON ET</b>	
<b>DE CONSERVATION DU KANGA .....</b>	
	<b>33</b>

I- Organisation et techniques de pêche du <i>Kanga</i> .....	34
A – L’organisation de l’activité et outils de capture du <i>Kanga</i> .....	34
1) L’activité de pêche du <i>Kanga</i> .....	34
2) Le matériel de pêche .....	37
B – Les différentes techniques de pêche du <i>Kanga</i> .....	39
1) La pêche à l’épervier.....	39
2) Le piégeage .....	41
3) La capture par la nasse.....	42
II- Modes de cuisson et de conservation du <i>Kanga</i> .....	43
A – Les modes de cuisson .....	43
1) La cuisson à la vapeur.....	44
2) Le <i>Kanga</i> braisé .....	45
3) Le " <i>Ndomba</i> " de <i>Kanga</i> .....	46
B – Les techniques de conservation.....	48
1) La congélation.....	48
2) Le fumage .....	49
3) Les grillades .....	50

### **CHAPITRE III : COMMERCIALISATION ET IMPACT DES ACTIVITES DE PECHE ET DE COMMERCIALISATION DU KANGA DANS LA LOCALITE D’AYOS .....**

I- La commercialisation du <i>Kanga</i> .....	53
A – La pêche du <i>Kanga</i> : une activité réglementée ?.....	53
1) Les conditions à remplir pour la commercialisation du <i>Kanga</i> .....	53
2) Les sites de vente et les prix pratiqués.....	57

B – Les circuits de distribution du <i>Kanga</i> .....	61
1) Le circuit local .....	61
2) Le circuit inter urbain.....	63
II- L’impact de la pêche et de la commercialisation du <i>Kanga</i> dans la localité d’Ayoa .....	65
A – Une activité génératrice de revenus ?.....	65
1) Le revenu du pêcheur et du commerçant.....	66
2) Quelle est la destination du revenu des différentes activités ? .....	74
B- L’influence socio culturelle de la pêche du <i>Kanga</i> au sein de la population riveraine du fleuve Nyong.....	75
1) Des activités favorables à l’amélioration des conditions de vie des populations .....	75
2) L’intégration du <i>Kanga</i> dans la culture de la population locale.....	77
<b>CHAPITRE IV : PROBLEMES LIES A LA PECHE ET A LA COMMERCIALISATION DU KANGA ET PERSPECTIVES .....</b>	<b>80</b>
I- Les problèmes liés à la pêche et à la commercialisation du <i>Kanga</i> .....	81
A - La pêche du <i>Kanga</i> : une activité pénible ?.....	81
1) Les contraintes physiques, socio économiques et techniques .....	82
2) Les contraintes socio culturelles .....	84
B – les problèmes liés à la commercialisation du <i>Kanga</i> .....	85
1) Manque des structures de commercialisation et de conservation du <i>Kanga</i> .....	86
2) Insuffisance des contrôles phytosanitaires sur les produits écoulés .....	90
II- Des perspectives pour l’amélioration des activités de pêche et de commercialisation du <i>Kanga</i> .....	91

A - Suggestions pour l'amélioration de la pêche dans la localité .....	91
1) La formation de jeunes pêcheurs et organisation de l'activité de pêche ...	91
2) L'octroi de crédits par les pouvoirs publics et privés pour encourager les pêcheurs de <i>Kanga</i> .....	92
B - Amélioration de l'activité de commercialisation du <i>Kanga</i> dans la localité	94
1) La mise en place de structures de commercialisation et amélioration des conditions de conservation du <i>Kanga</i> .....	94
2) Le contrôle des produits de vente par les agents du service de pêche de la délégation d'arrondissement du ministère de l'élevage, des pêches et de l'industrie animale.....	96
<b>CONCLUSION GENERALE .....</b>	<b>98</b>
<b>SOURCES ET REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES .....</b>	<b>102</b>
<b>ANNEXES .....</b>	<b>110</b>
<b>TABLE DES MATIERES .....</b>	<b>133</b>