

### 3. Vérification de la pertinence du Projet

#### 3.1 Effets du Projet

##### 3.1.1 Effets directs

##### 3.1.1.1 Augmentation du volume de poissons traités sur le site du Projet

Lambaréné et les lacs et marécages environnants comptent pour 44% du total des captures de la pêche continentale gabonaise, et jouent un rôle important dans l'offre de poisson vers la capitale Libreville et les régions intérieures du Gabon, mais en l'absence d'installations permanentes de débarquement à Lambaréné qui est le point focal, les débarquements sont effectués sur les berges naturelles et achetés par les mareyeurs qui s'y rendent. Cependant, ces lieux de débarquement sont dispersés, et comme les quantités débarquées et la fréquence de débarquement des pirogues ne sont pas fixées, si à la haute saison de pêche du poisson est débarqué en grandes quantités en un endroit et excède la demande de la part des mareyeurs présents, il ne pourra être entièrement trié et sera jeté en grand nombre. D'un autre côté à la morte saison les mareyeurs doivent se déplacer entre les lieux de débarquement afin de se procurer les quantités nécessaires pour répondre à la demande. Les lieux de débarquement étaient jusqu'ici dispersés entre Lambaréné et différents endroits des alentours, et comme fréquemment les lieux de débarquement et les volumes débarqués par les pêcheurs ne correspondaient pas aux lieux de visite et quantités d'achats désirés par les mareyeurs, un excès des captures se produisait à la haute saison de pêche, suivi d'une pénurie de poisson à la morte saison. Avec le débarquement de ces captures sur des installations aménagées en un seul endroit, les pêcheurs et les mareyeurs n'auront plus respectivement à débarquer et à acheter en se déplaçant, et comme ces deux opérations pourront être effectuées en permanence, une importante contribution sera faite à la stabilisation de l'offre de poisson vers la capitale Libreville et les régions intérieures du Gabon. Avec la réalisation du présent Projet, il est prévu que les volumes de poisson frais traités, actuellement 335 tonnes annuelles sur le site de Lalala, augmenteront considérablement jusqu'à 1.100 tonnes annuelles, car le poisson frais débarqué devant le marché central de Lambaréné sera également regroupé sur les installations aménagées par le Projet. Ces effets peuvent être illustrés par les indicateurs du Tableau 3-1.

**Tableau 3-1 Quantité de poisson manipulé sur le site projeté (Lalala)**

Année	Total annuel (t)	Moyenne quotidienne à la haute saison de pêche (t)	Moyenne quotidienne à la morte saison de pêche (t)
2003 (Avant mise en œuvre)	335	2,2	0,7
2007 (Après mise en œuvre)	1.100	7,4	2,4

### 3.1.1.2 Augmentation du taux de mise en glace aux poissons distribués depuis Lambaréné

La moyenne annuelle des températures quotidiennes maximales à Lambaréné est de 30,6°C, avec un climat chaud et humide posant de sévères contraintes climatiques au maintien de la conservation de la fraîcheur des captures. Au sujet de la conservation du poisson frais, il est important pour préserver sa fraîcheur de le placer à basse température si possible rapidement après sa mort, et du poisson frais suffisamment refroidi durant la période initiale après capture voit sa durée possible de distribution multipliée, et sa zone possible de distribution étendue.

Le taux de production de la glace par rapport aux quantités débarquées à la haute saison de pêche à Lambaréné est actuellement de 14,3%, mais la mise en œuvre du Projet permettra d'augmenter celui-ci jusqu'à 68,1%, et l'utilisation active de la glace par pêcheurs et mareyeurs permettra d'augmenter celui du poisson distribué, estimé actuellement à environ 10%, jusqu'aux 30% requis pour le transport dans le maintien de sa fraîcheur jusqu'au marché de la consommation à Libreville.

**Tableau 3-2 Taux de mise en glace aux poissons distribués depuis Lambaréné**

Année	Taux de production de la glace par rapport aux quantités débarquées à la haute saison de pêche	Taux de mise en glace aux poissons distribués
2003 (Avant mise en œuvre)	14,3%	10%
2007 (Après mise en œuvre)	68,1%	30%

### 3.1.2 Effets indirects

Grâce à la réalisation du présent Projet, outre les effets directs mentionnés ci-dessus, il est escompté comme effet indirect que les habitants pourront s'assurer une alimentation fraîche en protéines animales à bas prix, grâce à l'offre stable de poisson à fraîcheur maintenue vers la capitale Libreville et les régions intérieures du Gabon. Il est considéré que les bénéfices indirects profiteront aux quelque 840.000 habitants de Libreville et des régions intérieures.

## 3.2 Problèmes à résoudre et recommandations

### 3.2.1 Amélioration et diffusion des techniques de pêche

Le volume de débarquement à Lambaréné varie énormément entre la saison des pluies et la saison sèche, et la plus importante cause de ces variations est celle des captures du poisson pris dans les plus grandes quantités, le sans-nom. S'il est possible d'obtenir des captures stables de sans-nom aux périodes de crue, un volume de l'offre plus stable peut être escompté. Cependant à l'heure actuelle peu nombreux sont les pêcheurs possédant les engins et techniques autorisant les captures pendant la période de crue. Il est nécessaire d'accroître l'effectif de ces pêcheurs si l'on veut stabiliser l'offre de poisson depuis Lambaréné, et l'amélioration et la diffusion par la

DGPA des techniques de pêche appropriées à la capture du poisson en période de crue du fleuve Ogooué sont requises.

### **3.2.2 Mise en œuvre de l'examen de fraîcheur (évaluation sensorielle)**

La manipulation des captures par les pêcheurs et mareyeurs est actuellement mauvaise, avec un volume mis en glace insuffisant par rapport au volume des captures, et sans application d'une méthode correcte de mise en glace, beaucoup de points sont à améliorer pour maintenir la fraîcheur et la qualité du poisson distribué. Avec l'exécution du Projet et l'aménagement des installations de débarquement et de fabrique de glace, le taux de mise en glace augmentera, le poisson manipulé pourra être maintenu plus longtemps en état de fraîcheur, et une amélioration sur le plan hygiénique est également espérée. Concernant les améliorations sur le plan de la fraîcheur, de la qualité et de l'hygiène, de nouveaux progrès sont attendus grâce au soutien actif de la DGPA et du Centre communautaire des Pêches artisanales de Lambaréné. Au sujet de la mise en glace, il est nécessaire que la DGPA, le Centre communautaire des Pêches artisanales de Lambaréné, les pêcheurs et les distributeurs coopèrent et effectuent dans la mesure du possible différents essais, concernant notamment la période sous glace, les quantités mises en glace et les méthodes de maintien efficace d'une basse température pendant le processus de distribution. Sur le plan hygiénique et celui du maintien de la fraîcheur du poisson, le Centre communautaire des Pêches artisanales de Lambaréné doit notamment procéder à l'examen et à la vérification de la saleté du sol de l'espace de manutention et des étals, de la présence de boue ou du lavage à l'eau. Concernant la fraîcheur du poisson, la DGPA doit traiter de la mise en œuvre d'un jugement de la fraîcheur du poisson manipulé en fonction de l'élasticité et de la couleur de sa peau, du brillant de ses pupilles, de la couleur, de l'odeur et du mucus de ses branchies, de l'élasticité de sa chair, et de la couleur et de l'odeur de ses viscères, etc. Ces différentes actions sont requises car elles sont réalisables sans matériel sophistiqué ou hautes connaissances halieutiques.

### **3.2.3 Formation et disponibilité des techniciens de maintenance et de gestion des équipements de fabrication de glace**

La plus importante source de revenus parmi ceux du Centre communautaire des Pêches artisanales de Lambaréné est la vente de glace. Les profits examinés dans le cadre de l'opération, de la maintenance et de la gestion du Centre ont comme prémisses absolues la capacité de l'installation de fabrication de la glace à normalement opérer. Pour maintenir le taux d'opération de cette installation, la formation d'un plan minutieux d'entretien et de maintenance, et des équipements pour des contrôles réguliers fondés sur ce plan sont indispensables. Concernant l'entretien, la réparation et les techniciens de maintenance et de gestion de ces installations, une formation sera conduite notamment grâce à la coopération technique de l'OFCF (*Overseas Fishery Cooperation Foundation*), mais pour maintenir le taux d'opération de ces installations introduites par le présent Projet, il est nécessaire de s'assurer qu'il n'y aura pas de période sans aucun technicien pour leur maintenance et leur gestion.