



- ADAYÉ Ahouma : <i>Éthique-euthanasie : enjeux éthiques du « refus » de médecins québécois</i> ...	3
- AINYAKOU Taïba Germaine & al : <i>Gestion thérapeutique des maladies infantiles par les femmes à Abidjan</i>	15
- BAH Mabier Jules-Michel & al : <i>De la pluralité syndicale à la violence dans le transport urbain en Côte d'Ivoire</i>	26
- BERTÉ Nouvou & al : <i>L'adressage des villes : Quelle contribution à la sécurisation foncière et immobilière des pays d'Afrique subsaharienne ?</i>	39
- BRINDOUMI Atta Kouamé Jacob : <i>La politique de restructuration et de promotion de l'élevage villageois en Côte d'Ivoire et ses conséquences de 1994 à 2012</i>	59
- DIOMAND Aïkpa Benjamin : <i>L'état-nation dans la tourmente de l'économie mondiale</i>	76
- KANGA Koko Marie-Jeanne : <i>De l'auto consommation à l'économie de marché : le commerce de l'arachide à Abidjan</i>	90
- KONAN Kouamé Pascal & al : <i>Occupation illégale des espaces en milieu urbain : le cas de la ville d'Abidjan</i>	102
- KOUMAN Koffi Mouroufié & al : <i>Impact du système de distribution sur l'accessibilité des produits halieutiques dans la Sous-préfecture de Fresco</i>	112
- N'GUESSAN Kouassi Fulgence & al : <i>L'état du couvert végétal de la région du Gbéké après la crise de 2002</i>	121



Ministère de l'Enseignement Supérieur
et de la Recherche Scientifique



CSRS
Centre Suisse de Recherches
Scientifiques en Côte d'Ivoire



RSS-PASRES

REVUE DES SCIENCES SOCIALES

PROGRAMME D'APPUI STRATEGIQUE A LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

COMITE DE PILOTAGE

Président : KATI-COULIBALY Séraphin, Université Félix Houphouët-Boigny

Vice-président : Marcel TANNER, Institut Tropical Suisse

Vice-président délégué : BONFOH Bassirou, Centre Suisse de Recherches
Scientifiques

Membres : TRAORE Seydou, FISDES
HOEGAH Théodore, Représentant du Secteur Privé

Observateurs : BIAKA Zasseli Ignace, Président du Conseil Scientifique
SANGARE Yaya, Secrétaire Exécutif, secrétaire de séance

COMITÉ DE LECTURE

Prof ANOH Paul, Géographie, Université Félix HOUPHOUET-BOIGNY (Côte d'Ivoire)
Prof AFFOU YAPI, Géographie, Université Félix HOUPHOUET-BOIGNY (Côte d'Ivoire)
Prof Céline BIPKO, Géographie, Université Félix HOUPHOUET-BOIGNY (Côte d'Ivoire)
Prof Cheick SARR, Géographie, Université Saint Louis (Sénégal)
Prof Nacoulma GOAMA, Géographie, Université de Ouagadougou (Burkina Faso)
Prof Maiga ALKASSOUM, Sociologie, Université de Ouagadougou (Burkina Faso)
Prof Augustin PALE, Sociologie, Université de Ouagadougou (Burkina Faso)
Prof IBO GUEHI Jonas, Histoire, Université Nangui ABROGOUA (Côte d'Ivoire)

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Prof BIAKA Zasseli Ignace

COMITE DE REDACTION

1. **Rédacteur en chef** : Dr OUATTARA Annette, Sociologie, Université Nangui ABROGOUA, Côte d'Ivoire
2. **Rédacteur en chef adjoint** : Dr DAYORO Kevin, Sociologie, Université Félix HOUPHOUËT-BOIGNY, Côte d'Ivoire
3. Dr KONIN Séverin, Histoire, Université Félix HOUPHOUËT-BOIGNY, Côte d'Ivoire
4. Dr ABOYA Narcisse, Géographie, Université Félix HOUPHOUËT-BOIGNY, Côte d'Ivoire
5. Dr YAPO Ludovic, Lettres modernes, Université Félix HOUPHOUËT-BOIGNY, Côte d'Ivoire
6. Dr N'Dri Yao Eugène, Psychologie, Université Félix HOUPHOUËT-BOIGNY, Côte d'Ivoire
7. Dr KRA Enoc, Linguistique, Université Félix HOUPHOUËT-BOIGNY, Côte d'Ivoire
8. Dr YAO Kouamé, Philosophie, Université Félix HOUPHOUËT-BOIGNY, Côte d'Ivoire

Directeur de publication

Prof BIAKA Zasseli Ignace

ADMINISTRATION

Secrétaire Exécutif du PASRES,
Centre Suisse de Recherches Scientifiques, KM 17, ADIOPODOUME sur la route de DABOU.
Tel: (225) 23 47 28 29;
Fax: (225) 23 45 12 11;
01 BP 1303 ABIDJAN 01
yayasangci@yahoo.fr

SOMMAIRE

ADAYÉ Ahouma : <i>Éthique-euthanasie : enjeux éthiques du « refus » de médecins québécois</i>	3
AINYAKOU Taïba Germaine & al : <i>Gestion thérapeutique des maladies infantiles par les femmes à Abidjan</i>	15
BAH Mahier Jules-Michel & al : <i>De la pluralité syndicale à la violence dans le transport urbain en Côte d'Ivoire</i>	26
BERTÉ Nouvou & al : <i>L'adressage des villes : Quelle contribution à la sécurisation foncière et immobilière des pays d'Afrique subsaharienne ?</i>	39
BRINDOUMI Atta Kouamé Jacob : <i>La politique de restructuration et de promotion de l'hévéaculture villageoise en Côte d'Ivoire et ses conséquences de 1994 à 2012</i>	59
DIOMAND Aïkpa Benjamin : <i>L'état-nation dans la tourmente de l'économie mondiale</i>	76
KANGA Koco Marie-Jeanne : <i>De l'auto consommation à l'économie de marché : le commerce de l'arachide à Abidjan</i>	90
KONAN Kouamé Pascal & al : <i>Occupation illégale des espaces en milieu urbain : le cas de la ville d'Abidjan</i>	102
KOUMAN Koffi Mouroufié & al : <i>Impact du système de distribution sur l'accessibilité des produits halieutiques dans la Sous-préfecture de Fresco</i>	112
N'GUESSAN Kouassi Fulgence & al : <i>L'état du couvert végétal de la région du Gbêkê après la crise de 2002</i>	121

IMPACT DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION SUR L'ACCESSIBILITÉ DES PRODUITS HALIEUTIQUES DANS LA SOUS-PRÉFECTURE DE FRESCO

KOUMAN Koffi Mouroufié*, ALADJI Soualiho**

Résumé :

Cette étude a été menée sur l'impact du système de distribution des produits halieutiques à Fresco afin de relever les contraintes liées à l'accès des ménages et de proposer des perspectives d'amélioration du système. Elle se base sur l'hypothèse que le contrôle des activités post-captures par les autochtones ne favorise pas l'accès des ménages de la Sous-préfecture de Fresco aux produits halieutiques. Les travaux de recherche ont été effectués par le biais de recherches documentaires et des enquêtes de terrain. À ce niveau, la technique du choix raisonné a été appliquée pour retenir trois sites d'enquête. Les données ont été recueillies au moyen d'un questionnaire.

Les principaux résultats révèlent des difficultés d'accès des ménages à ces produits. Celles-ci sont imputables à la gestion des activités post-captures strictement contrôlées et réservées aux femmes autochtones.

Mots clés : Fresco, distribution, accessibilité, sécurité alimentaire, produits halieutiques

Abstract :

This study was conducted to learn about the impact of the distribution of fishing products in Fresco in order to address the constraints to household access to productions and propose system improvement prospects. It is based on the assumption that the control of post-catch by aboriginal activities does not promote household access the Sub-prefecture of Fresco to fishing products. Research works have been made through research documentaries and investigations on the field. At this level, the technique of the argued choice has been applied to keep three investigation sites in. Data have been collected through a questionnaire.

The main results reveal household difficult access to these products are attributable to the management of strictly controlled post-catch activities reserved for Aboriginal women.

Keywords : Fresco, distribution, accessibility, food safety, products, fishing products.

* Maître-assistant à l'Ecole Normale Supérieure-Abidjan, laboratoire Littoral Mer Santé et Sécurité Alimentaire (LIMERSSA), Université Félix Houphouët Boigny-Cocody (Côte d'Ivoire) e-mail: koumankoff@yahoo.fr

** Doctorant, Université Félix Houphouët Boigny-Cocody (Côte d'Ivoire), e-mail : soualiho.aladj@yahoo.fr

INTRODUCTION

La Sous-préfecture de Fresco est située sur le littoral Sud-ouest de la Côte d'Ivoire. Elle est limitée au nord par celles de Sago et Dahiri, à l'Est par la Sous-préfecture d'Ebonou et à l'Ouest par celle de Sassandra. La figure 1 ci-après en est l'expression spatiale.

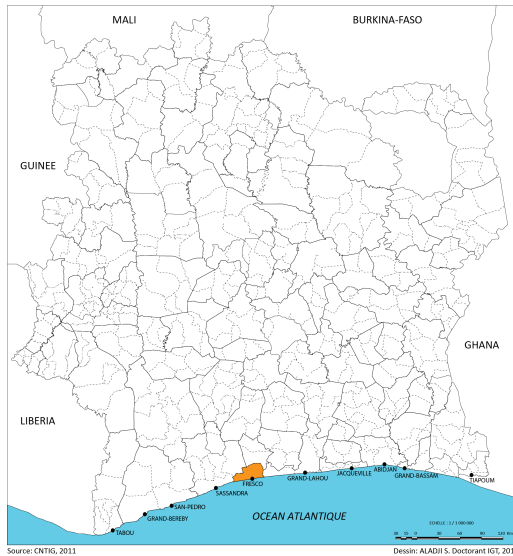


Figure 1: Localisation de l'espace d'étude

Cette partie du littoral est une zone de production halieutique où l'essentiel des captures émanent des activités de pêcheurs installés dans les campements de pêche. C'est une Sous-préfecture caractérisée par une dynamique démographique importante. Sa population est passée de 18 239 habitants en 1998 (RGPH, 1998) à 41 058 habitants en 2014 (RGPH, 2014). Cette croissance démographique engendre une forte demande en produits alimentaires au rang desquels figurent les productions halieutiques. Cette demande fait intervenir la notion de l'accessibilité qui est l'une des dimensions importantes, indispensables à la réalisation de la sécurité alimentaire d'une population. En effet, selon Weingartner (2006), cette dimension est une fonction de l'environnement physique, social et politique, qui détermine dans quelle mesure les ménages peuvent utiliser leurs ressources pour atteindre la sécurité alimentaire. Aussi, les inquiétudes par rapport à l'accès insuffisant aux aliments ont-elles mené à une concentration sérieuse des politiques sur le revenu, les dépenses, le marché et le prix des aliments pour atteindre les objectifs de sécurité alimentaire (CE-FAO, 2008). Il s'agit d'une accessibilité économique assujettie au pouvoir d'achat des ménages qui est, à son tour fonction du niveau de revenus et des prix des aliments sur le marché. Pour Dembélé (2001), l'accès dépend à la fois du niveau des revenus, des distributions alimentaires gratuites, de l'état des infrastructures, de la performance des systèmes de commercialisation et de distribution. Il est donc évident que le fait de disposer de revenus adéquats ne permet pas toujours d'acquiescer sa nourriture si les infrastructures et les systèmes de distribution ne permettent pas d'assurer la disponibilité physique des denrées alimentaires.

En Côte d'Ivoire, le commerce et la distribution du poisson a longtemps retenu l'attention de plusieurs chercheurs. Ces travaux ont permis de connaître le parcours des produits halieutiques depuis les champs de débarquement jusqu'aux consommateurs. Nous citons Weigel (1989) qui a étudié la commercialisation du poisson en pays lagunaire ivoirien et Anoh (1994) s'est focalisé sur la distribution des produits congelés importés via le port d'Abidjan. Il fait ainsi une géographie de la consommation des ressources halieutiques en montrant une disparité importante des niveaux de consommation. Des travaux récents indiquent que le Sud-ouest ivoirien est pourvoyeur des autres zones de consommation (Kouman, 2012). Ils mettent à la lumière la portée spatiale des pêches de la région selon la nature et le mode de conservation.

En somme, ces investigations ont mis l'accent sur la diffusion des captures. Cependant, l'analyse de l'impact du système de distribution des produits halieutiques sur l'accès des populations des zones productrices n'a pas fait l'objet d'étude. C'est en cela que cette recherche dans la Sous-préfecture de Fresco est d'une importance. **Comment le système de distribution à Fresco influence-t-il l'accessibilité des ménages aux productions halieutiques ?**

Cette étude cherche à montrer l'impact du système de distribution sur l'accès des ménages de Fresco aux productions halieutiques. Elle se base sur l'hypothèse que le contrôle des activités post-captures par les autochtones entrave l'accessibilité aux produits halieutiques dans la Sous-préfecture.

Outils et méthode

Les données ont été collectées au moyen d'une recherche documentaire et d'enquête de terrain. La recherche documentaire a consisté en la lecture d'un corpus d'ouvrages physiques et numériques. Les enquêtes de terrain ont eu lieu en décembre 2014 et en janvier 2015. À cet effet, par un choix raisonné, trois zones de la Sous-préfecture à savoir la ville de Fresco, Zeigban 1 et Petit-Bondoukou ont été retenues. La figure 2 ci-après donne la localisation de ces sites.

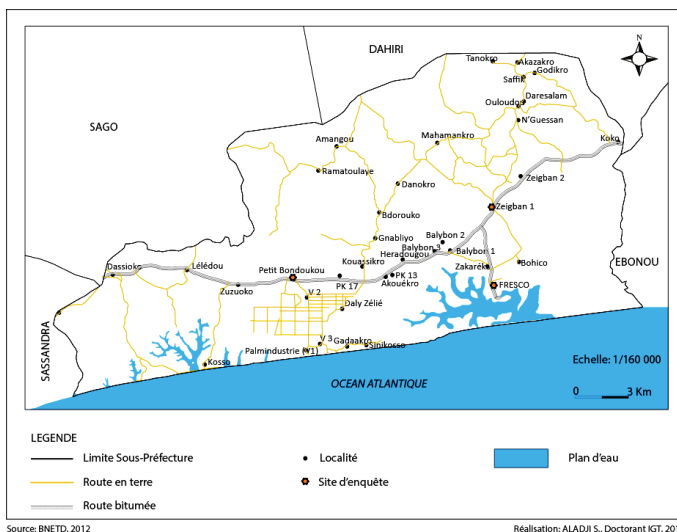


Figure 2 : Localisation des sites d'enquête

Le questionnaire s'est fait en plusieurs rubriques : les espèces débarquées et commercialisées, la distribution des produits et les moyens de transport, les marchés, les prix et les acteurs. Elle a ciblé les pêcheurs, les mareyeurs, les fumeuses de poissons et les ménages (consommateurs). Des entretiens ont été effectués auprès des services administratifs (Service de pêche de Fresco et la Mairie de ladite ville) chargés de la gestion quotidienne.

Par ailleurs, l'absence d'une base de données relative aux différentes cibles a nécessité le recours à la méthode empirique particulièrement celle des quotas. Ainsi, nous avons enquêté auprès d'un nombre maximum de 8 personnes par cible notamment les pêcheurs, les mareyeurs et les fumeuses de poissons. En outre, 13 chefs de ménages ont été enquêtés sur chaque site. Ce nombre est la taille minimum requise pour valider une enquête ménage dans une Zone de Dénombrement (ZD). Les différents échantillons sont consignés dans le tableau suivant :

Tableau 1 : Échantillonnage de la population cible selon les sites d'enquête

	<u>Pêcheurs</u>	<u>Mareyeurs détaillants</u>	<u>Fumeuses</u>	<u>Ménages</u>	<u>TOTAL</u>
<u>Fresco</u>	<u>8</u>	<u>8</u>	<u>8</u>	<u>13</u>	<u>37</u>
<u>Zegban 1</u>	<u>-</u>	<u>8</u>	<u>-</u>	<u>13</u>	<u>21</u>
<u>Petit Bondoukou</u>	<u>-</u>	<u>8</u>	<u>8</u>	<u>13</u>	<u>29</u>
<u>TOTAL</u>	<u>8</u>	<u>24</u>	<u>16</u>	<u>39</u>	<u>87</u>

Source : Enquêtes, 2014

- : absence d'acteurs

En somme, 87 personnes dont 8 pêcheurs, 24 mareyeurs, 16 fumeuses et 39 ménages ont été enquêtées.

Le traitement des données recueillies s'est fait manuellement et numériquement. Les cartes et schémas ont été réalisés au moyen du logiciel Adobe Illustrator. L'analyse et l'interprétation de des données recueillies ont donné les résultats qui suivent.

I- Une activité discriminante de distribution limitant l'accès aux produits halieutiques

1- Une activité de distribution des produits frais aux mains des femmes Godié

Le commerce du poisson frais est l'une des principales activités économiques de la population de Fresco. Il est détenu exclusivement par la gent féminine. En effet, c'est un groupe de femmes Godié¹ organisées en coopérative qui s'adonne à la vente du poisson dans cette localité. Composé d'une présidente, d'une vice-présidente et des membres, ce groupe n'est régi par aucun texte confirmant son statut de coopérative.

Toutefois, ces femmes sont unanimes sur le règlement intérieur stipulant que pour être mareyeuse à Fresco, il faut être soit une femme Godié, soit l'épouse d'un Godié de la ville. L'accès à la ressource n'est donc pas libre mais strictement contrôlée par les autochtones.

On note, cependant, la présence d'un mareyeur non autochtone qui détient tous les droits d'accès aux zones de débarquement. En effet, ce dernier a un accès libre aux débarcadères et exerce le commerce de poisson au même titre que les femmes autochtones. D'ailleurs, c'est lui qui les aurait initiées à l'activité de mareyage. Grâce à son expérience, il a pu leur trouver des débouchés et certaines d'entre elles vendent aujourd'hui leurs produits hors de Fresco.

1. Ethnie locale, peuple autochtone de Fresco

2- Une distribution de produits halieutiques détenue par trois catégories de mareyeurs

La distribution des produits frais concerne les produits à haute valeur commerciale dont l'achat se fait à la pesée. Il s'agit du mérrou, du capitaine, des carpes (rouge et blanche), du soosso, de la sole, des langoustes, des cigales et des brochets. La production débarquée est directement cédée aux mareyeurs regroupés en trois catégories selon la destination des produits comme présenté par la figure ci-après.

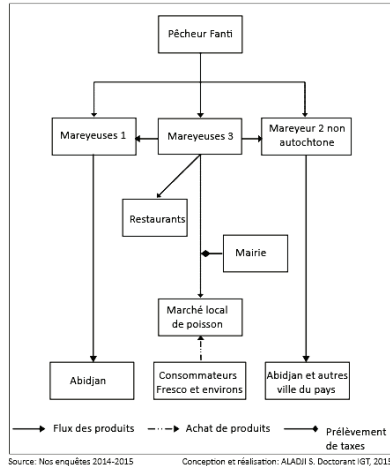


Figure 3: Circuit de distribution des produits halieutiques frais à Fresco

La catégorie des mareyeuses Godié 1 regroupe les femmes qui livrent leurs produits exclusivement à des clients dans la ville d'Abidjan. La catégorie du mareyeur 2 non autochtone concerne typiquement le mareyeur initiateur de l'activité. Celui-ci finance les activités de certains pêcheurs et vend sa production hors de Fresco notamment à Abidjan et dans certaines villes du pays.

La catégorie des mareyeuses Godié 3 regroupe celles qui vendent localement leurs marchandises. En effet, ces dernières vendent leurs produits aux deux premières catégories de mareyeurs quand il s'agit d'espèces nobles (à haute valeurs commerciales) avec une marge de 300 FCFA. Cette marge a été imposée par le mareyeur 2 pour bénéficier d'une grande quantité de produits qu'il mettra sur le marché extérieur. Ainsi, ces femmes ne jugent plus important d'avoir des clients hors de la ville d'autant plus qu'elles arrivent à tirer profit de la vente locale. Les espèces qui ne font pas l'objet de vente aux mareyeurs susmentionnés, sont distribuées aux restauratrices ou vendues au détail sur le marché local. Les taxes sur la vente de poissons y sont prélevées par la Mairie et s'élèvent à 150 FCFA/table/jour.

Les ménages n'ont accès aux produits que sur l'unique marché de poissons. Ces produits y sont vendus soit découpés en morceaux pour les grosses pièces ; soit en tas quand il s'agit des petits poissons. Mais, la recherche de profit pousse la majorité des mareyeurs à contourner le marché local pour approvisionner d'autres zones de consommation notamment la ville d'Abidjan. D'ailleurs, le coût du transport des zones de débarquement au marché local ainsi que les taxes sur la vente influencent les prix généralement plus abordables sur les échouages.

3- Des prix bord-champs intéressants mais non profitables à la population locale

Seules clientes des pêcheurs de la ville de Fresco, les femmes Godié ont su imposé un prix selon les espèces capturées. Ces prix bord-champs sont consignés dans le tableau 2 suivant avec pour exemple de comparaison ceux en vigueur à Tabou.

Tableau 2 : Les prix bord-champ en franc CFA sur le littoral de Fresco et Tabou

Espèces	Prix à Fresco	Prix à Tabou	Différence
Mérou	1 500	2 000	500
Capitaine	1 200	1 300	100
Sosso	1 000	1 500	500
Carpe rouge	1 200	1 500	300
Carpe blanche	800	1 000	200
Brochet	1 000	1 200	200
Moyenne des marges ou différence			300

Source : Nos enquêtes 2014-2015

Le choix de Tabou s'explique par le fait que l'accès à la production y est libre malgré le contrôle des activités de pêche par les autochtones comme à Fresco.

À l'observation du tableau 2, on constate une faiblesse des prix bord-champs à Fresco par rapport à Tabou. La marge moyenne de 300 FCFA est celle qui est imposée par les mareyeurs de Fresco sur les prix. En effet, le coût auquel le pêcheur de Tabou vend le poisson est sensiblement l'équivalent de celui appliqué par les femmes Godié aux mareyeurs qui commercialisent leurs produits hors de Fresco.

La faiblesse des prix bord-champ qui devrait profiter aux ménages est plutôt un moyen pour ces femmes de maximiser leurs profits sur le marché local et extérieur. C'est une politique des autorités locales dont l'objectif est d'occuper les femmes autochtones en leur garantissant un emploi, une activité.

4- Un circuit mixte de distribution détenu par les femmes autochtones

Le circuit mixte concerne le commerce des produits frais et fumés. Dans cette forme de vente, les pêcheurs Fanti cèdent d'abord leurs captures directement à leurs conjointes. Les espèces concernées sont essentiellement les petits poissons pélagiques comme le hareng et les sardinelles qui font l'objet de fumage.

Contrairement aux espèces à haute valeur commerciale dont les femmes Godié en sont les premières acquéreuses, les femmes Fantis sont les intermédiaires directes dans le cas des espèces à fumer. Cette configuration est schématisée par la figure 4 ci-après.

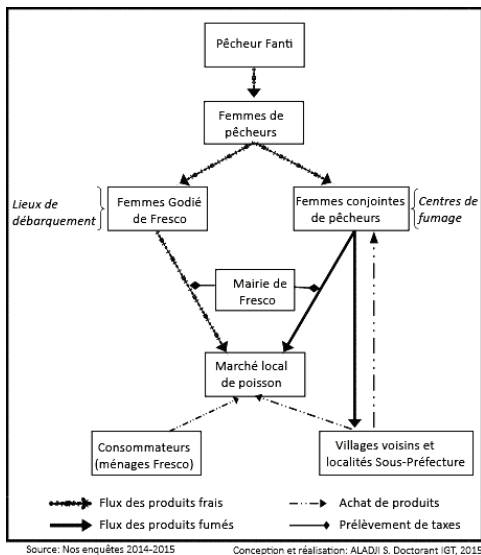


Figure 4: Circuit mixte de distribution des produits halieutiques frais et fumés à Fresco

Une faveur est faite par les pêcheurs à leurs conjointes pour leur permettre de tirer des revenus subséquents de leurs ventes, compte tenu du rôle important qu'elles jouent dans leurs familles. L'achat de ces espèces à l'état frais est contrôlé par les femmes autochtones. Mais, une partie de la production détenue par les femmes Fantis est vendue fraîche et l'autre fumée (figure 4). Les femmes Godié exercent sur le marché local où le poisson est vendu avec une marge d'un ou deux poissons. Toutes les autres fumeuses sont obligées de leur acheter le poisson frais. Cependant, l'accès aux produits fumés est libre. En effet, ce n'est qu'après le fumage que les femmes Fantis accèdent au marché local pour la vente de leurs marchandises. Toute personne, quelle que soit sa provenance ou son ethnie, peut s'en acheter aux sites de fumage.

La cherté du poisson sur le marché découle du coût du transport et des taxes d'ailleurs très inégalitaires. Les marchandises des femmes Fanti sont taxées à raison de 300 FCFA/panier de poisson/jour. Par contre, la taxe sur les activités de vente des femmes Godié s'élève à 150 FCFA/table/jour quelle que soit la taille des cuvettes ou la quantité de poissons à vendre. En substance, il ressort que le commerce des produits à fumer est dévolu aux femmes de pêcheurs et celui du poisson frais local aux femmes Godié.

II- Une forte distribution de produits fumés et congelés

La restriction dans l'accès aux produits frais les rend rares et chers sur le marché urbain local conduit au recours aux produits fumés et/ou congelés durant les périodes de soudures.

1- Une large distribution des poissons fumés

Ceux-ci sont devenus les denrées les plus disponibles et accessibles à tous. Une fois fumés, les femmes Fanti acheminent leurs produits sur les marchés de Fresco et de Petit Bondoukou. Ce dernier est un marché hebdomadaire et un nœud d'éclatement des produits halieutiques vers les localités rurales. Tous les vendredis, il enregistre l'affluence d'une clientèle des campements environnants dont Balybon 2, Ramatoulaye, Danokro, Amagou et Mahamankro. Ces flux sont spatialisés par la figure suivante.

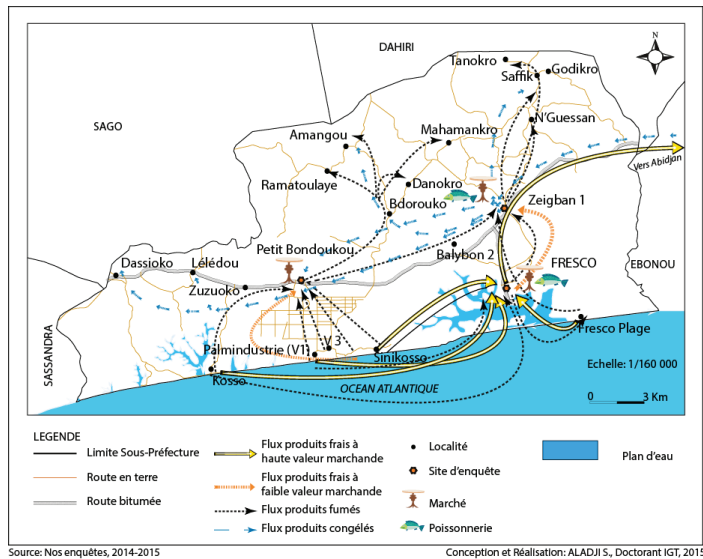


Figure 5: Flux de produits fumés et congelés dans la Sous-préfecture de Fresco

Les populations de ces zones agricoles viennent y vendre des produits vivriers et, en retour, achètent du poisson avec les revenus. Quand la vente n'est pas fructueuse, elles procèdent à un troc où le produit vivrier (banane, igname, maïs etc.) est échangé avec du poisson fumé. Quelle que soit la situation, chaque acteur est sûr de repartir avec le produit dont il a besoin. Malheureusement, ces produits fumés sont saisonniers et n'arrivent pas à couvrir les besoins en tout temps et dans l'espace. La période de soudure est donc marquée par une distribution intense de poissons congelés.

2- Un afflux de poissons congelés pendant la période de soudure

Le caractère saisonnier des produits de pêche locale pose non seulement le problème de leur accessibilité mais aussi de leur disponibilité spatio-temporelle. Dès lors, les poissons congelés interviennent comme une soupape à la sécurité alimentaire des ménages de Fresco. Pendant l'intersaison ou la période de soudure, on les trouve sur le marché de Fresco d'où ils sont ventilés dans toutes les localités rurales. Ainsi, les mareyeurs du marché de Zeigban 1 s'approvisionnent à Fresco pour ravitailler les campements environnants notamment N'guessan, Saffik, Tanokro, Godikro.

Par ailleurs, cette localité abrite deux chambres froides qui se ravitaillent en poisson au Port de pêche d'Abidjan. Les propriétaires sont équipés de véhicules qui leur permettent d'approvisionner les zones les plus reculées. Environ, ce sont 150 cartons de 20 et 30 kg de sardinelles que chaque entrepôt y achemine par semaine. La clientèle est composée de groupes de fumeuses qui font des achats en gros des poissons frais et des reventes au détail de poissons fumés ou frais.

On retient que l'inaccessibilité aux produits frais a fait des poissons fumés et congelés les denrées les plus disponibles et accessibles. Si les travaux de Kouman (2012) réalisés dans le Sud-ouest de la Côte d'Ivoire concluent à une importante consommation immédiate de poisson frais dans les zones de débarquement, les populations de Fresco se trouvent dans l'obligation de consommer des produits transformés en dépit de leurs habitudes et préférences alimentaires portées sur le frais.

CONCLUSION

L'étude sur le système de distribution des produits halieutiques à Fresco révèle deux types de circuits : un circuit de produits frais pour les gros poissons et les espèces à haute valeur marchande et un circuit mixte pour les petites espèces pélagiques pouvant être vendues fraîches mais surtout fumées.

La distribution du poisson frais est contrôlée et strictement réservée aux femmes Godié de la ville.

Cette restriction a un impact négatif sur l'accessibilité des produits sur le marché local. En effet, on assiste à une hausse des prix imputable non seulement à la rareté de cette protéine halieutique sur le marché local car faisant l'objet de vente extérieure mais aussi aux marges importantes sur les prix bord-champs. Aussi, faut-il ajouter que la population n'a accès au poisson frais que sur le marché local, contrairement aux produits fumés accessibles à tous et en tout lieu. Mais, l'instabilité saisonnière, le coût de transport et les taxes sur les activités de vente, facteurs de hausse des prix, s'avèrent un obstacle à l'acquisition de la denrée pour les ménages moyens ou à faible revenu.

La politique de distribution des pêches mise en place par les autochtones est un facteur limitant la satisfaction des besoins en protéines halieutiques de la population de Fresco. La sécurité alimentaire de celle-ci est donc menacée car l'accessibilité, un des piliers indispensables à sa réalisation n'est pas garantie.

BIBLIOGRAPHIQUES

-ANOH K.P., 1994 : Contribution à l'étude du réseau de distribution des ressources halieutiques marines en Côte d'Ivoire. Thèse de Doctorat 3^e cycle de Géographie. Université de Cocody, IGT, Abidjan, 325 p.

-DEMBELE N.N., 2001 : Sécurité alimentaire en Afrique sub-saharienne : quelles stratégies de réalisation ? 23 p. www.aec.msu.edu/fs2/mali_pasidma/Dembele_WP1.pdf, consulté le 20 Novembre 2010

-FAO, 2010 : L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde, FAO, Rome, 60 p.

-KOUMAN K.M., 2012 : Implantation des pêcheurs dans le Sud-ouest de la Côte d'Ivoire : permanence et mutation dans l'organisation de l'espace, Éditions Universitaires Européennes, 472 p.

-NDEBI G. ET ONGLA J., 2006 : Fonctionnement des systèmes de distribution du porc au Cameroun, in TROPICULTURA, 2006, 24, 2, pp. 73-81.

-WEIGEL J.I., 1989 : La commercialisation du poisson en pays lagunaire ivoirien. Edition ORSTOM, Collection ETUDE et THESES, 138 p.

-WEINGÄRTNER L., 2006 : « Le concept de sécurité alimentaire et nutritionnelle », in KLEN-NERT K. éd. Assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Actions visant à relever le défi global. Manuel de références, Feldafing, Inwent, pp. 1-32, [http : //agriwaterpedia.info/im_a_g_e_s/_2/_2_0/_I_n_w_e_n_t_%282006%29_A_s_s_u_r_e_r_la_S%C3%A9curit%C3%A9_Alimentaire_et_Nutritionnelle.pdf](http://agriwaterpedia.info/im_a_g_e_s/_2/_2_0/_I_n_w_e_n_t_%282006%29_A_s_s_u_r_e_r_la_S%C3%A9curit%C3%A9_Alimentaire_et_Nutritionnelle.pdf), Consulté le 05/02/2013

CE-FAO, 2008 : Introduction aux concepts de la sécurité alimentaire. Guides pratiques. Sécurité alimentaire : l'information pour l'action, 4 p.

[http : //www.fao.org/docrep/013/a1936f/a1936f00.pdf](http://www.fao.org/docrep/013/a1936f/a1936f00.pdf), Consulté le 17/09/2012