

Entretien avec Micheline Dion Somplehi, 39 ans, formatrice et mareyeuse à Abidjan, responsable de l'Association des vendeuses de poisson fumé et frais d'Abobo-Doumé, coordinatrice du programme Femmes de la Confédération africaine des organisations professionnelles de la pêche artisanale

Katia Frangoudes (Katia.Frangoudes@univ-brest.fr),
Membre de l'ICSF

Comment avez-vous commencé votre activité ?

Je suis d'une famille de pêcheurs d'Abidjan. Je me suis lancée dans la transformation du poisson parce que mes parents ne pouvaient pas payer mes études. J'ai donc quitté l'école en 2002 pour aider ma mère. Par la suite, j'ai commencé un petit commerce.

Quelles sont les motivations de votre militantisme ?

Jusqu'en 2002, les formatrices d'Abidjan travaillaient chacune de son côté. La plupart étaient des migrantes. Beaucoup avaient perdu leur mari à la guerre et devaient faire vivre la famille. J'ai décidé d'apporter mon aide pour organiser ces femmes. En 2010, nous avons créé une association de vendeuses et formatrices, dont je suis devenue la présidente.

Quelles ont été vos difficultés ?

Au début, mon mari ne comprenait pas cet engagement. Les voisins demandaient comment pouvait-il me laisser passer mon temps comme ça. Je devais lui démontrer que cette activité profitait non seulement aux autres mais à moi aussi en tant que formatrice. Ma mère avait perdu la vue parce qu'elle utilisait un mauvais four pour sécher son poisson. Maintenant mon mari est plus compréhensible.

Racontez-nous vos principales luttes

Nous avons d'abord réclamé de meilleures conditions de travail, et essayé de faciliter l'intégration des migrantes sur place. En tant qu'association, nous ne pouvions pas avoir une activité commerciale. En 2012 donc, nous avons adhéré à la coopérative AVEPFFA et y avons constitué une section féminine. Je préside cette section et aussi le conseil d'administration. Notre participation à la Journée mondiale de la pêche artisanale en 2012, organisée par la CAOPA à Abidjan, nous a rendues plus visibles sur le plan national. Cela nous a aidées à obtenir un four FAO, avec donc de meilleures conditions de travail, sans fumée, et une production accrue.

Quelles sont vos priorités actuelles ?

Nous avons besoin de financements pour obtenir davantage de fours, transformer plus durant la pleine saison, et pouvoir continuer à vendre pendant la basse saison. Nous devons trouver davantage de poisson au cours de la saison creuse et améliorer le conditionnement, l'emballage pour obtenir de meilleurs prix. Nous aimerions enregistrer officiellement notre société coopérative. 