



34 ans au service de la
pêche artisanale

N° 61 | Août 2020 | ISSN 0973-1164

Yemaya

BULLETIN DE L'ICSF SUR LES QUESTIONS DE GENRE DANS LA PÊCHE

Éditorial

Selon *L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2020*, publié en juillet dernier en plein milieu des dégâts causés par la pandémie du Covid-19, le nombre de personnes touchées par la faim dans le monde ne cesse de progresser. Les personnes les plus exposées à l'insécurité alimentaire sont celles qui ont un niveau de revenu et d'éducation très bas, celles qui sont au chômage, qui ont des problèmes de santé, qui vivent dans les campagnes, ou qui sont séparées ou divorcées.

Ce document, qui présente des estimations récentes et fiables sur la faim, l'insécurité alimentaire et la malnutrition, fait aussi apparaître des aspects sexospécifiques inquiétants concernant la faim : l'insécurité alimentaire de modérée à grave est plus fréquente chez les femmes que chez les hommes. En matière d'accès à la nourriture, il existe un écart croissant entre eux. Les plus défavorisés, les plus vulnérables sont souvent des adolescents, des femmes et des enfants vivant au sein des familles les plus pauvres des campagnes, et aussi de zones urbaines. Dans le contexte actuel de crise économique mondiale provoquée par la pandémie, ces constatations dévoilent de lourdes conséquences sur la vie des femmes de la pêche artisanale.

La pêche artisanale, c'est la moitié des captures mondiales, les deux-tiers du poisson destiné à la consommation humaine. Ce sont des emplois à plein temps ou temps partiel pour des millions de gens, des possibilités d'activités saisonnières, occasionnelles qui sont une bouée de sauvetage pour des déshérités en période difficile.

Dans la pêche artisanale, les femmes apportent autant que les hommes. Elles tirent des revenus de leur travail après capture, de leur propre pêche, tout en ayant la charge essentielle de s'occuper de la famille. Quelle que soit la situation, quelle que soit la médiocrité des revenus et les difficultés pour s'approvisionner, il faut bien nourrir la maison. Et la journée de travail de la malheureuse femme s'allonge, ce qui peut avoir des répercussions sur sa santé. Dans les communautés de pêche, les femmes et les enfants sont parmi les plus vulnérables. Le ralentissement économique provoqué par la pandémie vient exacerber une insécurité alimentaire montante, ce qui aura des conséquences extrêmement préoccupantes. Les articles du présent numéro traitent de cette situation.

Au cours des derniers mois, la pandémie a complètement déstabilisé les chaînes d'approvisionnement du poisson, a aggravé les failles et faiblesses du monde de la pêche. Un article concernant l'Indonésie note que les revenus issus des captures et des opérations suivantes ont fondu, laissant les gens dans l'impasse et les femmes de plus en plus inquiètes pour trouver les moyens de survivre au jour le jour. Au Costa Rica, ces rudes conséquences économiques ont forcé des pêcheurs déjà âgés à revenir à une pêche de subsistance. Au Mexique, comme dans d'autres pays, le séjour forcé à la maison a provoqué une augmentation des actes de violence à l'encontre des femmes.

Les femmes tentent de s'organiser à divers niveaux pour affronter les nouveaux défis. Dans les Caraïbes mexicaines, une coopérative s'est tournée vers la vente au porte à porte, d'autres vers la culture de légumes. Le long du Rio Negro, dans le bassin de l'Amazonie, une région terriblement dépourvue de services de santé publique, et où vivent diverses populations de pêcheurs autochtones, des structures telles que l'ACIMRN (Association des communautés indigènes du Moyen Rio Negro) ont, à l'initiative de femmes dirigeantes, fait pression sur les autorités pour être intégrées aux actions officielles de lutte contre le Covid-19, pour faire en sorte qu'aucune communauté de pêche ne reste en dehors des distributions de l'aide.

Comme le souligne le groupement Pencum du Sénégal, il est impératif que les États accordent toute l'aide possible aux communautés de pêche, particulièrement aux femmes et à d'autres sections vulnérables, afin d'atténuer les difficultés causées simultanément par une insécurité alimentaire croissante et la pandémie de Covid-19 en cours. En outre, comme dit Nicole Franz de la FAO, on ne saurait trop insister sur le rôle des directives internationales, notamment celles qui ont été élaborées par le Comité de la sécurité alimentaire mondiale pour parvenir à un accord international sur des systèmes alimentaires plus inclusifs, plus équitables, plus durables. ■

Costa Rica.....	2
France.....	4
Indonésie	6
SSF	9
Indonésie	12
Sénégal	14
Mexique	16
Quoi de neuf sur le web ?	18
Profil	19
Brésil	20
Brésil	23
Dates	31
Mama Yemaya.....	31
Yemaya recommande	32



Retour à la terre et à la mer

Les dures conséquences économiques engendrées par la pandémie en cours et les mesures de confinement ont poussé les femmes de la pêche du Costa Rica à revenir à leurs moyens de subsistance traditionnels.

Maria Suárez Toro

(escuelabuceocaribesur@gmail.com), journaliste indépendante et militante sociale. Version anglaise, Sol Vals



Maria Suárez Toro

Même s'il y a eu très peu de cas de Covid-19 dans la région, l'arrêt des activités touristiques a eu un impact énorme dans le sud du pays donnant sur la Mer des Caraïbes. Jusqu'à récemment, dans les communautés côtières de Puerto Viejo, Cahuita, Manzanillo et Cocles, le tourisme était le moteur de l'économie locale. La crise a réactivé les activités ancestrales, lorsqu'hommes et femmes allaient en bateau et pirogue chercher à manger pour la famille et la communauté.

Cipriana Rocha est une ancienne pêcheuse âgée de 72 ans. Il y a deux ans à Manzanillo, elle a dû s'arrêter, mais a concrétisé un vieux rêve en lançant sa propre boulangerie. « La noix de coco a toujours fait partie de notre mode de vie. Maintenant c'est un ingrédient de base dans ce que je produis pour que ma communauté ait à manger et que je puisse aussi vivre dans cette situation d'urgence ». Ses paroles traduisent bien l'opinion traditionnelle : quoi qu'il arrive dans la vie des gens du littoral, le lien entre terre et mer persiste.

Tomasa Acosta est une indigène Bribri de 55 ans qui a commencé à pêcher toute jeune dans les rivières du Guanacaste, côté Pacifique. Puis elle a épousé un Afro-costaricien avec qui elle est allée vivre côté mer Caraïbe, là où ils ont vu grandir enfants et petits-enfants. Dès le début de l'épidémie, Cipriana a compris qu'il n'y aurait pas de nourriture sur leur table s'ils ne la produisaient pas eux-mêmes. En moins d'une semaine, elle a réorganisé sa vie. Son mari retraité et deux de ses trois garçons ont commencé à aller chaque jour en mer sur leur petit bateau. C'est ainsi qu'il y a eu à manger pour la famille et la communauté. Voici ce qu'elle dit à ceux qui ne pêchent pas et qui se trouvent en difficulté dans la crise : « Cultivez quelque chose, et nous apporterons le poisson pour aller avec ».

Récemment, une expérience intéressante s'est déroulée à la Casa del Pueblo de Puerto Viejo. Un groupe diversifié de femmes s'y est réuni, convaincues que la durabilité de l'alimentation est un facteur essentiel en temps de crise. Cette réunion visait à trouver des moyens d'entraide, pour mieux s'occuper notamment des potagers de la famille et de la communauté.

« Parmi les projets locaux envisagés pour réactiver l'économie et la culture, ceux qui ont trouvé le plus d'écho concernaient les jardins », dit Gloria Gavioli, présidente de l'Association de Talamanca pour la conservation et l'écologie (ATEC), et porte-parole de Mano Vuelta, une

campagne organisée par le Centre de plongée communautaire Embajadores y Embajadoras del Mar. L'initiative d'aide d'urgence Mano Vuelta a été lancée en mars 2020 par un groupe de militants souhaitant aider les anciens de la communauté à reprendre des modes d'existence traditionnels en ces temps difficiles.

Mariana Valls intervient aussi. « L'idée est d'améliorer notre stratégie alimentaire. Nous sommes tous d'accord qu'il faut aider ceux qui sont dans le besoin. Mais nous devons trouver une solution qui, contrairement à des aides occasionnelles en argent destinées à acheter de l'épicerie, aura des effets prolongés, efficaces, productifs. L'autosuffisance en matière de production alimentaire est indispensable. En développant ainsi les capacités des uns et des autres, on pourra consommer des produits locaux, biologiques, frais. Et on obtiendra ce qui manque maintenant à beaucoup trop d'entre nous : une nourriture équilibrée, riche en nutriments, qui renforce le système immunitaire. Compte tenu des circonstances, cela devrait être une priorité ». Mariana Valls vient d'Argentine ; c'est une juriste environnementaliste qui vit maintenant au Costa Rica. Sa spécialité est le gaspillage alimentaire, et elle a partagé avec nous certains faits alarmants concernant la production mondiale de nourriture. Environ 821 millions de personnes n'ont pas assez à manger, 155 millions d'enfants en bas âge souffrent de malnutrition, 1 941 millions de personnes sont en surpoids ou obèses. On constate une augmentation importante de pathologies liées à l'alimentation : diabète, obésité, hypertension, problèmes cardiaques, cancer. En outre, 1 300 millions de tonnes de denrées alimentaires (soit le tiers de la production mondiale) sont perdues ou gaspillées chaque année. Une telle quantité pourrait nourrir 2 000 millions de personnes, c'est-à-dire plus du double des populations sous-alimentées.

Les propos convaincants de Mariana Valls expliquent d'emblée pourquoi la population accueille avec intérêt l'idée d'une production locale de nourriture en période de crise, comme maintenant avec la pandémie du Covid-19. Fournir une aide alimentaire humanitaire, c'est évidemment une bonne chose ; c'est encore mieux d'apprendre aux gens à produire leur propre nourriture, dans le court terme et sur le long terme.

Les participants locaux ont apporté leurs témoignages concernant les avantages du jardinage communautaire et de l'autosuffisance alimentaire. Bribri Layli Zarrin, une militante



Les sargasses sur Playa Negra à Cahuita, juillet 2020. Avec l'aide de jeunes, Leda Villa et Esteban Gallo les ramassent pour fertiliser le jardin communautaire.

indigène qui a acquis une bonne expérience dans sa ferme familiale de Loroco, à Talamanca, a établi un partenariat avec Javiera Alvarenga, d'origine chilienne, enseignante et productrice, dans le but notamment de mieux évaluer le jardinage familial et communautaire.

Leda Villa, membre de Mano Vuelta, est arrivée dans la région il y a quarante-cinq ans pour mettre en œuvre un programme gouvernemental visant à développer des jardins ruraux sur le territoire de Talamanca.

Maritza Medrano et Arlene Diez Forbes font partie d'un groupe de femmes d'ascendance africaine qui a reçu récemment une formation en matière de jardinage et sécurité alimentaire communautaires grâce à un projet financé par l'ambassade du Japon. « Nous devons retourner à la terre et à la mer, comme le faisaient nos parents pour nous élever : bien pourvus et en bonne santé. Il n'y avait pas d'obésité ni de maladies, car on savait bien s'alimenter », commente Maritza Medrano.

Dans cette population du littoral où « tout venait auparavant de la mer », les jardins communautaires combinent maintenant les éléments nutritifs de l'océan avec les produits de la terre. Sur les côtes sud de la Mer des Caraïbes, la prolifération de la sargasse est loin de constituer un problème environnemental, comme c'est le cas ailleurs dans les Caraïbes. Ici, les gens utilisent

cette algue comme fertilisant pour leurs cultures. Le corail présent dans des sols autrefois submergés permet aussi de reconstituer, d'enrichir l'humus.

Des résultats inattendus sont également apparus durant cette crise. Un plat traditionnel d'origine africaine a refait surface, et symbolise bien le lien gastronomique insécable entre terre et mer dans les Caraïbes. Il s'agit du Rondon (Run down), une soupe à base de poisson, taro, malanga, tiquisque, maïs, plantain, yuca (manioc), et d'épices du jardin, le tout mijoté dans du lait de noix de coco.

En résumé, les femmes tiennent une part active, ont un rôle crucial, dans tous les segments de la chaîne alimentaire en cette période de crise. Elles fournissent la nourriture, elles encouragent des pratiques efficaces de production locale qui viendront renforcer les moyens de subsistance, la santé, la qualité de la vie dans les populations du littoral. ■

« Nous devons retourner à la terre et à la mer, comme le faisaient nos parents pour nous élever : bien pourvus et en bonne santé. Il n'y avait pas d'obésité ni de maladies, car on savait bien s'alimenter ».

Temps troublés

La femme d'un patron pêcheur a noté les événements quotidiens déclenchés par les mesures de confinement dans le port de Lorient

D'après le journal d'
Emmanuelle Yhuel-Bertin
(emmanuelleyb@orange.
fr), vice-présidente
du Collectif Pêche et
Développement, Lorient,
France



EMMANUELLE YHUEL-BERTIN



DANIELE LE SANN

En mars 2020, Emmanuelle Yhuel-Bertin, épouse d'un patron de pêche qui exploite un fileyeur de 13 m, avec quatre hommes à bord, commence à noter les expériences de l'équipage lors du confinement dû au Covid-19. Son journal va de la mi-mars à début mai.

Le 17 mars, « un vent de panique souffle sur le port de pêche suite à l'annonce des mesures de confinement... Alors que les médias mettent en avant les gestes barrière pour repousser la propagation du Covid 19, la pêche artisanale lorientaise se remet tout doucement d'un hiver où l'activité a été impactée par les nombreuses tempêtes ».

Les premières notes évoquent les dilemmes auxquels est confrontée l'entreprise de pêche. Il y a les mesures de confinement et la nécessité de survivre. Les questions affluent : les ports vont-ils fonctionner, les criées vont-elles continuer, les bateaux auront-ils droit à une aide en cas d'arrêt total de la filière, quelle responsabilité pour le patron vis-à-vis de ses matelots en cas de contraction du virus à bord ? Et il y a d'autres facteurs : fermeture de magasins de vente en gros, retrait des organisations de producteurs, risque de voir certains mareyeurs et poissonniers profiter de la situation et proposer des prix extrêmement bas aux enchères. Le patron doit-il continuer ou arrêter les opérations ? « Échanges radio entre patrons, coups de fil aux instances, réception de nombreux mails... Face au flot d'informations divergentes, il faut prendre une décision ».

Le 18 mars, « notre patron de fileyeur fait le choix de continuer son activité pour quatre raisons : le poisson est présent, les prix sont corrects en criée, le bateau à quai, les charges restent à payer, rien de concret concernant les aides ».

L'une des premières difficultés est de respecter le protocole sanitaire. Le 23 mars, Emmanuelle écrit : « Impossible de sortir en mer faute de thermomètre ! Il faut en plus un cahier de bord pour indiquer la date, l'heure et la température de chacun », et du gel hydro-alcoolique et des masques. Chaque jour, de nouvelles responsabilités s'ajoutent à la liste du patron.

Au cours de la première semaine de confinement, du 24 au 28 mars, « le poisson s'est correctement vendu, et les salaires versés ont été légèrement supérieurs à ceux versés en 2019

sur la même période. Pour la pêche artisanale, les salaires sont traditionnellement versés à la quinzaine et correspondent à un pourcentage des ventes sous criée. Mais qu'en sera-t-il les prochaines semaines ? »

Le 3 avril, « la Commission Européenne a fait connaître ses propositions en faveur du secteur de la pêche : la perte de chiffre d'affaires des navires sera compensée à hauteur de 75 % par le Fonds européens pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP) ».

À partir du 8 avril, « le port de Lorient voit l'ensemble de sa flottille artisanale reprendre la mer. De leur côté, les mareyeurs organisent leurs achats en fonction des arrivages et bien sûr de la demande. Mais l'effectif du port est drastiquement réduit, et il y a un seul tapis sous criée. Afin de faciliter le travail de son personnel, la direction du port demande aux pêcheurs de trier leur poisson avant qu'il ne soit présenté à la vente : un travail supplémentaire pour les équipages qui ne seront pas davantage payés. Pour faciliter davantage la vente sur le tapis, chaque bateau doit sélectionner une palette de « beau poisson » et le reste de sa pêche est présenté sur une seconde palette. Les deux lots sont présentés sur le tapis en deux temps lors d'une vente qui s'éternise jusqu'au petit matin. Le poisson qui passe au second tour est dévalorisé ». À la première vente, du poisson se vendait à environ 7 € (8,2 dollars) à 3 h du matin. À 7 h, la même espèce de qualité identique était bradée à 2,5 € (2,9 dollars). Le manque à gagner pour le bateau sur l'ensemble de la vente peut atteindre 2 000 € (2 343 dollars).

« Si au cours des toutes premières semaines du confinement, le marché s'est régulé, les quinzaines suivantes ont été beaucoup plus difficiles ». Les poissonniers exploitaient la situation en proposant des prix bas. Des lieux vendus à 2,5 € se sont retrouvés quelques heures plus tard sur l'étal d'un poissonnier de la région à 16 € (18,8 €) ! Pour résoudre le problème de la faible demande, certains bateaux suggéraient de s'organiser pour faire des roulements pendant la semaine, mais cette solution n'a pas abouti.

La situation s'est finalement améliorée dans la dernière semaine d'avril. La sole qui s'est négociée à 10 € (11,7 dollars) le 25 est remontée à 20 € (23,4 dollars). « Il y avait une explication à la remontée des cours sous criée : la remise en service du second tapis ! La vente retrouvait

son organisation classique et habituelle ». Et le gouvernement annonçait la fin du confinement pour le 11 mai. « Cette date marquera-t-elle la fin de la crise sanitaire et économique ? Non, les politiques et les médias insistent sur le fait que c'est une étape, et un retour à la normal va prendre du temps ». Emmanuelle Yhuel-Bertin note que la crise a cependant fait apparaître quelques signes d'espoir. « Il y a eu une réelle mobilisation pour trouver des solutions pour la filière pêche, notamment au

niveau européen. Des aides seront accordées aux bateaux et équipages impactés et une campagne de communication est mise en place afin de sensibiliser le consommateur ».

À la fin de ce document intéressant, pour le 7 mai 2020, on lit cette constatation : « Le port de Lorient s'en sort assez bien. Ses acteurs ont eu la volonté de s'adapter au mieux face à une situation inédite. Cela n'a pas été sans difficulté ; mais l'activité a pu être maintenue, ce qui n'a pas été le cas dans tous les ports français ». ❧

« Il y a eu une réelle mobilisation pour trouver des solutions pour la filière pêche, notamment au niveau européen ».

Une mytilicultrice à la tête dure

En dépit de vieux stéréotypes, Amélie Dennebouy décide de reprendre une entreprise à Pénestin, France

« On ne prend pas de femme ». Cette phrase, Amélie Dennebouy l'a entendue à maintes reprises depuis qu'elle a commencé à travailler dans la production à 17 ans. « Ça fait dix ans que je me suis faite à l'idée que, en tant que femme, j'aurai du mal à trouver du travail ».

Des anecdotes, elle en a à la pelle. Il y a les patrons qui lui ont ri au nez, la fois où elle s'est présentée avec un CV production, et qu'on lui montre l'espace vente, les « T'es passée sous le bureau ? »

Ça fait quatre ans que je veux travailler dans la coquille Saint-Jacques, malgré trois patrons qui ont poussé ma candidature : impossible. Ils étaient dépités, et ont compris pour la première fois ce que je vivais ».

Amélie Dennebouy ne se laisse pas décourager ; au contraire, ces embûches semblent renforcer sa détermination à faire ce qui lui plaît. Et ça commence dès le lycée. D'un père cadre chez Véolia et d'une mère éducatrice spécialisée, l'adolescente qui passe ses étés sur le littoral normand suit une filière générale dans un lycée du Mans.

La lycéenne décide ensuite de partir à Guérande, à côté de Pénestin dans le Morbihan, pour suivre un Bac pro cultures marine. Elle quitte les terres sarthoises pour l'internat ligérien. Elle poursuit en BTS et enchaîne les stages. Elle aurait aimé aller dans des petites structures, mais seules les grosses acceptent de la prendre. Et elle varie les secteurs : « Je voulais bouger, de la Vendée à la Normandie, ne pas être enclavée psychologiquement ».

Elle observe les techniques, le matériel qui varie selon les secteurs et les entreprises. Par exemple, depuis qu'elle découvre les machines qui permettent de remplir les boudins de moules, elle trouve que « le faire à la main est une perte de temps. J'ai convaincu une de

mes patronnes d'en acheter une ; et elle ne le regrette pas ».

Amélie Dennebouy se barde de diplômes (plongée, capitaine patron niveau 1, capitaine 200 pour la petite pêche, licence pour les civiles) et d'expérience. Elle fait toutes les saisons des moules (« preuve que je bosse bien ») et aussi les marchés.

En 2016, elle décide de poser ses valises à Pénestin. La trentenaire espère un CDI (contrat à durée indéterminée), mais n'obtient que des CDD (contrats à durée déterminée), jusqu'au jour où Yvan Bizeul, mytiliculteur dans le secteur, lui annonce qu'il veut vendre. Ils concluent le deal et préparent la transition en travaillant en binôme pour les trois années suivantes. L'accord a beau être scellé, tout n'est pas gagné. « Vu que je ne suis pas fille de, ni originaire de Pénestin, on m'a dit que je n'y arriverai pas. On m'a dit que je devais embaucher quelqu'un pour la production ». Il a fallu convaincre les banques qu'une femme peut faire tourner la boutique, dont sa partie production.

Pour le moment, elle a fait une première saison, et garni elle-même les pieux. « C'est beaucoup de stress. Heureusement que je suis soutenue et entourée ». Non sans ironie, elle note que, depuis que la transmission est lancée, « on m'a proposé plusieurs CDI ! » ❧

Cet article a été publié dans le numéro 336 de la revue Cultures Marines, mai 2020. Texte de Julie Lallouët-Geffroy, https://www.infomer.fr/cultures_marines/cultures_marines.php



Amélie Dennebouy ne se laisse pas décourager ; au contraire, ces embûches semblent renforcer sa détermination à faire ce qui lui plaît.

Leur territoire se rétrécit

D'autres utilisations de l'espace apparaissent et déstabilisent les moyens de subsistance des récolteuses de crabes à Merauke, Papouasie, Indonésie

Ria Fitriana (rfitriana@gmail.com), consultante indépendante, Coastal and Marine Resource Management, Jakarta, Indonésie, et **Maria Kurupat** (mariakurupat68@gmail.com), militante pour l'autonomisation des femmes, Merauke, Papouasie, Indonésie



Ria Fitriana



Maria Kurupat

Au fil des ans, la récolte de crabes dans la mangrove et les forêts humides constituait une importante source de revenus pour les femmes des communautés autochtones Asmat et Mappi dans la province indonésienne de Papouasie (Papu). Elles prélèvent des crabes sur les zones côtières du fleuve Maro qui est le principal cours d'eau du district de Merauke, au sud de la Papouasie, dans le territoire du peuple Marind. Les Marind forment un groupe majoritaire qui revendique traditionnellement la propriété des terres à Merauke, y compris les berges du fleuve Maro. D'autres groupes ethniques (Bovendigul, Mappi, Asmat) vivent aussi dans la région et ont des droits ha anim pour assurer leur subsistance. Les droits ha anim découlent d'un accord collectif entre certaines communautés indigènes, qui autorise l'accès à des ressources de la mangrove et des forêts humides le long du fleuve : la chasse, le prélèvement de nourriture et de plantes médicinales, de fibres et autres ingrédients pour le tissage de sacs traditionnels (noken). Les gens venus d'ailleurs et même d'autres communautés ethniques (comme les pêcheurs d'ascendance sulawesi, ou Papous du Nord, vivant à Merauke) doivent obtenir l'accord explicite des possesseurs traditionnels du territoire, et payer en plus une somme convenue de part et d'autre pour faire usage des ressources.

Les crabes de vase sont récoltés dans une bande de 10 km le long de la mangrove et des rives du fleuve Maro. Les Asmat et les Mappi ont leur propre territoire pour cela. Il y a plusieurs façons d'atteindre les habitats. Pour les femmes Asmat, il faut deux ou trois heures à pied pour y parvenir. Pour les femmes de la communauté Mappi, cela peut prendre de quatre à cinq heures. L'autre possibilité c'est de louer une camionnette ou un bateau, ce qui coûte environ 15,50 dollars par voyage.

La recherche des crabes se fait de jour ; mais parfois il faut passer la nuit dans la forêt, notamment quand les marées ne sont pas favorables. On repère d'abord dans la vase les trous qui indiquent le terrier du crabe. À l'aide d'un crochet de fer, on fait ensuite sortir le crustacé, qui est nettoyé avec l'eau du fleuve. On le met alors dans des bouts de stipe de bananiers ficelés avec des liens prélevés sur des arbres. Les crabes sont généralement plus grands et plus nombreux durant la saison des pluies et les marées hautes ; mais leur habitat est alors

plus difficile d'accès. Rassemblée dans un sac, la récolte est acheminée aux commerçants de la ville de Merauke ou vendue directement à des clients le long de la route.

La valeur des prises dépend d'un certain nombre de facteurs : la taille du crabe, la présence ou absence de pinces, s'il est vivant ou mort. La petite et moyenne taille se vend à environ 1,2 dollar le kilo ; les grandes tailles valent entre 2,30 et 3,80 dollars l'unité (3,80 dollars avec les pinces intactes, 2,30 si le crabe est abimé). Dans une récolte, il y a habituellement beaucoup de crabes avec des pinces abimées, et des petits sujets ou des morts. Les crabes ficelés dans les bouts de bananiers peuvent être maintenus à vie pendant trois jours hors de l'eau, les femmes sachant améliorer la valeur de leur pêche grâce à leur savoir-faire traditionnel. La recette moyenne d'une expédition de deux à trois jours se situait entre 23 et 30 dollars.

Cet argent sert à payer les frais de nourriture et de transport. On achète ordinairement du riz, des œufs, du sucre, du café, de l'huile de friture, des noix de bétel, de l'eau potable. Les seules dépenses alimentaires représentent de 4 à 7 dollars par jour. Quand il n'y a pas de rentrées d'argent, les récolteuses de crabes empruntent dans des kiosks près de chez elles et remboursent plus tard.

Malheureusement, les usages fonciers ont évolué, privant ces communautés de leurs principaux moyens de subsistance. La zone de récolte des crabes s'est rétrécie ou s'est éloignée, ce qui accroît la dépense. Entre 1990 et 2000, puis 2010, les espaces couverts de mangrove primaire et de forêt humide autour de Merauke ont constamment diminué.

La vitesse de transformation de ces terres en plantations et pour le développement urbain est une réelle menace pour les mangroves. C'était des puits à carbone ; elles deviennent productrices de carbone. Cette évolution génère des problèmes pour la population mondiale et la planète en général. Les femmes qui pratiquent cette pêche disent que leurs lieux de travail étaient auparavant assez proches de chez elles. Maintenant, le trajet est long et méandreux, car les nouveaux propriétaires leur interdisent souvent de passer.

Une étude de délimitation participative a fait apparaître qu'au fil du temps une vingtaine d'hectares d'espaces propices à la récolte de crabes sont devenus des zones portuaires et de mouillage de bateaux privées. Cette « nouvelle



Femme récoltant des crabes dans la mangrove à Merauke, Indonésie. La recherche des crabes se fait de jour ; mais parfois, il faut passer la nuit dans la forêt.

zone » est évidemment interdite d'accès ; et les mangroves disparaissaient au nom du développement, et tant pis pour la vie de certains. Cette forme de développement n'a que faire de la sécurité alimentaire et de la pauvreté dans les communautés en voie de marginalisation.

En Papouasie, la sécurité alimentaire et la nutrition sont une préoccupation majeure. Toute perte dans ce domaine affaiblira encore

les capacités des communautés à faire face. La situation pour les récolteuses de crabes se complique parce qu'elles doivent utiliser des terres communautaires sans aucun contrôle sur les ressources dont elles ont besoin.

La sécurité alimentaire des Asmat et des Mappi repose sur l'exploitation de ressources communautaires, dont on ne fait aucun cas alors qu'il faudrait les protéger pour assurer



Les crabes nettoyés et ficelés sont mis dans un sac et vendus à des commerçants de Merauke ou proposés à des acheteurs en cours de route. La recette moyenne est de 23 à 30 dollars pour deux ou trois jours.

et de nouveaux moyens d'existence. Il conviendra d'élargir la gamme d'activités disponibles pour les récolteuses de crabe afin de diversifier leur source de revenus. Cette diversification permettrait de les rendre plus solides face aux incertitudes. On pourrait envisager des activités totalement nouvelles, ou une valorisation de pratiques actuelles, comme l'engraissement des petits crabes. C'est une façon d'obtenir que le débat sur ces mutations de propriété tiendra bien compte des répercussions possibles sur le quotidien des gens ordinaires et la sécurité alimentaire des familles.

En outre, les femmes participent rarement aux discussions concernant les ressources en Papouasie. Dans la tradition locale, la femme est considérée comme une personne extérieure à la famille puisqu'elle suivra un mari après le mariage.

Les femmes accèdent à des ressources par héritage familial, comme les hommes. Après le mariage, ce sont les normes de la communauté du mari qui s'imposent. Les rôles échus aux femmes se situent dans la sphère domestique : s'occuper de la famille, élever les enfants, assurer la sécurité alimentaire du ménage. La plupart de ces tâches se déroulent sur les espaces communautaires. Ces occupations sont évidemment importantes pour la famille, mais elles ne sont pas valorisées. Quand il s'agit de transfert de droits et de restrictions concernant l'accès à certains espaces, les femmes n'ont pas voix au chapitre, particulièrement dans les institutions coutumières. Les représentants au sein du conseil coutumier, le chef d'une institution traditionnelle sont des hommes puisque les hommes sont les chefs de famille. La position de la femme dépend du statut de son mari (comme épouse du chef coutumier, par exemple), qu'elle soutient dans les affaires du ménage en apportant ce qui est nécessaire. Les femmes n'ont pas de place officielle dans les instances coutumières.

Il importe donc de faire entrer les voix des femmes dans les discussions et les processus décisionnels portant sur l'utilisation des ressources et l'accès à toutes les structures coutumières. ■

le bien-être des populations concernées. Dans les évolutions foncières en cours, il n'est pas question de reconnaissance de droits d'usage, et les femmes n'ont pas leur mot à dire dans les débats sur l'utilisation des ressources.

Les transferts de propriété portant sur des terres soumises au droit foncier coutumier reconnaissent les revendications de propriété traditionnelle. Cela devient problématique dans le cas de la Papouasie à cause de la variété des droits fonciers qui sont un mélange de propriété et de droits d'usage. Le propriétaire d'un terrain peut ne pas autoriser l'utilisation des ressources présentes, même si les groupes ethniques locaux possèdent un droit d'usage traditionnel. En effet, on ne prête aucune attention au maintien des moyens de subsistance de leurs détenteurs. Nous suggérons donc d'envisager divers droits compensatoires au cours de la période de transfert de ce patrimoine foncier.

Lorsqu'il y a des changements dans l'utilisation des terres, il est impératif de reconnaître les droits d'usage pour protéger les moyens d'existence de ceux qui y bénéficient d'un droit d'accès à certaines ressources. Cela ne signifie pas qu'une mutation foncière deviendrait plus compliquée. Pour notre part, nous suggérons qu'une indemnisation appropriée soit accordée aux femmes concernées au vu des pertes encourues du fait du changement de destination du foncier. Cette indemnisation ne devrait pas se faire sous forme d'argent comptant, mais plutôt via des renforcements de capacité

Il importe donc de faire entrer les voix des femmes dans les discussions et les processus décisionnels portant sur l'utilisation des ressources et l'accès à toutes les structures coutumières.

Pêche artisanale et sécurité alimentaire

Bref aperçu des conclusions et processus mondiaux sur la contribution de la pêche artisanale et les droits à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, l'accent étant mis sur la FAO

Nicole Franz (nicole.franz@fao.org), analyste chargée de la planification des pêches, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, Italie



Nicole Franz

L'adoption de la Convention sur l'élimination de toutes les formes de discrimination à l'égard des femmes (CEDAW) par l'Assemblée générale des Nations Unies en 1979 peut être considérée comme la formalisation de la reconnaissance des droits et des rôles des femmes, et un engagement de la communauté mondiale à les respecter et les soutenir. La voie était ainsi tracée vers la prochaine étape historique de la concrétisation des droits des femmes : la Déclaration et Programme d'action de Beijing en 1995, qui ont balisé le chemin pour l'autonomisation des femmes.

L'importance de l'égalité des sexes apparaît également dans le document final de la conférence Rio+20, *L'avenir que nous voulons*, qui comporte une section sur l'égalité des sexes et l'autonomisation des femmes, ce qui aboutira à la formulation du cinquième Objectif de développement durable consacré à l'égalité entre les sexes. Tous ces processus montrent que le concept de genre est historique, qu'il s'approfondit à mesure qu'une compréhension globale de questions connexes s'élargit et évolue. Il est diffusé, remis en cause et réaffirmé suivant la période historique et la situation dans lesquelles les femmes et les hommes vivent et interprètent leur vie. Pour la pêche, le cadre normatif mondial est le Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO, adopté par son Comité des pêches en 1995. Mais il était à la traîne en ne traitant pas spécifiquement du genre et des femmes, ces deux questions étant en fait absentes du Code.

Par la suite, des progrès considérables ont été réalisés en matière de reconnaissance et de valorisation du rôle des femmes dans la pêche. Les Directives volontaires visant à assurer la durabilité de la pêche artisanale dans le contexte de la sécurité alimentaire et de l'éradication de la pauvreté (Directives SSF), adoptées par le même Comité en 2014, ont retenu parmi les principes directeurs de base l'égalité des genres et l'équité et l'égalité. Et il y a un chapitre spécial sur l'égalité hommes-femmes. Dans la version finale, ce chapitre a été considérablement réduit et assoupli par rapport aux textes

initiaux. On peut cependant considérer qu'il s'agit d'un résultat important de pouvoir disposer d'un tel chapitre dans un document adopté par un organisme composé essentiellement de représentants d'administrations nationales des pêches, souvent ancrés dans des paradigmes traditionnels de gestion des pêches axée sur des considérations environnementales.

D'après le rapport récemment publié intitulé *L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde*, élaboré conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Fonds international de développement agricole (FIDA), le Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF), le Programme alimentaire mondial (PAM) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), le nombre de personnes souffrant de la faim dans le monde est allé croissant depuis 2014. Cela signifie que 2 milliards de personnes sont confrontées à une insécurité alimentaire allant de modérée à sévère, qu'elles ne disposent donc pas d'un accès régulier à des aliments sains et nutritifs en quantité suffisante, en 2019. Le rapport relève également que les inégalités entre les sexes en la matière ont augmenté entre 2018 et 2019, que 144 millions d'enfants présentaient un retard de croissance en 2019, soit un taux de 21,3 %.

Quand on lit ces chiffres dans le contexte de la situation sans précédent créée par la pandémie du Covid-19, on les trouve encore plus inacceptables. Le Covid-19 a tout changé, et fait ressortir de sérieuses inégalités qui persistent (et souvent s'aggravent), concernant notamment nos systèmes alimentaires.



Identité visuelle neutre de l'Année internationale de la pêche et de l'aquaculture artisanales (AIPAA/IYAFA)



Femme au marché à Suva, Fidji. Les pêches artisanales fournissent une alimentation nutritive, directement pour la consommation familiale ou en approvisionnant les marchés traditionnels sur le rivage mais aussi des marchés internationaux.

Ce rapport fait par ailleurs remarquer que « si la plupart des pauvres dans le monde peuvent se permettre un régime alimentaire suffisamment énergétique, ... ils ne peuvent se permettre ni une alimentation suffisante en nutriments, ni une alimentation saine ».

Il offre un puissant objectif pour traiter ce dilemme : « Une évaluation des coûts cachés (externalités négatives) associés aux divers régimes alimentaires permettrait de modifier substantiellement notre estimation de ce qui est considéré comme « abordable » dans une perspective sociétale élargie, et de montrer comment nos choix alimentaires ont des effets sur d'autres ODD ».

Ce même regard peut aussi servir à réfléchir aux diverses contributions de la pêche artisanale, aux droits à la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Pour évaluer un système de production alimentaire, il faut bien comprendre ses caractéristiques, son fonctionnement, ce qu'il apporte. Pour la pêche artisanale, il est clair qu'il manque souvent une telle connaissance, surtout quand il s'agit d'apports sociétaux plus larges, et générant de nouveaux bienfaits : santé, stabilité sociale, identité culturelle, égalité entre les sexes.

Les pêches artisanales fournissent une alimentation nutritive, directement pour la consommation familiale, ou en approvisionnant les marchés : marchés traditionnels sur le rivage, mais aussi marchés internationaux très perfectionnés. En fait, on peut constater une lente évolution vers une meilleure intégration entre pêche et sécurité alimentaire et nutritionnelle. En novembre 2019, la FAO a organisé un Colloque international sur la gestion durable des pêches : renforcer les liens entre la science et les politiques. Il s'est déroulé à Rome en présence d'un millier de participants (gouvernements, recherche, société civile). Et il y avait une session intitulée *Le rôle du poisson dans la sécurité alimentaire et la nutrition*, où il a été dit qu'il fallait veiller à ce que les

aliments d'origine aquatique parviennent à ceux qui en ont le plus besoin, y compris au sein des familles. Il n'y a pas eu de session particulière sur les questions de genre, mais on les retrouvait dans la session intitulée *Assurer des moyens d'existence durables aux pêcheurs*. Et des diverses sessions, un message transversal émergeait : « L'égalité, l'équité entre les sexes doit être améliorée, avec un soutien particulier pour les jeunes générations ». Pour cela, via des mécanismes dynamiques, on agira sur les volets suivants : amélioration de la place des femmes dans les prises de décisions, implication des jeunes, renforcement ciblé des capacités, statistiques sur le genre, données ventilées par sexe et par âge ». Ce colloque éclairera le travail de la FAO ; et nous voyons déjà trace de cela dans des messages importants émanant de l'édition 2020 de *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture*. Ils confirment une meilleure prise de conscience des vastes potentialités des océans et des eaux continentales pour contribuer davantage à la sécurité alimentaire et à une nutrition adéquate pour une population mondiale qui devrait atteindre les 9,7 milliards d'individus en 2050.

Cette prise de conscience du rôle de la pêche dans la sécurité alimentaire et la nutrition doit être accompagnée d'une reconnaissance du rôle des femmes dans ce secteur. Pour le moment, la seule estimation mondiale disponible reste celle établie par l'étude *Hidden Harvest* publiée en 2012 par la Banque mondiale, la FAO et WorldFish. Selon cette source, 47 % de la main-d'œuvre totale dans ce secteur sont des femmes.

Des estimations plus récentes portant sur la place des femmes dans les pêches maritimes ont été publiées, notamment un travail de Sarah Harper et collègues sorti en mars 2020, qui propose des estimations portant sur la contribution mondiale des femmes dans la production des pêches de capture artisanales maritimes. Actuellement, la FAO, WorldFish et l'Université Duke ont

en chantier une étude mondiale intitulée *Porter un nouvel éclairage sur les captures non visibles : la contribution de la pêche artisanale au développement durable*. Elle se propose de fournir des estimations mondiales concernant un certain nombre de contributions majeures et de mieux documenter le rôle des femmes en matière de production de poisson, de transformation, de commercialisation et de consommation. Une équipe de 25 conseillers spécialisés dans les questions de genre, représentant 23 pays, appuient la préparation de cette étude. Elle comprendra d'ailleurs une section sur la sécurité alimentaire et la nutrition, avec des estimations mondiales et des études thématiques, portant notamment sur l'importance de produits de la pêche artisanale pour les 1 000 premiers jours de la vie. Il sera également procédé à des analyses au niveau sous-national afin de mieux comprendre les liens existants entre pêche artisanale, consommation de poisson, diversité de l'alimentation, nutrition et état de santé des enfants. Des observations préliminaires semblent indiquer que, dans certaines régions sous-nationales, les femmes enceintes et allaitantes peuvent consommer une fois et demie plus de poisson que ce qui est relevé pour l'ensemble des femmes au niveau national. Dans le *Blue Paper: Towards Ocean Equity*, publié au cours de l'année 2020, il y a une section qui examine la documentation scientifique concernant les inégalités dans la pêche artisanale, qui sont en train de déstabiliser les moyens d'existence durables et de contribuer à la perte de bien-être. Les inégalités sexospécifiques sont documentées à partir de cas multiples à travers le monde. Ils montrent comment « les femmes sont souvent rendues invisibles, et donc marginalisées, dans la gestion des ressources maritimes (du fait, par exemple, de politiques fermées aux questions de genre, de prise en compte uniquement des activités de pêche structurées et rémunérées, ou du seul segment production des chaînes de valeur) ». D'autres inégalités sexospécifiques en matière d'accès prennent la forme de « barrières empêchant d'accéder à des segments rentables des chaînes d'approvisionnement, à des lieux de pêche, à des bateaux et de l'équipement, au capital financier, au crédit, à l'éducation, à d'autres moyens de subsistance ».

Parmi les principaux messages de ce document, on lit : « Une économie océanique durable devrait protéger les droits humains, améliorer le bien-être des gens, stimuler l'inclusion et l'équité entre hommes et femmes, favoriser la reconnaissance des rôles, la diversité et un accès juste aux ressources disponibles afin que les uns et les autres aient leur chance en harmonie avec un développement durable ».

Les sections précédentes portent sur la nécessité impérieuse de respecter l'équité entre hommes et femmes dans les pêches artisanales, car c'est un facteur déterminant pour assurer un apport adéquat de poisson en tant que nourriture et source de revenu, cela conformément à la cible 14.b des ODD : *garantir aux petits pêcheurs l'accès aux ressources marines et aux marchés*. Pour atteindre cette cible, on inclura les hommes et les femmes, y compris dans les pêcheries continentales. Un instrument relatif aux droits humains est venu récemment amplifier le principe qui est au cœur des ODD, à savoir « ne

laisser personne de côté », et soutenir les petits producteurs (y compris les pêcheurs). Il s'agit de la Déclaration des Nations Unies sur les droits des paysans et des autres personnes travaillant dans les zones rurales, qui a été adoptée par le Conseil des droits de l'homme en 2018. Elle rappelle les instruments fondamentaux comme la CEDAW, et cite même les Directives sur la pêche artisanale (SSF). Elle accorde une attention toute particulière aux femmes. Et les pays devront être tenus responsables de sa mise en œuvre.

La démarche fondée sur les droits humains est aussi le principe sous-jacent de plusieurs instruments élaborés par le Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA). Certains ont des liens directs avec les Directives sur la pêche artisanale. Le CSA pilote actuellement les négociations internationales des Directives volontaires sur les systèmes alimentaires et la nutrition (VGFSyN). Le texte préliminaire donne la définition suivante : « Les systèmes alimentaires sont un réseau complexe d'activités et d'intervenants participant à la production, la transformation, la manipulation, la préparation, le stockage, la distribution, la consommation, et aussi le gaspillage de la nourriture ». Ils sont constamment façonnés par des forces, des énergies diverses, et des décisions prises par une multitude d'individus. Tout système alimentaire a la capacité d'être équitable et de produire une nourriture saine et bien nutritive. Mais il peut aussi subir la pression de concentrations de pouvoir et de déséquilibres ; et tant pis pour l'inclusion et l'équité. Certains systèmes alimentaires sont durables ; d'autres montrent leurs limites par absence de durabilité et d'efficacité dans l'exploitation de ressources naturelles, dans l'utilisation de la main-d'œuvre et de l'énergie. Cela conduit à une dégradation de l'environnement, à une pollution de l'eau, à une perte de biodiversité, et aussi à une consommation excessive de nourriture et des formes de gaspillage alimentaire.

L'objectif de ces nouvelles directives va dans le sens des quatre dimensions traditionnelles de la sécurité alimentaire. Elles visent en effet à « contribuer à remodeler les systèmes alimentaires, à promouvoir des systèmes durables pour faire en sorte que les aliments qui contribuent à une alimentation saine soient disponibles, abordables, acceptables, sûrs et en quantité et qualité suffisantes, tout en respectant les croyances, cultures et traditions, les habitudes alimentaires et les préférences des individus, conformément aux lois et obligations nationales et internationales ». S'il est adopté et appliqué convenablement, ce dernier ajout à la définition traditionnelle de la sécurité alimentaire peut avoir son importance en matière d'équité entre les hommes et les femmes. Il serait donc souhaitable que les acteurs de la pêche artisanale s'impliquent dans la finalisation de ces nouvelles directives.

Pour conclure, il faut maintenant commencer à préparer la célébration de l'Année internationale de la pêche et de l'aquaculture artisanales (AIPAA/IYAFA) prévue en 2022. Ce sera l'occasion d'analyser davantage et de mettre en évidence tout ce qu'apportent les pêches artisanales, et aussi les droits à la sécurité alimentaire et nutritionnelle. ■

Cette prise de conscience du rôle de la pêche dans la sécurité alimentaire et la nutrition doit être accompagnée d'une reconnaissance du rôle des femmes dans ce secteur.

Faire face au COVID-19

La propagation rapide du virus a provoqué une multitude de difficultés dans la vie des petits pêcheurs

Dedi Supriadi Adhuri
(dediadhuri@hotmail.com), chercheur, Centre de recherche sur la société et la culture, Institut indonésien des sciences



DEDI SUPRIADI ADHURI

La pandémie qui a touché l'Indonésie au début du mois de mars 2020 a rapidement fait sentir ses effets sur les communautés de pêche, les ménages de pêcheurs, les femmes de la pêche. Des informations recueillies par des militantes dans 12 provinces, il ressort que le Covid-19 a donné un coup sérieux aux activités de ce secteur. Cela a commencé par une baisse évidente de la demande, suivie par une chute importante des prix, allant jusqu'à 50 %. Il arrivait parfois que personne n'achète de poisson. À vrai dire, rien n'incitait les pêcheurs à sortir en mer : il y avait trop de risque. En outre, comme ils tiraient sur leurs économies pour assurer la consommation quotidienne, il ne restait finalement plus assez de capital pour aller en mer.

Pour les femmes de la pêche, la vente de produits valorisés (croquettes de poisson, pâte

de crevette...) via des boutiques de souvenirs pour touristes, par exemple, s'est vite arrêtée. Les restrictions strictes imposées par les autorités sur les voyages afin de freiner la diffusion du Covid-19 ont pratiquement bloqué entièrement le secteur du tourisme. L'Association des pêcheurs traditionnels d'Indonésie confirmait dans un rapport que les communautés de pêche de tout le pays étaient confrontées à ces difficultés.

La Persaudaraan Perempuan Nelayan Indonesia/PPNI (Association des femmes de la pêche indonésiennes) relevait que ces problèmes faisaient peser un double fardeau sur les épaules de ses membres. Le Covid-19 avait donné un coup d'arrêt aux activités de pêche et tari en fait deux sources de revenus pour les ménages. Deuxièmement, c'était toujours aux femmes de garnir la table familiale. À elles donc de faire face à tous les besoins essentiels du ménage.

COVID-19 Impact for Small-scale Fisher and Aquaculture Fisheries in Indonesia

Last data update on 22 April 2020

Sources:

KNTI Data Center, 2020

Processed from Regional KNTI Officials





Des informations recueillies par des militantes dans 12 provinces, il ressort que le Covid-19 a donné un coup sérieux aux activités de ce secteur. Cela a commencé par une baisse évidente de la demande, suivie par une chute importante des prix.

Pour tenter de répondre à ces problèmes, la PPNI a lancé des activités pour juguler la propagation du Covid-19 dans les communautés du littoral et aider les ménages les plus durement impactés. Soutenue par certaines ONG et des militants indépendants, elle s'est mise à distribuer des masques et de la nourriture. Fin mai, cela concernait 5 000 masques et 3 000 packs de denrées alimentaires (riz, huile de friture, sucre, nouilles instantanées). Cela a été bien utile pour les familles de pêcheurs. La nourriture a d'ailleurs été distribuée à la fin du jeûne du Ramadan, marquée par la célébration de l'Idul Fitri.

Au cours d'une autre campagne, la PPNI a distribué 300 packs de nourriture et 5 000 masques durant la deuxième semaine de juillet. Jusqu'à présent, compte tenu du volume de dons reçus, la distribution a été limitée aux communautés côtières des districts suivants : Demak, Jepara, Rembang et Kendal au Java central, et à Surabaya dans les provinces de Java occidental.

Le Covid-19 reste toujours une sérieuse menace dans le pays. La courbe des infections continue à monter. Pour des raisons économiques, le gouvernement a suspendu partiellement les restrictions sur les voyages, et certaines activités ont redémarré. Il semble cependant que la pandémie va continuer à menacer pendant un certain temps. Les gens ont toujours besoin d'être aidés pour pouvoir reprendre pied. Le gouvernement indonésien a introduit une nouvelle expression : la Nouvelle normalité. Cela veut dire que les Indonésiens devront apprendre à vivre avec cette menace du Covid-19.

La PPNI prévoit de continuer à soutenir les ménages de pêcheurs dans le besoin au cours

de cette Nouvelle normalité. Dans ce contexte, en plus de collecter des fonds supplémentaires pour ses distributions de denrées alimentaires, elle s'attache à préparer les femmes de la pêche à affronter la Nouvelle normalité, en lançant notamment des initiatives visant à renforcer leur autonomisation sur un plus long terme, en les aidant à exploiter, par exemple, une petite pisciculture familiale avec des bassins en plastique étanche, des conteneurs en métal ou plastique.

La PPNI continue aussi à soutenir les petites entreprises de femmes en les mettant en relation avec des organismes de financement publics ou des programmes de formation. S'y ajoute un appui pour améliorer l'emballage de produits de la pêche valorisés par ces femmes.

Afin d'augmenter les débouchés, la PPNI essaie actuellement de développer un projet de commercialisation en ligne et d'encourager le recours à la plateforme Tokopedia. Pour ces initiatives, il faut des téléphones et un accès Internet. Il s'agit quand même de petits pas dans la bonne direction. 📌

Le Covid-19 a donné un coup sérieux aux activités de ce secteur.

Entretien avec Madame Diaba Diop, secrétaire générale de Pencum Sénégal (GÉF/groupement économique féminin)

Propos recueillis par
Assane Deme, secrétaire
général de REJOPRA
(Réseau des Journalistes
pour une Pêche
responsable en Afrique),
Sénégal. Transcription par
Béatrice Gorez (cffa.cape@
gmail.com) de la Coalition
pour des accords de
pêche équitables (CAPE/
CFFA), Belgique



ASSANE DEME



BÉATRICE GOREZ

Comment êtes-vous devenue transformatrice?

Je suis devenue transformatrice après avoir quitté l'école. J'avais présenté deux fois le Bac. Mais comme ma grand-mère, elle-même transformatrice, prenait de l'âge, je l'ai rejointe dans cette activité et je suis devenue finalement transformatrice à mon tour en 1999. Le site sur lequel je travaille est basé à Thiaroye-sur-Mer, sur la route menant à l'école des pêches, et près du quai de débarquement des pêcheurs.

Parlez-nous de votre environnement de travail

Sur notre site, nous avons une grande variété d'activités de transformation : le braisage, surtout avec la sardinelle et l'ethmalose, la fermentation suivie de séchage, avec des espèces comme le machoiron, le capitaine, le barracuda, qui donne un produit qu'on appelle le *guej*. Nous transformons aussi du cymbium qui donne un produit qu'on appelle le *yet*.

Il y a 218 personnes qui s'activent sur notre site : 117 femmes transformatrices membres de Pencum et 54 femmes qui s'occupent de certaines activités de préparation pour la transformation. Il y a également 45 hommes qui sont dans la transformation, et qui nous aident avec les tâches plus lourdes.

Les équipements que nous utilisons pour la transformation sont traditionnels : des tables, des claies de séchage, des bacs de manutention, des bacs de fermentation, des bassines, des chariots, des balances, des couteaux, etc. Les bacs de fermentation traditionnels sont en ciment, et les claies de séchage en bois : c'est un problème pour nous, car ce ne sont pas des matériaux adaptés aux exigences d'hygiène et de qualité pour nos produits. À Pencum, nous avons 250 bacs de fermentation mais seulement quelques-uns sont en plastique, plus adaptés car nous pouvons mieux les laver. Le plus souvent, ce matériel en plastique a été offert par les partenaires : COSPEC (Coopérative Solidarité avec les Paysans pour l'Épargne et le Crédit de Citiboke) et ADEPA (Association ouest-africaine pour le développement de la pêche artisanale).

Avoir un équipement adapté est essentiel. C'est vrai qu'on a reçu des formations en hygiène et qualité pour mieux nous servir de nos techniques traditionnelles ; mais ça ne suffit pas. Il nous faut aussi des équipements adaptés. Notre objectif, c'est de pouvoir exporter nos produits sans problèmes et agrandir nos activités. Et pour ça, les équipements des aires de transformation doivent répondre aux normes.

Quelles sont vos difficultés ?

En général, la plupart de nos produits qui vont dans les marchés de la sous-région voyagent de façon informelle, dans des valises, ou alors accompagnés par des femmes, par exemple quand certaines ont la chance de participer à une foire. Mais c'est une minorité. Nous manquons de débouchés vers l'étranger.

C'est vrai qu'il y a des associations de femmes commerçantes qui travaillent dans le commerce frontalier, avec qui on a des contacts. Parfois, on s'est déplacées nous-mêmes dans la sous-région pour essayer de trouver une clientèle. On a tenté deux fois de faire une caravane avec nos produits pour aller vers le Mali, ou le Burkina, le Togo. Mais en cours de route, il y a toujours des tracasseries douanières et cela nous décourage. On est arrêtées constamment, et chaque fois on perd beaucoup de temps, on paie la police à gauche et à droite pour pouvoir continuer notre chemin, et cela a un impact sur nos revenus.

Parfois, on ne voyage pas avec notre poisson ; on l'envoie seulement au client dans un pays de la sous-région. Mais c'est difficile si tu n'as pas une personne de confiance sur place. Le client peut te dire que le produit est gâté, mais tu n'en sais rien. Finalement, beaucoup préfèrent rester dans leur coin, à faire ce qu'elles ont toujours fait.

Pourtant, on est dans la zone CEDEAO où, normalement, il y a la libre circulation des personnes et des biens. Mais tout ça, c'est théorique. Moi, ce que je demande à nos autorités, surtout au niveau des rencontres de la CEDEAO, c'est de revoir ça. Essayer par exemple de regrouper les contrôles en un ou deux checkpoints ; sinon, pour nous, c'est très difficile d'exporter.

Quel est l'impact de la pandémie sur le secteur ?

Ces derniers mois, ce qui a bouleversé notre secteur de la transformation, c'est le Covid-19 et les mesures prises par l'État pour combattre cette pandémie. L'état d'urgence et le couvre-feu ont été instaurés, les déplacements ont été interdits. Or vous savez, pour vendre le poisson transformé, il faut se déplacer d'une région à une autre. Une fois les frontières fermées et les déplacements interdits, nous n'arrivons plus à écouler nos produits.

L'approvisionnement en matière première nous pose problème. D'habitude, les pêcheurs commencent les débarquements à 5 h du matin, et continuent à débarquer jusqu'à la nuit ;

mais avec l'état d'urgence, les débarquements doivent se faire entre 6 h et 13 h. Et encore, il y a des jours où les pêcheurs n'ont pas le droit de débarquer du poisson. Alors, les quantités de poisson que nous transformons diminuent. Et même le peu que nous produisons, nous arrivons difficilement à le vendre.

Nous avons toutes noté une baisse de notre chiffre d'affaires. Cela impacte notre vie quotidienne et celle de nos familles. N'oubliez pas que 56 % des transformatrices sont cheffes de ménage, et donc le peu d'argent qu'elles gagnent doit servir à payer toutes les charges : le ménage, la scolarité des enfants, etc. Bon, avec le Covid-19, les enfants n'ont pas été à l'école pendant trois mois, ce qui a un peu allégé les charges. Mais la vie quotidienne reste très difficile.

Les mesures prises pour lutter contre la pandémie ont aussi affecté fortement le commerce de poisson transformé dans la sous-région. Actuellement, quand il s'agit d'envoyer nos produits transformés au Sénégal, on se débrouille, on cherche les quelques véhicules qui vont vers les villes de l'intérieur, comme Touba. Mais quand il s'agit d'envoyer nos produits dans les autres pays de la sous-région, c'est impossible car les véhicules ne vont plus dans ces zones-là depuis que les frontières ont été fermées. La majeure partie des produits qui étaient destinés à être vendus dans la sous-région ont été gâtés ; et aussi une bonne partie des produits destinés au marché sénégalais, à cause des difficultés de transport.

Traditionnellement, nous importons aussi des produits à transformer des autres pays de la sous-région, comme le barracuda, les requins, les capitaines, les badèches, etc. Ce sont surtout des poissons de grande taille qu'on importe de la sous-région. Ces gros poissons, on ne les voit plus chez nous, et même quand on les voit, ils sont tellement chers qu'on ne peut pas les acheter pour les transformer.

Les mesures de confinement sont venues s'ajouter aux problèmes de ce secteur qui se bat déjà contre la surexploitation des ressources halieutiques. Pour ce qui est de la sardinelle, on la transforme surtout par le braisage. Notre approvisionnement en sardinelles a été fortement diminué à cause des horaires de débarquement des pêcheurs. Ils pêchent moins longtemps, débarquent moins ; et même s'ils arrivent avec de grosses quantités, parfois ils ne sont pas autorisés à débarquer si c'est en dehors des heures permises.

Mais la limitation des heures de pêche, ce n'est pas seulement à cause de ça que la sardinelle devient rare. Il y a aussi la surexploitation. Lors des assises que les professionnels ont tenues concernant l'utilisation des sardinelles pour approvisionner les unités de farine, le CRODT (Centre de Recherche Océanographique de Dakar-Thiaroye) nous a bien expliqué que les petits pélagiques sont surexploités. Si nous ne faisons pas un effort pour les préserver, la sardinelle, qui est le principal poisson que nous consommons, risque de disparaître. Le



On doit développer nos activités de transformation, pour pouvoir aller vers une transformation semi-industrielle et plus seulement artisanale.

problème, c'est que certaines pirogues qui pêchent beaucoup de sardinelles vendent aux unités de farine car ils ne trouvent pas d'autres marchés.

Quand la pandémie est arrivée chez nous, elle nous a trouvées avec un stock important de produits déjà transformés. Parce que, en général, quand on est femme transformatrice, tant qu'on voit du poisson, on l'achète, on le transforme, et puis on attend le client. Mais quand même, ce poisson transformé à une durée de vie limitée ; donc avec la pandémie qui a tout bouleversé, beaucoup de poisson s'est gâté, et on n'a pas pu le vendre à nos clients habituels. Pour limiter les dégâts, la seule chose qu'on peut faire, c'est de vendre ces produits qui ne sont plus propres pour la consommation humaine à très bas prix à des clients qui les utilisent pour faire de l'alimentation pour la volaille.

De quelle aide le secteur a-t-il besoin ?

Ce que nous souhaitons pour l'avenir, après la crise, c'est que notre ministère de tutelle réaménage les sites. Et nous voulons aussi un encadrement et des formations pour pouvoir apprendre des nouvelles techniques. Ma présidente dit toujours qu'on ne peut pas passer tout notre temps à tendre la main ; car tôt ou tard, cela s'arrête. Pour moi, les femmes doivent être autonomes. Pour cela, on doit développer nos activités de transformation, pour pouvoir aller vers une transformation semi-industrielle et plus seulement artisanale. ❏

Les effets de la pandémie

Les femmes sont un moteur essentiel pour la bonne marche des pêches artisanales. Elles assurent la sécurité alimentaire et le bien-être communautaire

Inés López-Ercilla

(ilopez@cobi.org.mx),
Comunidad y Biodiversidad
AC. Guaymas, Sonora,
Mexique, **Jorge Torre**
(jtorre@cobi.org.mx),
directeur général de
COBI, Mexique, **Neyra**
Solano, (nsolano@cobi.
org.mx), spécialiste des
questions de genre,
COBI, Mexique, **Francisco**
Fernández (ffernandez@
cobi.org.mx), catalyseur
du changement, COBI,
Mexique



Inés López-Ercilla



Jorge Torre



Neyra Solano



Francisco Fernández

Les conséquences de la pandémie de Covid-19 ont dépassé tous les scénarios imaginables. La crise mondiale évolue rapidement et oblige les gens à s'adapter, à naviguer parmi des incertitudes comme jamais auparavant. Toutes les générations sont confrontées à des répercussions qui bousculent leur esprit et les forcent à quitter leur zone de confort. Ces répercussions vont marquer une vie, celle des gens d'aujourd'hui, celle des gens à venir. D'autres chocs sont déjà venus heurter le secteur de la pêche : certains mondiaux comme le changement climatique, d'autres régionaux comme la surpêche, d'autres locaux comme la pêche illégale, la pauvreté, la médiocrité des instruments de gestion, le manque de respect des réglementations ; sans compter le reste ! Mais en termes d'échelle et de conséquences, la pandémie actuelle dépasse tout cela.

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) relève que le poisson représente 20 % de l'apport moyen en protéines animales pour près de la moitié de la population mondiale, et jusqu'à 50 % dans des pays tels que le Bangladesh, le Cambodge, le Ghana, le Sri Lanka. En outre, ce secteur est essentiel à la subsistance de près de 60 millions de personnes, dont 86 % d'entre elles vivent en Asie, en Afrique et en Amérique latine. Comme la population mondiale approche les 8 milliards, nous sommes confrontés à une augmentation constante de gens souffrant de carences alimentaires et nutritionnelles. Quel est leur sort face au Covid-19 ? Peuvent-ils satisfaire leurs besoins alimentaires dans un monde confiné ? Que peuvent faire les femmes pour assurer la sécurité alimentaire ?

Le Mexique est un pays exportateur, classé à la treizième place mondiale des producteurs de poisson. Selon les statistiques officielles, environ 170 000 pêcheurs pratiquent une pêche artisanale côtière, dont 8 % seulement seraient des femmes, ce qui est sans doute un chiffre sous-estimé. Nous savons bien qu'il existe de sérieuses lacunes et des préjugés sexistes dans ce domaine. Les statistiques tiennent uniquement compte des personnes participant à la capture des ressources. Il existe également très peu d'études concernant les femmes aux postes décisionnels. Sur l'île de Natividad (côté Pacifique), dans la pêche industrielle, il y a seulement 9,1 % de femmes dans des rangs élevés. Cependant, lorsqu'on adopte une démarche inclusive pour analyser la chaîne de valeur de certaines pêcheries mexicaines, on peut parvenir à un ratio d'une femme pour cinq hommes, soit environ 20 %.

En avril 2020, l'association COBI (Comunidad y Biodiversidad AC) a préparé et mené à bien une enquête relative aux effets du Covid-19 sur les pêches artisanales du Mexique. Chaque mois, une moyenne de 194 personnes (entre 93 et 241) ont été interrogées. Elles venaient de 88 organisations de pêche couvrant 70 % des États côtiers du pays, et une vingtaine de pêcheries. La participation des femmes aux entretiens variait de 27 % à 37 %. Des répercussions socioéconomiques précoces ont été rapportées, 89 % des personnes interrogées déclarant qu'elles étaient pénalisées par la fermeture des marchés et une baisse des prix allant de 30 % à 60 % suivant la pêcherie. Ceux qui continuaient d'aller en mer parlaient d'une diminution des captures entre 30 % et 80 %. Le commerce indiquait une préférence pour une alimentation en boîte ou préparée durant cette période, ce qui allait de pair avec les mesures de confinement et les achats dictés par la panique. Pour 29 % des personnes interrogées, ces évolutions devaient être attribuées à la pandémie. Les consommateurs font davantage confiance aux produits de la mer déjà transformés. L'activité des femmes dans la séquence après capture a été un facteur déterminant pour le maintien de revenus. Mais comme les enfants n'allaient pas à l'école, et qu'il y avait encore plus de responsabilités à la maison à leur charge, les femmes devaient faire des journées encore plus longues pour continuer ces activités. On observe la même situation lorsqu'un membre de la famille devient malade. C'est généralement une femme (fille, mère, sœur) qui s'en occupe. Dans le secteur de la pêche, compte tenu de la répartition du travail entre hommes et femmes et des effets disproportionnés du Covid-19, les femmes ont sans doute un triple fardeau à porter.

Face à la pandémie, la FAO a fait état des inquiétudes concernant l'impact particulièrement négatif qu'allait avoir le Covid-19 sur les femmes dans divers secteurs économiques (notamment la pêche) à cause de la réduction de l'emploi et des revenus. Celles qui sont dans le commerce du poisson sont exposées à la circulation du virus ; car il y a beaucoup de monde dans les marchés, et peu d'installations sanitaires, peu d'équipement de protection. Et ces travailleuses ne bénéficient pas d'un accès direct aux soins médicaux. Sur les 56 femmes interrogées par COBI en juin 2020, à peu près un tiers (31 %) ont dit qu'elles n'adhéraient à aucun système de santé. Un autre tiers (31 %) qui déclaraient ne pas avoir de couverture sociale ajoutaient qu'elles n'étaient



Récolteuses de palourdes, Golfe de Californie, Mexique. À l'exception de celles qui ont un permis de pêche, la plupart des femmes ne sont pas recensées comme pêcheurs dans les statistiques nationales. Elles n'ont donc pas droit aux mêmes prestations sociales prévues par certains gouvernements...

pas détentrices de la carte mais semblaient cependant bénéficier de celle du mari.

Par ailleurs, à l'exception de celles qui ont un permis de pêche, la plupart des femmes ne sont pas recensées comme pêcheurs dans les statistiques nationales. Elles n'ont donc pas droit aux mêmes prestations sociales prévues par certains gouvernements pour gérer les conséquences du Covid-19. C'est particulièrement vrai pour celles qui n'ont pas l'appui d'une organisation de pêche. Par exemple au Mexique, le gouvernement a étendu l'aide BIENPESCA au secteur de la pêche (le seul soutien accordé aux pêcheurs durant cette période) sous forme d'un versement unique d'environ 325 dollars effectué en mai-juin. Les autorités ont précisé que 21 % de l'aide irait à des femmes sur une liste de 193 200 bénéficiaires. Ce serait la première fois que la subvention soit accordée à des femmes participant à diverses activités de la chaîne de valeur de la pêche. Mais nos entretiens du mois de mai n'ont pas fait état d'un versement de ce montant. Dans un échantillon de 241 personnes appartenant à 64 communautés de pêche, nous n'avons pas trouvé une seule bénéficiaire. Il est vrai que, à cette époque, la subvention n'avait pas encore été distribuée à tous les bénéficiaires. Les choses ont peut-être changé depuis. Au cours des entretiens, les pêcheurs ont dit que, s'il y avait des disparités dans l'attribution de stimulants économiques entre hommes et femmes, c'était parce qu'il y avait peu de femmes officiellement inscrites dans le recensement. Un pêcheur a

dit ceci : « Le gouvernement accorde des aides alimentaires pendant la pandémie. Ma femme a tenté d'obtenir le pack de relance prévu pour le secteur de la pêche par l'intermédiaire de sa coopérative. Mais elle est toujours laissée de côté ». Une femme a fait ce commentaire : « La relance c'est pour nos maris ».

L'évolution de la dynamique familiale provoquée par le confinement a eu aussi des conséquences sur la santé des femmes et globalement le bien-être des communautés. On a signalé une augmentation de la violence à l'égard des femmes au sein des familles, ce qui a poussé les autorités à réagir. Des annonces sont faites à la radio pour conseiller aux femmes d'avoir une valise toute prête en cas d'urgence et aussi une adresse à contacter (généralement une amie ou un membre de la famille). Dans certains États du Mexique, la vente d'alcool a été retreinte ou interdite. C'est comme une « loi sèche » visant à prévenir la violence domestique déclenchée par l'abus d'alcool. Malgré tout, on a constaté que la consommation de boissons alcoolisées était en hausse pendant le confinement. Augmentation des prix de l'alcool, pénurie et interdiction, anxiété, frustrations mal tolérées, chômage, confinement : tout cela se combinait pour générer de la violence à l'encontre des femmes. Ce mélange a entraîné une multiplication des appels de détresse évoqués par l'Institut national des femmes (INMujeres), dont les capacités de répondre ont été dépassées lors de la pandémie, et qui connaît aussi de sérieuses difficultés budgétaires dans la mise en œuvre de ses projets.

Les femmes sont traditionnellement invisibles, ignorées, sous-représentées dans le monde de la pêche. Et pourtant elles tiennent une place essentielle pour la sécurité alimentaire.

Il est bon de constater que certaines femmes font preuve d'une belle capacité d'adaptation, de dynamisme commercial et d'action collective dans les communautés de pêche. Une coopérative de pêche côté Caraïbes s'est mise à pratiquer la vente au porte à porte de produits de la mer afin d'assurer un minimum de revenu pendant la pandémie.

Un technicien de la coopérative a pris l'initiative d'organiser la logistique en utilisant des plateformes en place (comme leur page Facebook) de manière innovante pour stimuler les ventes. C'était bon aussi pour la sécurité alimentaire en faisant ainsi parvenir des protéines animales de fort bonne qualité à des familles dans le besoin. Et le prix des filets de poisson a été abaissé car il apparaissait que les ménages locaux ne pouvaient plus payer le prix habituel à cause de la mise à l'arrêt de tous les hôtels et restaurants, du tourisme en général, à cause des nombreuses pertes d'emplois ainsi provoquées.

À travers nos entretiens, nous avons pu observer un apport équivalent des hommes et des femmes pour des stratégies d'adaptation et des solutions innovantes. Les femmes des communautés de pêche cherchent de nouvelles activités pour stabiliser leurs revenus : préparation et vente de produits alimentaires (46 %), nettoyage et assainissement des espaces et vêtements (14 %), vente de produits

divers tels que maquillage, bijoux, vêtements (12 %), et aussi confection d'articles de protection personnelle contre le Covid-19, objets d'artisanat, actions de protection de l'environnement.

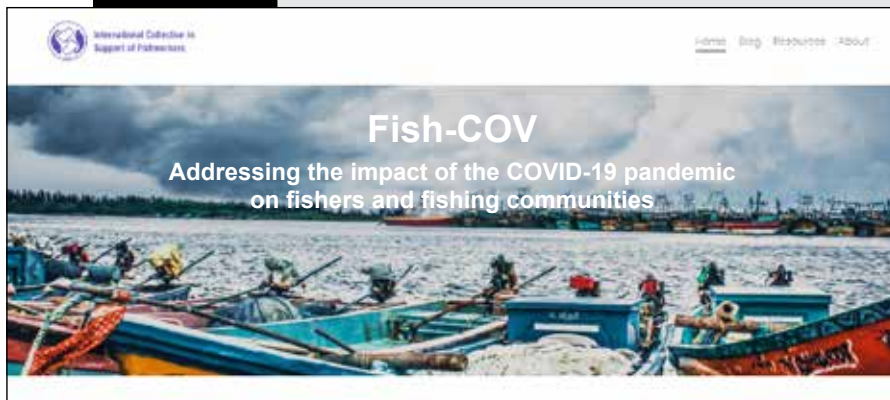
Les femmes sont traditionnellement invisibles, ignorées, sous-représentées dans le monde de la pêche. Et pourtant elles tiennent une place essentielle pour la sécurité alimentaire. Il est triste de constater que la pandémie n'a fait qu'exacerber cette situation, que creuser un peu plus les disparités entre les hommes et les femmes de la pêche.

Une personne interrogée a fait remarquer que, avec davantage de femmes aux postes de responsabilités, on pourrait aller de l'avant : « Nous avons lu que des pays dirigés par des femmes sortent plus rapidement de la crise ». Les femmes ont des capacités d'adaptation plus élevées, et contribueront sans doute à tracer le chemin vers la nouvelle normalité.

Il faudra donc leur faire plus de place dans les instances décisionnelles pour que leurs idées soient entendues, prises en compte afin d'améliorer la résilience des communautés de pêche face à la crise actuelle. 🐟

Quoi de neuf sur le web ?

Couvrir l'événement



Manas Roshan
(icsf@icsf.net), chargé des programmes, ICSF



Manas Roshan

pages Internet de l'ICSF (<https://covid.icsf.net>) ont tiré parti de ces Alertes et des remontées d'information émanant des membres et partenaires de l'ICSF pour suivre les conséquences des confinements, des fermetures de marchés et restaurants, des modifications de l'offre et de la demande pour les produits de la pêche à travers le monde. Ce site propose des données sur divers aspects sectoriels particuliers, sur des directives et meilleures pratiques aux niveaux national, régional et international, cela dans le cadre de deux paramètres : l'impact sur les communautés de pêche et les mesures de soutien prises par les gouvernements et les organismes multilatéraux. Il diffusera aussi de nouvelles informations à mesure qu'apparaîtront des signes de redémarrage dans le secteur de la pêche.

Pour plus d'information, voir <https://covid.icsf.net> 🐟

Lovin Kobusingye est une jeune personne bien connue qui fait commerce de poisson dans le district de Wakiso au centre de l'Ouganda. Depuis plus de huit ans, avec ses deux partenaires et un millier d'autres pisciculteurs, elle transforme et valorise le poisson. En même temps, elle ne cesse de faire pression sur le gouvernement pour qu'il appuie les femmes qui ont une entreprise via un cadre politique favorable permettant de protéger leurs activités dans le pays même et, à un plus haut niveau, à travers l'Afrique.

Lovin Kobusingye a toute une série de réussites à son actif. Elle est la directrice et cofondatrice de Kati Farms (U) Ltd, une société active dans la transformation du poisson. Elle est aussi présidente de la WIFA (Association des femmes de la pêche et de l'aquaculture en Afrique de l'Est), où sont représentés 10 pays : Ouganda, Kenya, Tanzanie, Rwanda, Burundi, Éthiopie, Érythrée, Somalie, Soudan du Sud, Soudan. Elle est présidente de l'UNWFO (Organisation nationale des femmes de la pêche de l'Ouganda), trésorière de l'AWFISHNET (Réseau des transformatrices et mareyeuses africaines). Co-créé par la Commission de

n'avaient pas l'intention d'investir dans la transformation, tout en encourageant Lovin à lancer un projet dans ce domaine comme une seconde activité. Ce fut le début de Kati Farms. Installée à Wakiso, l'entreprise achète maintenant 15 tonnes de poisson frais chaque semaine auprès d'éleveurs du pays. Les produits élaborés sont écoulés sur le marché intérieur et à l'exportation, vers des États voisins d'Afrique de l'Est, du Sud et Centrale.

L'idée de Lovin était d'utiliser tout le poisson apporté par les éleveurs pour lancer un tout nouveau produit : des saucisses de poisson. Comme elle ne savait pas comment diriger une entreprise, ni confectionner une saucisse, il lui fallait évidemment améliorer ses compétences en matière de gestion et de production. Elle avait entendu parler d'une pépinière d'entreprises à l'UIRI (Institut ougandais de recherche industrielle) qui finançait, formait et hébergeait les projets de jeunes entrepreneurs. Le responsable Production de l'UIRI soutenait le projet de Lovin. Mais il fallait des capitaux pour financer le démarrage de l'entreprise. Pour les banques commerciales, l'aventure était trop risquée. Les seuls disposés à consentir un appui financier étaient les adhérents de la coopérative. Ils acceptaient de fournir la matière première à crédit, à être payés seulement à la fin de chaque semaine.

Actuellement, la coopérative, avec son programme de formation en cours et un débouché assuré créé par Kati Farms, compte 1 000 membres. En absorbant 15 tonnes par semaine, Kati Farms utilise 75 % de la production totale. La chair de poisson est transformée en 1,5 tonne de saucisse et autres produits dérivés : poissons entiers éviscérés réfrigérés, filets réfrigérés, samossas de poisson, pâté de poisson pour animaux de compagnie.

Les opérations font l'objet d'une gestion scientifique et hygiénique. Pour faire des saucisses, par exemple, le poisson venu des piscicultures est séparé en filets, parures et gras, et le tout coupé en petits morceaux. Filets et gras sont moulus séparément avec une grille de 3 mm. La mixture est ensuite mélangée avec de la glace pilée, des épices, des additifs, puis réfrigérée à +12°C. Elle est ensuite mise dans des boyaux de 26 à 28 mm de diamètre. Les saucisses sont liées puis tordues pour former des pièces individuelles, chacune pesant environ 50 g. Elles sont ensuite mises dans des sachets en plastique pour atteindre un poids au détail de 0,5 kg (10 pièces) et 1 kg (20 pièces). Ces sachets sont amenés à la température de -18°C, et pourront se conserver ainsi de 3 à 6 mois.

Lancée dans la pépinière d'entreprises de l'UIRI avec seulement 800 dollars d'économies, Kati Farms vaut maintenant l'équivalent de 400 000 dollars, répartis entre trois investisseurs. L'atelier fournit un emploi direct à 38 personnes, et des emplois indirects à environ 500 autres, pour la distribution, la commercialisation, les ventes. Les résultats obtenus par Lovin Kobusingye sont une source d'inspiration pour les femmes de l'Ouganda, de l'Afrique et de partout ailleurs. **■**

PROFIL

Valoriser le poisson: Lovin Kobusingye est une femme entreprenante qui réussit dans son pays, et dont la voix porte pour influencer les politiques panafricaines des pêches

Nasser Kasozi
(katifarms@yahoo.com) Kati Farms (U) Ltd, Ouganda



Lovin Kobusingye

l'Union africaine, ce réseau rassemble des femmes de tout le continent. L'une des plus grandes fiertés de Lovin Kobusingye a été de recevoir le prix de l'entrepreneur de l'agroalimentaire africain en 2012. Elle a également été appréciée conjointement par la Fondation Rabobank, la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'aquaculture) et l'EMCR (Centre de recherche sur les marchés européens) en tant que meilleure innovatrice de l'année pour son produit phare : la saucisse à base de poisson d'élevage. Forte de ces succès, Lovin Kobusingye n'a jamais regardé en arrière.

Sa première aventure, Kati Farms, a pris forme lorsqu'elle tentait de mettre des pisciculteurs ougandais en contact avec de nouveaux débouchés. Après son diplôme universitaire, elle est d'abord employée comme administratrice par la Société coopérative des pisciculteurs qui ne comptait alors que 34 adhérents. Elle a mis en place des formations pour les aider à produire davantage de poisson. Très vite, il y a eu de l'amélioration dans les bassins, et il arrivait plus de poisson à la coopérative. Les éleveurs se plaignaient cependant qu'il n'y avait pas de débouchés pour leur poisson frais. Lovin s'est donc mise à prospecter ; elle a pris contact avec des ateliers de transformation en Ouganda. Mais personne ne semblait intéressé pour diverses raisons : petits volumes, mauvais goût, trop d'arêtes, irrégularité des apports de la part des petits producteurs. Les gérants de la coopérative

Tendre la main, se tenir la main

Sandra Gomes, présidente de l'ACIMRN (Association des communautés indigènes du Moyen Rio Negro), parle des problèmes dus à la pandémie de COVID-19 dans ces populations

Lorena França (alorenafranca@gmail.com), anthropologue et doctorante à l'Université fédérale de Santa Catarina, Brésil ; **Lucécia Cristina Morais da Silva** (lucrisms@yahoo.com.br), professeure, Institut fédéral de l'Amazonas et doctorante à l'Université fédérale de l'Amazonas, Brésil ; **Beatriz Mesquita Pedrosa Ferreira** (mesquitabia@hotmail.com), chercheuse, Fondation Joaquim Nabuco, Brésil, et membre de l'ICSF



Lorena França



Lucécia Cristina Morais da Silva



Beatriz Mesquita Pedrosa Ferreira

Le Rio Negro, qui coule en Amazonie, est le plus grand fleuve à eaux noires du monde. Son bassin, qui s'étend sur une superficie d'environ 750 000 km², représente 7 % de la surface totale du bassin de l'Amazonie. De la Colombie préandine à son embouchure, il s'étire sur près de 1 700 km, ce qui en fait le principal tributaire de l'Amazonie.

Il concentre une population de 97 000 habitants, répartis entre les municipalités de São Gabriel da Cachoeira dans le Haut Rio Negro, et les municipalités de Santa Isabel do Rio Negro et de Barcelos dans le Moyen Rio Negro. Cette population dépend directement du fleuve et de son poisson pour assurer sa subsistance quotidienne. La municipalité de São Gabriel da Cachoeira compte à elle seule 45 000 habitants tandis que plus de 750 communautés autochtones, parlant différentes langues et de cultures très diverses, sont installées entre les fleuves Içana et Uaupés.

Ces populations vivant le long du Rio Negro sont parmi les plus vulnérables du monde, et maintenant soumises aux graves dangers de la pandémie de Covid-19. Entre mai et juin, le nombre de personnes infectées a été multiplié par 5 ; le nombre de décès a doublé, selon les données recueillies par l'APIB (Articulation des peuples autochtones du Brésil). Marivelton Barroso, président de la FOIRN (Fédération des organisations indigènes du Rio Negro), a déclaré que la grande difficulté est de préserver la santé des anciens dans les communautés : « Ils sont parmi nous une bibliothèque vivante. Le docteur et le maître d'école, c'est traditionnellement l'Ancien du village ». Dans la région, le virus a déjà emporté de nombreux anciens, artistes et responsables, et avec eux tout leur savoir.

Un système de santé effondré et l'absence d'équipement de soins intensifs dans la région aggravent encore plus la vulnérabilité des populations autochtones. À la date du 12 juillet, São Gabriel da Cachoeira comptait 2 982 cas confirmés, 192 sous observation et 47 décès enregistrés. Pour faire face à la menace et se préparer, les gens se sont eux-mêmes organisés en réseaux avec les associations communautaires, les institutions publiques et les organisations non gouvernementales.

L'une des associations communautaires les plus actives est l'ACIMRN (Association des communautés indigènes du Moyen Rio

Negro). Fondée en 1994, elle s'est donnée pour mission de défendre les droits collectifs de ces populations tels qu'ils sont garantis par la Constitution fédérale de 1998, d'encourager la préservation du patrimoine culturel, la revitalisation de la médecine traditionnelle, et aussi de promouvoir le développement durable au sein des communautés autochtones dans le sens de l'autonomie et de l'autodétermination.

Sandra Gomes, qui préside l'ACIMRN, nous a parlé des grandes difficultés de ces gens du Rio Negro. C'est une Indienne Baré, enseignante et ancienne conseillère municipale. Elle milite dans le mouvement indigéniste de la région depuis quatorze années. En mars 2019, elle a participé au Séminaire sur les pêches indigènes organisé à Manaus, la capitale de l'Amazonas, par OPAN (Operação Amazônia Nativa) avec le soutien de l'ICSF (Collectif international d'appui à la pêche artisanale).

Elle a décrit en détail l'impact de la pandémie et les actions engagées par la société civile et d'autres organisations. « Ici dans notre municipalité, le Covid-19 n'a pas tardé à arriver. Maintenant (fin juillet 2020), la pandémie atteint un pic. En seulement un mois, il y a eu une augmentation incroyable, en ville et dans les campagnes ».

Concernant la situation alimentaire à Santa Isabel do Rio Negro, Sandra ajoute : « En ville, il n'y a pas eu un manque de poisson ou de denrées alimentaires en général. À cause de la paralysie des activités, les familles sont retournées chez elles à la campagne, vers les fermes familiales et les pratiques traditionnelles. La ville est plutôt vide. Les pêcheurs de la ville et des communautés ont pris beaucoup de poisson pendant la saison sèche, entre février et juin, lorsque le niveau de l'eau baisse. Il y avait donc du stock ! En outre, pratiquement toutes les communautés indigènes reçoivent une aide alimentaire de base venant de la FOIRN, et distribuée par nous à l'ACIMRN ».

Les gens ont reçu deux masques pour se protéger ; les communautés ont reçu du matériel et des posters pour être sensibilisées aux problèmes. L'ISA (Institut socio-



Sandra Gomes



Pêcheur indigène sur le Rio Negro, tributaire de l'Amazone. Nos principales activités visant à renforcer la durabilité sociale et environnementale dans la région portent sur des projets associés au tourisme.

environnemental) a préparé en différentes langues indigènes des brochures à distribuer le long du Rio Negro, avec des directives pour prévenir la contagion et reconnaître les symptômes. Ici nous avons diffusé cette documentation dans la communauté de Roçado, en portugais, nheengatu et nadeb ».

Pour ce qui est de la réponse de la société civile, Sandra dit : « Via son projet Wings of Emergency, Greenpeace a fait venir par avion du matériel de protection et des kits de test rapide. La União Amazônia Viva a réussi à envoyer aux gens une certaine quantité de denrées indispensables. En général, cette aide est financée par le groupe d'institutions qui soutenait déjà les actions de la FOIRN : le gouvernement, la FUNAI, l'ambassade de Norvège, la Fondation Rainforest et l'ISA. Nous avons maintenant de nouveaux partenaires comme Greenpeace et Nia Tero. L'ACIMRN s'est démenée pour faire partie du comité de lutte contre le Covid-19, car le Secrétariat à la santé de la municipalité n'acceptait pas d'autres institutions au début. Avec bien des efforts et de la persévérance, nous avons finalement réussi. Cette participation à la politique municipale est bien utile pour obtenir la meilleure assistance possible pour les communautés.

Autre sujet d'inquiétude, les effets fâcheux de la pandémie sur les moyens de subsistance locaux. L'ACIMRN représente 29 communautés indigènes installées sur les rives et les îles du Rio Negro et ses affluents, et également les populations autochtones résidant en zones urbaines. Elle constitue un pont pour les

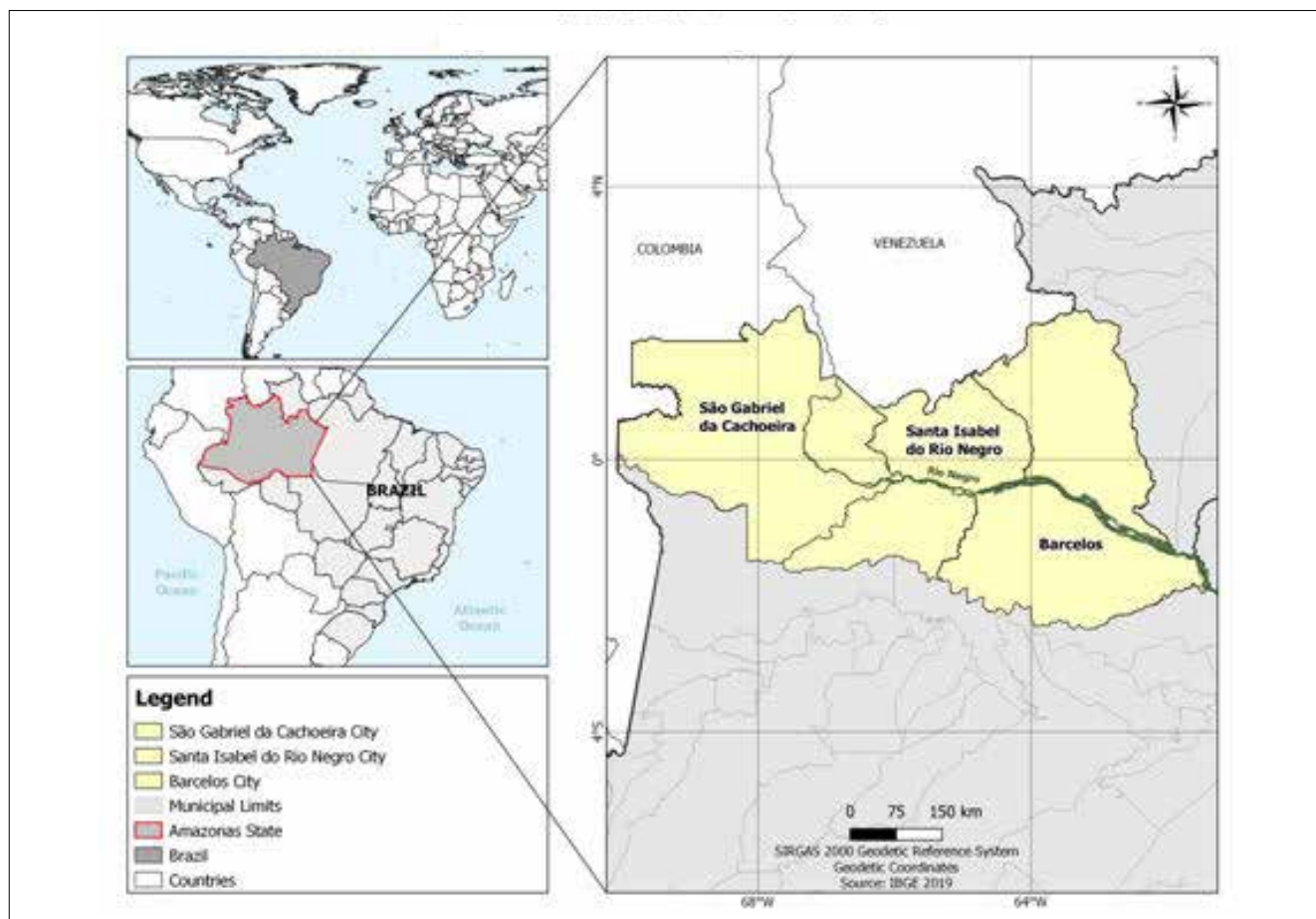
activités de la FOIRN et celles de la COIAB (Coordination des organisations autochtones de l'Amazonie brésilienne). Parmi les projets innovants lancés dans cette partie de la région, le long du fleuve Marié (tributaire du Moyen Rio Negro), il y en a un qui ressort particulièrement. Il s'agit d'une expérience communautaire de pêche de loisir. Après des années de pression et d'exploitation commises par des sociétés qui amenaient des groupes de touristes pêcher le peacock bass (*Chicla temensis*), le mouvement indigène, qui bénéficiait de l'appui de la FUNAI (Fondation nationale de l'Indien) et de l'ONG Instituto Socioambiental, parvenait à garantir des contrats visant à réglementer l'activité, à faire respecter l'environnement et les populations traditionnelles.

Sandra a ensuite parlé des difficultés de maintenir les moyens de subsistance locaux liés à la pêche de loisir. « Notre saison commence au milieu du mois de septembre et se termine à la mi-février. Mais nous nous inquiétons pour la saison suivante parce que la FUNAI a suspendu les lettres d'accord pour une entrée légale des sociétés concernées. La semaine prochaine, nous aurons une réunion avec des hommes d'affaires pour élaborer un plan d'urgence. Je pense qu'on trouvera ensemble le moyen de sauvegarder le projet. Le plus gros problème, c'est d'assurer les salaires des gardes sur le territoire, car l'argent pour cela provient justement des contrats touristiques ».

Nous avons alors demandé à Sandra de nous parler des remèdes indigènes pour renforcer l'immunité contre le virus. « Quand les gens ont

Nous avons appris, plus que jamais, le sens de l'ouverture ; nous avons appris que nous sommes plus forts ensemble.

Bassin du Haut et Moyen Rio Negro (visuel établi par les auteures)



entendu parler du Covid-19, ils ont pensé qu'il s'agissait d'une grippe compliquée. Beaucoup ont donc commencé à boire une tisane, faite maison ou en bouteille. C'est un mélange de gingembre, de citron et d'ail. Les concoctions les plus utilisées sont en bouteille : vous prenez une bouteille et vous y mettez un peu d'écorce de *caranapaúba* (*Aspidosperma nitidum*), d'*umiri* (*Humiria balsamifera*), de *saracura mirá* (*Ampelozizyphus amazonicus*). Laisser reposer toute la nuit. Dans la communauté de Roçado, ils utilisent aussi l'écorce de *tauari* (*Couratari tauari*). Ce sont toutes des plantes très amères, et il doit y avoir de la chimie là-dedans car elles donnent de la vigueur au corps ».

Enfin, nous lui demandons d'évoquer les plans à venir pour renforcer la durabilité sociale, environnementale et productive des communautés autochtones. « Nos principales activités visant à renforcer la durabilité sociale et environnementale dans la région portent sur des projets associés au tourisme. Cela peut être la pêche de loisir dans les fleuves Marié et Jurubaxi ou du tourisme communautaire dans les montagnes de Guerras. Nous estimons que c'est là une bonne façon de mobiliser les gens au sein de leur communauté, de générer des revenus et de protéger le territoire. D'ailleurs l'an dernier, nous (de FOIRN et d'ACIMRN), et avec l'appui d'ISA et de l'Ong GARUPA, avons été honorés

par le PNUD (Programme des Nations Unies pour le développement) pour des projets de tourisme indigène innovants. L'argent du prix sera investi dans l'infrastructure. Et maintenant les hommes d'affaires qui travaillent avec nous sont aussi nos partenaires ».

Sandra est pleine de force et d'optimisme quant à l'avenir. « En général, avec cette pandémie, nous avons appris à nous unir davantage. Notre État, nos municipalités et le gouvernement fédéral ne se sont guère préoccupés des peuples indigènes. Mais nous n'avons cessé d'intervenir auprès d'eux autant que nécessaire. Nous avons appris, plus que jamais, le sens de l'ouverture ; nous avons appris que nous sommes plus forts ensemble ; nous avons appris que seuls ceux qui vivent dans la forêt savent ce que signifie s'occuper de soi-même et des autres ; nous avons appris à ne pas se laisser intimider par les critiques et les abandons.

Note : Les auteurs remercient Sandra Gomes qui s'est exprimée par téléconférence dans des conditions techniques bien difficiles 🙏

Pêche aux crustacés

Ce photo-reportage décrit la pêche au aratu pratiquée par les femmes dans les mangroves du nord-est brésilien

Beatriz Mesquita Pedrosa Ferreira (mesquitabia@hotmail.com), chercheuse, Fondation Joaquim Nabuco, Brésil, et membre de l'ICSF



Beatriz Mesquita Pedrosa Ferreira

L'aratu (*Goniopsis cruentata*) est un petit crustacé de couleur rougeâtre qui vit sur les branches des mangroves. Après préparation, il est vendu, et sa chair délicate en fait un met de choix.

Cette pêche est pratiquée essentiellement par des femmes qui y trouvent une source de revenu, ce qui leur permet de se débrouiller sans être dans un emploi classique et de bénéficier d'une certaine liberté dans leur vie.

Contrairement au crabe, l'aratu a une croissance rapide ; mais ces deux espèces ont du pour et du contre. « Si l'aratu grandissait comme un crabe, il n'y en aurait pas beaucoup à ramasser parce qu'il y a beaucoup de monde à le rechercher. C'est une chance qu'il se reproduit vite. Avec le crabe, il y a moins de travail et il rapporte plus. L'aratu doit subir une préparation avant que sa chair ne soit vendue ; ce n'est pas le cas pour les crabes ».

L'aratu se déplace rapidement, et il faut rester immobile et avoir de la patience pour le capturer. Il se déplace suivant la marée. Pour le saisir, la pêcheuse doit posséder une connaissance intime du lieu et des marées. Cette pêche nécessite un certain savoir. Pour réussir, il faut pouvoir rester pratiquement immobile et repérer le bon endroit dans la mangrove. Il serait vain de tenter sa chance dans un endroit déjà exploré. Les femmes commencent donc par bien inspecter les lieux pour y repérer les marques d'un passage récent. Elles entrent ensuite dans le lagon et se déplacent en cercle en prospectant. S'il y a des hommes dans les parages, elles vont habituellement chercher ailleurs.

Ce photo-reportage montre la façon de vivre des récolteuses d'aratu et leurs procédés de préparation. Les femmes que l'on voit ici sont conduites par Elialda Avelino, une responsable de la communauté de Puxim do Sul, qui est toujours accompagnée par deux ou trois autres personnes, membres de la famille ou voisines. Car la recherche d'aratu dans la mangrove ne se fait jamais en solo.

Le moteur a été acheté par la communauté il y a environ cinq ans. La durée du trajet a ainsi diminué et le territoire de prospection s'est agrandi. Les sorties sont plus rentables quand on est quatre à partager les frais de carburant.

Il faut du temps pour trouver l'endroit idéal : un coin de mangrove qui n'a pas encore

été fouillé, en tout cas pas la nuit précédente ! Et on évite soigneusement les endroits où il y a des ruches d'abeilles. Le choix du site revient habituellement à la femme la plus expérimentée du groupe.

Pour entrer dans la mangrove, il faut du savoir-faire et beaucoup d'attention. On doit porter un habillement spécial pour se protéger des insectes, des chaussettes et chaussures spéciales pour faciliter la marche et l'équilibre sur les racines des palétuviers. On doit aussi effectuer une recherche méticuleuse pour décider du bon endroit.

Pourquoi pêcher l'aratu ?

« Le crabe rapporte plus d'argent, mais c'est un rude travail. Plus pour les hommes ! Le crabe bleu est plus léger, mais il n'apparaît que de temps en temps. L'aratu est là toute l'année, et ça convient pour les femmes. Les hommes ne l'aiment pas ; ils préfèrent leurs crabes ».

Pour attirer l'aratu, il vaut mieux être seule. Les femmes se dispersent donc au moment de la pêche. Les mouvements du corps humain font fuir la bête ; et certaines choses l'attirent, notamment un appât : de petits crabes appelés almofofa (*Aratus pisonii*), l'écorce de certains arbres et divers bruits comme un sifflement. Beaucoup de femmes ont dit que, lorsqu'elles sont à cette activité en silence, elles ont l'impression que tous leurs problèmes disparaissent. L'immobilité indispensable pour attirer ces créatures semble apporter une paix intérieure chez les pêcheuses.

Il faut cinquante aratus pour obtenir une livre de produit transformé. La production quotidienne peut varier d'une livre à 2 kilos en hiver, et atteindre 8 kilos par jour au cours de la meilleure période qui se situe en été. Pour parvenir sur le lieu de pêche, il faut entre quatre et six heures.

Il faut encore plus de travail et de temps dans la séquence après capture. Les aratus sont cuits et la chair est séparée de la coquille. Cette occupation peut se prolonger tard dans la nuit ; car décortiquer un kilo d'aratu, cela peut prendre jusqu'à deux heures de temps.

Le prix du kilo de produit fini varie suivant l'époque de l'année. L'été, quand la production est élevée, il est de 20 réaux (5 dollars). Les restes de coquillage servent d'engrais ou d'aliment pour la volaille.



Préparation du matériel. Cette pêche est pratiquée essentiellement par des femmes qui y trouvent une source de revenu, ce qui leur permet de se débrouiller sans être dans un emploi classique et de bénéficier d'une certaine liberté dans leur vie.



Préparation du matériel. Il faut du temps pour trouver l'endroit idéal : un coin de mangrove qui n'a pas encore été fouillé, en tout cas pas la nuit précédente !.



Pour entrer dans la mangrove, il faut du savoir-faire et beaucoup d'attention. On doit porter un habillement spécial pour se protéger des insectes, des chaussettes et chaussures spéciales pour faciliter la marche et l'équilibre sur les racines des palétuviers.



L'aratu se déplace rapidement, et il faut rester immobile et avoir de la patience pour le capturer. Il se déplace suivant la marée. Pour le saisir, la pêcheuse doit posséder une connaissance intime du lieu et des marées.



Beaucoup de femmes ont dit que, lorsqu'elles sont à cette activité en silence, elles ont l'impression que tous leurs problèmes disparaissent. L'immobilité indispensable pour attirer ces créatures semble apporter une paix intérieure chez les pêcheuses.



Elles entrent ensuite dans le lagon et se déplacent en cercle en prospectant. S'il y a des hommes dans les parages, elles vont habituellement chercher ailleurs.



Il faut encore plus de travail et de temps dans la séquence après capture. Les aratus sont cuits et la chair est séparée de la coquille. Cette occupation peut se prolonger tard dans la nuit ; car décortiquer un kilo d'aratu, cela peut prendre jusqu'à deux heures de temps.

Les femmes disent que leurs récoltes diminuent. Au cours des vingt dernières années, bien qu'interdite par l'Accord de gestion de la Réserve extractiviste/Resex de Canavieiras, la pêche de nuit avec des lampes (pratiquée surtout pas des hommes) s'est développée.

L'auteure remercie toutes les pêcheuses et responsables qui ont ainsi ouvert leur monde, les gestionnaires de la Resex de Canavieiras, l'Amex (association mère de la Resex), toutes les femmes de la pêche de Puxim do Sul,

représentées par Elialda Avelino qui l'a accueillie dans son cadre de vie.

[Note : Les photos font partie du travail de recherche intitulé *Political ecology of crustacean fishing in mangroves in northeastern Brazil*, qui a été réalisé au cours des trois dernières années (2017-2020) par la Fondation Joaquim Nabuco dans les Aires marines protégées pour une utilisation durable (Resex) du Nord-Est du Brésil. Ce texte porte sur la Resex de Canavieiras, au sud de l'État de Bahia, Brésil].

Recul

L'impact de la pandémie de Covid-19 sur l'ODD 5

Dates

Ahana Lakshmi
(ahanalakshmi@gmail.com), chercheuse indépendante, Chennai, Inde



Ahana Lakshmi

Les objectifs de développement durable (ODD) ont été adoptés par tous les États membres des Nations Unies en 2015 comme un appel universel à l'action pour mettre fin à la pauvreté, protéger la planète et s'assurer que tous les peuples vivent en paix et dans la prospérité à l'horizon 2030. Dans quelle mesure les progrès en ce sens ont-ils été perturbés par la pandémie en cours ? Le Rapport sur les objectifs de développement durable de 2020, publié en juillet par le PNUD (Programme des Nations Unies pour le développement), présente une vue d'ensemble de la marche en ce sens avant l'apparition de la pandémie. Il évoque aussi certains effets dévastateurs du Covid-19 à ses débuts sur des objectifs et cibles spécifiques. Nous examinons ici l'ODD 5 : parvenir à l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles.

Les données disponibles montrent que des progrès considérables ont été réalisés au cours des dernières décennies. Davantage de filles vont à l'école (avec cependant des variations régionales), la mortalité maternelle a chuté de 38 % entre 2000 et 2017, des réformes ont été apportées aux lois et règlements pour soutenir l'égalité entre les sexes. Des données provenant de 133 pays indiquent que les femmes peuvent plus facilement accéder à des postes décisionnels au niveau local, essentiellement grâce à des quotas officiels. Les femmes continuent d'être confrontées à plus de difficultés dans la quête d'un emploi. Même lorsqu'elles sont embauchées, elles restent souvent exclues des grades qui prennent les décisions. Les disparités entre les sexes dans la participation au marché du travail pour les adultes de 25 à 54 ans ont stagné tout au long des vingt dernières années, s'établissant à 31 %. Globalement, 39 % des femmes ayant un emploi travaillent dans l'agriculture, la foresterie et la pêche. Mais il n'y a que 14 % de femmes à être propriétaires d'une exploitation agricole. La pandémie de Covid-19 va peut-être faire reculer le progrès et exacerber les inégalités actuelles. Car les femmes doivent accomplir des tâches domestiques supplémentaires, non rémunérées évidemment, depuis que les écoles et garderies sont fermées. Par ailleurs, les femmes représentent près de 70 % des personnels des services de santé et sociaux au plan mondial. Elles sont donc en premières lignes dans la bataille contre le Covid-19. La pandémie intensifie aussi les risques de violence à l'encontre des femmes et des filles ; et beaucoup de celles qui cherchent de l'aide (y compris des soins

médicaux) sont bloquées à cause du confinement et de l'interruption des services. Les femmes de la pêche, qui sont une majorité dans le segment après capture, ont été durement touchées du fait de la désorganisation des chaînes d'approvisionnement, du confinement, du manque de transports publics, toutes choses qui empêchaient les vendeuses de parvenir aux sites de débarquement puis aux marchés.

Dans le secteur de la pêche, les femmes ont un rôle essentiel tout au long de la chaîne de valeur du poisson, tant pour la pêche industrielle qu'artisanale. L'ODD 5 ne donne malheureusement pas de données ventilées par sexe pour ce qui concerne la pêche et l'aquaculture. Qu'il s'agisse de pêches, de travail en mer, de migrations, de trafic d'êtres humains via les voies navigables, l'égalité entre hommes et femmes reste un facteur essentiel pour parvenir à instaurer une protection et une gestion durables des océans et des ressources marines.

Ces aspects sont traités par un certain nombre d'engagements volontaires pour l'ODD 14, ce qui devrait aussi avoir un effet positif sur l'ODD 5 qui pourra s'appuyer sur les initiatives de genre et des océans lancées en 2017 lors de la Conférence des Nations Unies sur les Océans par des pays, la société civile, le monde des affaires (L'égalité entre les sexes devient un aspect essentiel de la gestion durable des océans ; <https://www.un.org/sustainabledevelopment/blog/2020/03/genderequality-grows-as-key-aspect-of-sustainableocean-management/>). On peut trouver ces engagements sur <https://oceanconference.un.org/commitments/>. Voici quelques exemples : Justice bleue pour la pêche artisanale (TBTI Global), Académie de la pêche artisanale au Sénégal (Mundus maris asbl), Renforcer la résilience sociale et économique des communautés côtières pour l'autonomisation des gens de la pêche

(Tambuyog Development Center), Pacific Women Defend the Commons, Pacific Communities Defend the Commons, DIVA (Diverse Voices and Action for Equality, Fidji)...

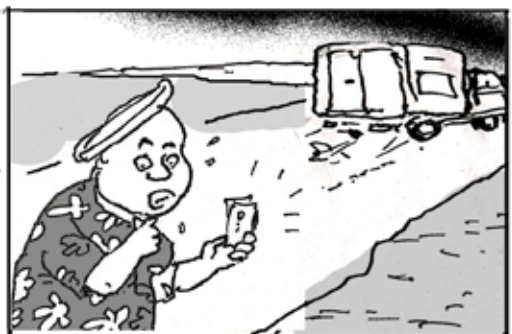
On peut trouver le Rapport 2020 sur les objectifs de développement durable sur

https://unstats.un.org/sdgs/report/2020/The-Sustainable-Development-Goals-Report-2020_French.pdf

Le rapport ODD 5 sur <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/gender-equality/>

Mama Yemaya

« Ça sent l'arnaque »



DOCUMENT

Seguridad Alimentaria (Sécurité alimentaire) – Un court métrage sur Pêche artisanale et Sécurité alimentaire au Costa Rica

Produit par Poró Studio et réalisé par CoopeSoliDar R.L, 187 secondes, En espagnol avec sous-titres anglais

Vishakha Gupta (icsf@icsf.net), associée au Programme, ICSF



Vishakha Gupta

« De la mer à l'assiette », remarque Cintia Vega dans *Seguridad Alimentaria* (Sécurité alimentaire), court métrage réalisé par CoopeSoliDar. Elle parle des produits de la mer tout frais à Cabuya, qui est un petit village de pêcheurs situé sur la péninsule de Nicoya au Costa Rica. Ces mots traduisent bien la place qu'occupe le poisson dans l'alimentation des populations locales du littoral.

Pour la période 2009-2011, 14 800 pêcheurs artisans ont été recensés sur les côtes et dans les eaux intérieures du pays. Si on prend en compte les familles et les communautés, c'est presque quatre fois plus, avec environ 50 000 personnes qui assurent leur sécurité alimentaire et leurs moyens de subsistance grâce à ces ressources.

La sécurité alimentaire dépend d'un grand nombre de facteurs : disponibilité, stabilité de l'approvisionnement, accès et utilisation ou absorption pour une meilleure nutrition. Pour le petit pêcheur du Costa Rica et d'ailleurs, ces facteurs sont obtenus grâce à des droits fonciers, des droits d'usage, et ses capacités à aller prélever les ressources marines dans les eaux côtières. À travers le monde, les femmes répètent que le poisson c'est sans doute pour le marché, mais avant tout pour leurs familles qui y trouvent une part essentielle de leur nourriture.



Tout au long du film, la signification culturelle de la pêche, de la cueillette et de la consommation des produits de la mer est bien mise en évidence de façon kaléidoscopique. On voit des familles travaillant ensemble, des gens de la communauté qui s'entraident, diverses générations qui établissent des contacts. Hellén Serracín, de Cabuya, parle des opérations de pêche ou de récolte de palourdes, par exemple, qui permettent aux communautés de garder le contact et de faire vivre leurs traditions.

Alejandra Matarrita, de Cabuya aussi, ajoute que les membres de la communauté font échange de bons procédés, modestement mais utilement. Le film élargit ainsi son champ de vision pour montrer l'équilibre des relations sociales et les mécanismes d'entraide qui existent au sein de ces populations de pêcheurs. Tout cela est profitable et permet notamment de réduire le coût des opérations et de renforcer la sécurité alimentaire.

Il arrive fréquemment qu'on ne reconnaisse pas le travail, l'apport des femmes, qu'on n'en prenne pas acte. Image après image, le film remet en cause cette invisibilité : les femmes sont bien présentes à de multiples étapes de la chaîne de valeur. Il fait apparaître ce travail non pas en attirant l'attention sur leur contribution mais tout simplement en rendant compte naturellement.

Il montre aussi que les communautés du littoral se soucient constamment de maintenir un équilibre écologique favorable à une productivité continue de leurs ressources marines, par exemple en ciblant particulièrement le lionfish, qui est une espèce envahissante.

Le film met en appétit en captant des scènes de préparation de fruits de la mer avec des produits locaux, ce qui met bien en évidence l'importance de ces denrées dans l'alimentation. Tout particulièrement au sein d'une population dont la vie et le passé sont intimement en relation avec ce qu'elle retire de la mer. La diversité de la nourriture que l'on voit témoigne de la variété et valeur nutritionnelle de l'alimentation à laquelle ont accès ces communautés de par leurs moyens d'existence.

Pour ces gens du littoral, la pêche est une façon de vivre, pas seulement une fin en soi. C'est le socle commun sur lequel repose le bien-être de ces pêcheurs artisans. Le film réaffirme cette évidence et invite le spectateur à participer à la protection de ce secteur.

Le document a été réalisé par CoopeSoliDar R.L et Poró Studio, avec un appui de l'ICSF. On peut le voir sur YouTube, avec d'autres films de cette série basée sur le changement climatique, la gouvernance, l'économie bleue et la diversité dans les pêches artisanales du Costa Rica. www.youtube.com/watch?v=0Yw5y8qRVfw&xt=1s



PUBLIÉ PAR
International Collective
in Support of Fishworkers Trust
22 First Floor,
Venkatrathinam Nagar, Adyar,
Chennai 600 020, India
Tél : (91) 44 2445 1216
Fax : (91) 44 2445 0216
Courriel : icsf@icsf.net
Site Internet : www.icsf.net

PRÉPARÉ PAR
Nilanjana Biswas
ILLUSTRATIONS
Sandesh
(sandeshcartoonist@gmail.com)
MISE EN PAGE
M.S. Vasanth Christopher
TRADUCTION
Gildas Le Bihan

Les articles soumis à Yemaya devront être brefs, environ 2 000 mots. Ils porteront sur des questions qui concernent directement les femmes et les hommes du monde de la pêche, sur des publications récentes, des réunions où la situation et l'action des femmes sont évoquées. Nous serions aussi heureux de recevoir des « tranches de vie » racontant les efforts de femmes

et d'hommes qui militent pour une pêche durable et pour que la société reconnaisse leur apport à ce secteur d'activité. Ajoutez deux ou trois lignes sur l'auteur.

Faites-nous part de vos commentaires et de vos suggestions pour améliorer le contenu de ce bulletin. Nous serons très heureux de recevoir votre courrier et des articles à publier.