

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

**RAPPORT  
DE  
L'ENQUETE DE COLLECTE DE DONNEES  
SUR  
LE SECTEUR DE LA PECHE  
EN  
REPUBLIQUE DU CAMEROUN**

**AOUT 2023**

**AGENCE JAPONAISE DE COOPERATION INTERNATIONALE (JICA)  
OAFIC CO., LTD.**

<b>6R</b>
<b>JR</b>
<b>23-018</b>

## Résumé

### Contexte et objectif de l'enquête

En République du Cameroun (ci-après « Le Cameroun »), le secteur primaire (agriculture et pêche), extrêmement important, représente 17% du PIB et emploie 60% de la population active. Dans sa Stratégie Nationale de Développement 2020-2030 (SND30), le gouvernement du Cameroun considère le développement du secteur de la pêche comme l'un de ses axes prioritaires, et fixe trois objectifs pour y parvenir : 1) l'augmentation de la production intérieure comme alternative aux importations de poisson ; 2) le renforcement de la chaîne de valeur afin d'assurer une offre stable en produits halieutiques ; 3) la création d'emplois.

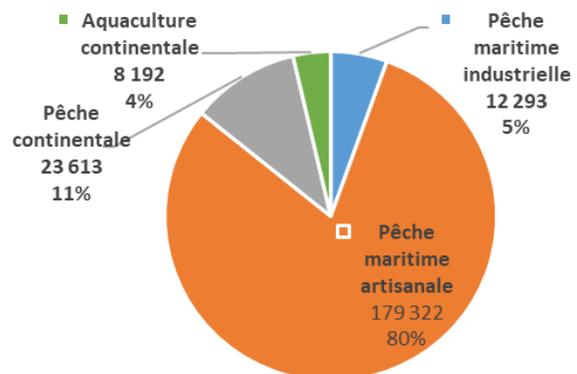
Sur le plan de l'« augmentation de la production intérieure », la production halieutique du Cameroun est déjà passée de 200 000 tonnes en 2013 à 340 000 tonnes en 2019. En 2023, 80% de la production provient de la pêche maritime artisanale, dont le développement a été grandement favorisé par l'aménagement du Centre communautaire de pêche artisanale de Kribi (2006) et du débarcadère/marché au poisson de Youpwé (2022) dans le cadre de la coopération financière non-remboursable du Japon. Toutefois, le Cameroun doit encore renforcer sa production pour pouvoir faire face à la forte demande intérieure (500 000 tonnes/an). Or, le développement actuel de l'aquaculture continentale pourrait contribuer de façon significative à la croissance de la production halieutique dans le futur. Il est ainsi paru indispensable d'analyser la situation actuelle du secteur et de mettre en évidence les enjeux liés à l'augmentation de la production.

Du point de vue du « renforcement de la chaîne de valeur », le gouvernement du Cameroun a adressé au Japon une requête relative au projet, jugé prioritaire, de « construction d'un marché central de poissons locaux à Yaoundé » dans le cadre de la coopération financière non-remboursable. Face à cette requête, le Japon a mis en avant la nécessité de réaliser une enquête sur la commercialisation des produits halieutiques à Yaoundé dans le but d'évaluer la pertinence et l'utilité du projet et d'examiner la faisabilité de celui-ci. D'autre part, le Centre Communautaire de la Pêche Artisanale de Kribi (CECOPAK) construit en 2005 fait face à un problème de sous-capacité à cause de l'augmentation brutale du volume de débarquement de captures et du nombre d'usagers du centre. Il est donc nécessaire d'étendre et de renouveler les installations du centre, afin que ce dernier puisse fournir les produits halieutiques de manière stable et se développer de manière durable.

La présente enquête a ainsi été réalisée avec pour objectifs de fournir un aperçu sur le secteur halieutique au Cameroun, mais également de recueillir et analyser les informations indispensables à l'élaboration des futurs projets de coopération du Japon en matière de développement de la production/productivité, de renforcement de la chaîne de valeur et d'amélioration de la formation professionnelle.

### Situation actuelle et enjeux du secteur halieutique

La production halieutique du Cameroun résulte de trois filières : la pêche maritime (industrielle et artisanale), la pêche continentale (sur retenues et cours d'eau) et l'aquaculture continentale. La pêche maritime artisanale, qui représente environ 80% de la production totale, est suivie par la pêche continentale (11%), la pêche maritime industrielle (6%) et l'aquaculture continentale (4%) (cf. graphe ci-dessus : production en volume et valeur, 2022).



La consommation annuelle de produits halieutiques varie entre 400 000 et 500 000 tonnes : les produits de la pêche, qui fournissent 42,2% des protéines d'origine animale ingérées par les Camerounais, sont généralement préférés à la viande. Or, la moitié du poisson consommé (entre 200 000 et 240 000 tonnes) provient des importations. Pour résoudre cet enjeu, le gouvernement du Cameroun a mis en place une politique visant à remplacer les produits

importés par des produits nationaux.

### **(1) Pêche maritime artisanale**

Le recensement réalisé en 2009 a permis de mettre en évidence l'existence de quelque 300 débarcadères et campements dédiés à la pêche artisanale sur le golfe de Guinée. Pratiquée sur le littoral et dans les estuaires, la pêche artisanale utilise des engins de pêche variés : filet maillant de fond, filet dérivant, filet maillant encerclant, nasse, ligne. 78,56% des pêcheurs pratiquant ce type de pêche sont de nationalité étrangère : la plupart sont des migrants ou des pêcheurs nomades d'origine nigériane, ghanéenne, béninoise ou malienne. La pêche artisanale compte environ 13 000 embarcations. Les principales espèces capturées sont la sardinelle et le bonga pour les petits pélagiques, le bar, le capitaine et le mâchoiron pour les poissons démersaux. Les pirogues, équipées de moteurs hors-bord de 15 à 25 CV, embarquent entre 3 et 5 pêcheurs.

Les débarcadères de Kribi et de Youpwé, aménagés par le Japon dans le cadre de projets antérieurs, sont les plus importants du point de vue du nombre de pirogues utilisatrices et de la quantité de poisson débarqué. Les autres débarcadères et campements ne sont pas équipés de véritables infrastructures ni de chaîne du froid : le débarquement, la vente et la transformation (fumage) sont effectués de manière inefficace et dans des conditions d'hygiène peu satisfaisantes. Il est par conséquent urgent d'améliorer les infrastructures de pêche et de vente, la filière alimentant à elle seule 80% de la production halieutique intérieure.

### **(2) Pêche continentale**

Les eaux intérieures du Cameroun sont principalement constituées de fleuves (Logone, Bénoué, Sanaga, Congo) et de lacs et retenues (Maga, Lagdo, Mapé, Mbakaou, Bamendjin, Lom Pangar). La pêche continentale emploie quelque 30 000 pêcheurs. La production provient à 92-96% de la pêche et à 4-8% de l'aquaculture. Les principales espèces capturées et consommées sont le silure, le tilapia, et le characin. Les techniques de pêche utilisées sont l'épervier, la ligne et la nasse. La production annuelle, qui dépassait 40 000 tonnes en 2014, a connu une légère baisse par la suite. La majorité des pêcheurs pratiquant la pêche sur les retenues sont des déplacés intérieurs ou des réfugiés : ils évoluent généralement au gré des pêcheries. La pêche en retenues a un rôle essentiel en aidant les déplacés intérieurs à survivre et en limitant l'afflux de population vers les grandes villes comme Yaoundé. En raison de la dispersion et du déplacement des pêcheurs sur une vaste zone, il est difficile, avec les ressources financières et humaines limitées du Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries animales (ci-après MINEPIA), de recueillir des données de base sur le nombre de pêcheurs ou le volume des captures par exemple. Par ailleurs, les stocks de ressources des retenues, soumis à une pression de pêche croissante, sont menacés par la surpêche, et il est urgent d'instaurer des mesures de gestion des pêcheries (recueil et analyse de données fondamentales, mise en place de règles réalistes et adaptées).

### **(3) Aquaculture continentale**

Bien que pratiquée depuis plus de 40 ans au Cameroun, la pisciculture possède encore d'importantes marges de développement. Selon les données les plus récentes, la production intérieure totale s'élevait à 8 192 tonnes en 2021. On constate toutefois un écart significatif avec le chiffre de la FAO (2 500 tonnes).

Les régions du Nord-ouest, de l'Ouest et du Sud sont d'importantes régions productrices. Dans le cas des deux premières, la proximité de la frontière avec le Nigéria, grand pays piscicole, facilite l'importation de provende bon marché, à quoi s'ajoute une forte demande des consommateurs. Les espèces mises en élevage sont principalement le silure et le tilapia. Les techniques de multiplication et de grossissement, ainsi que la qualité des aliments, mériteraient toutefois d'être améliorées.

Le conseiller en aquaculture continentale de la JICA procède actuellement à des transferts techniques qui commencent à montrer leurs fruits. Parallèlement à l'amélioration des compétences des pisciculteurs actuels dans le cadre de ces actions, il est urgent de renforcer les capacités des établissements de

formation selon deux axes : 1) Augmentation du nombre absolu de pisciculteurs (hausse quantitative) ; 2) Formation aux techniques de base (hausse qualitative).

#### (4) Enjeux communs aux différentes filières

- Amélioration de la précision des données statistiques

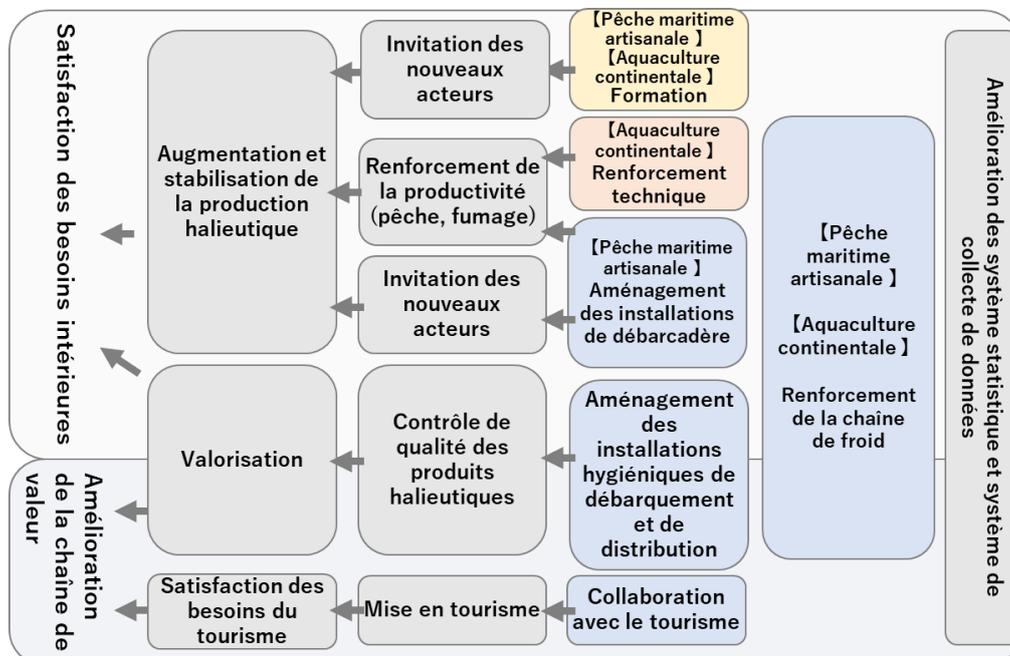
Les données statistiques sur le secteur halieutique diffèrent souvent en fonction de leur provenance (services centraux ou sections départementales du MINEPIA, débarcadères, FAO, etc.). Même lorsque ces données sont disponibles, la classification varie parfois d'une région ou d'un département à l'autre. Ce problème risquant d'entraver le développement du secteur de la pêche dans son ensemble, il est urgent de trouver des solutions pour renforcer le système statistique et améliorer la précision des données recueillies.

- Techniques de fumage

Le matériel de transformation (fumage) utilisé sur les sites de débarquement de la pêche maritime artisanale et de la pêche continentale est relativement primitif. Outre leur mauvais rendement, les fumoirs sont à l'origine de différents problèmes : impact sur la santé, risque d'incendie, disparition des mangroves (utilisées comme combustible), gaspillage de la force de travail. Il est indispensable de mettre en place des fumoirs améliorés et de dispenser une formation technique adaptée.

#### Proposition de projets de la JICA

Afin de résoudre les problèmes mis en évidence dans le cadre de cette enquête, nous proposons la stratégie suivante d'aide au secteur de la pêche (cf. figure ci-dessous). Il nous paraît ainsi efficace de mettre en œuvre des projets de coopération visant à : « l'aménagement d'installations de pêche et de vente » dans la filière de la pêche maritime artisanale ; « l'amélioration des techniques utilisées » dans la filière de l'aquaculture continentale ; « le renforcement de la formation professionnelle » dans les deux filières. Il est par ailleurs indispensable de prendre des mesures en vue d'améliorer le système de collecte de données statistiques, enjeu commun à l'ensemble des filières.



Le tableau ci-dessous présente plusieurs propositions de projets répondant à cette stratégie d'aide.

Titre du projet	Situation actuelle et problèmes	Description du projet	Impacts attendus
Projet d'extension du CECOPAK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En 2023, l'utilisation du centre dépasse largement ses capacités initiales : Débarquements annuels (400→790 tonnes) Nombre d'embarcations (55→160 pirogues/jour) Restaurants (24→48) Boutiques (0→55)</li> <li>• En raison de la hausse des débarquements, la capacité du centre a atteint ses limites. Dans certains cas, la marchandise est vendue à même le sol, ce qui pose des problèmes d'hygiène. Par ailleurs, les allées et espaces libres sont envahis par les boutiques, les activités de réparation de filet ou de fabrication de pirogues, ainsi que par les véhicules à quatre ou deux roues (motos taxis). Ainsi, il est devenu très difficile de garantir la circulation, la sécurité et l'hygiène. Le développement des activités économiques et les créations d'emploi sont également freinés par le manque d'espace, le centre n'étant plus en mesure d'accorder de nouvelles autorisations aux micro-entrepreneurs qui en font la demande.</li> </ul>	<p>Le projet, qui porte sur l'extension et le réaménagement du centre, vise à renforcer les capacités de débarquement et de vente du poisson frais, à améliorer les conditions d'hygiène et à répondre à la demande touristique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Installations</u> Extension de la digue existante, extension du terrain du centre, construction de nouvelles installations (bâtiment de manutention et de vente des produits, atelier de fabrication de pirogues, magasins de pêcheurs, atelier de réparation des moteurs hors-bord, dépôts, bâtiment de restaurants, bâtiment de boutiques, système photovoltaïque bâtiments de toilettes)</li> <li>- <u>Équipements</u> Caisses à poissons isothermes, nettoyeur à haute pression, balance électronique, matériel bureautique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Environ 25% des débarquements annuels du CECOPAK sont expédiés vers Yaoundé. Cette quantité correspond à peu près à 60% du poisson marin frais d'origine nationale commercialisé dans la capitale. Ainsi, en garantissant des débarquements stables et de bonnes conditions d'hygiène, l'extension du CECOPAK contribuerait à la sécurité alimentaire des 60 000 habitants de Kribi, mais également des 2,8 millions d'habitants de la capitale Yaoundé (2016, Institut national de la statistique). (Au contraire, les activités de pêche et de tourisme risquent d'être interdites par les autorités sanitaires du Cameroun si elles se poursuivent dans les conditions actuelles.)</li> <li>• La gestion durable du centre permettra aux 1 600 personnes travaillant au CECOPAK dans les secteurs de la pêche et du tourisme de maintenir leurs conditions de vie.</li> <li>• Les 48 000 touristes camerounais et étrangers visitant Kribi chaque année pourront continuer de bénéficier de produits de la pêche sains et sûrs.</li> </ul>

Titre du projet	Situation actuelle et problèmes	Description du projet	Impacts attendus
<p>Projet de construction d'un marché central de poissons locaux à Yaoundé</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'arrondissement de Yaoundé 1er, qui concentre un grand nombre d'administrations et de commerces, a une place centrale au sein de l'agglomération. Il accueille une population en pleine croissance de 600 000 habitants. Beaucoup de marchés de la capitale sont des marchés de rue (plein air) apparus de façon spontanée : outre des conditions d'hygiène problématiques, ils sont souvent à l'origine d'importants embouteillages.</li> <li>• Situé à proximité du site de construction du futur marché dans le 1er arrondissement, le carrefour Messassi est occupé par de nombreux commerces de rue pratiquant leurs activités dans des conditions sanitaires peu satisfaisantes tout en causant d'importants embouteillages.</li> <li>• La mairie d'arrondissement de Yaoundé 1er s'est déjà lancée dans l'aménagement de la route d'accès au futur marché. Elle manque toutefois de connaissances techniques sur la construction d'un marché moderne, et pourra difficilement procéder seule à la conception d'installations proposant des conditions de circulation adaptées et répondant aux normes sanitaires.</li> </ul>	<p>Les commerces de rue irréguliers seront transférés sur le nouveau marché. (Le terrain, situé à Nkolondom à 2 km à l'intérieur des terres, est déjà acquis, et les travaux de revêtement de la route d'accès ont débuté.) Le futur marché général, qui proposera des denrées alimentaires (poisson inclus) mais aussi d'autres produits du quotidien, sera constitué d'installations modernes répondant aux normes d'hygiène.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Installations</u> Bâtiment du marché (poisson, viande, fruits et légumes, meunerie, produits du quotidien, restauration), bâtiment administratif, toilettes, entrepôt, chambre froide, poste de garde</li> <li>- <u>Equipements</u> Caisses isothermes, chariots, nettoyeurs à haute pression, balances électroniques, matériel bureautique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les denrées alimentaires seront vendues dans de bonnes conditions d'hygiène et la sécurité alimentaire des 600 000 habitants de l'arrondissement sera assurée.</li> <li>• Grâce au futur marché, les 460 détaillants et grossistes du carrefour Messassi, les vendeurs en surplus du marché d'Etoudi (une partie des 550 commerçants), ainsi que les professionnels dépendant de ces activités (restaurateurs, conducteurs de motos taxis, etc.) pourront continuer de subvenir à leurs besoins.</li> <li>• La construction du nouveau marché permettra de décongestionner la circulation aux abords du carrefour Messassi.</li> <li>• En tant qu'exemple précurseur de marché général moderne à Yaoundé, le futur marché pourra servir de modèle pour les autres quartiers.</li> <li>• Le marché permettra également d'écouler les poissons d'élevage produits à l'ouest de Yaoundé.</li> </ul>

Titre du projet	Situation actuelle et problèmes	Description du projet	Impacts attendus
Projet d'aménagement de l'Institut des sciences halieutiques (ISH), Université de Douala	<ul style="list-style-type: none"> <li>Créé en 2010, l'Institut des sciences halieutiques (ISH) est rattaché à l'université de Douala placée sous la tutelle du Ministère de l'Enseignement supérieur. Cet établissement pédagogique subrégional accueille non seulement des étudiants camerounais, mais également des étudiants originaires de pays voisins (CEMAC, etc.). Il propose des cursus de licence, maîtrise et doctorat, et forme chaque année quelque 170 professionnels de la pêche.</li> <li>En raison du budget limité dédié à la construction de son nouveau campus, l'ISH est contraint de louer des installations au lycée agricole. Ne disposant pas d'espace ni d'équipements suffisants pour les exercices pratiques et la recherche expérimentale, l'établissement ne peut développer son offre de formation sur les plans quantitatif et qualitatif.</li> <li>L'ISH a débuté les travaux de construction de son nouveau campus, mais en raison du budget restreint alloué par le gouvernement, le projet de déménagement prend du retard.</li> </ul>	<p>En déménageant des bâtiments actuels, vétustes et exigus, l'ISH souhaite améliorer son cadre pédagogique (installations et équipements) et la qualité de son enseignement, et contribuer ainsi au renforcement de la formation professionnelle dans le secteur de la pêche, au Cameroun comme dans les autres pays de la CEMAC.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Installations</u> Étangs piscicoles, bassins en béton, atelier de transformation, laboratoire d'études océanographiques, dortoir des élèves, dortoir des professeurs, route d'accès</li> <li><u>Équipements</u> Équipements pédagogiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Augmentation de la proportion de pêcheurs camerounais et développement de la production halieutique par la formation initiale des jeunes et la formation continue des pêcheurs et pisciculteurs en activité (170 personnes formées chaque année)</li> <li>Amélioration de l'enseignement (diversification des disciplines)</li> <li>Amélioration du cadre pédagogique (conditions de vie, hygiène)</li> <li>Formation des professionnels de la pêche de la CEMAC (services des pêches, entreprises privées, pêcheurs/pisciculteurs : 200 diplômés/an)</li> <li>Effets de synergie avec la coopération technique de la JICA dans le domaine de l'aquaculture continentale</li> </ul>

Titre du projet	Situation actuelle et problèmes	Description du projet	Impacts attendus
Projet de rénovation du Centre national de formation zootechnique et vétérinaire de Foumban (CNFZV)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Créé en 1957, le Centre national de formation zootechnique et vétérinaire de Foumban (CNFZV) est un établissement de formation professionnelle placé sous la tutelle du MINEPIA. Il dispense quatre cursus de formation : « pêche », « aquaculture », « élevage », « entrepreneur agropastoral », et accueille 732 élèves au total.</li> <li>D'une manière générale, la vétusté et l'exiguïté des installations du centre ont un impact sur la qualité de l'enseignement et la vie des élèves. Sur le plan de la gestion, la coopération financière de l'AFD doit se terminer prochainement, d'où la nécessité pour l'établissement de parvenir à l'autonomie financière. Le CNFZV envisage ainsi de commercialiser les produits obtenus dans le cadre des exercices pratiques, ce qui nécessiterait de moderniser le matériel d'expérimentation et de production.</li> </ul>	<p>La rénovation du centre permettra d'améliorer la qualité de l'enseignement et de former de nombreux professionnels compétents dans les secteurs de la pêche et de l'élevage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Installations</u> Étangs d'élevage, bassins en béton, installation d'alevinage, bâtiments d'élevage, bâtiment de transformation, bâtiments pédagogiques, laboratoire/bibliothèque, dortoirs, équipement de captage d'eau, atelier de fabrication de provende</li> <li><u>Équipements</u> Matériel d'expérimentation et matériaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amélioration du niveau technique des 750 diplômés</li> <li>Possibilité pour les étudiants de l'ISH d'effectuer des exercices pratiques (partenariat avec l'ISH)</li> <li>Création d'opportunités de stage pour les techniciens du Cameroun et des pays voisins</li> <li>Amélioration de l'autonomie financière de l'établissement par la vente du poisson d'élevage, des alevins et de la provende produits dans le cadre des exercices pratiques</li> </ul>

Titre du projet	Situation actuelle et problèmes	Description du projet	Impacts attendus
Aménagement d'un débarcadère et d'un marché au poisson à Londji	<ul style="list-style-type: none"> <li>Malgré son rang de 3e site de pêche artisanale après Youpwé et Kribi (600 tonnes de poisson débarqué et 150 pirogues), Londji ne dispose d'aucune installation pouvant servir à la vente des produits de la pêche. L'absence de marché de gros et de détail constitue un frein au développement de la production et à l'offre stable de produits halieutiques.</li> <li>La productivité des activités de transformation (fumage) pourrait être améliorée. Les ateliers de fumage sont proches des habitations, et les incendies sont fréquents.</li> </ul>	<p>L'aménagement d'installations performantes et répondant aux normes sanitaires (débarcadère, marché au poisson, ateliers de fumage) permettrait de développer la production et d'améliorer le rendement des activités de vente et de transformation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Installations</u> Digue, bâtiment de manutention et de vente, bâtiment des magasins de pêcheurs, bâtiment des équipements frigorifiques, ateliers de fumage, bâtiment administratif, atelier de réparation des moteurs hors-bord, atelier de réparation des engins de pêche</li> <li>- <u>Équipements</u> Matériel de pêche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hausse de la production et maintien des conditions de vie des professionnels du secteur (effectif estimé à un millier de personnes) grâce à l'optimisation des activités de pêche</li> <li>Renforcement de la sécurité des produits proposés par l'amélioration des conditions d'hygiène</li> <li>Augmentation de la production de produits transformés et réduction des risques d'incendie par l'aménagement de fumoirs améliorés</li> <li>Amélioration de la précision des données statistiques du MINEPIA sur les débarquements</li> <li>Création d'effets de synergie grâce à la vente d'une partie de la production au CECOPAK</li> </ul>

(ii)

Titre du projet	Situation actuelle et problèmes	Description du projet	Impacts attendus
Envoi d'un expert japonais	Indispensable au MINEPIA dans le cadre de la mise en œuvre de sa politique, le système de collecte et de traitement des données de base sur la pêche (débarquements, nombre de pêcheurs et de pirogues immatriculés, etc.) présente certaines lacunes qui font obstacle à la résolution des enjeux du secteur (renforcement de la chaîne de valeur, aménagement des infrastructures, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Recensement de la pêche artisanale, 2) Amélioration des statistiques sur la pêche, 3) Aide à la promotion de l'immatriculation et du marquage des embarcations de pêche, 4) Appui au système de permis de pêche artisanale, 5) Enquête sur la pêche dans les zones littorales de la région du Sud-ouest, 6) Recueil d'informations et conseils en vue de faciliter la mise en œuvre des projets de coopération financière non-remboursable et des projets de coopération technique, 7) Aide à l'élaboration des futurs projets, conseils et recommandations relatifs à la politique et aux actions du MINEPIA, 8) Partage d'information et coordination des actions avec les autres bailleurs de fonds, 9) Tests expérimentaux visant à la vulgarisation des fumoirs améliorés, 10) Tests expérimentaux visant à la valorisation des produits de la pêche et au renforcement de la chaîne de valeur des produits halieutiques</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Renforcement des compétences des cadres du MINEPIA et amélioration des performances de la coopération japonaise (conception et mise en œuvre des projets)</li> <li>Amélioration de la précision des études statistiques et des recensements et renforcement des bases indispensables au développement du secteur de la pêche</li> <li>Réalisation d'essais à petite échelle en vue d'améliorer la chaîne de valeur des produits halieutiques et recueil d'informations fondamentales pour la mise en place de nouveaux projets</li> </ul>

## Table des matières

Résumé

Table des matières

Principales villes faisant l'objet de la présente Enquête

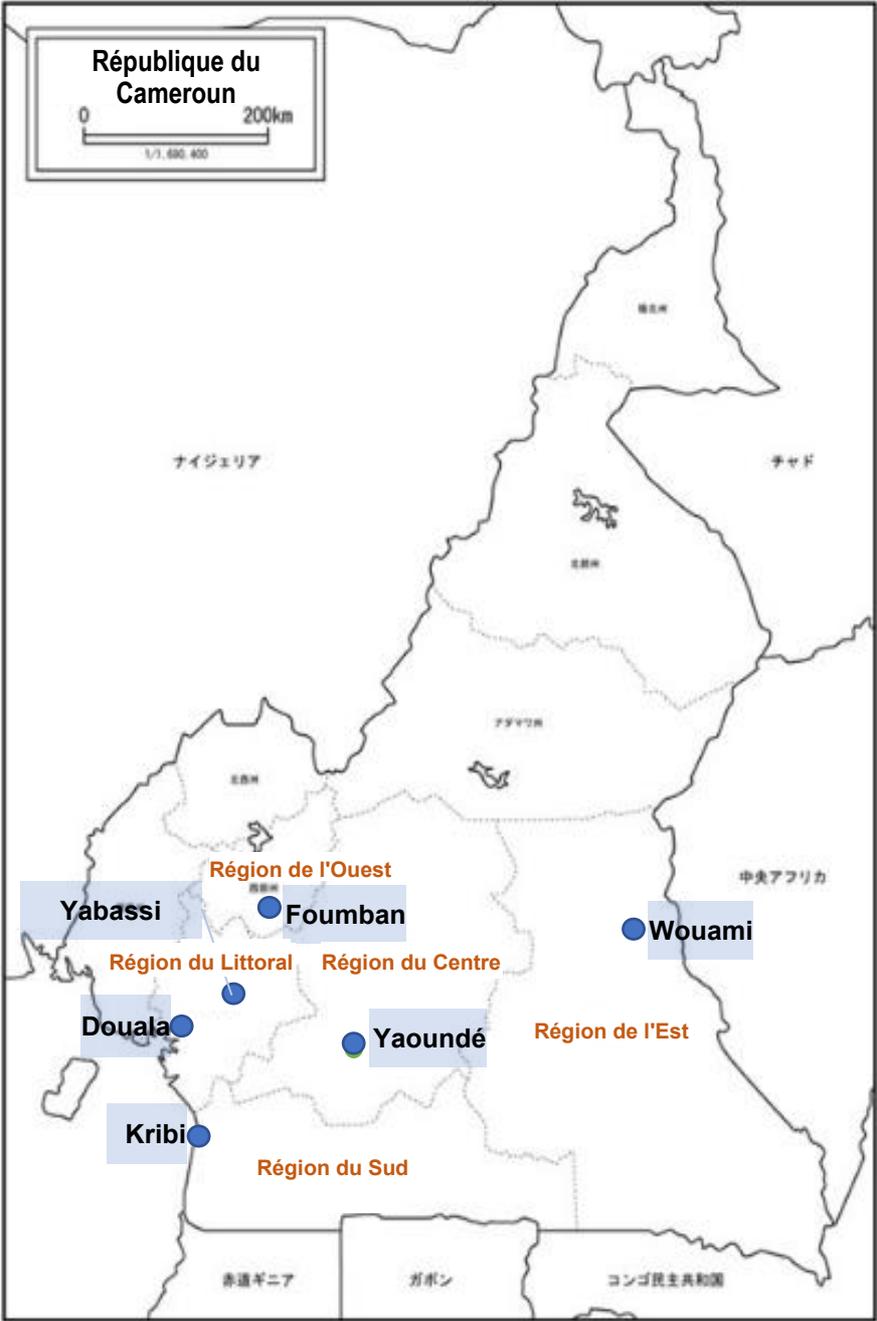
Table des figures et tableaux

Liste des abréviations

<b>1. Contexte et objectif de l'Enquête</b> .....	<b>1-1</b>
1.1 Contexte de l'Enquête et problèmes actuels .....	1-1
1.2 Objectif de l'Enquête .....	1-1
1.3 Portée de l'Enquête .....	1-1
1.4 Organismes partenaires de l'Enquête.....	1-2
<b>2. Description générale du secteur halieutique</b> .....	<b>2-1</b>
2.1 Indicateurs de base.....	2-1
2.1.1 Production totale .....	2-1
2.1.2 Indicateurs généraux .....	2-2
2.1.3 Emplois .....	2-2
2.1.4 Entreprises de pêche .....	2-3
2.1.5 Embarcations de pêche et débarcadères.....	2-3
2.1.6 Volume et valeur des importations/exportations .....	2-4
2.2 Administration des pêches .....	2-5
2.2.1 Service responsable des pêches .....	2-5
2.2.2 Législation .....	2-5
2.2.3 Plan et stratégie de développement.....	2-9
2.2.4 Gestion des pêcheries et protection de l'environnement .....	2-9
2.2.5 Contrôle de la pêche illégale.....	2-9
2.2.6 Licences et permis de pêche .....	2-10
2.3 Pêche maritime.....	2-10
2.3.1 Données générales (techniques/engins de pêche, production en volume et en valeur)...	2-10
2.4 Pêche continentale .....	2-12
2.4.1 Données générales .....	2-12
2.4.2 Barrage de Lom Pangar .....	2-13
2.5 Pisciculture.....	2-14
2.6 Distribution du poisson et pertes post-capture .....	2-16
2.6.1 Canaux de distribution .....	2-16
2.6.2 Moyens de transport.....	2-17
2.6.3 Négoce du poisson .....	2-17
2.6.4 Pertes post-capture .....	2-17
2.7 Transformation du poisson.....	2-17
2.7.1 Type de produit, volume de production, techniques de transformation.....	2-17
2.7.2 Entreprises de transformation .....	2-18
2.8 Importations et exportations de produits halieutiques .....	2-18
2.9 Consommation et valeur nutritive des produits halieutiques .....	2-19
2.9.1 Consommation annuelle .....	2-19
2.9.2 Préférences alimentaires .....	2-19
2.9.3 Valeur nutritionnelle.....	2-19
2.10 Organisations professionnelles .....	2-20
2.11 Situation socio-économique des pêcheurs artisanaux.....	2-20
2.11.1 Caractéristiques sociologiques des pêcheurs artisanaux côtiers (nationalité, etc.) .....	2-20
2.11.2 Infrastructures sociales .....	2-20
2.12 Formation des professionnels de la pêche.....	2-21
2.12.1 Institut des sciences halieutiques (ISH), université de Douala .....	2-21
2.12.2 Centre national de formation zootechnique et vétérinaire de Fouban (CNFZV).....	2-23
2.13 Appui du Japon au secteur de la pêche .....	2-26

2.14	Aide des autres bailleurs de fonds.....	2-26
<b>3.</b>	<b>Développement de la chaîne de valeur des produits halieutiques au Cameroun.....</b>	<b>3-1</b>
3.1	Place du secteur de la pêche dans le plan de développement national.....	3-1
3.2	Présentation de la chaîne de valeur des produits halieutiques .....	3-1
3.3	État des infrastructures matérielles et immatérielles de la chaîne de valeur des produits halieutiques.....	3-2
3.3.1	Infrastructures matérielles.....	3-2
3.3.2	Infrastructures immatérielles .....	3-4
3.4	Application des techniques japonaises.....	3-6
<b>4.</b>	<b>Projet d'extension du Centre communautaire de pêche artisanale de Kribi (CECOPAK) .....</b>	<b>4-1</b>
4.1	État actuel des installations et problèmes.....	4-1
4.2	État d'utilisation.....	4-1
4.3	Projet d'extension .....	4-2
4.4	Impact du projet d'extension.....	4-3
<b>5.</b>	<b>Construction d'un marché central à Yaoundé .....</b>	<b>5-1</b>
5.1	Examen de la requête du gouvernement du Cameroun.....	5-1
5.2	Examen des propositions alternatives .....	5-2
<b>6.</b>	<b>Proposition d'aide de la JICA (dont coopération financière non-remboursable) .....</b>	<b>6-1</b>
6.1	Stratégie d'aide au secteur de la pêche au Cameroun .....	6-1
6.2	Formation professionnelle dans le secteur de l'aquaculture continentale.....	6-2
6.2.1	Projet de modernisation de l'Institut des sciences halieutiques (ISH), université de Douala .....	6-2
6.2.2	Projet de rénovation du Centre national de formation zootechnique et vétérinaire de Foumban (CNFZV).....	6-4
6.3	Aménagement de nouveaux débarcadères/marchés au poisson pour la pêche maritime artisanale .....	6-6
6.3.1	Aménagement du débarcadère et marché au poisson de Londji .....	6-6
6.4	Coopération technique : envoi d'un expert japonais.....	6-8
6.5	Le mécanisme d'EIE au Cameroun .....	6-9
 <b><u>Documents annexes</u></b>		
	Annexe 1 : Liste des personnes rencontrées.....	A-1
	Annexe 2 : Photos du CECOPAK.....	A-3

**Principales villes faisant l'objet de la présente Enquête**



## Table des figures et tableaux

### Figures

Figure 2-1 :	Évolution de la production halieutique par sous-secteur (haut) et détail de la production en 2021 (bas) .....	2-1
Figure 2-2 :	Nombre de débarcadère/campements des départements littoraux .....	2-2
Figure 2-3 :	Organigramme de la DSV .....	2-8
Figure 2-4 :	Production de Kribi (à gauche) et de Youpwe (à droite).....	2-12
Figure 2-5 :	Principaux fleuves, lacs et retenues d'eau .....	2-12
Figure 2-6 :	Procédé du fumage .....	2-18
Figure 2-7 :	ISH (location des installations du lycée agricole) .....	2-22
Figure 2-8 :	Préparation du déménagement de l'ISH .....	2-23
Figure 3-1 :	Infrastructures matérielles de débarcadères.....	3-2
Figure 3-2 :	Infrastructures matérielles de marchés de gros/détail.....	3-3
Figure 3-3 :	Infrastructures matérielles de fumage.....	3-3
Figure 3-4 :	Chaîne du froid de la pêche artisanale.....	3-4
Figure 3-5 :	Développement de nouveaux produits.....	3-5
Figure 3-6 :	Stratégie marketing.....	3-6
Figure 5-1 :	Site de projet prévu et principaux marchés de poissons .....	5-1
Figure 5-2 :	Plan d'urbanisme de Yaoundé .....	5-2
Figure 5-3 :	Extension de l'agglomération de Yaoundé.....	5-3
Figure 6-1 :	Stratégie d'aide au secteur de la pêche .....	6-2
Figure 6-2 :	Durée et déroulement de l'EIE détaillée.....	6-11

### Tableaux

Tableau 2-1 :	Indicateurs généraux du secteur de la pêche.....	2-2
Tableau 2-2 :	Nombre d'emplois dans le secteur de la pêche.....	2-2
Tableau 2-3 :	Liste d'entreprises de pêche industrielle.....	2-3
Tableau 2-4 :	Nombre de poissonneries par région .....	2-3
Tableau 2-5 :	Nombre d'embarcations de pêche .....	2-3
Tableau 2-6 :	Importation et exportation des produits halieutiques en 2020.....	2-4
Tableau 2-7 :	Organisation de la DPAIH.....	2-5
Tableau 2-8 :	Production annuelle de la pêche industrielle à Douala .....	2-11
Tableau 2-9 :	Production de la pêche continentale .....	2-13
Tableau 2-10 :	Nombre de pêcheurs aux abords du barrage de Lom Pangar .....	2-14
Tableau 2-11 :	Production par espèce de poisson du barrage de Lom Pangar en 2022 .....	2-14
Tableau 2-12 :	Production piscicole (2021), nombre de fermes piscicoles (2020) et superficie des étangs piscicoles (2021) de chaque région .....	2-15
Tableau 2-13 :	Consommation annuelle et composition de produits halieutiques consommés....	2-19
Tableau 2-14 :	Nombre de pêcheurs artisanaux et nationalité .....	2-20
Tableau 2-15 :	État des principales infrastructures sociales dans les départements côtiers.....	2-20
Tableau 2-16 :	Nombre de diplômés de l'ISH .....	2-21
Tableau 2-17 :	Nombre de professeurs et d'étudiants par département.....	2-22
Tableau 2-18 :	Cursus de formation et nombre d'élèves .....	2-24
Tableau 2-19 :	Effectif des 11 dernières promotions.....	2-25
Tableau 2-20 :	Projets de coopération financière non-remboursable du Japon réalisés pour le secteur de la pêche du Cameroun .....	2-26
Tableau 2-21 :	Autres projets de coopération dans le secteur de la pêche.....	2-26
Tableau 2-22 :	Centres de formation bénéficiant du C2D/AFD/AFOP.....	2-26
Tableau 3-1 :	Exemples d'aménagement répondant à la sécurité alimentaire et aux normes d'hygiène .....	3-6
Tableau 4-1 :	Principales espèces traitées au CECOPAK, volume et valeur des commerces et lieux de destination (2022) .....	4-1

Tableau 4-2 : Nombre d'utilisateurs du CECOPAK.....	4-2
Tableau 5-1 : Principales composantes du projet requise par le gouvernement du Cameroun...	5-1
Tableau 6-1 : Travaux d'aménagement du nouveau campus de l'ISH (proposition) .....	6-3
Tableau 6-2 : Travaux d'aménagement du nouveau campus du CNFZV (proposition).....	6-5
Tableau 6-3 : Projet d'aménagement d'installations de pêche artisanale à Londji (proposition)..	6-7

## Liste des abréviations

ACEFA	Programme d'amélioration de la compétitivité des exploitations familiales agropastorales
AFD	Agence Française de Développement
AFOP	Appui à la formation professionnelles
BAD	Banque Africaine de Développement
CECOPAK	Centre Communautaire de la Pêche Artisanale de Kribi
CEMAC	Communauté Économique et Monétaire de l'Afrique Centrale
CNFZV	Centre National de Formation Zootechnique et Vétérinaire de Fouban
COREP	Commission Régionale des Pêches du Golfe de Guinée
DPAIH	Direction des Pêches de l'Aquaculture et des Industries Halieutiques
DPDD	Direction de la Promotion du Développement Durable
DSV	Direction des Services Vétérinaires, MINEPIA
EIE	Étude d'impact sur l'environnement
EDC	Electricity Development Corporation
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
ISH	Institut des Sciences Halieutiques
MINEPDED	Ministère de l'environnement, de la protection de la nature et du développement durable
MINEPIA	Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales
PCDY2022	Plan Communal de Développement de Yaoundé 1 <sup>er</sup> , 2022
PDCVEP	Projet de développement des chaînes de valeur de l'élevage et de la pisciculture
PDEA	Projet de développement de l'entreprenariat aquacole
Pêche INN	Pêche illicite (illégal), non-déclarée et non-réglémentée
PNDP	Programme national de développement participatif
SDSR/PNIA	Stratégie de Développement du Secteur Rural / Plan National d'Investissement Agricole 2020-2030
SHEP	Smallholder Horticulture Empowerment and Promotion
SND30	Stratégie Nationale de Développement 2020-2030

# 1. Contexte et objectif de l'Enquête

## 1.1 Contexte de l'Enquête et problèmes actuels

En République du Cameroun (ci-après « le Cameroun »), le secteur primaire (agriculture et pêche), extrêmement important, représente 17% du PIB (Banque Mondiale, 2021) et emploie 60% de la population active (2% pour le secteur de la pêche). Dans sa Stratégie Nationale de Développement 2020-2030 (SND30), le gouvernement du Cameroun considère le développement du secteur de la pêche comme l'un de ses axes prioritaires, et fixe trois objectifs pour y parvenir : 1) l'augmentation de la production intérieure comme alternative aux importations de poisson ; 2) le renforcement de la chaîne de valeur afin d'assurer une offre stable en produits halieutiques ; 3) la création d'emplois. La production halieutique est déjà passée de 200 000 tonnes en 2013 à 340 000 tonnes en 2020 (MINEPIA). Pour pouvoir faire face à la forte demande intérieure (500 000 tonnes/an), il est toutefois prioritaire de renforcer encore la production, de développer la chaîne de valeur, et de mettre en place de nouveaux points de distribution.

La pêche maritime artisanale, qui représente 80% de la production halieutique, soutient l'offre intérieure de produits marins. Les activités de pêche, centrées sur les petits villages de pêcheurs essaimés sur le littoral, sont également essentielles pour l'emploi, la vie des habitants et l'économie locale. La coopération financière non-remboursable du Japon a permis de mettre en place deux débarcadères et points de distribution, l'un à Kribi (2006) et l'autre à Youpwé (2022). Depuis l'achèvement du Centre Communautaire de la Pêche Artisanale de Kribi (ci-après « le CECOPAK »), la quantité de poisson débarqué, le nombre de pirogues utilisatrices, ainsi que le nombre de restaurants et boutiques installés dans le centre ont doublé ou triplé, révélant une croissance supérieure aux prévisions initiales. Or, l'utilisation actuelle dépasse largement les capacités des installations, et de nouveaux problèmes ont vu le jour : mauvaises conditions d'hygiène avec, dans certains cas, la vente de poisson directement sur le sol (entrave à la sécurité alimentaire et au renforcement de la chaîne de valeur), obligation de refuser de nouveaux usagers (obstacle au développement de l'économie bleue et à la dynamisation de l'économie locale), etc. Pour atteindre les objectifs fixés dans la SND30, le Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales (ci-après « le MINEPIA ») réfléchit ainsi à la création de nouveaux points de distribution comme le CECOPAK et Youpwé.

Par ailleurs, l'aquaculture continentale dispose encore d'importantes marges de développement et pourrait contribuer à satisfaire la demande intérieure en produits halieutiques. Afin de vulgariser ce secteur et de renforcer la production de poisson d'élevage, le conseiller en aquaculture continentale de l'Agence Japonaise de Coopération Internationale (ci-après « la JICA ») mène actuellement des actions dans le domaine du transfert de techniques piscicoles, actions qui commencent à montrer leurs effets. Parallèlement à l'amélioration des compétences techniques des pisciculteurs actuels dans le cadre de ces actions, il est urgent de renforcer les capacités des établissements de formation à la pêche selon deux axes : 1) Augmentation du nombre absolu de pisciculteurs (hausse quantitative), 2) Formation professionnelle aux techniques de base (hausse qualitative).

## 1.2 Objectif de l'Enquête

L'objectif de cette Enquête est de réunir des informations fiables sur le secteur halieutique au Cameroun et d'analyser ces données pour mettre en place un projet de coopération financière non-remboursable ou de coopération technique permettant de contribuer à l'amélioration de la production et de la productivité de la filière, au développement de la chaîne de valeur et au renforcement de la formation dans ce secteur.

## 1.3 Portée de l'Enquête

La présente Enquête a principalement porté sur les villes et sites suivants.

- Yaoundé  
Enquête sur la distribution des produits halieutiques, la faisabilité d'un projet d'aménagement du marché aux poissons et l'aquaculture continentale

- Kribi  
Enquête sur la faisabilité du projet d'extension du Centre communautaire de pêche artisanale de Kribi et la pêche maritime artisanale
- Douala  
Enquête sur la pêche industrielle et la pêche maritime artisanale
- Ouami  
Enquête sur le barrage de Lom Pangar (pêche continentale)
- Foumban  
Enquête sur la faisabilité d'un projet de formation professionnelle dans le secteur halieutique et l'état des lieux de la formation actuelle
- Yabassi  
Enquête sur la faisabilité d'un projet de formation professionnelle dans le secteur halieutique et l'état des lieux de la formation actuelle

#### **1.4 Organismes partenaires de l'Enquête**

Voir le Document annexe 1, liste des personnes rencontrées.

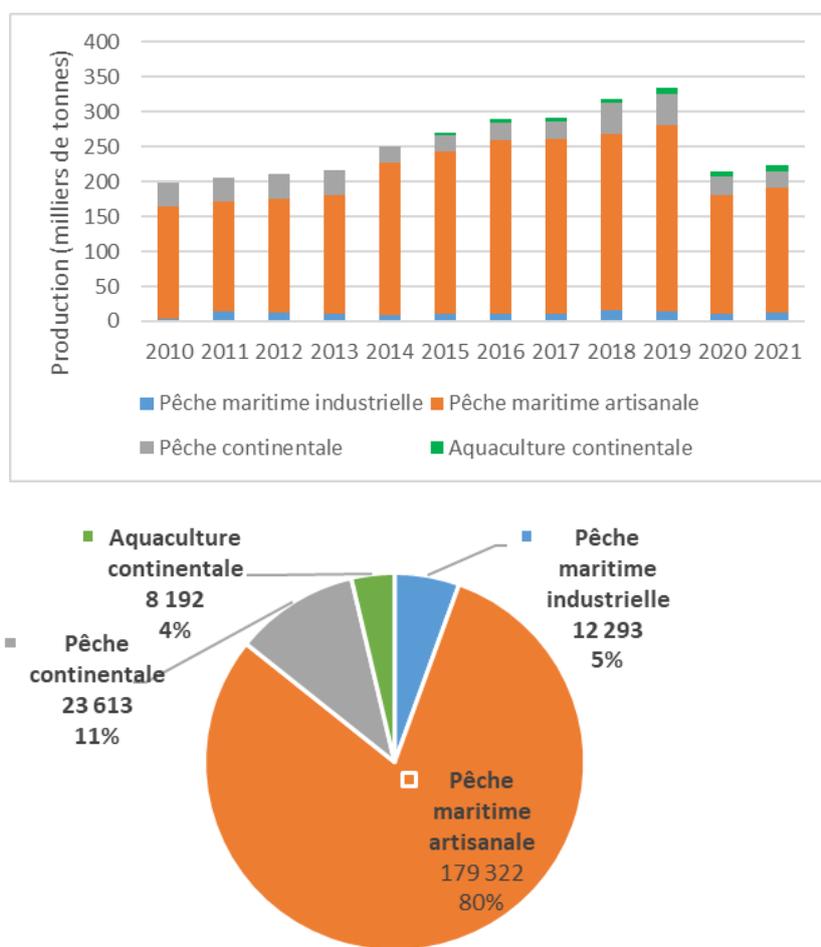
## 2. Description générale du secteur halieutique

### 2.1 Indicateurs de base

#### 2.1.1 Production totale

Au Cameroun, le secteur halieutique couvre principalement trois filières : la pêche maritime (pêche industrielle et pêche artisanale), la pêche continentale (sur retenues et cours d'eau), et l'aquaculture continentale. Les figures ci-dessous indiquent la répartition de la production par filière<sup>1</sup>.

La pêche maritime artisanale, qui représente environ 80% de la production totale, est suivie par la pêche continentale (11%), la pêche maritime industrielle (6%) et l'aquaculture continentale (4%). La production totale qui, tirée par la pêche maritime artisanale, était en constante augmentation depuis 2010, a brusquement chuté en 2020. Selon le MINEPIA, la principale cause de ce recul réside dans le ralentissement temporaire des activités de pêche suite à la pandémie de COVID-19 à partir d'avril 2020, ainsi que dans les fluctuations relevées au niveau des effectifs des agents des statistiques. La production devrait ainsi recouvrer progressivement son niveau antérieur. L'aquaculture continentale a fait son apparition dans les statistiques en 2015 : la filière, en pleine croissance tant sur le plan technique que sur celui du nombre de professionnels, devrait continuer de se développer.



**Figure 2-1 : Évolution de la production halieutique par sous-secteur (haut) et détail de la production en 2021 (bas)**

Source : Statistiques du MINEPIA

<sup>1</sup> Les données statistiques du MINEPIA diffèrent de celles publiées par la FAO dans *Global production by production source*. Selon les données de la FAO, la production 2021 de la pêche maritime s'élevait à 259 000 tonnes, celle de la pêche continentale à 32 000 tonnes, et celle de l'aquaculture continentale à 9 800 tonnes. L'écart de 300 000 tonnes entre les deux sources de données met en lumière les défaillances du système statistique et son manque de précision.

## 2.1.2 Indicateurs généraux

Les principaux indicateurs du secteur de la pêche sont résumés dans le tableau ci-dessous.

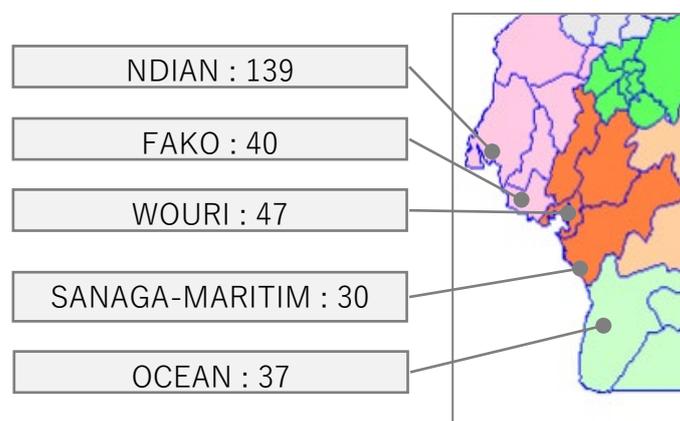
**Tableau 2-1 : Indicateurs généraux du secteur de la pêche**

Indicateur	Valeur
Longueur du littoral	402 km
Superficie de la ZEE	14 500 km <sup>2</sup> (132 <sup>e</sup> rang mondial sur les 152 pays côtiers)
Pourcentage du PIB	2,54% (2017, SDSR/PNIA (2020 – 2030))
Consommation annuelle de poisson par habitant	18,1 kg/hab. (2019, FAO GLOBEFISH Market Profile) * Consommation de viande : 11,98 kg/hab.

Source : FAO Country profile (hors spécification)

## 2.1.3 Emplois

Le secteur de la pêche a fait l'objet de trois recensements dans le passé (le 1<sup>er</sup> en 1987, le 2<sup>e</sup> en 1995 et le 3<sup>e</sup> en 2009). L'enquête socio-économique sur le secteur de la pêche côtière artisanale au Cameroun, réalisée en 2009 grâce à un financement de l'Agence française de développement (AFD), a permis d'identifier 300 campements et de recenser 36 681 professionnels (dont 25 000 pêcheurs). 18,5% des pêcheurs seraient camerounais.



**Figure 2-2 : Nombre de débarcadère/campements des départements littoraux**

Source : Enquête-cadre et étude socio-économique auprès des communautés de pêche de la façade maritime du Cameroun, 2009

**Tableau 2-2 : Nombre d'emplois dans le secteur de la pêche**

	Nombre total	Département				
		NDIAN (Nombre estimé)	FAKO	WOURI	SANAGA-MARITIM	OCEAN
Pêcheurs	25 030	11 827	2 325	1 346	4 643	4 889
Mareyeurs	2 576	411	998	154	397	616
Transformateurs	4 839	1 793	517	392	636	1 501
Autres	4 236	2 329	217	275	401	1 014
<b>Total</b>	<b>36 681</b>	<b>16 460</b>	<b>2 325</b>	<b>1 346</b>	<b>4 643</b>	<b>4 889</b>

Source : Enquête-cadre et étude socio-économique auprès des communautés de pêche de la façade maritime du Cameroun, 2009

On compte un grand nombre de petits campements qui se déplacent au gré des pêcheries pour pouvoir survivre : il s'agit notamment de pêcheurs nomades étrangers dans le cas de la pêche maritime artisanale, et de réfugiés et déplacés internes dans le cas de la pêche continentale. L'existence de ces nombreux campements dispersés rend difficile le travail de recueil de données statistiques sur le nombre de pêcheurs/pirogues et la quantité de poisson capturé.

## 2.1.4 Entreprises de pêche

En 2023, 9 entreprises de pêche industrielle (pour un total de 35 navires de pêche) bénéficient d'une licence de pêche délivrée par le MINEPIA.

**Tableau 2-3 : Liste d'entreprises de pêche industrielle**

Entreprise	Nbre de navires	Poste d'amarrage	Marchandise
Ets NGANKO	7	Kribi	Poissons
DIMARPHÉL SHIPPING	4	Kribi	Poissons
Ets BOUKAGNE BERTIN	9	Limbe, Douala, Kribi	Poissons
CAMPECHE	1	Limbe	Crevettes
COPEQ	5	Limbe, Douala	Poissons
Ets KSL	4	Kribi	Crevettes
SIPECAM	1	Kribi	Poissons
ELEPRO	2	Kribi, Limbe	Crevettes
FIRST NATIONAL INVESTIMENT	2	Limbe	Poissons

Source : MINEPIA

En 2023, le Cameroun compte 33 entreprises privées spécialisées dans l'importation de produits halieutiques. L'entreprise CONGELCAM, qui commercialise 80% de la marchandise importée, est la plus importante avec une centaine de magasins répartis sur l'ensemble du territoire. Au Cameroun, la quasi-totalité du poisson importé l'est sous forme congelée.

**Tableau 2-4 : Nombre de poissonneries par région**

Région	Nombre de poissonneries	Dont le nombre de magasins CONGELCAM
Centre	205	49
Littoral	87	20
Ouest	123	9
Sud	80	8
Est	13	6
Adamaoua	13	0
Nord	6	0
Extrême-Nord	25	0
Sud-Ouest	9	3
Nord-Ouest	9	5
Total	570	100

Source : MINEPIA

## 2.1.5 Embarcations de pêche et débarcadères

### (1) Nombre d'embarcations de pêche

Les estimations du MINEPIA sont présentées dans le tableau ci-dessous. Il faut noter qu'il est difficile de connaître le nombre précis d'embarcations en raison du caractère nomade de nombreux pêcheurs (pêcheurs majoritairement nigériens dans le cas de la pêche maritime artisanale, réfugiés et déplacés internes dans le cas de la pêche continentale en retenues). Il faut par conséquent considérer ces chiffres comme un ordre de grandeur.

**Tableau 2-5 : Nombre d'embarcations de pêche**

Sous-secteur	Nombre d'embarcations en 2019
Pêche maritime industrielle	67 (40 en 2022)
Pêche maritime artisanale	13 000 (estimation)
Pêche continentale	240 728 (estimation)
Aquaculture continentale (nombre d'étangs)	7 400

Source : MINEPIA

## (2) Nombre de débarcadères

Il existerait au moins 20 quais de débarquement destinés à la pêche artisanale sur le pourtour du Golfe de Guinée, auxquels s'ajoutent quelque 280 campements de pêcheurs (Enquête-cadre en 2009). Parmi ces installations, les débarcadères de Kribi (département de l'Océan) et de Youpwé (département du Wouri), aménagés grâce à la coopération financière non-remboursable du Japon, figurent parmi les plus importants, aussi bien par le nombre de pirogues utilisatrices que par la quantité de poisson débarqué. À la différence des autres débarcadères et campements des zones littorales, les installations de Kribi et Youpwé sont équipées de différentes infrastructures (digue en béton, marché, fabrique/réservoir de glace, etc.).

Le Port Autonome de Douala a été créé par décret n°99/130 du 15 juin 1999 pour gérer les installations portuaires de la ville. Celles-ci sont également utilisées comme port de déchargement par certains pays de l'intérieur comme le Tchad ou la République centrafricaine.

### 2.1.6 Volume et valeur des importations/exportations

Le gouvernement du Cameroun s'est fixé pour politique de développer la production nationale comme alternative aux produits halieutiques importés. Mais en 2020, les importations de produits marins (100 000 tonnes) représentaient encore 30% de la consommation intérieure, la production nationale s'élevant à environ 220 000 tonnes (cf. tableau ci-dessous). Les principaux pays fournisseurs sont la Mauritanie, le Sénégal, l'Argentine, la Chine, le Vietnam, le Maroc et le Brésil. L'entreprise CONGELCAM commercialise 80% des produits importés, des entreprises comme CAMEROUN FRAIS, ETS ZUMI, GREEN SEA, HELAS, QUEEN FISH, SCIMEX, etc. se partageant les 20% restants.

Les produits importés, vendus le tiers du prix du poisson frais camerounais, sont commercialisés ou consommés dans un grand nombre de poissonneries, marchés et restaurants du pays, y compris à Yaoundé, Kribi et Douala.

En revanche, les exportations de produits halieutiques restent faibles (3 372 tonnes en 2020). Principal produit exporté, la crevette est notamment vendue en Asie-Pacifique (Malaisie, Vietnam, Taiwan, Australie, etc.).

Parmi les produits de la pêche artisanale, le bonga fumé/séché est exporté vers le Nigéria, le Gabon, la Guinée équatoriale ou la République centrafricaine.

**Tableau 2-6 : Importation et exportation des produits halieutiques en 2020**

Espèces importées	Quantité d'importation (t)	Espèces exportées	Quantité d'exportation (t)
Chinchard	52 056	Bonga	2 800
Bonite	55	Crevettes	360
Bar	2 033	Calmar	40
Sardinelle	2 067	Gambas	19
Tilapia	1 751	Produits transformés	17
Mâchoiron	2 571	Autres	136
Autres	34 101		
Conserve	447		
Total	95 081	Total	3 372

Source : MINEPIA

Source : FAO FishSTAT

## 2.2 Administration des pêches

### 2.2.1 Service responsable des pêches

L'administration en charge des pêches est la Direction des Pêches, de l'Aquaculture et des Industries Halieutiques (ci-après « DPAIH »).

Les missions de la DPAIH sont fixées par le décret n°2012/382 du 14 septembre 2012 portant organisation du Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales. Ces missions sont les suivantes :

- Élaborer et mettre en œuvre la politique et la réglementation dans les domaines de l'élevage et de la pêche
- Mener des études et recherches sur les ressources animales et halieutiques afin de mieux gérer ces ressources
- Renforcer la production et améliorer la qualité et les conditions sanitaires dans les domaines de l'élevage et de la pêche
- Former les professionnels pour promouvoir le développement et la production de l'élevage et de la pêche

La DPAIH est composée des services suivants.

**Tableau 2-7 : Organisation de la DPAIH**

Sous-direction	Service	Nbre d'effectifs du service
Sous-direction des Technologies des Pêches et des Industries Halieutiques	Service des Technologies de Pêches, Service des Industries Halieutiques	4
Sous-direction de la pêche industrielle et artisanal	Service de la Pêche Industrielle, Service des Évaluations des Ressources Halieutiques et des Aménagements, Service de la Pêche Continentale et Artisanale Maritime	3
Sous-direction de l'Aquaculture	Service des Infrastructures Aquacoles, Service de la Vulgarisation Aquacole	4
Brigade de Contrôle et de Surveillance des Activités de Pêche	Contrôleurs	2

Source : MINEPIA

Le MINEPIA a mis en place des délégations régionales et départementales chargées de l'administration des pêches au niveau local. Par ailleurs, le Cameroun possède 8 retenues d'eau<sup>2</sup> où la pêche continentale est pratiquée. Ces retenues sont gérées par Electricity Development Corporation (EDC), ainsi que par la gendarmerie.

### 2.2.2 Législation

#### (1) Distribution

Le décret n°2002/07/PM du 17 Janvier 2002 fixant les normes de conditionnement et de transport des produits de la pêche sur l'ensemble du territoire camerounais. Voici quelques extraits des articles concernant la distribution de ces produits.

<sup>2</sup> Lac Maga, lac Lagdo, lac Mbakaou, lac Mape, lac Bamendjing, lac Lom Pangar, lac Mekin, lac Memve'ele

Article 2 :

- Le transport des produits frais de la pêche ne s'effectue que dans des emballages appropriés.
- Les emballages doivent notamment faciliter les opérations de manutention, préserver l'état de fraîcheur des produits et permettre une bonne présentation de la denrée. En outre, ils doivent être robustes, propres, non susceptibles d'altérer les denrées enveloppées et conçus de façon à permettre l'écoulement de l'eau d'exsudation des produits et de fusion de la glace.

Article 4 :

- Tout colis d'expédition de produit de la pêche doit être accompagné d'étiquette commerciale indiquant en caractères nettement lisibles et indélébiles :
  - les nom, raison sociale ou numéro de l'installation de mareyage ;
  - l'emplacement de cette installation ;
  - le numéro du certificat de conformité ;
  - les noms scientifique et commercial des espèces ;
  - le poids net des produits expédiés.

Article 5 :

- Lorsque l'expédition s'effectue par camion au wagon complet par un seul mareyeur, l'étiquette commerciale prévue à l'article 4 ci-dessus n'est pas exigée.
- Toutefois, le certificat sanitaire délivré par un agent de l'administration des pêches doit porter les mêmes mentions que celles indiquées à l'article 4 ci-dessus.

Article 6 :

- Dès son arrivée dans l'installation de mareyage, le poisson est travaillé, glacé, conditionné et l'expédition doit intervenir dans les meilleurs délais.
- Dans le cas où l'expédition n'intervient pas dans les six heures suivant la fin du conditionnement, le poisson est placé dans une chambre froide dont la température varie entre -1° C et +1° C.

Article 7 :

- Les expéditions sont faites sous couverture convenable de glace de manière à assurer aux denrées le meilleur état de fraîcheur à leur arrivée à destination.
- La glace utilisée doit être salubre, convenablement divisée et placée en couches alternées avec les produits de la pêche, les couches inférieure et supérieure étant constituées de glace.
- Le poids de glace à utiliser varie selon la saison, la distance à parcourir et le moyen de transport employé.

Article 8 :

- En tout état de cause, seuls peuvent être expédiés des colis contenant des poissons ou autres animaux aquatiques reconnus de première fraîcheur et protégés par une quantité de glace dont le poids est égal au poids du poisson

Article 13 :

- Le transport des produits de la pêche ne s'effectue qu'à bord de véhicule disposant d'une attestation de conformité délivrée par les agents compétents du ministère chargé des Pêches.
- Cette attestation, dont la validité n'excède pas six mois, est délivrée ou renouvelée à la demande du propriétaire du véhicule.

Article 15 :

- Ces véhicules doivent comporter des parois intérieures construites en matériaux résistants à la corrosion, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.
- En outre, ils doivent être aménagés de manière à assurer une étanchéité suffisante.

Article 17 :

- Les accessoires d'arrimage, de protection et de conditionnement doivent être faciles à laver et tenues en parfait état de propreté.
- Le nettoyage et la désinfection des véhicules s'effectuent journellement.

Article 18 :

- Jusqu'à une distance de 100 Km, le transport du poisson frais ne peut s'effectuer que dans des conditions précisées aux article 2 et 6 du présent décret.
- Pour des distances supérieures à 100 km, le transport du poisson congelé ne peut être effectué qu'au moyen de véhicules isothermes.

## **(2) Pêche**

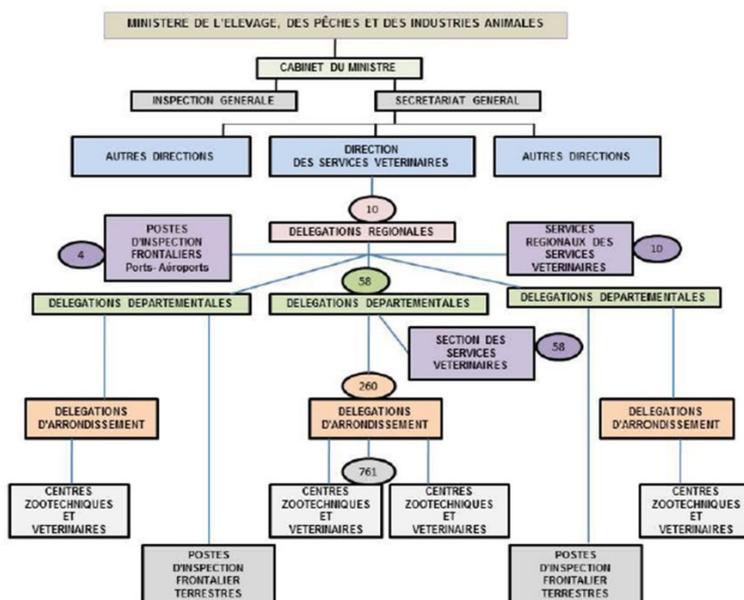
La loi n°94/01 du 20 janvier 1994 portant régime des forêts, de la faune et de la pêche et le décret n°95/413 du 20 juin 1995 fixent les principes fondamentaux concernant l'utilisation et la protection des ressources, les permis et licences, et les actions prohibées. Les règles détaillées sont établies par arrêté. Les principales règles et normes applicables à la pêche sont les suivantes :

- La pratique de la pêche industrielle est soumise à l'obtention d'une licence, et celle de la pêche artisanale à l'obtention d'un permis. Délivrées par le MINEPIA, ces autorisations sont valables un an. La pêche au bongra (*Pellonula spp*) et à la petite crevette (*Nematopalaemon hastatus*) nécessite une autorisation spéciale.
- La pêche est interdite dans les zones de nurseries (estuaires, baies).
- Le chalutage est interdit à moins de 3 milles marins des côtes.
- La pêche est interdite aux abords des plateformes de forage pétrolier.
- Certaines aires marines peuvent être temporairement interdites à la pêche pour des motifs de protection et/ou restauration des ressources (arrêté n°0002/MINEPIA du 1er octobre 2001).
- À l'heure actuelle, il n'existe pas de limites concernant le nombre de jours de pêche autorisés ou l'horaire de pêche. En revanche, certaines normes précisent la maille des filets pouvant être utilisés ou la taille minimale des captures.
- La maille des chaluts doit dépasser 50 mm (arrêté n°0002/MINEPIA du 1 octobre 2001).
- Le chalut bœuf est interdit.
- La taille minimale des captures est fixée pour certaines espèces : sardinelle (19 cm), bar (25 cm pour les deux espèces), sole (22 cm), crevette rose (11 g).
- Pour l'instant, il n'existe pas de système de quota (TAC ou quota individuel).

## **(3) Normes et inspection sanitaires**

Selon le décret n°2012/382 du 14 septembre 2012, les missions de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) à l'échelle centrale sont les suivantes :

- Élaboration et contrôle de l'application de la réglementation en matière de protection sanitaire et d'inspection sanitaire vétérinaire ;
- Police sanitaire vétérinaire ;
- Inspection sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique et de la lutte contre les zoonoses ;
- Suivi et contrôle du mouvement des animaux et des produits d'origine animale et halieutique ;
- Instruction des dossiers d'autorisation de création et d'autorisation d'ouverture des établissements d'exploitation en matière d'élevage, de pêches et d'industries animales ;
- Instruction des dossiers d'avis technique sur l'importation ou l'exportation des denrées d'origine animale et halieutique en liaison avec les administrations concernées.



**Figure 2-3 : Organigramme de la DSV**

Source : Contrôle Sanitaire Officiel des Produits de la Pêche, 2015

Les dix délégations régionales du MINEPIA ont chacune sous tutelle un Centre zootechnique et vétérinaire où travaillent des inspecteurs. Par ailleurs, les postes d'inspection sanitaire installés aux frontières assurent l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique lors des importations et exportations, ainsi que la certification des documents relatifs à ces produits.

Selon l'arrêté n°0023/MINEPIA du 1<sup>er</sup> février 2000 relatif au contrôle et à l'inspection sanitaire des produits halieutiques, le Bureau de contrôle de la qualité des produits halieutiques créé au sein de la délégation régionale du Littoral à Douala est chargé :

- du suivi technique des établissements et navires autorisés à exporter notamment dans le cadre de leur mise aux normes ;
- du suivi technique des nouvelles installations et navires-usines sollicitant l'agrément à l'exportation ;
- de la formation et de la sensibilisation des responsables-qualité en principes généraux d'hygiène applicables en industrie alimentaire ;
- de l'introduction du concept Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) dans les entreprises de pêche.

#### **(4) Installations de production et de vente**

La loi n°94/01 (chapitre V) et l'arrêté n°030/MINEL/CBM du 10 octobre 1975 fixent les normes applicables à certaines installations et établissements (débarcadères, marchés, usines de congélation ou de fumage, entrepôts de stockage frigorifique, poissonneries, etc.) en matière de lutte contre la contamination des produits halieutiques. L'article 2 précise notamment les conditions particulières relatives aux débarcadères et marchés au poisson :

- Les installations de mareyage doivent être sur le port ou à une distance de celui-ci suffisamment réduite pour que le délai d'acheminement des produits débarqués soit court.
- Les installations doivent être spécialement construites et aménagées pour le travail de mareyage.
- Les locaux doivent être suffisamment vastes, convenablement éclairés et aérés et bien approvisionnés en eau sous pression propre et saine.
- Le sol doit être établi en matériau dur, imputrescible, imperméable et antidérapant. Une pente, des

rigoles et des caniveaux y seront aménagés pour permettre l'écoulement complet et instantané des eaux.

- Les murs seront recouverts d'un revêtement lisse, imperméable, imputrescible et lavable.

Par ailleurs, l'arrêté n°0011/MINEPIA du 24 avril 1998 fixe les conditions particulières relatives aux établissements de traitement et de conditionnement des produits halieutiques destinés à l'exportation (aires de stockage de la marchandise, de manutention, de conditionnement et de stockage des déchets, entrepôts frigorifiques).

## **(5) Importation/exportation de produits halieutiques**

La loi n°94/01 du 20 janvier 1994 (article 127) et le décret n°95 (section III, article 15) stipulent que l'importation et l'exportation de produits de la pêche sont soumises à l'approbation du MINEPIA.

Chaque année, le MINEPIA détermine un quota d'importation applicable aux produits halieutiques. Ainsi, en 2022, il a attribué un quota total de 27 370 tonnes à 33 entreprises. Afin d'encourager le développement de l'aquaculture continentale, le gouvernement du Cameroun a réduit à zéro le quota d'importation du tilapia congelé, ce qui se traduit, dans les faits, par l'interdiction d'importer cette espèce.

### **2.2.3 Plan et stratégie de développement**

Dans la SND30, le gouvernement du Cameroun considère le développement du secteur de la pêche comme l'un de ses axes prioritaires, et fixe trois objectifs pour y parvenir : 1) l'augmentation de la production intérieure comme alternative aux importations de poisson ; 2) le renforcement de la chaîne de valeur afin d'assurer une offre stable en produits halieutiques ; 3) la création d'emplois.

La production halieutique est déjà passée de 200 000 tonnes en 2013 à 340 000 tonnes en 2019. Pour pouvoir faire face à la forte demande intérieure, il est toutefois prioritaire de renforcer encore la production (objectif de 450 000 tonnes en 2030), et de mettre en place de nouveaux points de distribution. L'amélioration de la productivité de la pêche nécessite la mise en œuvre de différentes stratégies (article 144) :

- i. Des appuis techniques et logistiques aux pêcheurs et aquaculteurs ;
- ii. La dotation des transformateurs des produits halieutiques en matériels et équipements de séchage et de fumage de poissons ;
- iii. La mise en place des petites unités de froid et équipement des acteurs en caisse isothermes dans les zones à forte production halieutique ;
- iv. L'aménagement des centres d'alevinage et des parcelles aquacoles dans les plans d'eau intérieurs et en mer pour leur mise à disposition aux privés ;
- v. L'aménagement des points de débarquement aménagés dans les principaux plans d'eaux et pêcheries ;
- vi. Le renforcement de la surveillance afin de mieux gérer la ressource halieutique dans la zone économique exclusive.

### **2.2.4 Gestion des pêcheries et protection de l'environnement**

La législation relative à la gestion des ressources halieutiques inclut notamment les textes suivants :

- Loi n°94/01 du 20 janvier 1994 (titre II) portant régime des forêts, de la faune et de la pêche
- Décret n°95/413 du 20 juin 1995 (chapitre IV)
- Arrêté n°0002/MINEPIA du 1er octobre 2001 (cf. législation sur la pêche)

### **2.2.5 Contrôle de la pêche illégale**

L'arrêté n°0021/MINEPIA du 11 avril 2002 porte sur les modalités d'inspection des navires de pêche industrielle navigant dans la ZEE (chapitre 1), la présence obligatoire d'un observateur scientifique à bord des navires (article 7), et la surveillance des activités de pêche (article 14).

Plusieurs fois par an, le MINEPIA procède à des contrôles inopinés de navires dans les eaux littorales. En raison de capacités financières et humaines réduites, les actions de surveillance de la DPAIH et de la garde côtière restent toutefois insuffisantes.

En janvier 2023, la Commission européenne, considérant que le Cameroun ne contrôlait pas suffisamment les activités de pêche de ses navires hors de ses eaux territoriales, lui a adressé un carton rouge pour son manque de coopération dans la lutte contre la pêche illicite, non-déclarée et non-réglémentée (INN). Ainsi, l'exportation vers les pays membres de l'UE de produits halieutiques en provenance du Cameroun devrait être interdite.

Bien que conscient de la nécessité de renforcer ses actions de surveillance et de lutte contre la pêche INN, le MINEPIA ne dispose pas des capacités suffisantes pour surmonter seul les problèmes d'ordre technique et financier auxquels il est confronté. Il prévoit ainsi d'adresser une requête au gouvernement du Japon pour obtenir son appui (dans le cadre des actions de développement économique et social du Ministère des Affaires étrangères du Japon).

### **2.2.6 Licences et permis de pêche**

La loi n°94/01 du 20 janvier 1994 (article 120) décrit les différents types d'autorisation à obtenir pour pouvoir capturer des ressources halieutiques. La nature de ces permis et licences est précisée dans le décret n°95/413/PM du 20 juin 1995 (sections II et III).

- Licences (3 types) : 1) poissons, 2) crustacés, 3) pêche hauturière  
La demande de licence, déposée auprès du MINEPIA, doit indiquer les spécifications du navire et les espèces capturées, et s'accompagner d'une attestation de paiement des impôts et taxes. La licence, valable un an, est assortie de certaines obligations (présence à bord d'un observateur scientifique, coopération à la surveillance des activités de pêche).
- Permis (4 types) : embarcation de pêche semi-artisanale (moteur hors-bord de plus de 40CV, dimension supérieure aux embarcations de pêche artisanale), bateau de loisirs, embarcation de pêche artisanale, navire de recherche scientifique

Comme pour la licence, la demande de permis doit s'accompagner d'une attestation de paiement des impôts et taxes. La pêche à la petite crevette (*Nematopalaemon hastatus*) et au bonga (*Pellonula spp*) est soumise à l'obtention d'une autorisation spéciale.

## **2.3 Pêche maritime**

### **2.3.1 Données générales (techniques/engins de pêche, production en volume et en valeur)**

La pêche maritime compte trois filières : la pêche industrielle, la pêche semi-industrielle et la pêche artisanale. Toutefois, les statistiques du MINEPIA concernant la production ne font pas la distinction entre ces trois types de pêche.

#### **(1) Pêche industrielle**

La pêche industrielle capture bars, soles, crevettes, capitaines, etc. au chalut de fond. Elle est pratiquée exclusivement par des chalutiers battant pavillon camerounais, même si les navires appartiennent en fait à des entreprises chinoises ou grecques. Les navires étrangers, immatriculés sous pavillon camerounais, sont affrétés. L'équipage est soit en partie, soit en totalité camerounais.

Depuis les années 1970, le nombre de licences de pêche industrielle délivrées par le gouvernement du Cameroun n'a cessé de croître. Cette augmentation était particulièrement notable dans le cas des chalutiers crevettiers jusqu'à ce qu'en 2015, le nombre de licences délivrées soit réduit à zéro. Cette évolution s'explique de plusieurs façons : outre les premiers signes de surpêche, les crevettiers nigériens ont cessé de débarquer leur marchandise au Cameroun.

Par la suite, la délivrance de licences de pêche à la crevette a repris progressivement au rythme de deux navires en 2016 et quatre en 2017. En 2023, 35 chalutiers disposent d'une licence de pêche : 28 licences ont été accordées pour la capture d'espèces piscicoles et 7 pour la pêche à la crevette (pour davantage de détails, se référer au tableau 2-3).

En 2021, la pêche industrielle a produit 12 293 tonnes de produits halieutiques, dont 80% débarqués à Douala. Le tableau ci-dessous indique la production annuelle par type de capture. La quantité moyenne débarquée est de 10 à 12 tonnes par navire et par sortie en mer (une sortie dure environ 8 jours). 70% des captures sont expédiées vers Yaoundé, 30% vers Douala et les autres régions. Les crevettes sont congelées et exportées vers l'Asie.

**Tableau 2-8 : Production annuelle de la pêche industrielle à Douala**

	Poissons	Crevettes	Crustacés	Céphalopodes	Total
2021	8 914 076	294 751	49 037	22 729	9 280 593
2022	9 293 285	377 031	35 902	22 213	9 728 431

Source : Statistiques annuelles de la délégation régionale du Littoral du MINEPIA

## (2) Pêche artisanale

### Techniques/engins de pêche

La pêche artisanale, pratiquée dans les zones littorales ou les estuaires des fleuves, utilise différentes techniques de pêche : filet maillant de fond, filet dérivant, filet maillant encerclant, nasse, pêche à la ligne. 78,56% des pêcheurs pratiquant la pêche maritime artisanale sont étrangers. La plupart sont des migrants ou pêcheurs nomades venus du Nigéria, du Ghana, du Bénin ou du Mali. La flotte artisanale compte environ 13 000 embarcations. 59 397 engins de pêche ont été recensés : 35 137 nasses à crevettes, 8 342 filets dérivants et 5 860 filets maillants de fond.

Les petits pélagiques sont capturés au filet dérivant. Ce type de filet en monofilament a une longueur de 600 à 700 m, une hauteur de 6,5 m et un maillage compris entre 20 et 40 mm. Il est principalement utilisé pour pêcher la sardinelle ronde (*Sardinella maderensi*) et le bongu (*Ethmalosa fimbriata*), mais peut également servir à la capture des aloses (*Ilisha africana*), des mullets, des barracudas et des chinchards.

Le « Ngotto » est utilisé pour pêcher la petite crevette dans les estuaires. Ce filet de forme conique mesure entre 7 et 9 m de long pour une ouverture circulaire ou rectangulaire de 1,5 à 2 m. Il est embarqué sur des pirogues motorisées (20 à 40 CV) et manipulé par 3 ou 4 pêcheurs.

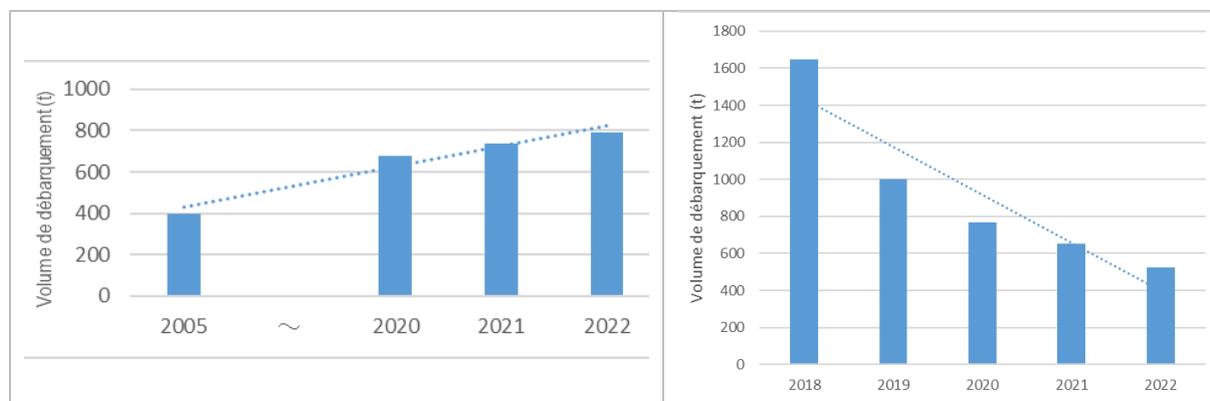
Les poissons démersaux sont capturés au filet maillant de fond. Ce type de filet a une longueur de 800 à 4 000 m, une hauteur de 1 à 1,5 m et un maillage compris entre 40 et 50 mm. Il est utilisé pour pêcher le bar, le capitaine, le mâchoiron, etc. Comme pour la pêche aux pélagiques, il est embarqué sur des pirogues motorisées (15 à 25 CV) et manipulé par 3 à 5 pêcheurs.

La pêche semi-industrielle concerne les embarcations plus grandes que les pirogues artisanales régulières et dotées de moteurs hors-bord plus puissants (plus de 40 CV). Les engins de pêche utilisés sont la senne coulissante et l'awasha (senne tournante). Ce type de filet a une longueur de 690 m, une hauteur de 65 à 80 m et un maillage compris entre 20 et 32 mm pour les côtés et 8 à 10 mm pour la poche. Il est utilisé pour la capture des petits pélagiques. La pêche semi-industrielle est essentiellement pratiquée par des pêcheurs étrangers (ghanéens, nigériens et béninois).

### Production des principaux débarcadères

On compte cinq grands débarcadères utilisés par la pêche artisanale sur le littoral : ceux de Limbé, Tiko, Idenao, Douala et Kribi.

Les débarcadères de Kribi et du 2<sup>e</sup> arrondissement de Douala (Youpwé) sont les plus importants du point de vue de la production et du nombre de pirogues utilisatrices<sup>3</sup>. Construits respectivement en 2006 et 2022 grâce à la coopération financière non-remboursable du Japon, ils sont tous deux dotés d'un marché au poisson. Les deux graphes ci-dessous représentent l'évolution de la production au niveau des deux débarcadères.



**Figure 2-4 : Production de Kribi (à gauche) et de Youpwé (à droite)**

Source : CECOPAK (Kribi) et la délégation du 2<sup>e</sup> arrondissement de Douala (Youpwé)

Selon la délégation du 2<sup>e</sup> arrondissement de Douala responsable du débarcadère de Youpwé, outre l'impact de la pandémie de COVID-19 sur le recul des activités de pêche, la baisse des effectifs des agents statisticiens envoyés sur le terrain pourrait expliquer certaines erreurs au niveau des données relatives à la quantité de poisson débarqué.

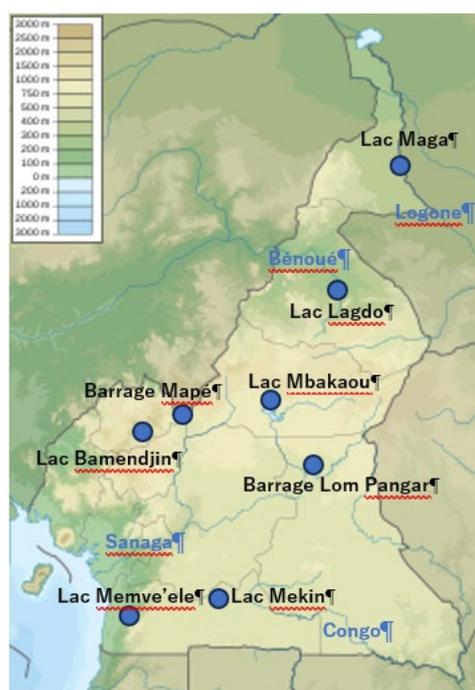
Les poissons débarqués à Kribi sont en majorité des poissons démersaux frais. À Youpwé, la production est constituée de crustacés (10%), de petits pélagiques fumés comme le bonga (30%) et de poissons frais (60%).

## 2.4 Pêche continentale

### 2.4.1 Données générales

L'intérieur du Cameroun est parsemé de cours d'eau et de retenues. Les principaux fleuves et rivières sont le Logone, qui se jette dans le lac Tchad ; la Bénoué, principal affluent du fleuve Niger ; la Sanaga, qui prend sa source dans la région centrale du Cameroun et se jette dans l'océan Atlantique ; et le fleuve Congo, qui traverse la partie méridionale du pays. Les principaux lacs et retenues d'eau sont le lac de Maga, le lac de Lagdo, le barrage de la Mapé, le lac du Mbakaou, le lac Bamendjin et, plus récemment, le barrage de Lom Pangar.

Quelque 30 000 pêcheurs, dont plus de 90% sont Camerounais, pratiquent la pêche continentale (FAO). Mais comme il a déjà été indiqué, selon le MINEPIA, la plupart sont des déplacés intérieurs ou des réfugiés. Nombreux sont ceux qui se déplacent au gré des pêcheries, d'où la difficulté d'obtenir des données précises.



**Figure 2-5 : Principaux fleuves, lacs et retenues d'eau**

<sup>3</sup> Nombre de pirogues à Kribi : environ 200, à Youpwé : environ 100 (résultat de l'enquête orale à chaque centre)

Les principales techniques utilisées sont l'épervier, la palangre, la pêche à la ligne, le filet maillant, le filet maillant encerclant et la senne de plage. Sur le barrage de la Mapé, des tentatives de cogestion entre le MINEPIA et les pêcheurs ont été mises en place pour préserver les ressources par différents moyens (réglementation des engins de pêche, contrôle de la production, zones de pêche interdite).

Les principales espèces capturées et consommées sont le silure, le tilapia, et le characin.

La production de la pêche continentale, qui dépassait 40 000 tonnes en 2014, a baissé ensuite jusqu'à 30 000 tonnes avant de se rétablir progressivement en 2017 et 2018 autour de 33 000 tonnes (cf. tableau ci-dessous). La production continentale provient à 92-96% de la pêche et à 4-8% de l'aquaculture.

**Tableau 2-9 : Production de la pêche continentale**

	2014	2015	2016	2017	2018
<i>Cyprinus carpio</i>	20	20	24	24	24
<i>Heterotis niloticus</i>	15	15	8	8	8
<i>Autres poissons</i>	40 015	34 015	28 000	30 292	30 636
<i>Clarias gariepinus</i>	650	900	1 150	1 150	1 150
<i>Channa maculata</i>	5	5	0	0	0
<i>Clarias fuscus</i>	5	5	7	7	7
<i>Oreochromis mossambicus</i>	5	5	0	0	0
<i>Oreochromis niloticus</i>	860	990	1 125	1 125	1 150
Total	41 575	35 955	30 315	32 607	32 976

Source : FAO Fishstat

La présente enquête a permis de mettre en évidence un certain nombre de points :

- La pêche continentale, notamment en retenues, a un rôle essentiel en garantissant la subsistance des populations fragiles (déplacés intérieurs, réfugiés) et en limitant l'afflux de population dans les grandes villes comme Yaoundé.
- Faute de suivi satisfaisant de l'administration<sup>4</sup>, il est toutefois difficile en l'état actuel de disposer de données sur les activités de pêche, la production (en volume et en valeur) et la gestion des pêcheries. Même lorsque ces données sont disponibles, des doutes existent sur leur exactitude. Il n'est donc pas aisé de mener une analyse approfondie sur les problèmes prioritaires de la filière et les solutions à apporter.
- Les ressources des retenues subissent facilement l'impact de la pression de pêche, d'où l'urgence d'initier des mesures de gestion des pêcheries (recueil et analyse de données fondamentales, mise en place de règles réalistes et adaptées).

#### 2.4.2 Barrage de Lom Pangar

Financé par la Banque Mondiale, l'AFD et la BAD, le barrage de retenue de Lom Pangar a été construit en 2016 par une entreprise chinoise. Il est situé sur la confluence du Lom et du Pangar et en amont de la Sanaga. Grâce à ce barrage, une retenue d'eau de 6 milliards de tonnes a pu voir le jour. La retenue s'étend sur une hauteur de 46 m, une longueur de 1 278 m et une superficie de 540 000 hectares (5 400 km<sup>2</sup>). Après l'achèvement du barrage, les pêcheurs des retenues voisines se sont installés sur le site et ont créé une cinquantaine de campements. Ouami sert de centre logistique. Le MINEPIA y a mis en place un poste de contrôle pour recueillir les informations indispensables et contrôler les activités de pêche. Par ailleurs, l'entreprise Electricity Development Corporation (EDC), chargée de la gestion du barrage, a fait construire des aires de manutention et des ateliers de fumage.

Les principales données disponibles sur la pêche dans le barrage sont les suivantes :

<sup>4</sup> Au moins une fois par an, il faut visiter tous les campements pour recueillir les données de base.

- **Nombre de pêcheurs :**

Selon le poste de contrôle de Ouami, on comptait 688 pêcheurs aux abords du barrage en 2022.

**Tableau 2-10 : Nombre de pêcheurs aux abords du barrage de Lom Pangar**

	Cameroun	Tchad	Mali	Nigéria	Autres	Total
Nombre de pêcheurs	450	70	45	65	58	688

Source : Rapport annuel du poste de contrôle de pêche d'OUAMI 2023<sup>5</sup>

- **Engins de pêche :**

Le mâchoiron, le hemichromis, le tilapia et le clarias sont capturés à la nasse, à la ligne ou au filet maillant.

- **Nombre d'embarcations :**

On dénombre quelque 720 embarcations sur l'ensemble des campements. 80% de ces embarcations sont des pirogues en bois non motorisées manœuvrées par un ou deux pêcheurs.

- **Production :**

Le tableau ci-dessous présente la production et le prix de vente par espèce pour l'année 2022. La production la plus importante est celle de hemichromis, un petit poisson vendu à bas prix principalement sous forme fumée. Le clarias est l'espèce la plus chère : selon les pêcheurs interrogés, la pêche illégale conduirait à un état de surpêche et à une diminution progressive de la taille des individus capturés ces dernières années.

**Tableau 2-11 : Production par espèce de poisson du barrage de Lom Pangar en 2022**

	Poisson frais		Poisson fumé		Poisson séché		Total
	Quantité	Prix unitaire	Quantité	Prix unitaire	Quantité	Prix unitaire	
Tilapia	37 700	2 000	45 300	2 500	20 500	2 000	103 500
Clarias	22 250	2 300	13 400	2 800	64 500	2 000	42 100
Hemichromis	60 300	1 000	74 300	1 200	37 500	1 000	172 100
Mâchoiron	8 490		7 218		3 002		18 710
Total	128 780		140 218		125 502		336 410

Source : Rapport annuel du poste de contrôle de pêche d'OUAMI, 2023

Les mareyeuses font le tour des campements depuis Ouami pour récupérer le poisson capturé. Les campements ne disposent pas d'électricité ni de glace, et le poisson ne peut être conservé frais. Les pêcheurs procèdent au séchage et au fumage du poisson pour préserver la marchandise jusqu'à l'arrivée des mareyeuses (tâche fastidieuse et chronophage).

Même à Ouami, la population n'a pas accès à l'eau ni à l'électricité. Dans les campements, il n'y a aucune infrastructure publique (école, etc.), et l'eau de la retenue est utilisée pour la boisson et les autres besoins. EDC projette de produire de l'électricité sur le barrage et d'alimenter les zones voisines, mais il est difficile de savoir quand le réseau de distribution sera terminé.

## 2.5 Pisciculture

Bien que pratiquée depuis plus de 40 ans, la pisciculture du Cameroun présente encore un potentiel de développement et de maturation. Depuis 2015, des données sur la production nationale sont disponibles : en 2021, celle-ci s'élevait à 8 192 tonnes (MINEPIA, 2022). Néanmoins, ce chiffre est sans doute surestimé, la FAO faisant état d'une production d'environ 2 500 tonnes.

Le tableau ci-dessous présente la production piscicole, le nombre de fermes piscicoles et la superficie des étangs piscicoles pour chacune des régions du Cameroun. En raison du manque de fiabilité du chiffre

<sup>5</sup> Dans ce rapport, le chef du poste de contrôle d'Ouami souligne la difficulté à évaluer le nombre de pêcheurs, parfois étrangers, des campements.

de la production totale, l'exactitude des données ventilées est toutefois sujette à caution. Il est néanmoins possible, à partir des données indiquées, de dresser un certain nombre de conclusions :

- Les régions du Nord-Ouest, de l'Ouest et du Sud sont d'importantes régions productrices. Cette situation s'explique notamment, pour les deux premières, par un environnement économique privilégié : proximité de la frontière avec le Nigéria, grand pays piscicole et important bassin de consommation, et faible coût de la provende importée ; forte demande des consommateurs.
- Dans la région du Nord-Ouest, la superficie totale des étangs est relativement faible par rapport au nombre de fermes piscicoles. Cette situation résulte sans doute de l'importance de l'élevage hors-sol de silure dans la zone. Le nombre élevé de micro-fermes pratiquant l'élevage intensif du silure pourrait ainsi expliquer la place du Nord-Ouest comme première région piscicole du pays.
- Dans les trois régions du nord du pays, la pisciculture n'est globalement pas très développée. Cette situation peut s'expliquer par le climat semi-aride de la zone et la difficulté à se procurer de l'eau en quantité suffisante pour mettre en place une ferme piscicole.

**Tableau 2-12 : Production piscicole (2021), nombre de fermes piscicoles (2020) et superficie des étangs piscicoles (2021) de chaque région**

Région	Production (t)	Nombre de fermes piscicoles	Superficie des étangs piscicoles (m <sup>2</sup> )
Extrême-Nord	376	73	-
Nord	-	-	-
Adamaoua	19	30	23 718
Nord-Ouest	2 681	1 427	238 424
Sud-Ouest	118	-	-
Oust	1 516	379	309 813
Littoral	999	141	-
Centre	270	750	587 350
Sud	2 033	469	726 013
Est	180	473	-
Total	8 192	-	-

Source : MINEPIA

Les principales espèces piscicoles sont le silure (*Clarias gariepinus*) et le tilapia (*Oreochromis niloticus*). L'élevage de la carpe (*Cyprinus carpio*) et du heterotis (*Heterotis niloticus*) est moins développé. Malgré l'absence de données sur la production par espèce piscicole, le silure semble prédominer sur le tilapia.

Le silure est élevé en étang ou en bac, et le tilapia en étang ou, plus récemment, dans des cages flottantes installées sur les cours d'eau et les lacs. Les alevins de silure sont produits par reproduction et maturation artificielles (injection sous-cutanée d'hormone). Au Cameroun, beaucoup de producteurs d'alevins maîtrisent cette technique. L'élevage de tilapia est fondé sur la sélection visuelle des mâles, faciles à distinguer des femelles en raison de leur croissance nettement plus rapide. Les juvéniles sont triés lorsqu'ils atteignent le poids de 20-40 g, et seuls les mâles sont mis en élevage. Cette technique présente toutefois certains inconvénients : elle s'accompagne d'erreurs de tri et divise par deux la quantité de poisson produit. Ainsi, de plus en plus de fermes piscicoles utilisent une autre méthode : les alevins sont soumis à un traitement hormonal (mélangé aux aliments) avant que leur sexe ne puisse être distingué, et les femelles sont transformées en mâles sans que leurs caractéristiques génétiques ne soient modifiées. Cette méthode est toutefois rarement appliquée au Cameroun : dans ce pays, les mâles et les femelles sont généralement triés à la main ou élevés ensemble dans le cadre d'un élevage mixte (croissance plus lente).

Parmi les différents intrants piscicoles, les aliments d'élevage occupent la première place du point de vue du coût (60 à 70% du coût de production). Actuellement, deux types d'aliments sont utilisés : la provende importée, chère mais de qualité, et la provende autoproduite, bon marché mais de mauvaise qualité. Au Cameroun, la provende importée a un prix plus élevé que dans les pays voisins, ce qui ne

permet pas toujours à l'activité piscicole d'être rentable. La provende autoproduite, moins chère, présente toutefois des problèmes de qualité, notamment au niveau de la farine de poisson, l'un des ingrédients utilisés. Celle-ci, pour être de bonne qualité, doit avoir un prix relativement élevé. Finalement, les pisciculteurs sont confrontés à un dilemme : utiliser des aliments coûteux pour produire rapidement des poissons pouvant être vendus à un prix élevé, ou utiliser des aliments bon marché pour produire des poissons sur un cycle plus long et les vendre moins chers. Pour information, le silure d'élevage se vend un peu moins de 2 000 FCFA/kg pour un poids de 350-500 g (prix de vente producteur).

## 2.6 Distribution du poisson et pertes post-capture

### 2.6.1 Canaux de distribution

Les canaux de distribution des produits halieutiques diffèrent selon les filières. L'une des principales caractéristiques du Cameroun est l'absence quasi-totale de marché exclusivement réservé au gros.

(1) Pêche artisanale (poissons démersaux) : débarcadères de Kribi, Youpwé, etc.

- Pêcherie → Débarcadère → Consommateur
- Pêcherie → Transport maritime → Débarcadère → Consommateur
- Pêcherie → Débarcadère → Gros négociant → Transport terrestre (bus à destination de Yaoundé) → Entrepôt frigorifique → Marché de consommation (poissonnerie) → Consommateur/Restaurant
- Pêcherie → Débarcadère → Petit négociant → Restaurant/Hôtel/Consommateur

(2) Pêche industrielle (poissons démersaux) : port de pêche de Douala

- Pêcherie → Port de pêche → Gros négociant → Transport terrestre (bus/camion frigorifique à destination de Yaoundé) → Entrepôt frigorifique → Marché de consommation (poissonnerie) → Consommateur/Restaurant
- Pêcherie → Port de pêche → Petit négociant → Site de transformation (fumage) → Marché local → Consommateur
- Pêcherie → Port de pêche → Petit négociant → Marché local → Particulier/Restaurant

(3) Poisson congelé d'importation : port de commerce de Douala

- Port de commerce → Importateur → Transport terrestre (camion à destination de Yaoundé) → Poissonnerie (gros) → Marché de consommation → Particulier
- Port de commerce → Importateur → Transport terrestre (camion à destination de Yaoundé) → Poissonnerie (gros) → Site de transformation (fumage) → Marché de consommation → Particulier

(4) Petits pélagiques (fumés) : toute la zone littorale

- Pêcherie → Débarcadère → Petit négociant → Site de transformation (fumage) → Transport maritime/terrestre (intérieur/international) → Marché de consommation → Particulier

(5) Poisson sauvage d'eau douce : cours d'eau, lacs et retenues des zones intérieures

- Pêcherie → Débarcadère → Petit négociant → Site de transformation (fumage) → Transport terrestre (intérieur/international) → Marché de consommation → Particulier
- Pêcherie → Débarcadère → Petit négociant → Transport terrestre (intérieur/international) → Marché de consommation → Particulier

(6) Poisson d'élevage (silure, tilapia) : toute la zone intérieure

- Ferme piscicole → Transport terrestre → Marché de consommation → Particulier
- Ferme piscicole → Particulier

## 2.6.2 Moyens de transport

Pour transporter le poisson frais jusqu'aux marchés des grandes villes, les gros négociants qui commercialisent les produits de la pêche artisanale utilisent souvent le bus. Dans la filière de la pêche industrielle, les entreprises de pêche possèdent en général leurs propres camions frigorifiques. Sur les marchés locaux, les motos taxis constituent le principal moyen de locomotion.

- Marchés des grandes villes : bus (gros négociants), camions frigorifiques (pêche industrielle)
- Marchés locaux : marche, moto taxi, scooter ou voiture individuels

## 2.6.3 Négoce du poisson

La filière de la pêche maritime artisanale compte un certain nombre de négociants :

- Kribi: 8 gros négociants (poisson à destination de Yaoundé) et 15 petits négociants
- Douala (Youpwé inclus) : 30 gros négociants (poisson à destination de Yaoundé) et 500 petits négociants

## 2.6.4 Pertes post-capture

Selon les services et professionnels de la pêche interrogés sur les principaux débarcadères de Youpwé et Kribi, il n'y aurait pratiquement pas de pertes post-capture de la pêche artisanale. En général, les poissons démersaux débarqués sur ces sites sont conservés dans la glace, et leur fraîcheur est à peu près préservée. En raison de la forte demande en poisson frais, le poisson est toujours écoulé avant de s'abîmer (même si un rabais doit parfois être consenti). Les poissons démersaux endommagés par les requins sont soit consommés par les pêcheurs, soit donnés aux animaux domestiques.

En cas de coupure de courant de plusieurs jours, lorsqu'il n'est plus possible de se procurer de la glace, le poisson est soit consommé par les pêcheurs, soit fumé. Mais cette situation est exceptionnelle. Dans le cas des petits pélagiques abondants et bon marché comme le bonga, il est rare d'utiliser de la glace. Les pêcheries étant relativement proches, le poisson n'a pas le temps de perdre en fraîcheur avant d'être fumé. Les pertes post-capture sont là aussi inexistantes.

Dans la filière de la pêche industrielle, certains navires sont équipés d'équipements de congélation, mais en général, les entreprises de pêche possèdent leurs propres fabriques de glace et embarquent suffisamment de glace à bord pour tenir plusieurs jours en mer. Dans la filière de la pêche et de l'aquaculture continentales, le silure, très prisé, est vendu soit vivant soit fumé. En raison de la très forte demande, les poissons d'eau douce ne subissent pratiquement pas de pertes post-capture.

## 2.7 Transformation du poisson

### 2.7.1 Type de produit, volume de production, techniques de transformation

Au Cameroun, la principale technique de transformation utilisée est le fumage. À l'inverse des pays voisins comme le Gabon, le salage-séchage du poisson est rarement pratiqué. Le fumage peut s'appliquer à différentes espèces comme le silure (poisson d'eau douce), le poisson-lézard (poisson congelé importé) ou les petites crevettes séchées, mais c'est le bonga fumé qui est le plus commun. Sur tout le littoral, les pêcheurs nigériens et ghanéens, nomades ou sédentaires, pratiquent la pêche et le fumage du bonga. Pour pouvoir être conservé pendant trois mois, le poisson est fumé jusqu'à séchage complet.

En raison des équipements utilisés, le niveau de transformation n'est pas très élaboré. Dans les ateliers de fumage visités à Yoyo et à Manoka/Cape Cameroun dans la région du Littoral (delta de mangroves), la construction des fours était succincte et le rendement de la chaleur n'était guère satisfaisant. Lors des interviews de femmes en charge du fumage, beaucoup se sont plaintes de l'impact de la fumée sur leur santé, et ont demandé une aide pour la construction de fours améliorés. Dans la plupart des villages, le fumage est effectué grâce au bois de mangrove, d'usage pourtant interdit, et certains professionnels de la pêche nous ont fait part de leur crainte de voir disparaître les forêts de mangrove.



Figure 2-6 : Procédé du fumage

### 2.7.2 Entreprises de transformation

Certaines entreprises de transformation se sont lancées dans la fabrication de saucisses à base de chair de poisson (1 entreprise) et dans la congélation du poisson (6 entreprises) et des crevettes (3 entreprises) d'origine camerounaise. D'autre part, selon l'Enquête-cadre en 2009, environ 4 800 transformateurs s'occupent du fumage.

## 2.8 Importations et exportations de produits halieutiques

Il a déjà été traité au paragraphe 2.1.6 des importations et exportations de produits halieutiques. Le Cameroun, qui exportait auparavant gambas, barracudas et dorades vers l'UE (en 2020, l'exportation vers la Belgique, l'Allemagne, la Norvège, l'Espagne ou la Suisse, environ 0,2 tonne au total et 12 350 USD (FAO Global fish trade)), a dû mettre fin à ce commerce en raison du carton rouge adressé par la Commission européenne en janvier 2023. L'article suivant résume la situation.

Commission européenne « Daily News », Bruxelles, le 5 janvier 2023

#### Lutte contre la pêche illicite : la Commission identifie le Cameroun comme un pays non-coopérant

Aujourd'hui, la Commission a décidé de classer le Cameroun parmi les pays non-coopérants dans la lutte contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN), en lui infligeant un « carton rouge ». Désormais, les États membres de l'UE refusent l'importation de produits de la pêche en provenance du Cameroun, même lorsqu'ils sont accompagnés de certificats de capture validés par les autorités nationales.

M. Virginijus Sinkevičius, commissaire chargé de l'environnement, des affaires maritimes et de la pêche, a déclaré à ce propos : « Une pêche durable et une meilleure gouvernance des océans vont de pair et la Commission est fermement attachée à ces deux aspects. Nous avons une tolérance zéro pour la pêche INN et c'est pourquoi la Commission a agi avec force aujourd'hui en donnant un carton rouge au Cameroun. Nous restons prêts à poursuivre notre dialogue avec le Cameroun afin de faire face aux menaces que la pêche INN fait peser sur la durabilité des stocks de poissons, les communautés côtières, la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance des pêcheurs et des femmes qui respectent les règles.

La décision d'aujourd'hui est fondée sur le « règlement INN » de l'UE, qui garantit que seuls les produits de la pêche pêchés légalement peuvent accéder au marché de l'UE. L'inscription du Cameroun sur la liste est basée sur la persistance de graves lacunes qui ont été soulignées dans une notification adoptée en février 2021 qui mettait déjà en garde contre la possibilité d'identifier le Cameroun comme un pays non-coopérant. En particulier, elle est fondée sur l'incapacité des autorités camerounaises à assurer un contrôle adéquat de la flotte nationale de pêche et à prendre les mesures correctives nécessaires pour mettre fin et prévenir les activités de pêche illicite, non déclarée et non réglementée.

La pêche INN est l'une des menaces les plus graves pour l'exploitation durable des ressources aquatiques vivantes. La Commission applique une approche de tolérance zéro à l'égard de la pêche INN.

Il n'existe pas de données statistiques récentes et fiables sur les exportations à destination des pays proches. Selon le MINEPIA, les pêcheurs nigériens expédieraient une partie de leur production vers leur pays d'origine par des voies officieuses. Par ailleurs, du bonga fumé serait vendu au sein de la Communauté Économique et Monétaire de l'Afrique Centrale (CEMAC), mais la quantité exacte n'est pas connue.

Inversement, le Cameroun importe des produits congelés (poissons marins et poissons d'eau douce) de diverses régions du monde, notamment des poissons populaires comme le maquereau et le chinchard de Mauritanie. Nous avons également découvert du poisson congelé en provenance d'Inde, d'Argentine et d'Oman.

## 2.9 Consommation et valeur nutritive des produits halieutiques

### 2.9.1 Consommation annuelle

La consommation annuelle de produits halieutiques au Cameroun varie entre 400 000 et 500 000 tonnes (cf. tableau ci-dessous). La moitié de la consommation totale est couverte par les importations. La consommation annuelle par habitant est similaire à celle des pays voisins.

**Tableau 2-13 : Consommation annuelle et composition de produits halieutiques consommés**

	Production intérieure (t)	Importation (t)	Exportation (t)	Consommation totale (t)	Population (milliers de personnes)	Consommation annuelle par tête (kg)
2013	208 195	236 054	3 628	440 621	22 077	20,0
2014	216 575	237 164	4 351	449 388	22 682	19,8
2015	225 955	247 328	3 970	469 313	23 298	20,1
2016	235 505	272 926	4 986	503 445	23 927	21,0
2017	235 505	212 830	4 575	443 760	24 566	18,1

Source : FAO Food Balance Sheet

### 2.9.2 Préférences alimentaires

L'expert en aquaculture continentale de la JICA a réalisé une enquête sur les besoins en poissons d'élevage à la même période que la présente Enquête. Les conclusions de cette enquête peuvent être résumées de la manière suivante :

- 45% des protéines animales ingérées par les Camerounais proviennent des produits halieutiques. (Les autres sources de protéines animales sont, dans l'ordre, la viande de bœuf (19%), le poulet (18%) et le porc (13%), le mouton (4%), autres (1%).)
- Le poisson d'eau douce (68%) est préféré aux espèces marines (32%).
- Il existe peu d'interdits relatifs à la consommation de poisson (22%). \*Dans certaines régions d'Afrique de l'Ouest, la consommation de silure est taboue.

On voit ainsi que les Camerounais ont un goût marqué pour le poisson, première source de protéines animales dans ce pays. À l'inverse des Japonais, leur préférence va aux poissons d'eau douce, spécificité propre à l'ensemble de l'Afrique de l'Ouest et du Centre.

### 2.9.3 Valeur nutritionnelle

L'intérêt nutritionnel des produits halieutiques réside dans les protéines animales qu'ils contiennent. Selon la FAO, en 2017, les Camerounais consommaient en moyenne 4,8 g de protéines animales issues des produits halieutiques par personne et par jour. La quantité totale de protéines animales ingérées, viande d'élevage incluse, s'élevait à 11,3 g. La part des protéines provenant des produits halieutiques (42,2%) est ainsi très élevée. Pour les Camerounais, les produits halieutiques constituent une source essentielle de protéines animales.

## 2.10 Organisations professionnelles

Au Cameroun, il n'existe pour l'instant aucune organisation professionnelle de pêche de portée nationale. D'autre part, dans certains débarcadères tels que Kribi, Youpwé, ou Ouami, des associations par filières sont regroupées sous la direction de chaque délégation du MINEPIA.

## 2.11 Situation socio-économique des pêcheurs artisanaux

Grâce à un financement de l'Agence française de développement (AFD/ C2D<sup>6</sup>), le MINEPIA a pu réaliser en 2009 une étude sur le secteur de la pêche artisanale côtière au Cameroun. Le rapport a été publié en 2012. Les principales conclusions de ce rapport sont présentées dans les paragraphes suivants. Aucune étude socio-économique systématique n'a été réalisée depuis cette date, que ce soit par le MINEPIA ou les autres bailleurs de fonds.

### 2.11.1 Caractéristiques sociologiques des pêcheurs artisanaux côtiers (nationalité, etc.)

En 2009, 25 030 pêcheurs artisanaux pratiquaient la pêche côtière au Cameroun. Parmi ces pêcheurs, 4 642 étaient de nationalité camerounaise (18,55%) et 20 388 de nationalité étrangère (81,45%). Les pêcheurs étrangers sont majoritairement nigériens (19 008 pêcheurs ont cette nationalité.). Le pourcentage de pêcheurs camerounais et de pêcheurs étrangers varie en fonction des régions : les pêcheurs étrangers (nigériens) sont plus nombreux dans les départements de l'ouest proches de la frontière avec le Nigéria, tandis que les pêcheurs camerounais sont plus nombreux dans les départements de l'est.

Tableau 2-14 : Nombre de pêcheurs artisanaux et nationalité

	Cameroun	Nigéria	Ghana	Bénin	Togo	Total
Pêcheurs	2 158	5 850	30	101	4	8 143
Aide pêcheurs	2 484	13 158	813	423	9	16 887
Total	4 642	19 008	843	524	13	25 030

Source : Enquête-cadre et étude socio-économique auprès des communautés de pêche de la façade maritime du Cameroun, 2011

Les pêcheurs artisanaux ont un âge moyen de 40 ans. 80% d'entre eux sont mariés. 64% savent lire et écrire, et 59% ont suivi l'enseignement secondaire<sup>7</sup>.

### 2.11.2 Infrastructures sociales

Les zones côtières du Cameroun s'étendent sur 3 régions et 5 départements : la région du Sud-Ouest (départements du Ndian et du Fako), la région du Littoral (départements du Wouri et de la Sanaga-Maritime) et la région du Sud (département de l'Océan). Les principales infrastructures sociales de chaque département sont présentées dans le tableau ci-dessous. La première ligne du tableau indique le nombre de campements (communautés de pêcheurs artisanaux), et les lignes inférieures le nombre d'infrastructures.

Tableau 2-15 : État des principales infrastructures sociales dans les départements côtiers

Infrastructure	Ndian	Fako	Wouri	Sanaga Maritime	Océan	Total
Campements	89	40	44	26	44	243
Nombre de pêcheurs	ND	4 889	4 643	1 246	2 325	-
École	24	22	23	4	21	94
Case de santé	13	8	10	3	12	46
Point d'eau	4	4	9	2	9	28
Marché	6	6	5	1	10	28
Connexion à AES Sonel	2	6	4	1	16	29
Route d'accès	4	11	4	1	29	49

Source : Enquête-cadre et étude socio-économique auprès des communautés de pêche de la façade maritime du Cameroun, 2011

<sup>6</sup> Contrat de désendettement et de développement. Mécanisme permettant à un pays, lorsqu'il rembourse sa dette, de bénéficier d'un don équivalent du gouvernement français utilisable pour des programmes de développement national.

<sup>7</sup> Au Cameroun, l'enseignement secondaire inclut le collège et le lycée.

D'une manière générale, si les pêcheurs et campements sont plus nombreux à l'ouest, les infrastructures sociales n'augmentent pas toujours en proportion. Plusieurs facteurs peuvent expliquer ce retard de développement : la présence d'importantes forêts de mangrove sur le littoral à l'ouest du département de l'Océan et la difficulté d'accès aux zones intérieures, l'existence d'un mouvement indépendantiste toujours fort et la présence de nombreux étrangers (Nigériens) dans la région du Sud-Ouest.

## 2.12 Formation des professionnels de la pêche

Le Cameroun compte sept établissements de formation destinés aux professionnels de la pêche et de l'aquaculture<sup>8</sup>. Dans ce rapport, nous présentons les deux principaux établissements dont l'effectif dépasse la centaine d'élèves.

### 2.12.1 Institut des sciences halieutiques (ISH), université de Douala

#### (1) Présentation générale (source : brochure de l'établissement, enquête orale)

- L'université de Douala a été fondée par décret n°93/030 du 19 janvier 1993 en tant qu'établissement sous tutelle du Ministère de l'Enseignement Supérieur. L'Institut des sciences halieutiques (ISH), dernier des onze instituts à avoir vu le jour, a ouvert ses portes en janvier 2010.
- Cet institut d'enseignement et de recherche subrégional a pour mission de promouvoir les études sur la gestion durable de l'écosystème et des ressources du golfe de Guinée et la sécurité alimentaire des produits halieutiques. Outre les étudiants camerounais, il accueille des étudiants originaires de la CEMAC (République du Congo, République démocratique du Congo, Gabon, Tchad). Il a également mis en place des échanges avec des universités d'autres pays d'Afrique francophone (Tunisie, Madagascar, Burkina Faso. Une dizaine d'étudiants jusqu'en 2023).
- L'institut propose un cursus d'enseignement spécialisé permettant d'obtenir un diplôme de niveau BAC+3 (ingénieur des travaux halieutes) ou BAC+5 (ingénieur de conception halieute).
- Débouchés
  - a) Institutions universitaires et de recherches, enseignants, chercheurs ;
  - b) Formations continues ;
  - c) Activités pour le développement durable
  - d) Activités pour la protection des ressources et des espèces menacées d'extinction
  - e) Entreprises halieutiques
  - f) Sociétés de distribution des produits halieutiques
  - g) Firmes de services conseils

#### (2) Cursus pédagogique et diplômés

Entre 2010 et 2022, environ 1 000 étudiants ont terminé leur licence et 700 étudiants leur maîtrise. Un étudiant a terminé son doctorat (cinq doctorants prévus en 2023).

**Tableau 2-16 : Nombre de diplômés de l'ISH**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Total
Licenciés (3 ans)	49	129	93	99	84	97	116	106	103	111	91	1033
Maîtres (2 ans)			3	139	104	72	70	77	83	80	70	698
Docteurs (3 ans)											1	1

Source : ISH

<sup>8</sup> Rapport de l'Enquête de collecte de données sur la formation et la Recherche & Développement dans le secteur de l'aquaculture continentale en Afrique centrale et occidentale (golfe de Guinée), JICA

**Tableau 2-17 : Nombre de professeurs et d'étudiants par département**

Département	Aquaculture	Transformation et contrôle de qualité des produits halieutiques	Gestion des écosystèmes aquatiques	Gestion des pêches	Océanographie et limnologie	Total
Professeurs (2023) <sup>*1</sup>	16	16	8	10	8	58
Étudiants en licence (2021) <sup>*2</sup>	40	10	16	3	8	77
Total entre 2009 et 2017 <sup>*3</sup>	185	81	65	124	52	
Étudiants en maîtrise (2021) <sup>*2</sup>	19	3	2	15	5	44
Total entre 2009 et 2017 <sup>*3</sup>	110	55	112		-23	

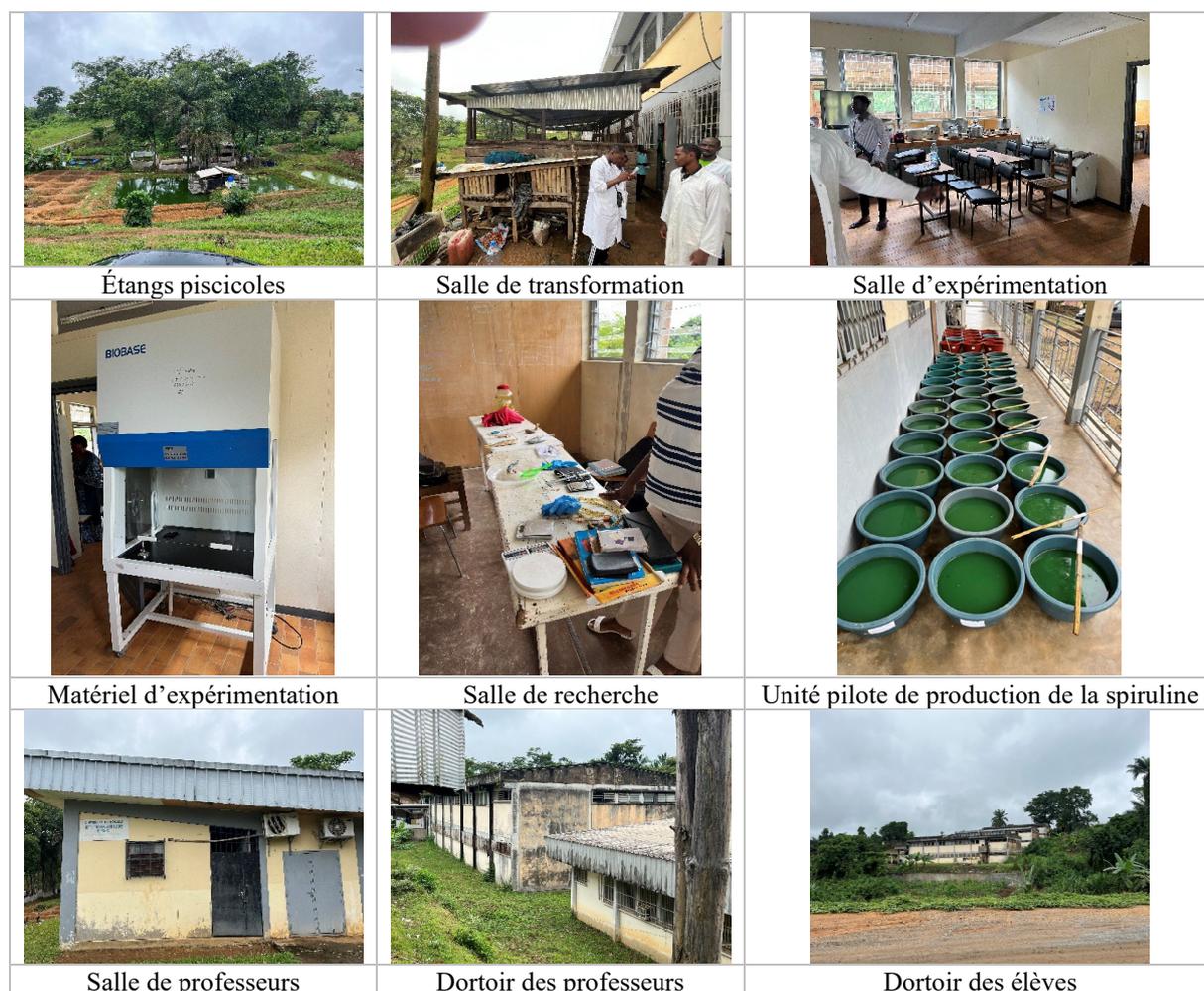
\*1 Résultat de l'enquête orale. Le nombre de chargés de cours inclus.

\*2 Communiqué No0012/20/UD/SG/ISH/SDC du 07jan2022

\*3 P192, ISH Annuaire des diplômés 2009 - 2017

### (3) Équipements

Depuis sa fondation en 2010, l'ISH loue une partie du terrain (15 ha) et des installations du lycée agricole. Il dispose ainsi de salles de cours, de salles des professeurs, de laboratoires d'expérimentation et de transformation, d'étangs piscicoles (5 bassins de 15 m x 7 m et 18 bassins de 3 m x 3 m), d'un dortoir des professeurs et d'un dortoir des élèves. Il a également accès au laboratoire du département « Gestion des écosystèmes aquatiques » installé dans un établissement du MINEPIA à Douala, équipé du matériel de recherche et d'expérimentation, ainsi qu'à l'Unité pilote de production de la spiruline, éloignée de 500 m des bâtiments principaux.

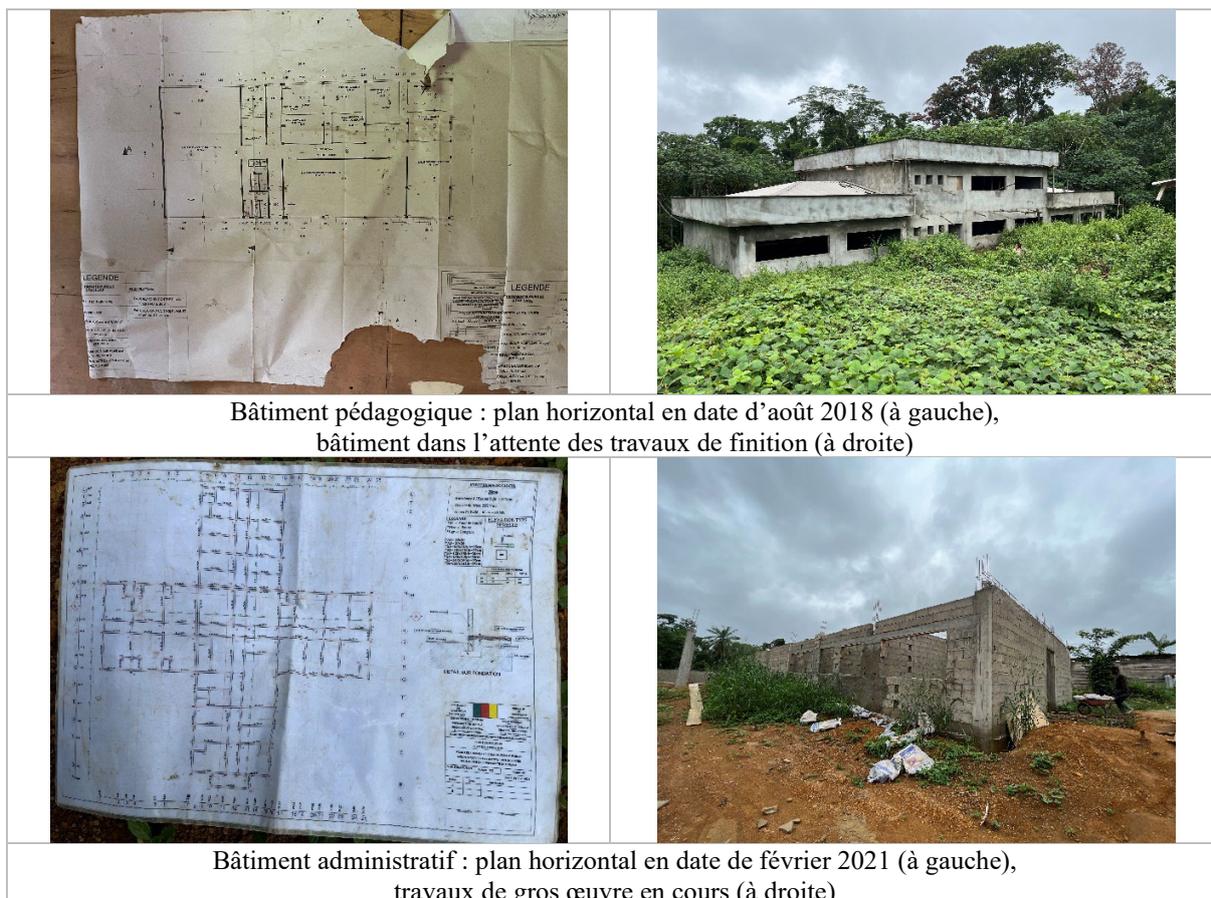


**Figure 2-7 : ISH (location des installations du lycée agricole)**

#### (4) Projet de déménagement

En 2017, l'ISH a acquis de nouveaux terrains d'une superficie de 304 ha (à une quinzaine de minutes en voiture du lycée agricole). Il a commencé d'y construire un bâtiment administratif et un bâtiment pédagogique.

En juin 2023, les travaux de gros œuvre du bâtiment pédagogique étaient terminés, et les travaux de gros œuvre du bâtiment administratif étaient en cours. Mais en raison de difficultés budgétaires, les travaux ne sont toujours pas achevés près de cinq ans après le lancement du chantier (2018). Pour pouvoir déménager sur le nouveau site, l'ISH aurait également besoin d'un laboratoire, d'étangs piscicoles, de dortoirs (élèves et professeurs) et de divers équipements d'enseignement. Mais il est difficile de savoir quand le budget pourra être trouvé et les aménagements réalisés.



**Figure 2-8 : Préparation du déménagement de l'ISH**

#### 2.12.2 Centre national de formation zootechnique et vétérinaire de Foumban (CNFZV)

##### (1) Historique

L'établissement a été créé en 1957 comme station d'élevage et centre de démonstration et de formation à la pisciculture. Le centre comportait 58 étangs d'élevage au moment de sa fondation, chiffre qui a peu évolué depuis cette date. Les étangs sont donc très anciens. Dans les années 1970, l'établissement a été transformé en Centre piscicole national (CPN). En 1986, un département élevage a été ajouté par décret, et en 1996, le centre a acquis son statut actuel.

##### (2) Cours de formation

En 2023, l'établissement dispense quatre cursus de formation : « pêche », « aquaculture », « élevage » et « entrepreneur agropastoral ». Chaque cursus est divisé en deux niveaux, technicien et technicien adjoint, hormis les cursus « pêche » et « entrepreneur agropastoral » qui ne proposent que le niveau de technicien.

Le niveau scolaire demandé varie en fonction du niveau choisi. Le niveau de technicien est accessible aux élèves de 2<sup>e</sup> année de lycée (niveau probatoire), et le niveau de technicien adjoint aux élèves ayant terminé leur 3<sup>e</sup> année de collège. Pour accéder au cursus « entrepreneur agropastoral » (niveau technicien), il est toutefois nécessaire d'avoir obtenu son baccalauréat. Chaque cursus dure deux ans. L'établissement accueille 732 élèves au total, dont une majorité dans le cursus « élevage ». Bien que cela n'apparaisse pas dans les chiffres du tableau, les filles sont majoritaires avec 55% des effectifs.

**Tableau 2-18 : Cursus de formation et nombre d'élèves**

Cursus	Niveau	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année	Total
Pêche	Technicien	8	15	23
	Technicien adjoint	-	-	0
Aquaculture	Technicien	71	69	140
	Technicien adjoint	25	31	56
Élevage	Technicien	96	94	190
	Technicien adjoint	91	91	182
Entrepreneur agropastoral	Technicien	74	67	141
	Technicien adjoint	-	-	-

Chaque année, une vingtaine de diplômés deviennent fonctionnaires (MINEPIA). Une majorité de diplômés rejoint le secteur privé où la demande est forte : beaucoup travaillent dans les filières de l'aquaculture ou de l'élevage. À peine 15% des diplômés ont un poste sans relation avec leurs études.

Les frais de scolarité s'élèvent à 100 000 FCFA/an pour un camerounais et 500 000 FCFA/an pour un étranger (cursus « Entrepreneur agropastoral » : 190 000 FCFA/an et 525 000 FCFA). Les frais de pension sont très faibles. Environ 10% des élèves sont pensionnaires ; les 90% restants se rendent chaque jour à l'école depuis les quartiers résidentiels proches.

Les élèves viennent de tout le territoire. Dans le passé, certains, bien qu'en petit nombre, venaient même des pays voisins (Centrafrique, Gabon, Tchad). Les élèves originaires de Centrafrique prenaient eux-mêmes en charge leurs frais d'étude, tandis que ceux originaires du Gabon et du Tchad bénéficiaient d'un accord de partenariat bilatéral.

Les cursus pédagogiques n'ont pas été modifiés depuis 1986 (hors cursus « élevage » et « entrepreneur agropastoral »).

### (3) Description des installations

Construit sur l'une des pentes d'un bas-fond, le centre de Fouban s'étend sur 103 ha. Il est composé des installations suivantes :

- 6 blocs pédagogiques (2 grandes salles, 1 salle moyenne et 10 petites salles)
- 2 dortoirs (dortoir des filles et dortoir des garçons)
- 52 étangs d'élevage de différentes tailles, une retenue d'eau et des canaux, des bassins d'alevinage
- des bâtiments d'élevage (poulaillers, lapinières, bergerie, étable) (Seuls les poulaillers sont utilisés.)
- un laboratoire et une bibliothèque, non fonctionnels, qui servent d'entrepôts
- des blocs administratifs

Le dortoir des garçons est composé d'une salle unique occupée par des lits. Le dortoir des filles comporte 21 chambres de deux personnes. Il n'y a pas de cantine, et les élèves sont obligés d'acheter eux-mêmes leurs repas. En général, ils se fournissent auprès des habitants des zones résidentielles voisines.

Le centre est alimenté par une retenue d'eau éloignée de 3 km. L'eau est amenée par canaux depuis un petit barrage construit sur un ruisseau. Situé dans un bosquet, le barrage est difficilement accessible pendant la saison des pluies. Les canaux d'alimentation sont construits à ciel ouvert, ce qui pose

différents problèmes : glissements de terrain et comblement des canaux en période de pluie, eau boueuse, présence de détritux, etc. Par ailleurs, Foumban est situé à une altitude de 1 200 m et la température de l'eau ne dépasse pas 22°C en moyenne, ce qui est un peu froid pour des espèces tropicales telles que le tilapia ou le silure.

Outre les installations précitées, un nouveau bloc administratif (bâti sur deux niveaux) et une cantine sont en cours de construction. Un atelier de fabrication de provende, aménagé il y a 5 ans, fait l'objet d'un différend entre l'entreprise de BTP et le maître d'ouvrage (MINEPIA).

#### (4) Gestion du centre

Le centre emploie 21 enseignants au total, dont 8 pour les cursus « pêche » et « aquaculture », ce qui est suffisant. Toutefois, le nombre de matières augmente, et le personnel fait défaut dans certaines disciplines. Par exemple, aucun professeur n'enseigne la topographie ou la géologie. Il n'y a pas non plus d'enseignant responsable de l'enseignement de l'informatique.

Le salaire des professeurs est en partie payé par l'AFOP<sup>9</sup>. Or, ce programme prendra fin en 2024. Des discussions sont menées sur le financement des salaires après cette date, mais aucune décision n'a encore été adoptée. Afin de garantir l'autonomie financière de l'établissement, il est envisagé de commercialiser le poisson d'élevage et la viande produits dans le cadre des exercices pratiques, mais cette option nécessiterait de trouver des fonds de roulement initial et de rénover une partie des installations.

En 2022, le budget de l'établissement s'élevait à 119 347 000 FCFA : 24 347 000 FCFA (20,4%) provenaient de l'AFOP, 20 000 000 FCFA (16,8%) du MINEPIA et 75 000 000 FCFA (62,8%) des droits de scolarité payés par les élèves.

#### (5) Évolution du nombre de diplômés

L'effectif des 11 dernières promotions est présenté dans le tableau suivant. Malgré certaines variations en fonction des années, le nombre de diplômés est globalement en hausse. Le cursus « élevage » compte le plus grand nombre de diplômés, suivi par le cursus « aquaculture » avec un total de 780 diplômés (421 techniciens et 359 techniciens adjoints).

**Tableau 2-19 : Effectif des 11 dernières promotions**

Promotion	Cursus						Total
	Pêche	Aquaculture		Élevage		Entrepreneur agropastoral	
	Technicien	Technicien	Technicien adjoint	Technicien	Technicien adjoint	Technicien	
2010-2012	9	20	21	62	68	-	180
2011-2013	16	26	19	35	39	22	157
2012-2014	19	15	19	19	20	39	131
2013-2015	16	28	34	46	38	11	173
2014-2016	24	34	35	42	43	28	206
2015-2017	10	41	27	46	29	36	189
2016-2018	11	41	48	49	50	40	239
2017-2019	12	45	42	145	84	32	360
2018-2020	22	59	39	92	71	36	319
2019-2021	19	57	16	63	28	34	217
2020-2022	13	55	59	94	62	61	344
Total	171	421	359	693	532	339	2 515

Source : Cellule de l'enseignement et de la formation zootechnique, vétérinaire et halieutique, MINEPIA

<sup>9</sup> Appui à la formation professionnelle. Programme du MINADER et du MINEPIA financé par l'AFD/C2D et visant à promouvoir la formation professionnelle et l'entreprenariat dans les secteurs de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche. Le gouvernement du Cameroun cherche actuellement une source de financement pour pouvoir prolonger ce programme après 2024, dernière année du dispositif.

## 2.13 Appui du Japon au secteur de la pêche

Le Japon a mené un certain nombre de projets de coopération financière non-remboursable dans le secteur de la pêche au Cameroun.

**Tableau 2-20 : Projets de coopération financière non-remboursable du Japon réalisés pour le secteur de la pêche du Cameroun**

Projet	E/N	Coût (millions de yens)	Description
Projet de développement de la pêche continentale	1985	600	Construction du centre de pêche continentale au bord du lac Maga (fabrique de glace, ateliers, équipements de pisciculture et de fumage, bureaux, salles de cours) Fourniture des équipements pour la pêche lacustre (5 principaux lacs) (moteurs hors-bord, engins de pêche, magasins)
Projet d'aménagement d'un centre de pêche artisanale	2005	400	Aménagement du CECOPAK (halle aux poissons, bâtiment pour fabrique/réservoir de glace, magasins de pêcheurs, bâtiment administratif, restaurants)
Projet d'amélioration du débarcadère et du marché de poissons à Youpwé	2017	1357	Aménagement du quai de débarquement, du bâtiment de marché, du bâtiment d'entrepôt de glace, du bâtiment de toilettes publiques et du bâtiment de boutiques à Youpwé dans la ville de Douala

**Tableau 2-21 : Autres projets de coopération dans le secteur de la pêche**

Projet	Organisme responsable	Description
Projet de coopération au développement de la pêche (2020)	Overseas Fishery Cooperation Foundation (OFCF)	Enquête sur la situation de l'aquaculture continentale, conseils sur l'amélioration de la qualité de la provende
Mission de longue durée d'un expert	Overseas Fishery Cooperation Foundation (OFCF)	Conseils sur l'utilisation durable des ressources halieutiques
Mission du conseiller en aquaculture continentale au Cameroun	JICA	Enquête sur la situation de l'aquaculture continentale, formation technique
Coopération financière non-remboursable (projet de développement économique et social)	Japan International Cooperation System (JICS)	Installation de machines à glace au CECOPAK, don de moteurs hors-bord

## 2.14 Aide des autres bailleurs de fonds

### (1) Agence Française de Développement (AFD)

Comme indiqué précédemment, l'AFD, grâce au mécanisme C2D, contribue à la formation des professionnels du secteur primaire dans le cadre de l'aide au programme de l'AFOP. Ce programme, qui a déjà connu deux phases de cinq ans, est entré dans sa troisième phase. Dans le secteur de la pêche, l'AFOP a permis de construire huit centres de formation dispersés sur l'ensemble du territoire (cf. tableau ci-dessous).

**Tableau 2-22 : Centres de formation bénéficiant du C2D/AFD/AFOP**

Région	Ville	Stagiaires
Extrême-Nord	MAGA	Pêcheurs continentaux
Nord	LAGDO	Pêcheurs continentaux
Adamaoua	MBAKAOU	Pêcheurs continentaux
Sud	LONDJI	Pêcheurs maritimes
Est	BELABO	Pêcheurs continentaux
Littoral	MOUANKO	Pêcheurs maritimes
	BONAMATOUMBE	Pêcheurs maritimes
Sud-Ouest	DEBUNDSCHA	Pêcheurs maritimes

Source : AFD

Grâce à ce dispositif, 365 stagiaires (326 hommes et 39 femmes) ont été formés, et 107 jeunes diplômés (99 hommes et 8 femmes) ont pu créer leur entreprise. Parmi les différents centres de formation listés ci-dessus, nous présentons ici l'exemple du centre de Londgi, que nous avons visité.

Le centre de formation à la pêche de Londgi dispense deux types de formation : une formation initiale de deux ans destinée aux jeunes ayant terminé l'école primaire, et des formations ad hoc courtes destinées aux pêcheurs en activité. Les diplômés de la formation initiale peuvent bénéficier d'une aide (gratuite) de l'AFOP de 1,5 millions de FCFA pour créer leur entreprise. Le montant est déposé dans un établissement de micro-finance. Pour pouvoir retirer cet argent, le bénéficiaire doit avoir obtenu l'aval du conseiller de l'AFOP chargé de lui apporter un appui pendant un an.

L'AFOP prend en charge l'aménagement et l'entretien du centre de formation, le paiement des salaires des employés contractuels, l'achat du matériel de formation, ainsi que le versement d'une indemnité repas (1 000 FCFA/personne/jour) à chaque stagiaire. Le gouvernement du Cameroun (MINEPIA) souhaite poursuivre sa politique de formation en continuant de gérer les différents centres, mais le budget post-2024 n'a pas encore été trouvé.

L'AFD a également lancé trois autres programmes. Le premier programme porte sur la construction d'une halle aux poissons à Garoua au bord du fleuve Bénoué, dans le nord du pays. Le deuxième programme, Programme d'amélioration de la compétitivité des exploitations familiales agropastorales (ACEFA), propose une aide financière aux groupements des secteurs de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche. Il prend en charge 85% du budget d'activité des groupements. La pêche ne représente toutefois qu'un faible pourcentage (2%) du montant total du dispositif. Le troisième programme, Programme national de développement participatif (PNDP), propose une aide financière aux arrondissements. Celle-ci est accordée après approbation par l'AFD du projet proposé par l'arrondissement. Il n'existe aucune restriction concernant le domaine du projet. Dans la région de l'Est, une demande a été faite pour la mise en place d'un centre d'alevinage et de pisciculture.

## **(2) Projet de développement des chaînes de valeur de l'élevage et de la pisciculture (PDCVEP)**

Financé par la Banque africaine de développement à hauteur de 146 910 000 euros, le Projet de développement des chaînes de valeur de l'élevage et de la pisciculture (PDCVEP) est mis en œuvre par le MINEPIA pour une durée de 4 ans (2020-2024). Le projet porte essentiellement sur la promotion de l'élevage, mais inclut également un volet relatif au secteur halieutique (pêche et aquaculture). Le contenu et les conditions d'avancement de ce projet sont résumés ci-après.

Le PDCVEP prévoit la construction de trois marchés au poisson : l'un à Idenao (région du Sud-Ouest), l'autre à Ebolowa (région du Sud) et le troisième à Yaoundé. Le marché d'Idenao devrait commercialiser des espèces marines, tandis que les marchés d'Ebolowa et de Yaoundé seront spécialisés dans la vente de poissons d'élevage. À Idenao, le terrain prévu pour la construction du marché subit l'érosion marine, et aucun terrain de remplacement n'a encore été trouvé. À Ebolowa, le terrain choisi, éloigné des zones résidentielles, n'est pas non plus adapté. À Yaoundé, une prospection a été réalisée dans les 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> arrondissements, mais en raison de diverses contraintes et difficultés, le choix du terrain n'est pas encore arrêté.

Au Cameroun, le FEICOM (Fonds d'équipement intercommunal) a pour vocation de promouvoir la décentralisation et le développement régional. Ce fonds finance les projets de développement planifiés par les collectivités territoriales. Le FEICOM, qui possède des prérogatives en matière de développement, est impliqué dans le choix des sites. Ainsi, il a été chargé de la sélection du site du marché de Yaoundé.

### **3. Développement de la chaîne de valeur des produits halieutiques au Cameroun**

#### **3.1 Place du secteur de la pêche dans le plan de développement national**

Comme déjà mentionné dans les paragraphes 1.1 et 2.2.3, au Cameroun, le secteur primaire (agriculture et pêche), extrêmement important, représente 17% du PIB (Banque Mondiale, 2021) et emploie 60% de la population active (2% pour le secteur de la pêche). Dans la SND30, le gouvernement du Cameroun considère le développement du secteur de la pêche comme l'un de ses axes prioritaires, et fixe trois objectifs pour y parvenir : 1) l'augmentation de la production intérieure comme alternative aux importations de poisson ; 2) le renforcement de la chaîne de valeur afin d'assurer une offre stable en produits halieutiques ; 3) la création d'emplois. La production halieutique est déjà passée de 200 000 tonnes en 2013 à 340 000 tonnes en 2020. Pour pouvoir faire face à la forte demande intérieure (500 000 tonnes/an), il est toutefois prioritaire de renforcer encore la production (objectif de 450 000 tonnes en 2030), et de mettre en place de nouveaux points de distribution.

#### **3.2 Présentation de la chaîne de valeur des produits halieutiques**

##### **(1) Poisson marin sauvage**

En dépit des différences existant au niveau des produits et des régions considérées, l'une des principales caractéristiques de la chaîne de valeur des produits halieutiques au Cameroun est l'absence quasi-totale de fonction de grossiste : vendeurs (pêcheurs ou patrons de pêche) et acheteurs (mareyeuses ou consommateurs) décident en face-à-face du prix de la marchandise. Au CECOPAK par exemple, gros négociants de Yaoundé et consommateurs ordinaires négocient sur le même pied d'égalité avec les vendeurs. Lors de l'enquête réalisée en mars 2023, un gros négociant avait conclu une affaire avec un patron de pêche pour l'achat de capitaine, une espèce très demandée par les hôtels et restaurants, au prix de 2 500 FCFA/kg. Il avait revendu directement la marchandise à une poissonnerie du marché du Mfoundi à Yaoundé au prix de 3 000 FCFA/kg. Les poissonneries vendent les filets de capitaine au prix de 6 500 à 7 500 FCFA/kg. Le transport en bus avait duré entre 5 et 6 heures : parti en fin d'après-midi de Kribi, le poisson était arrivé dans la nuit à la capitale. Selon le négociant, la glace n'a pas encore fondu lorsque la marchandise atteint Yaoundé, et aucun client ne s'est jamais plaint de mauvaises conditions de conservation (en cas de panne du bus ou d'embouteillage dû à un accident, il arrive que le poisson perde en fraîcheur, mais ce cas est exceptionnel). Un autre jour, un gros négociant avait acheté 500 kg de capitaine, qu'il avait conservé avec de la glace dans des bidons en plastique sectionnés en deux (50 cm de diamètre et de hauteur) jusqu'au départ de la marchandise en bus. Le même jour, un petit négociant avait acheté 140 kg de capitaine au prix de 3 000 FCFA/kg. Transformé en filet, le capitaine avait ensuite été vendu 7 000 FCFA/kg à un hôtel de Kribi. Ce petit négociant, dont les activités étaient centrées sur la station balnéaire, avait transporté la marchandise sur son scooter jusqu'à son domicile pour préparer les filets. L'hôtel servait le poisson sauté ou sous forme de carpaccio à ses clients, et aucun problème de fraîcheur n'avait jamais été rapporté.

Au marché de Youpwé récemment aménagé avec l'aide du Japon, la manutention du poisson, la vente de gros, la vente de poisson fumé et la vente au détail de poisson frais sont clairement séparées dans l'espace.

##### **(2) Poisson d'élevage**

En banlieue de Yaoundé, le silure et le tilapia d'élevage sont vendus directement à proximité des fermes piscicoles. En cas de quantité importante, le silure est vendu à un petit négociant d'un marché de consommation de la capitale. Selon le rapport du conseiller en aquaculture continentale de la JICA, les Camerounais préfèrent le silure au tilapia. L'offre ne parvient pas à répondre à la demande, et les pisciculteurs n'ont aucune difficulté à écouler leur marchandise.

### 3.3 État des infrastructures matérielles et immatérielles de la chaîne de valeur des produits halieutiques

#### 3.3.1 Infrastructures matérielles

##### (1) Ports de pêche et débarcadères

On compte une dizaine de débarcadères importants<sup>10</sup> dans les régions du Sud, du Littoral et du Sud-ouest, à commencer par les débarcadères de Kribi et de Youpwé aménagés grâce à la coopération financière non-remboursable du Japon :

Seuls les débarcadères de Kribi et de Youpwé aménagés par le Japon sont équipés d'un quai de débarquement, d'une rampe et d'installations à terre (magasins de pêcheurs utilisés pour le stockage des engins de pêche et des moteurs hors-bord, etc.). Afin d'augmenter et de stabiliser la production halieutique dans le pays, il sera nécessaire, à travers l'aménagement des débarcadères bien équipés, d'améliorer l'efficacité de travail (sortie en mer, retour au port, débarquement de captures, manutention et tri, vente) et de renforcer la gestion de l'hygiène.



[Youpwé] Quai de débarquement, magasins de pêcheurs, bâtiment de marché (gauche à droite)

[Londji] Débarcadère, domicile avec fumoir, aire de manutention et de vente au détail (gauche à droite)

**Figure 3-1 : Infrastructures matérielles de débarcadères**

##### (2) Marchés de gros et de détail

Les fonctions de détaillant et de grossiste sont rarement distinguées : les mareyeuses achètent généralement le poisson sur les débarcadères et les lieux de production pour les revendre directement aux consommateurs.

À Yaoundé, le poisson frais, y compris celui en provenance de Kribi, est vendu au marché public du Mfoundi et dans certains hypermarchés. Les étals des marchands peuvent être classés en trois types :

- 1) 7 poissonneries installées à l'intérieur des bâtiments vendent essentiellement du poisson congelé (pêche industrielle ou produits importés) ;
- 2) 2 étals de plein air proposent du poisson marin frais ;
- 3) 34 étals de plein air proposent du poisson fumé et 71 du poisson congelé.

Hormis les 7 poissonneries, les étals sont généralement constitués d'une planche et d'un parasol installés directement à côté de la chaussée.

<sup>10</sup> Débarcadères comptabilisés par le MINEPIA (y compris au niveau des campements) en raison de la quantité relativement importante de poisson capturé.



**Figure 3-2 : Infrastructures matérielles de marchés de gros/détail**

Le marché de Nkol Ndonggo commercialise une grande quantité de produits de la pêche continentale et de l'aquaculture (silure, tilapia, arowana). Le silure y est vendu vivant.

Selon le MINEPIA, les principaux marchés au poisson sont les 8 marchés du 4<sup>e</sup> arrondissement de Yaoundé et les 3 marchés du 1<sup>er</sup> arrondissement. Il existe également de nombreux petits marchés de plein air, mais leur nombre précis est difficile à évaluer. Les conditions d'hygiène laissent généralement à désirer (pas d'auvent pour protéger la marchandise des rayons du soleil, pas de nettoyage satisfaisant des étals). Certaines boutiques de Kribi et Youpwé pratiquaient autrefois la vente de plein air.

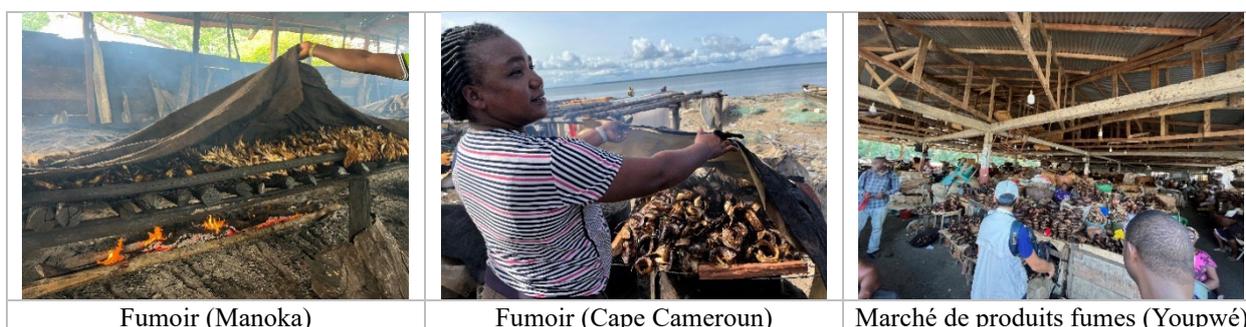
En matière d'infrastructures matérielles, les défis essentiels sont, i) l'absence de marché au sein des lieux de production et de consommation et ii) l'état d'hygiène du milieu d'achat/vente de produits halieutiques.

### (3) Transformation du poisson

Le fumage est la seule technique de transformation pratiquée. Il est rare de trouver des fours améliorés ayant un bon rendement. Bien que cela soit interdit (sauf pour le bois mort), le bois de mangrove est généralement utilisé pour le fumage.

Le bonga, débarqué en très grosses quantités, est le poisson fumé le plus commun. Des tentatives sont menées pour améliorer la valeur ajoutée des produits : préparation avec une sauce au piment (Kribi), utilisation de poissons démersaux ou de coquillages (Douala).

Les saucisses à la chair de poisson développées ces dernières années par l'ISH en particulier sont vendues dans les hypermarchés de la marque Carrefour (cf. description ci-après).



**Figure 3-3 : Infrastructures matérielles de fumage**

### (4) Chaîne du froid

Les produits de la pêche industrielle et les produits importés sont acheminés par camion frigorifique. Les produits de la pêche artisanale sont placés dans la glace au moment de la capture, mais ne sont pas réfrigérés lors du transport et de la vente. (Ils sont juste mis au réfrigérateur lorsqu'ils ne sont pas vendus le jour même.) S'il peut sembler difficile pour la pêche artisanale d'investir dans des camions

frigorifiques ou des congélateurs, il serait au moins souhaitable que le poisson soit placé dans des glacières avec de la glace pour améliorer la durée de conservation.

Dans la filière de la pêche artisanale, la chaîne du froid est caractérisée par les aspects suivants.

- Au moment de la pêche :

Les pêcheurs embarquent de la glace pour pouvoir conserver le poisson pendant toute la durée de la sortie en mer (3 ou 4 jours). Les caisses utilisées sont rarement isothermes.

En 2006, deux fabriques de glace en flocons avaient été fournies au CECOPAK. Par la suite, en 2013, le MINEPIA a introduit une autre machine, et ce dernier est actuellement une seule qui fonctionne encore avec un mauvais rendement. Il est prévu de fournir à nouveau deux machines neuves (production de 3,5 tonnes/machine, glace en flocons) dans le cadre de la coopération japonaise (développement économique et social).

À Youpwé, les pêcheurs achètent leur glace à côté du débarcadère. Ils ont le choix entre 13 producteurs privés (machines de fabrication chinoise, française ou canadienne, glace en flocons).

- Au moment du transport :

Certaines mareyeuses ajoutent de la glace avant d'expédier les poissons démersaux, vendus à bon prix. Pour le transport du poisson, elles utilisent principalement les bus publics et les motos taxis. Elles ne disposent pas de caisses isothermes.

Dans les régions sans accès à l'électricité (Lom Pangar, etc.), le poisson est généralement fumé. Il peut alors être conservé à température ambiante pendant près de trois mois. Dans de rares cas, les mareyeuses venues des villes pour s'approvisionner amènent de la glace (fabriquée en réfrigérateur individuel) pour transporter le poisson.

- Au moment de la vente :

Comme nous l'avons déjà indiqué, la plupart des produits halieutiques sont vendus en plein soleil, sans glace. Il n'est donc pas rare que la qualité laisse à désirer. À Kribi, les invendus sont conservés dans des entrepôts frigorifiques payants à proximité du débarcadère.



Figure 3-4 : Chaîne du froid de la pêche artisanale

### 3.3.2 Infrastructures immatérielles

#### (1) Législation

Le MINEPIA, qui s'est fixé pour objectif de développer la production intérieure de produits halieutiques comme alternative aux importations, attribue chaque année aux entreprises importatrices un quota de produits marins importés. Les entreprises bénéficiaires, qui ont une obligation de compte-rendu vis-à-vis du MINEPIA, ne peuvent dépasser le quota qui leur a été accordé.

## (2) Formation professionnelle

Les établissements de formation à la pêche ont été décrits au paragraphe 2.12.

Concernant l'entretien des machines à glace, l'enquête réalisée auprès de prestataires de Youpwé a fait apparaître que, malgré la pluralité des fabricants de congélateurs et fabriques de glace utilisés, il n'existait pas de problème particulier de maintenance. Une dizaine d'ingénieurs du froid diplômés de l'École Polytechnique de Douala travaillent dans le domaine. D'un très bon niveau technique, ils viennent réparer les machines dès qu'un problème leur est signalé.

## (3) Gestion et maintenance des ports de pêche

Depuis son achèvement en 2006, le CECOPAK était géré par le Comité de développement du débarcadère de Mboa-Manga. Ce comité composé de représentants du Centre de pêche artisanale, des collectivités territoriales et du Centre de pêche de Kribi (MINEPIA) a toutefois été dissous en raison de l'importance des frais liés aux réunions mensuelles (indemnités journalières versées aux participants, etc.). Malgré cette dissolution, le CECOPAK n'a jamais cessé d'améliorer sa gestion : la perception des droits de stationnement du parking, confiée pendant une période à un prestataire extérieur, a ainsi été réintégrée dans la gestion directe. Le centre, qui bénéficie d'une indépendance financière complète, n'a jamais été en déficit au cours des cinq dernières années malgré la baisse de rendement de la machine à glace. Les usagers du centre, regroupés en associations par filières, discutent régulièrement des problèmes avec le directeur.

## (4) Hygiène et sécurité alimentaire des installations de pêche

Comme il a déjà été indiqué aux paragraphes 2.2.2(3), chacune des dix délégations régionales du MINEPIA emploie des inspecteurs chargés de contrôler les normes d'hygiène et de garantir la sécurité alimentaire des produits halieutiques. Un manuel des procédures de contrôle sanitaire officiel des produits de la pêche a été rédigé en février 2015 avec l'appui de la FAO, et des listes de contrôle ont été établies pour chacune des filières (pêche industrielle, pêche artisanale, poisson fumé, poisson congelé, etc.). Le marché au poisson de Youpwé, aménagé grâce à l'aide du Japon, dispose d'un laboratoire d'analyse des produits de la pêche. Lors de l'ouverture du marché, un inspecteur sera affecté.

## (5) Développement de nouveaux produits

L'ISH, en partenariat avec une entreprise privée, a développé trois types de saucisse à base de chair de poisson (silure, arowana, etc.) commercialisées dans une grande chaîne française d'hypermarché. D'autres produits locaux ont un potentiel de développement : les brochettes de bivalves (sauce curry) vendues par les femmes d'Edéa, et le bonga mi-fumé (sauce pimentée) vendu exclusivement dans les rues de Kribi. Le poisson fumé de qualité préparé par les transformatrices de Youpwé pourrait également trouver de nouveaux débouchés dans la capitale avec un packaging amélioré. Du point de vue de l'autonomie financière des femmes et de l'approche SHEP, les produits transformés de la pêche gagneraient à être mieux valorisés.



Figure 3-5 : Développement de nouveaux produits

## (6) Stratégie marketing

Au marché du Mfoundi à Yaoundé, le poisson frais de Kribi est généralement vendu avec la mention « origine : Kribi ». Ceci suggère la confiance et la valeur (image de marque) accordées au poisson de cette région. Toutefois, le principe de concurrence entre différentes régions de production ne fonctionne pas encore convenablement, l'offre de poisson frais ne pouvant répondre, en l'état actuel, à la forte demande. L'opposition se fait plutôt entre « poisson frais » et « poisson congelé ». Au marché de Youpwé, le poisson frais directement débarqué sur le quai mériterait d'être valorisé pour sa fraîcheur et ses bonnes conditions d'hygiène. La création d'un label « poisson frais de Youpwé » pourrait renforcer la demande des habitants de la capitale et contribuer à la promotion des ventes. Par ailleurs, la crevette géante d'eau douce capturée autour de Kribi est devenue une spécialité dans une partie des restaurants touristiques de la ville où elle figure sur l'ardoise sous la dénomination « crevette à la kribienne ».



Figure 3-6 : Stratégie marketing

La création d'un label nécessite de mettre en place un système de certification parfois coûteux. Dans le cadre d'une étude de la JICA sur le développement de la chaîne de valeur des produits halieutiques, le Sénégal avait réussi à créer son propre label. Y compris du point de vue de l'approche SHEP, il pourrait valoir la peine de mener des essais au Cameroun en s'appuyant sur les leçons de projets antérieurs similaires.

## 3.4 Application des techniques japonaises

### (1) Sécurité alimentaire et normes d'hygiène

Le Japon dispose d'un long savoir-faire en matière d'aménagement des installations de pêche (conception et emplacement des bâtiments et des équipements, agencement de l'espace, etc.). Il dispose de nombreuses installations répondant aux normes HACCP ou agréées par l'UE. Ces différentes techniques, présentées pour certaines dans le tableau ci-dessous, vont des techniques les plus basiques en matière de normes sanitaires jusqu'aux techniques les plus poussées répondant aux exigences élevées des clients (pays occidentaux notamment). Plus les techniques sont sophistiquées, plus les coûts de construction et d'équipement sont toutefois importantes. Il est par conséquent indispensable d'examiner soigneusement les objectifs visés, ainsi que le niveau technique requis du gestionnaire du point de vue du contrôle sanitaire et de l'entretien des installations.

Tableau 3-1 : Exemples d'aménagement répondant à la sécurité alimentaire et aux normes d'hygiène

Installations	Prévention des contaminations	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion des flux de circulation (sens unique) Débarquement ➔ tri ➔ pesage ➔ (stockage temporaire) ➔ criée ➔ expédition</li> <li>• Séparation des zones et contrôle des entrées/sorties pour éviter les contaminations croisées (limitation de l'accès aux clients et touristes)</li> <li>• Prévention de la pollution atmosphérique par l'aménagement d'une aire de stationnement pour les camions</li> </ul>
	Préservation de la qualité des produits (contre la lumière, les intempéries, la poussière, les animaux nuisibles, etc.)	Toit, filets anti-animaux, installations fermées, etc.
	Installations et aménagements annexes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentation en eau de mer (lavage), machines à glace</li> <li>• Construction des fossés (inclinaison, trappes/grilles), finition du sol et des murs (imperméabilisation, arrondi des coins), etc.</li> </ul>
Equipements	Contrôle de la température	Climatisation, rideaux d'air, rideaux à lanières, caisses isothermes
	Prévention des contaminations	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation de palettes pour éviter le contact direct des aliments avec le sol</li> <li>• Lavabos à pédale ou à capteur infrarouge, portes automatiques</li> </ul>

## **(2) Chaîne du froid (machines à glace, chambres froides, congélateurs)**

Certaines techniques japonaises pourront être appliquées : utilisation de réfrigérants naturels (ammoniac), mise en place de panneaux photovoltaïques avec bonne capacité de stockage (transition écologique).

Par ailleurs, la toiture et les murs seront isolés de manière appropriée afin d'optimiser le contrôle de la température à l'intérieur des installations fermées.

## 4. Projet d'extension du Centre communautaire de pêche artisanale de Kribi (CECOPAK)

### 4.1 État actuel des installations et problèmes

Construit en 2005 dans le cadre de la coopération financière non-remboursable de la JICA, le Centre communautaire de pêche artisanale de Kribi (CECOPAK) est la plus grande installation de pêche de la ville. Le centre a un rôle essentiel dans l'approvisionnement du Cameroun en poisson marin : le poisson frais qui y est débarqué est vendu non seulement dans la ville et ses environs, mais aussi dans la capitale Yaoundé. Outre le quai de débarquement et la criée, le centre dispose de nombreux restaurants destinés à la clientèle locale et aux touristes : en diversifiant ses activités pour répondre à la demande touristique, il contribue fortement au développement de l'économie locale.

Mais aujourd'hui, l'utilisation du centre dépasse largement ses capacités initiales (captures annuelles : 400 tonnes→790 tonnes ; embarcations : 55 pirogues/jour→160 pirogues/jour ; restaurants : 24→48 ; boutiques : 0→55). En raison de la croissance des débarquements, il arrive que la marchandise soit vendue à même le sol, ce qui va à contre-courant de la politique du gouvernement en matière de renforcement de la chaîne de valeur (SND30). Par ailleurs, les allées et espaces libres sont envahis par diverses activités (boutiques, réparation des engins de pêche, fabrication de pirogues) et les parkings sont comblés, ce qui ne permet plus de garantir la fluidité de la circulation, la sécurité ou l'hygiène. Le développement des activités économiques et les créations d'emploi sont également freinés par le manque d'espace et l'impossibilité d'accorder de nouvelles autorisations d'exploitation.

### 4.2 État d'utilisation

#### (1) Principales espèces traitées et distribution

Le volume total des captures débarquées au CECOPAK est 790 tonnes, dont le volume de distribution vers Yaoundé environ 250 tonnes par an. Il existe un mareyeur qui transporte des produits du CECOPAK en Guinée Équatoriale. Le tableau suivant récapitule les principales espèces de poisson traitées, le volume et la valeur des commerces et les lieux de destination.

**Tableau 4-1 : Principales espèces traitées au CECOPAK, volume et valeur des commerces et lieux de destination (2022)**

Espèces	Volume (kg)	Prix (FCFA/kg)	Lieux de destination
Langouste	1 269	8 700	Yaoundé, Kribi*
Gambasse	1 766	7 700	Kribi
Bar	262 823	3 900	Yaoundé, Kribi
Sole	10 433	3 500	Kribi
Carpe	20 430	3 400	Yaoundé, Kribi
Turbot	13 161	3 200	Kribi
Barracuda	26 158	3 100	Yaoundé, Kribi
Raie	21 164	3 000	Kribi
Mâchoiron	10 987	2 600	Kribi
Capitaine	11 437	2 500	Yaoundé, Kribi

Source : Rapport d'activités annuel du CECOPAK (2022)

\* Kribi signifie les consommateurs particuliers, restaurants et hôtels à Kribi, et les restaurants dans le CECOPAK.

## (2) Utilisateurs

Le tableau suivant présente les détails de tous les utilisateurs du CECOPAK au moment d'avril 2023.

**Tableau 4-2 : Nombre d'utilisateurs du CECOPAK**

Utilisateurs et personnel		Nombre
Pêche	Armateurs	37
	Pêcheurs	600
	Transporteurs dans le centre (travail à la journée)	320
	Charpentiers de marine	10
	Mécaniciens de moteur hors-bord	4
	Ramendeurs	20
Commerces	Mareyeurs	55
	Détaillants	15
	Nettoyeurs, assistants de vente (travail à la journée)	165
	Écailleurs	28
	Personnel des restaurants	144
	Portiers de restaurant	28
	Vendeurs des boutiques	140
	Chauffeurs de moto taxi	30
Administration	Personnel et employés du CECOPAK	16
Total		1 612
Visiteurs	Acheteurs de produits halieutiques (consommateurs particuliers, mareyeurs) (pour 1 an)	127 020
	Clients des restaurants (pour 1 an)	70 500
Total		197 520

Source : Résultats des enquêtes

## (3) Gestion et entretien du centre

Au début, le CECOPAK était géré par le Comité de développement du débarcadère de Mboa-Manga. Mais l'utilité des réunions régulières a été remise en question en 2020 en raison des frais afférents pris en charge par le centre. Aujourd'hui, les différents usagers réunis en associations (armateurs, pêcheurs, mareyeuses, etc.) rencontrent le directeur ou le directeur adjoint chaque fois que cela est nécessaire. Lors de notre visite, une entrevue avait lieu entre l'association des armateurs et le gestionnaire du centre.

Par ailleurs, le centre tente en permanence d'améliorer sa gestion : pour augmenter ses revenus, il a décidé de gérer directement la perception des droits de parking, autrefois confiée à un prestataire extérieur. Le rapport des comptes, publié dans le rapport annuel, témoigne ainsi d'une situation financière satisfaisante<sup>11</sup>.

### 4.3 Projet d'extension

Pour résoudre les différents problèmes précités et améliorer les capacités de vente, les conditions sanitaires et la commodité du centre, il est indispensable de procéder à l'extension et au réaménagement des installations. Concrètement, les travaux suivants sont envisagés :

[Construction et réhabilitation d'installations]

Extension de la digue existante, extension du terrain du centre, construction de nouvelles installations (bâtiment de manutention et de vente des produits, atelier de fabrication de pirogues, magasins de pêcheurs, atelier de réparation des moteurs hors-bord, dépôts, bâtiment de restaurants, bâtiment de boutiques, système photovoltaïque bâtiments de toilettes)

[Fourniture d'équipements]

Caisses à poissons isothermes, nettoyeur à haute pression, balance électronique, matériel bureautique

<sup>11</sup> Recettes : 28,7 millions de FCFA, dépenses : 27,9 millions de FCFA (Rapport d'activités annuel du CECOPAK (2022))

#### **4.4 Impact du projet d'extension**

Le projet d'extension du CECOPAK devrait permettre de redynamiser le centre et l'économie locale, et d'améliorer la sécurité alimentaire du pays par une offre stable de produits halieutiques. Un certain nombre d'effets bénéfiques sont attendus :

- 1) Parmi les 790 tonnes de poisson débarqué chaque année au CECOPAK, 200 tonnes (soit 25% du total) sont expédiées vers Yaoundé. Cette quantité correspond à peu près à 60% du poisson marin frais d'origine nationale commercialisé dans la capitale. Ainsi, en assurant des débarquements stables et de bonnes conditions d'hygiène, le CECOPAK peut contribuer à la sécurité alimentaire des 60 000 habitants de Kribi, mais également des 2,8 millions d'habitants de la capitale Yaoundé (2016, Institut national de la statistique). (Au contraire, les activités de pêche et de tourisme, si elles se déroulent dans de mauvaises conditions sanitaires, risquent d'être interdites par les autorités.)
- 2) La garantie d'une gestion durable du centre devrait permettre à 1 600 personnes travaillant au CECOPAK dans les secteurs de la pêche et du tourisme de pouvoir continuer à subvenir à leurs besoins.
- 3) Les 48 000 touristes camerounais et étrangers visitant Kribi chaque année pourront continuer de profiter de produits marins sains et sûrs.

## 5. Construction d'un marché central à Yaoundé

### 5.1 Examen de la requête du gouvernement du Cameroun

#### (1) Présentation générale

Le MINEPIA a adressé au Japon une requête concernant l'aménagement d'un marché central de poissons locaux à Yaoundé, projet jugé prioritaire dans le cadre de l'amélioration de la chaîne de valeur des produits halieutiques inscrite dans la SND30. La requête a été officiellement transmise au Japon en août 2021<sup>12</sup>.

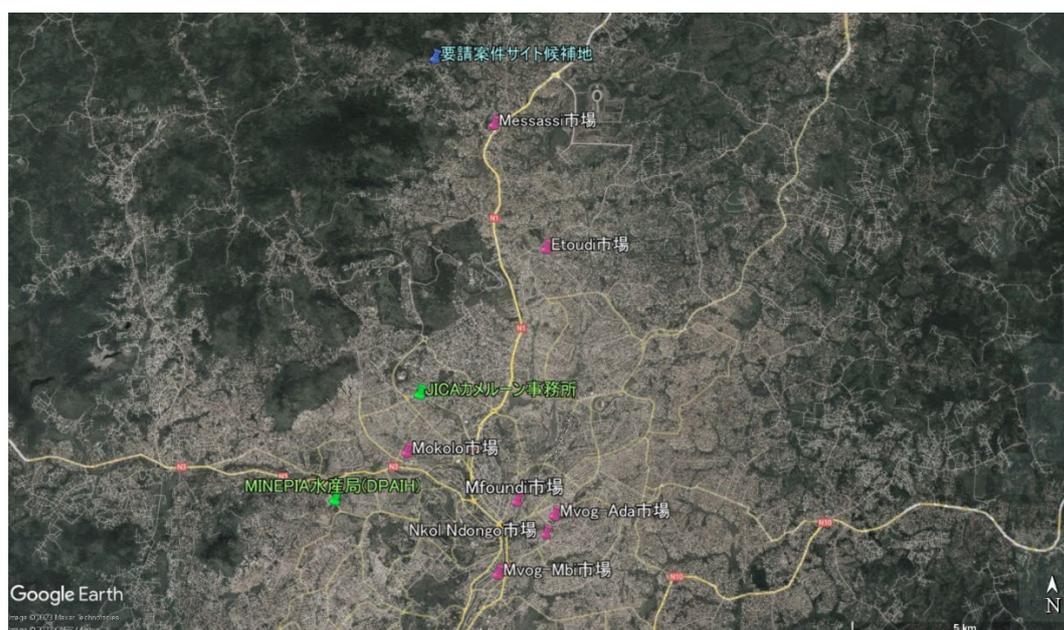
Dans cette requête, le gouvernement du Cameroun demande qu'un marché central aux poissons soit construit sur le site de l'arrondissement Yaoundé 1<sup>er</sup> afin d'assurer la fonction de marché de gros pour l'ensemble de la capitale. Concrètement, le projet est composé des éléments suivants.

**Tableau 5-1 : Principales composantes du projet requise par le gouvernement du Cameroun**

Installation	Halle de vente et vivier (vente en gros/vente au détail, poissons frais/vivants), espace de vente de légumes et épices, restaurants, bloc administratif (bureaux du personnel, salle de conférences, secrétariat, laboratoires pour le contrôle de qualité, toilettes), unité moderne de valorisation/transformation du poisson, autres (centrale autonome de production de l'énergie solaire, espace de traitement du poisson, points de collecte des déchets, forage autonome et château d'eau, route d'accès, local pour personnel de sécurité et de gardiennage, clôture de l'ensemble du site du projet, toilettes publiques)
Équipement	Groupe électrogène, fabrique de glace, chambre froide positive, équipements divers pour marché, véhicules frigorifiques, véhicules adaptés au transport des poissons vivants, matériel de bureau et informatique pour collectes des données
Assistance technique	Appui à la mise en place du système de gestion et au renforcement des capacités du personnel

Source : Requête du MINEPIA

La carte ci-dessous indique le site prévu pour le projet, ainsi que les principaux marchés existants de la capitale proposant des produits de la pêche (marchés visités dans le cadre de la présente enquête. Cf. paragraphe 3.3.1(2)).



**Figure 5-1 : Site de projet prévu et principaux marchés de poissons**

<sup>12</sup> Courrier en date du 17 août 2021 adressé à l'Ambassade du Japon au Cameroun par le Ministre de l'Élevage, des Pêches et des Industries animales



majeur à résoudre de façon urgente.

- Situé à proximité du site prévu pour le futur marché de Yaoundé 1er, le carrefour Messassi est lui aussi occupé par de nombreux commerces de rue pratiquant leurs activités dans de mauvaises conditions d'hygiène tout en causant d'importants embouteillages.
- L'agglomération de Yaoundé connaît une forte croissance démographique (4,6% par an) et s'étend d'année en année (figure 5-3), d'où la difficulté d'acquiescer de nouveaux terrains dans les quartiers centraux. Le site du projet, amené à se transformer en quartier résidentiel et commercial dans le futur, devrait ainsi devenir inaccessible avec le temps<sup>13</sup>. Selon le plan de développement de la ville, le carrefour Messassi, qui abrite le marché du même nom, doit être transformé en gare routière à plusieurs niveaux et servir de porte d'entrée vers les quartiers nord de la capitale (figure 5-2). D'un point de vue urbanistique, le déplacement du marché est ainsi indispensable.



**Figure 5-3 : Extension de l'agglomération de Yaoundé  
2003 (à gauche) et 2020 (à droite) (★ : Messassi)**

Source : Google earth

- Les différentes communes de l'agglomération sont conscientes de l'importance d'aménager des marchés publics : de tels projets ont par exemple été tentés à Mvog-betsi et Etoudi. De même, le PCDY2022 indique clairement la nécessité de déplacer le marché de Messassi et d'améliorer les conditions d'hygiène de ce dernier : l'arrondissement Yaoundé 1er a d'ailleurs lancé certains travaux, notamment l'aménagement de la route d'accès au futur marché. Elle manque toutefois de connaissances techniques sur la construction d'un marché moderne, et pourra difficilement procéder seule à la conception d'installations proposant des conditions de circulation adaptées et répondant aux normes sanitaires.
- Lors du développement de la production piscicole favorisée par le MINEPIA, le marché, de par sa situation géographique, sera parfaitement adapté pour écouler les poissons d'élevage produits dans la principale zone de production à l'ouest de Yaoundé.

## **(2) Caractéristiques du futur marché de Yaoundé 1<sup>er</sup>**

- Le futur marché sera conçu comme un marché général moderne proposant des denrées alimentaires (poisson inclus) et des produits du quotidien dans de bonnes conditions d'hygiène.
- La mairie de Yaoundé 1er projette de fermer le marché de Messassi et de transférer les commerces sur le nouveau marché de Nkolondom, à 2 km à l'intérieur des terres. Les terrains ont déjà été acquis, et l'aménagement de la route d'accès et des caniveaux a commencé.
- Le projet servira de modèle précurseur et pourra être reproduit dans d'autres zones par le gouvernement du Cameroun.

<sup>13</sup> Notre entretien avec le responsable du PDCVEP a fait apparaître la difficulté à trouver un site approprié à la construction d'un marché dans les quartiers urbains.

### **(3) Description du projet**

Le projet sera composé des éléments suivants :

Installations : bâtiment du marché (poisson, viande, fruits et légumes, meunerie, produits du quotidien, restauration), bâtiment administratif, toilettes, entrepôt, chambre froide, poste de garde  
Équipements : caisses isothermes, chariots, nettoyeurs à haute pression, balances électroniques, matériel bureautique

### **(4) Impacts du projet**

#### Impacts directs

- Amélioration des conditions d'hygiène et garantie de la sécurité alimentaire des 600 000 habitants de l'arrondissement de Yaoundé 1er
- Garantie des conditions de vie des 460 détaillants et grossistes du carrefour Messassi, des vendeurs en surplus du marché d'Etoudi (une partie des 550 commerçants), ainsi que des professionnels dépendant de ces activités (restaurateurs, conducteurs de motos taxis, etc.)
- Décongestion de la circulation aux abords du carrefour Messassi

#### Impacts indirects

- Rôle du futur marché comme modèle de marché général moderne reproductible dans les autres arrondissements de la capitale
- Contribution à la réalisation des objectifs fixés par le PCDY2022 (ville de Yaoundé) et la SND30 (gouvernement du Cameroun)

## **6. Proposition d'aide de la JICA (dont coopération financière non-remboursable)**

### **6.1 Stratégie d'aide au secteur de la pêche au Cameroun**

Le secteur de la pêche au Cameroun fait face aux différents enjeux suivants.

#### Enjeux du plan de développement national

- Augmentation et stabilisation de la production halieutique pour répondre à la demande intérieure
- Amélioration de la chaîne de valeur des produits halieutiques
- Création d'emplois

#### Enjeux mis en évidence lors de la mission au Cameroun

- Pêche maritime artisanale : Conditions d'hygiène des installations de pêche et de vente. Mauvais rendement des activités lié au nombre insuffisant d'installations.
- Aquaculture continentale : Techniques de production inadéquates faisant obstacle au développement de la production. Nombre insuffisant de producteurs.
- Chaîne de valeur : Qualité médiocre des produits halieutiques (absence de chaîne du froid, mauvaises conditions d'hygiène). Nombre insuffisant d'installations pouvant répondre à la demande touristique en pleine croissance.
- Problème général : Manque de suivi résultant de lacunes statistiques. Impact sur la santé, risque d'incendie, disparition des mangroves (utilisées comme combustible) et gaspillage de la force de travail, à cause du manque de fumoirs améliorés et de techniques de fumage développées.

Pour résoudre ces différents problèmes, nous proposons une stratégie d'aide au secteur de la pêche basée notamment sur la mise en œuvre de projets de coopération visant à : améliorer les conditions d'hygiène dans le secteur de la pêche maritime artisanale ; renforcer la production par l'« aménagement de nouvelles installations de pêche et de vente » ; développer la productivité de la pisciculture par l'« amélioration des techniques mises en œuvre »<sup>14</sup> ; assurer la « formation professionnelle » dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture. En outre, afin de développer le secteur de la pêche dans son ensemble, il est urgent de trouver des solutions pour renforcer le système statistique et améliorer la précision des données recueillies.

---

<sup>14</sup> Dans ce domaine, le conseiller en aquaculture continentale de la JICA est déjà en mission au Cameroun. Un nouveau projet de coopération technique devrait également voir le jour.

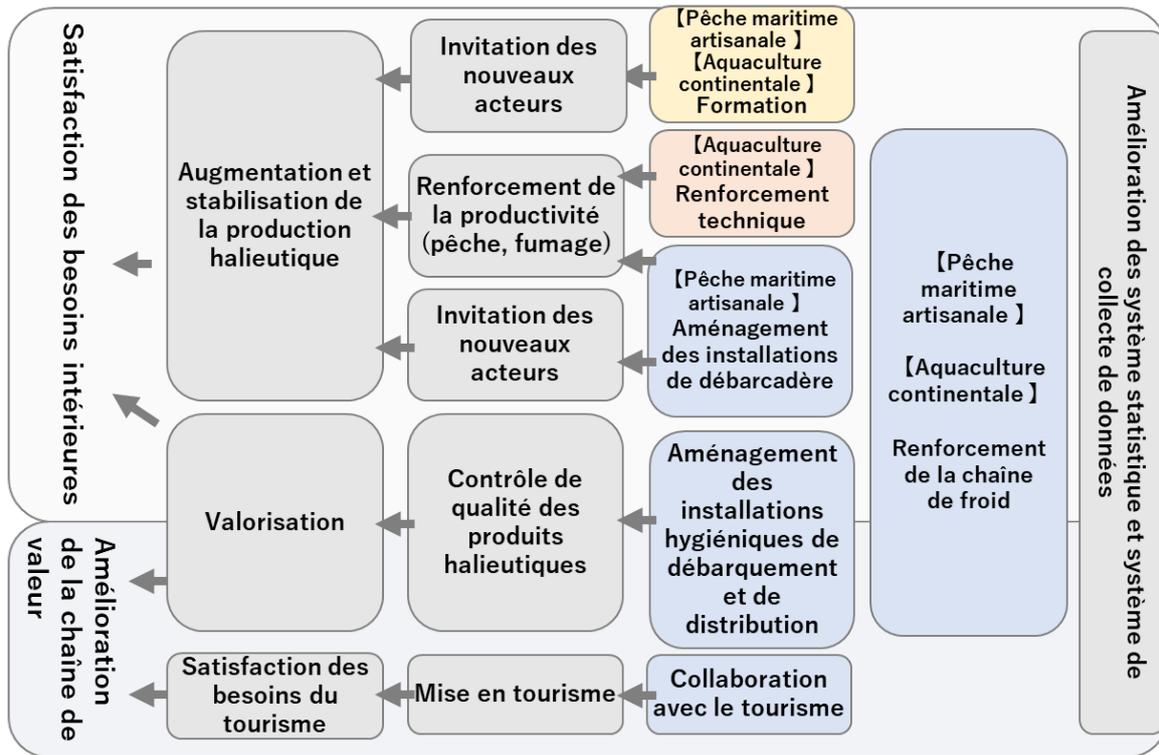


Figure 6-1 : Stratégie d'aide au secteur de la pêche

Plusieurs projets concrets sont envisageables dans le cadre de cette stratégie d'aide de la JICA.

## 6.2 Formation professionnelle dans le secteur de l'aquaculture continentale

### 6.2.1 Projet de modernisation de l'Institut des sciences halieutiques (ISH), université de Douala

#### (1) Situation et problèmes



Établissement d'enseignement subrégional accueillant non seulement des étudiants camerounais, mais également des étudiants de la CEMAC. Il propose des cursus de licence, maîtrise et doctorat et forme chaque année quelque 170 professionnels de la pêche. Dans le cadre actuel des installations louées au lycée agricole, il est difficile à l'établissement de développer son offre de formation sur le plan quantitatif aussi bien que qualitatif.

En 2018, l'ISH a fait l'acquisition d'un terrain où il a commencé de construire un bâtiment administratif et un bâtiment pédagogique. Mais en raison du budget limité du gouvernement, le chantier avance très lentement et la date du déménagement reste incertaine.

#### (2) Objectif

En déménageant des bâtiments vétustes et étroits loués au lycée agricole, l'ISH souhaite améliorer son cadre pédagogique (installations et équipements) et la qualité de son enseignement, et contribuer au renforcement de la formation professionnelle dans le secteur de la pêche, au Cameroun comme dans les autres pays du CEMAC.

### (3) Description

**Tableau 6-1 : Travaux d'aménagement du nouveau campus de l'ISH (proposition)**

Installations/équipements	Quantité	Description
Étangs piscicoles	30	Essais d'élevage de tilapia et de silure
Bassins en béton	10	Production des alevins
Atelier de transformation	1	Transformation et fumage du poisson
Laboratoire d'études océanographiques	1	Dont équipements d'analyse du milieu marin (qualité de l'eau, etc.)
Dortoir des élèves	1	Garçons, filles, étudiants étrangers
Dortoir des professeurs	1	Dortoir réservé aux enseignants
Équipements pédagogiques	1	Un set pour chaque cursus (aquaculture, transformation/ contrôle sanitaire, étude de l'écosystème aquatique, gestion des pêcheries, environnement marin et lacustre)
Route d'accès	1	Élargissement et revêtement de la route

### (4) Impacts

#### Impacts directs

- Formation initiale des jeunes et formation continue des pêcheurs/pisciculteurs en activité dans le but d'augmenter la production halieutique du pays conformément aux objectifs de la SND30 (170 personnes formées par an)
- Amélioration de l'enseignement (diversification des disciplines)
- Amélioration du cadre pédagogique (conditions de vie, hygiène)

#### Impacts indirects

- Augmentation de la proportion de pêcheurs/pisciculteurs camerounais
- Formation des professionnels de toute la CEMAC (services des pêches, entreprises privées, pêcheurs/pisciculteurs : 200 diplômés/an)
- Création de nouveaux emplois dans les régions, lutte contre l'afflux de population dans les zones urbaines
- Effet de synergie attendu avec la coopération technique de la JICA dans le domaine de l'aquaculture continentale

### (5) Prise en compte des considérations socio-environnementales

Le projet proposé ici consiste à aménager le nouveau campus de l'ISH sur le site acquis par l'établissement et à déplacer les installations des bâtiments actuels loués au lycée agricole vers le nouveau campus. Parmi les principaux impacts potentiels décrits dans les Directives de la JICA sur les considérations environnementales et sociales (janvier 2022), certains points doivent être relevés :

- Le site choisi n'est pas situé sur une zone sensible et n'est pas de nature à impacter la zone.
- Aucun impact négatif n'est à craindre au-delà du site choisi. Pendant la durée des travaux, certains désagréments (nuisances sonores, vibrations, risque d'accident, etc.) peuvent survenir, mais des mesures de suivi et d'atténuation pourront limiter ces éventualités.
- Aucun déplacement forcé de population ni impact négatif sur des personnes vulnérables n'est prévu.
- Pendant les travaux, les activités d'enseignement pourront se poursuivre.
- Le projet ne nécessite pas l'acquisition d'un nouveau terrain.

### (6) Assistance technique

- 1) Appui technique au développement d'une méthode pédagogique efficace (cursus pédagogique, accompagnement des élèves) basée sur l'utilisation du nouveau matériel d'expérimentation et de recherche (notamment dans le domaine de l'aquaculture continentale prioritaire dans le cadre des partenariats décrits au paragraphe (7))
- 2) Gestion et maintenance des nouvelles installations

## (7) Possibilités de partenariat avec les projets de la JICA et des autres bailleurs de fonds

Plusieurs partenariats sont envisageables :

- Participation des enseignants de l'ISH aux formations techniques dispensées dans le cadre du projet de coopération technique de la JICA devant débiter à partir de 2024 dans le secteur de l'aquaculture continentale. Ce partenariat pourrait contribuer à améliorer encore la qualité de l'enseignement.
- Certains diplômés de l'ISH sont employés au MINEPIA. Les connaissances approfondies et les compétences élevées de ces anciens de l'ISH pourront être valorisées dans le cadre de futurs projets de la JICA ou des autres bailleurs de fonds.

## (8) Remarques à prendre en compte lors de la réalisation de l'étude préparatoire

- Veiller à coordonner les travaux pris en charge par la partie japonaise en tenant compte de l'avancement des travaux actuels (construction du bâtiment administratif et du bâtiment pédagogique par le gouvernement du Cameroun).
- Procéder à l'examen minutieux des conditions d'accès au chantier (route étroite sans revêtement) pour évaluer l'impact sur la circulation des engins de construction.
- Le site n'est pas raccordé à l'eau courante ni à l'électricité. Le plan d'aménagement devra être vérifié avec le gouvernement du Cameroun.

### 6.2.2 Projet de rénovation du Centre national de formation zootechnique et vétérinaire de Foumban (CNFZV)

#### (1) Situation et problèmes

Les principaux problèmes actuels sont les suivants : vétusté générale des équipements, taille des installations inadaptée au nombre d'élèves, et impact sur la qualité de l'enseignement et de la vie scolaire. Pour faire face à cette situation, le centre s'est lancé dans la construction d'un bâtiment de cours, d'un bloc administratif et d'une cantine scolaire, mais il peine à moderniser ses autres équipements. Sur le plan de la gestion, la coopération financière de l'AFOP doit prendre fin, comme il a déjà été indiqué, en 2024, de sorte que le centre sera amené, dans le futur, à devoir assurer son autonomie financière. Concrètement, il envisage de commercialiser le poisson et la viande produits dans le cadre des activités pédagogiques, mais pour cela, il devra aménager des équipements de production.

		
<p>Dû à l'augmentation du nombre d'étudiants, les capacités des salles de classe ou des dortoirs sont déjà pleines.</p>	<p>Bâtiments/équipements pédagogiques devenus vétustes (fumoirs à gauche, station d'alevinage à droite).</p>	

#### (2) Objectif

La modernisation du centre de formation, devenu vétuste, permettrait d'améliorer la qualité de l'enseignement et de fournir une main-d'œuvre qualifiée au secteur de la pêche. Dans le futur, ce centre pourra, en partenariat avec la Commission régionale des pêches du Golfe de Guinée (COREP), contribuer à la formation professionnelle non seulement au Cameroun, mais également dans l'ensemble de la région.

### (3) Description

**Tableau 6-2 : Travaux d'aménagement du nouveau campus du CNFZV (proposition)**

Installations	Quantité	Description
Étangs d'élevage	50	Étangs sans revêtement de tailles différentes
Bassins en béton	20	Production d'alevins
Installation d'alevinage	1	Pour les alevins de silure et de tilapia
Bâtiments d'élevage	4	Poulailler, étable, clapiers, porcherie, bergerie
Bâtiment de transformation	2	Viande, poisson (fumage)
Bâtiments pédagogiques	5	
Laboratoire/bibliothèque	1	
Dortoirs	3	Pour les filles, garçons, et étudiants étrangers
Équipement de captage d'eau	1 ensemble	Petite retenue d'eau, canaux, chauffage
Atelier de fabrication de provende	1 ensemble	Fabrication de provendes pour le bétail et de granulés extrudés pour les poissons
Matériel d'expérimentation et matériaux	1 ensemble	

### (4) Impacts

Le projet n'entraînera pas d'augmentation du nombre d'élèves. Les principaux impacts qualitatifs prévus sont les suivants.

#### Impacts directs

- Amélioration du niveau technique des diplômés
- Opportunité donnée aux étudiants de l'Institut des sciences halieutiques (ISH) d'effectuer des exercices pratiques (partenariat avec l'ISH)
- Possibilité de proposer des formations aux techniciens du Cameroun et des pays voisins
- Consolidation des revenus du centre par la vente de produits (poissons d'élevage, alevins, provende)

#### Impacts indirects

- Augmentation de la production et de la productivité des fermes piscicoles qui embaucheront les diplômés du centre et les apprentis de l'ISH
- Augmentation de la production halieutique nationale (en volume et en valeur) par la promotion de l'entrepreneuriat chez les diplômés du centre et les apprentis de l'ISH
- Amélioration de la sécurité alimentaire nationale et de l'état nutritionnel des Camerounais par la vente de poisson d'élevage sur le marché intérieur
- Augmentation de la production et de la productivité des fermes piscicoles par la vente d'aliments et d'alevins sur le marché intérieur

### (5) Prise en compte des considérations socio-environnementales

Le projet proposé ici consiste à rénover et à moderniser les installations actuelles et vétustes du CNFZV. Parmi les principaux impacts potentiels décrits dans les Directives de la JICA sur les considérations environnementales et sociales (janvier 2022), certains points doivent être relevés :

- Le site choisi n'est pas situé sur une zone sensible et n'est pas de nature à impacter la zone.
- Aucun impact négatif n'est à craindre au-delà du site choisi. Pendant la durée des travaux, certains désagréments (nuisances sonores, vibrations, risque d'accident, etc.) peuvent survenir, mais des mesures de suivi et d'atténuation pourront limiter ces éventualités.
- Aucun déplacement forcé de population ni impact négatif sur des personnes vulnérables n'est prévu.
- Pendant les travaux, les activités d'enseignement pourront se poursuivre.
- Le projet ne nécessite pas l'acquisition d'un nouveau terrain.

## (6) Assistance technique

- 1) Appui technique au développement d'une méthode pédagogique efficace (cursus pédagogique, accompagnement des élèves) basée sur l'utilisation du nouveau matériel d'expérimentation et de recherche (notamment dans le domaine de l'aquaculture continentale prioritaire dans le cadre des partenariats décrits au paragraphe (7))
- 2) Gestion et maintenance des nouvelles installations

## (7) Possibilités de partenariat avec les projets de la JICA et des autres bailleurs de fonds

Des coopérations pourront être mises en place avec le projet technique de la JICA devant débiter en 2024 et les projets des autres bailleurs de fonds (le projet de développement de l'entrepreneuriat aquacole (PDEA) et le PDCVEP) :

- Le centre pourra mettre à disposition ses salles et équipements pour les formations dispensées dans le cadre du projet technique de la JICA.
- Les alevins et la provende produits dans les nouvelles installations du centre pourront contribuer au développement de la pisciculture dans le cadre du projet technique de la JICA.
- Un Centre d'Incubation devrait être créé au sein du CNFZV pour les futurs diplômés. Sur ce point, des partenariats pourront être mis en place avec le projet technique de la JICA, le PDEA et le PDCVEP, qui prévoient aussi une aide à la création d'entreprise.

## (8) Remarques à prendre en compte lors de la réalisation de l'étude préparatoire

- L'établissement existant devant être rénové, il sera nécessaire de prévoir un plan de réinstallation temporaire pendant la durée des travaux.
- Le calendrier des travaux devra prendre en compte l'avancement des projets de coopération entre le CNFZV et les autres bailleurs de fonds de manière à limiter tout impact éventuel.

## 6.3 Aménagement de nouveaux débarcadères/marchés au poisson pour la pêche maritime artisanale

Parallèlement au projet d'extension du CECOPAK présenté au chapitre 4, de nouveaux projets pourront être proposés.

### 6.3.1 Aménagement du débarcadère et marché au poisson de Londji

#### (1) Situation et problèmes

		
Bien que Londji soit le 3e site de pêche maritime artisanale après Youpwé et Kribi du point de vue des débarquements (600 tonnes) comme du nombre de pirogues utilisatrices (150 pirogues), il n'existe aucune installation pouvant servir à la vente des produits halieutiques. La pêche des pélagiques et la transformation du poisson par fumage sont deux caractéristiques du site.	De petits ateliers de fumage sont dispersés entre les habitations. Les incendies sont fréquents. Le rendement du fumage est mauvais, et la productivité n'est guère élevée.	L'absence de marché de gros et de détail constitue un frein au développement de la production et à l'offre stable de produits halieutiques.

## (2) Objectif

L'aménagement d'installations de pêche performantes et répondant aux normes sanitaires (débarcadère, marché au poisson, ateliers de fumage) permettrait de développer la production halieutique et d'améliorer le rendement des activités de vente et de transformation. Il contribuerait également au renforcement de la sécurité alimentaire et de la chaîne de valeur des produits halieutiques conformément à la SND30.

## (3) Description

**Tableau 6-3 : Projet d'aménagement d'installations de pêche artisanale à Londji (proposition)**

Installations/équipements	Quantité	Description
Digue	1	Lutte contre l'érosion, optimisation des opérations de débarquement
Bâtiment de manutention et de vente (marché de gros et de détail)	1	Séparation par espèces (pélagiques, démersaux)
Bâtiment des magasins de pêcheurs	1	Pour 50 pirogues
Bâtiment des équipements frigorifiques (machines à glace, réservoir de glace, chambre froide)	1	2 machines à glace de 3 tonnes chacune
Ateliers de fumage	30	Fumoirs améliorés pour le fumage du bonga
Bâtiment administratif (bureaux, laboratoire, WC du personnel)	1	Service des pêches du MINEPIA
Atelier de réparation des moteurs hors-bord, atelier de réparation des engins de pêche	1 atelier de chaque type	
Espaces extérieurs	1 set	Parking, route d'accès, mur extérieur
Matériel de pêche	1 set	Caisses isothermes, balances, palettes, nettoyeurs à haute pression, etc.
Autres	1 set	Salle des installations électriques, réservoirs d'eau, WC publics

## (4) Impacts

### Impacts directs

- L'optimisation des activités de pêche devrait conduire à une hausse de la production et à la garantie des conditions de subsistance des professionnels de la pêche (effectif estimé à un millier de personnes).
- L'amélioration des conditions d'hygiène devrait permettre de proposer une offre de produits sains et sûrs.
- L'aménagement d'ateliers de fumage améliorés devrait permettre d'accroître la production de produits transformés et de réduire le risque d'incendie.
- Les données statistiques du MINEPIA concernant les débarquements de produits halieutiques devraient gagner en précision.

### Impacts indirects

- Des effets de synergie pourront apparaître avec, par exemple, la commercialisation au CECOPAK des poissons démersaux frais.
- Le projet devrait contribuer au renforcement de la sécurité alimentaire et de la chaîne de valeur des produits halieutiques conformément à la SND30.

## (5) Prise en compte des considérations socio-environnementales

Le présent projet consiste à aménager les nouvelles installations de pêche décrites au paragraphe (3). Les principaux impacts envisagés sont les suivants :

- Le site choisi n'est pas situé sur une zone sensible et n'est pas de nature à impacter la zone.
- Le projet inclut la construction d'ouvrages de génie maritime (digue, etc.), mais ne prévoit pas d'avancée importante sur la mer pouvant induire une transformation de la topographie. L'impact devrait par conséquent se limiter au site.
- Pendant la durée des travaux, certains désagréments (nuisances sonores, vibrations, risque d'accident, etc.) peuvent survenir, mais des mesures de suivi et d'atténuation pourront limiter ces éventualités.
- Aucun déplacement forcé de population ni impact négatif sur des personnes vulnérables n'est prévu.
- Le terrain du projet sera acquis par le MINEPIA conformément à la législation camerounaise.

#### **(6) Assistance technique**

- Un appui technique sera proposé en matière de respect des normes sanitaires (rédaction d'un plan de contrôle sanitaire portant sur le zonage et les flux de circulation, la manipulation et la conservation du poisson, etc.).
- Une aide sera accordée pour la mise en place du système de gestion et d'entretien des installations et équipements.

#### **(7) Possibilités de partenariat avec les projets de la JICA et des autres bailleurs de fonds**

- Comme il a été indiqué au paragraphe 2.14, l'AFD gère un centre de formation à la pêche sur le site de Londji. La combinaison de l'aide matérielle du Japon (aménagement d'installations de pêche) et de l'aide immatérielle de C2D/AFD/AFOP (formation aux techniques de pêche) pourrait favoriser les effets de synergie et contribuer à l'accroissement de la production et à l'amélioration des conditions de vie des pêcheurs.
- Les poissons démersaux pêchés à Londji pourront être acheminés au CECOPAK et commercialisés dans les zones urbaines comme Kribi ou Yaoundé. Un lien organique naîtra ainsi entre les différentes installations aménagées grâce à la coopération financière non-remboursable du Japon.

#### **(8) Remarques à prendre en compte lors de la réalisation de l'étude préparatoire**

- L'étude préparatoire devra vérifier les conditions d'obtention des permis relatifs à l'acquisition et à l'utilisation des terrains par le MINEPIA.
- Le calendrier de la mission japonaise devra tenir compte de la date de l'Étude d'impact environnemental (EIE) réalisée par le gouvernement du Cameroun.

### **6.4 Coopération technique : envoi d'un expert japonais**

#### **(1) Situation et problèmes**

Dans la SND30 et la Stratégie de développement du secteur rural (SDSR) mise à jour en 2020, le gouvernement du Cameroun attribue une place essentielle à la pêche et à l'aquaculture, et s'engage à développer et renforcer ces filières dans un objectif de réduction de la pauvreté et de relance forte et durable de l'économie. D'un autre côté, le système de collecte et de traitement des données de base sur la pêche (débarquements, nombre de pêcheurs et de pirogues immatriculés, etc.), indispensable au MINEPIA dans le cadre de la mise en œuvre de sa politique, présente certaines lacunes qui font obstacle à la résolution des enjeux du secteur (renforcement de la chaîne de valeur, aménagement des infrastructures, etc.).

#### **(2) Objectif**

L'expert japonais envoyé auprès du MINEPIA aura pour mission d'apporter un appui aux services de ce ministère en vue d'améliorer le système de collecte et de traitement des données statistiques de base concernant la pêche maritime artisanale, la pêche continentale et l'aquaculture. Il participera également à différents essais à petite échelle, et visera à renforcer les capacités du MINEPIA sur le plan de la mise en œuvre et de l'ajustement de la politique définie par le gouvernement.

### **(3) Description**

- 1) Recensement de la pêche artisanale
- 2) Amélioration des statistiques sur la pêche
- 3) Aide à la promotion de l'immatriculation et du marquage des embarcations de pêche
- 4) Appui au système de permis de pêche artisanale
- 5) Enquête sur la pêche dans les zones littorales de la région du Sud-ouest
- 6) Recueil d'informations et conseils en vue de faciliter la mise en œuvre des projets de coopération financière non-remboursable et des projets de coopération technique
- 7) Aide à l'élaboration des futurs projets, conseils et recommandations relatifs à la politique et aux actions du MINEPIA
- 8) Partage d'information et coordination des actions avec les autres bailleurs de fonds
- 9) Tests expérimentaux visant à la vulgarisation des fumoirs améliorés
- 10) Tests expérimentaux visant à la valorisation des produits de la pêche et au renforcement de la chaîne de valeur des produits halieutiques

### **(4) Impacts**

- Renforcement des compétences des cadres du MINEPIA en matière de mise en œuvre de la politique du ministère et amélioration des performances de la coopération japonaise dans le secteur de la pêche (conception et mise en œuvre des projets)
- Amélioration de la précision des études statistiques et des recensements et renforcement des bases indispensables au développement du secteur de la pêche
- Réalisation d'essais à petite échelle en vue d'améliorer la chaîne de valeur des produits halieutiques et recueil d'informations fondamentales pour la mise en place de nouveaux projets

## **6.5 Le mécanisme d'EIE au Cameroun**

Particulièrement importante pour les questions d'impact social et environnemental, l'EIE influe fortement sur le calendrier des projets. Le mécanisme d'EIE au Cameroun est décrit ici pour servir de référence lors de la conception du projet.

### **(1) Source des données**

Du point de vue de la mise en œuvre d'un projet de coopération financière non-remboursable, nous avons pu recueillir un certain nombre d'informations sur le mécanisme d'EIE au Cameroun à partir des sources suivantes :

- 1) Ministère de l'environnement et de la protection de la nature (MINEPDED), Direction de la promotion du développement durable (DPDD), Sous-direction évaluation environnementale (DEE)
- 2) JMN Consultant (consultant privé spécialisé dans le secteur de l'environnement et agréé par le MINEPDED)
- 3) Décret n°2013/0171/PM du 14 février 2013, fixant les modalités de réalisation des études d'impact environnemental et social
- 4) Direction des Pêches, de l'Aquaculture et des Industries Halieutiques, MINEPIA

### **(2) Obligation de mise en œuvre d'une EIE**

L'article 17 du chapitre II (Des études d'impact environnemental) de la loi n°96/12 du 5 août 1996 portant loi-cadre relative à la gestion de l'environnement stipule que le promoteur ou le maître d'ouvrage de tout projet d'aménagement, d'ouvrage, d'équipement ou d'installation qui risque de porter atteinte à l'environnement est tenu de réaliser une étude d'impact environnemental.

### **(3) Catégorie d'EIE applicable aux projets de coopération financière non-remboursable**

Il existe trois catégories d'Étude d'impact environnemental : « EIE détaillée », « EIE sommaire », « notice ». L'arrêté n°00001/MINEPDED du 8 février 2016 précise les limites de chaque catégorie.

Ainsi, l'article 4 stipule que les opérations ou activités suivantes sont soumises à la mise en œuvre d'une EIE détaillée :

- Construction de marchés, hypermarchés, de gares routières et pôles d'échange important d'un coût d'investissement de plus de deux (2) milliards de francs FCFA (I.-D.)
- Infrastructures sportives, communautaires et autres ouvrages e génie civil : construction de complexes sportifs, d'omnisports, de palais de sports (III.)

Dans le cadre du projet de coopération financière non-remboursable envisagé, la réalisation d'une EIE détaillée est obligatoire pour les ouvrages de génie civil et les projets de plus de 500 millions de yens. En définitif, la catégorie d'EIE applicable est déterminée par le MINEPDED après examen des documents (demande de réalisation de l'étude d'impact environnemental et social, termes de références de l'étude, dossier général du projet) fournis par l'organe exécutif camerounais.

#### **(4) Contenu d'une EIE détaillée**

L'article 10 du chapitre II du décret n°2013/0171/PM du 14 février 2013 précise le contenu d'une EIE détaillée :

- Le résumé du rapport en langage simple en français et en anglais ;
- La description et l'analyse de l'état initial du site et de son environnement physique, biologique, socio-économique et humain ;
- La description et l'analyse de tous les éléments et ressources naturels, socioculturels susceptibles d'être affectés par le projet ainsi que les raisons du choix du site ;
- La description du projet et les raisons de son choix parmi les solutions possibles ;
- La revue du cadre juridique et institutionnel ;
- L'identification et l'évaluation des effets possibles de la mise en œuvre du projet sur l'environnement naturel et humain ;
- L'indication des mesures prévues pour éviter, réduire ou éliminer les effets dommageables du projet sur l'environnement ;
- Le programme de sensibilisation et d'information ainsi que les procès-verbaux des réunions tenues avec les populations, les organisations non gouvernementales, les syndicats, les leaders d'opinion et autres groupes organisés, concernés par le projet ;
- Le plan de gestion environnementale et sociale comportant les mécanismes de surveillance du projet et de son environnement et, le cas échéant, le plan de compensation ;
- Les termes de références de l'étude, ainsi que les références bibliographiques.

#### **(5) Coût, durée et déroulement**

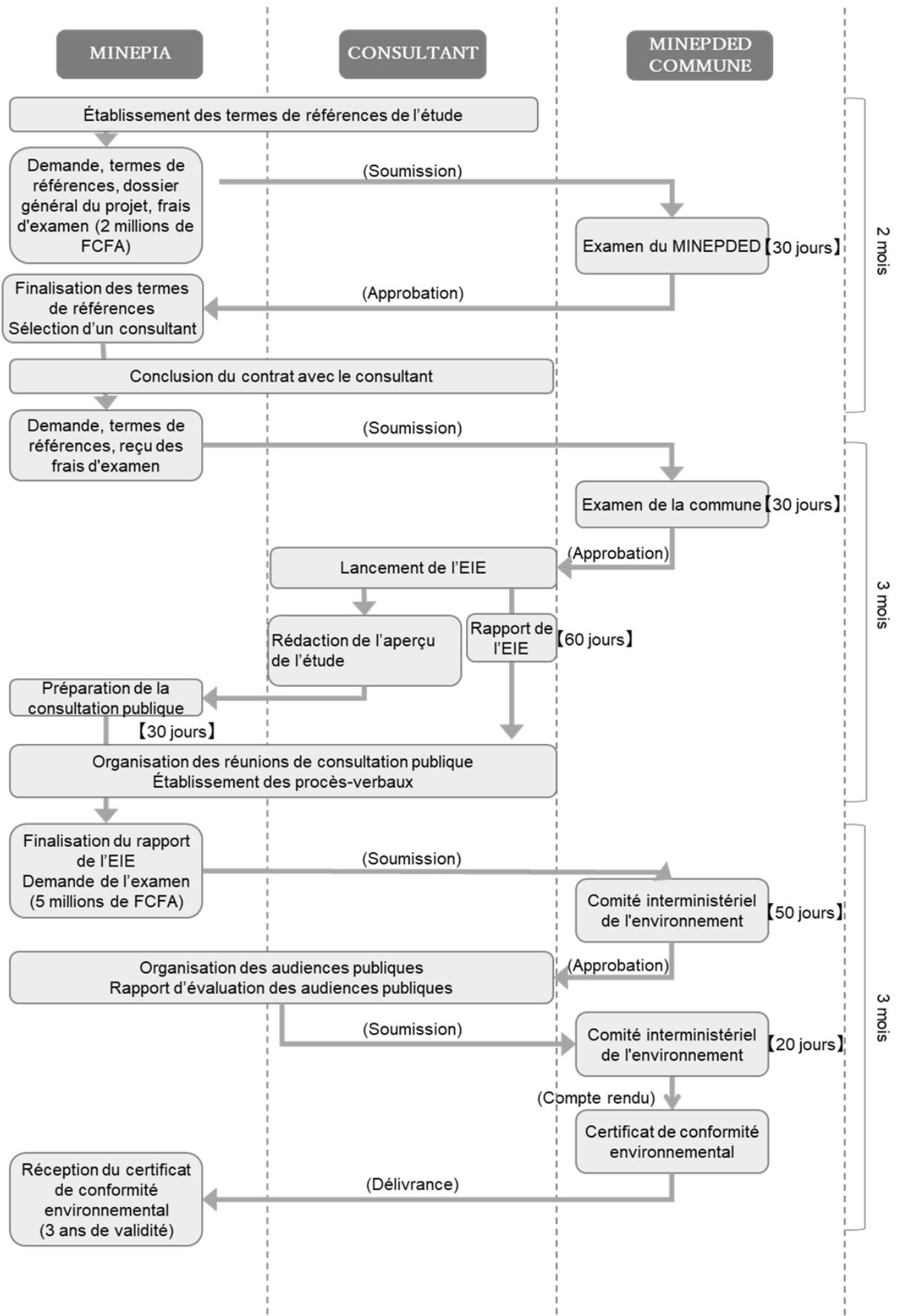
Coût d'une EIE (cas d'une EIE détaillée)

- 1) Examen des spécifications de l'étude : 2 000 000 FCFA (env. 400 000 yens)
- 2) Examen du rapport d'EIE : 5 000 000 FCFA (env. 1 000 000 yens)
- 3) Frais d'étude (consultant en environnement) : supérieurs à 25 000 000 FCFA (env. 5 000 000 yens)

Durée et déroulement

Durée : 8 mois en général

Déroulement : cf. figure ci-dessous



**Figure 6-2 : Durée et déroulement de l'EIE détaillée**

Source : Informations collectées et résultat de l'enquête orale

# **Documents annexes**

## Annexe 1 : Liste des personnes rencontrées

Nom	Appartenance	Titre
<b>Yaoundé (région du Centre)</b>		
Dr MIMANG Guy Iréné	Direction des pêches, de l'aquaculture et des industries halieutiques (DPAIH)	Directeur
Dr Yepka Joseph Hchille	Direction des pêches, de l'aquaculture et des industries halieutiques (DPAIH)	Sous-directeur
M. Djego	Direction des pêches, de l'aquaculture et des industries halieutiques (DPAIH)	Cadre d'appui
M. Essome Bang Jordan	Direction des pêches, de l'aquaculture et des industries halieutiques (DPAIH)	Cadre d'appui
M. Dimreg Antoine Aser	Direction des pêches, de l'aquaculture et des industries halieutiques (DPAIH)	Cadre d'appui
M. Onana Emile Alime	Centre d'information et de documentation sur l'environnement, Sous-direction d'évaluation environnementale (SDEE), Direction de la promotion du développement durable (DPDD)	Chef service d'étude d'impact environnemental et social
M. Nzie Schouz Magloire	Cellule statistique, Ministère du tourisme et des loisirs	Chargé étude assistant
Mme Salamatou	Cellule de la planification de projet, Ministère du tourisme et des loisirs	Chargé étude assistant
Mme OLGA Yossa	JMN consultant, CJPN international	Directrice technique
M. Fadip	Sous-préfecture de Yaoundé I	Délégué, Yaoundé I
M. Alix NEMBOT	AFD (Agence Française de Développement)	Chargé de projets agriculture, développement rural et biodiversité
M. Aboubakar NJOYA	PDCVEP	Coordonnateur national
M. TINAK SATOK Gaëlle Nathalie	Cellule de l'enseignement et de la formation zootechnique, vétérinaire et halieutique	Chef de cellule
M. Justin Ledoux FANJIP TANKE	Délégation de l'arrondissement de Yaoundé I	Délégué de l'arrondissement
M. Soptchom Temdemno Victor Roger	NIPPON TECHNICAL SERVICE AGENCY	Directeur général
Mme Bella Marie Viviane	Commune de l'arrondissement de Yaoundé I	Juriste Publiciste
M. Yves Merlin NDJONJIP	PDCVEP	Responsable pisciculture
M. IKEDA Kiyohiko	Ambassade du Japon en République du Cameroun	Conseiller
Mme SUGIMOTO Airi	Ambassade du Japon en République du Cameroun	Attachée de la coopération économique
<b>Kribi (région du Sud)</b>		
Dr Ciewe Serge Alain	Délégation départementale de l'Océan, MINEPIA	Délégué
M. Makobe Francis Eugene	Centre communautaire de pêche artisanale de Kribi (CECOPAK)	Directeur du débarcadère de Mboa-Manga
M. Bekolo Ntongo Michael	Centre communautaire de pêche artisanale de Kribi (CECOPAK)	Statisticien
M. Nouhou Bello	Préfecture de l'Océan (Kribi)	Administrateur civil principal Préfet
M. Barka Gabriel	Délégation départementale de l'Océan, Ministère du tourisme et des loisirs	Délégué
M. Chi Che Ramesh	Délégation départementale de l'Océan, Ministère de l'habitat et du développement urbain	Délégué
M. Haman Benjamin	Délégation départementale de l'Océan, Ministère de l'environnement, de la protection de la nature et du développement durable	Délégué

M. Mentize Malanga Joel	CECOPAK Armateurs	Président
M. Emeno Kamloa Jean	CECOPAK Armateurs	Secrétaire
M. Ntonga Evehe Pierre Edmond	CECOPAK Mareyeurs	Président
Mme Njampongo Gièrle	CECOPAK Restaurants	Présidente
M. Thomas	CECOPAK Pêcheurs	Président
<b>Londji (région du Sud)</b>		
M. Nengue Maritin Paul	Centre de pêche/Centre de formation	Directeur
<b>Douala (région du Littoral)</b>		
M. Viban Banah Victor	Délégation régionale du Littoral, MINEPIA	Délégué régional
M. Nenloala Djidimbele	Service régional des pêches, de l'aquaculture et des industries halieutiques, Délégation régionale, MINEPIA	Chef de service
Mme Njiah Tchuilane Promesse	Service régional des pêches, de l'aquaculture et des industries halieutiques, Délégation régionale, MINEPIA	Technicienne principale des industries animales
M. Nkolo Serge Claire	Délégation départementale du Wouri, MINEPIA	Délégué départemental du Wouri
M. Mbangsi Misper Angohma	Délégation de l'arrondissement de Douala II, MINEPIA	Délégué de l'arrondissement Douala II
M. Baba Inoussa	Délégation de l'arrondissement de Douala II, MINEPIA	Ingénieur halieutique, gestion de pêche
M. Titufjigo Kenneth	Centre de port de pêche Douala	Chef
Mme. Lamie Merom/ M. Thomas Atoneg	Groupe de mareyeuses (LAMEAS)	Manager
Mme Dommo Sirine	Groupe de fumeurs (Sloops Proprlah)	Président
M. Salle Salle François	GIC	Manager
Mme Mesembe Agatha Enanga	Mission de développements de la pêche artisanale maritime (MIDEPECAM)	Chef d'unité de production de glace Youpwé
<b>Yoyo (région du Littoral)</b>		
M. Guemoyo Kouokom Rigobert	Centre de pêche	Chef
<b>Messassi (région du Littoral)</b>		
M. Nyambi Tchatcho Nectourel	ISH	Chef service stage
<b>Manoka (région du Littoral)</b>		
M. Matombo Ituka Louis	Délégation de l'arrondissement de Douala XI, MINEPIA	Délégué de l'arrondissement Douala XI
<b>Foumban (région de l'Ouest)</b>		
M. Abdoulahi Souaibou	Délégation de l'arrondissement de Foumban, MINEPIA	Délégué de l'arrondissement
M. Ngouhouo Mama	GIC AGRODEN	
M. Claude Michel Wombou Toukam	Centre national de formation zootechnique et vétérinaire de Foumban (CNFZV)	Chef de division de la scolarité et de la coopération
M. Tekwombao Joseph	CNFZV Foumban	Chef de département d'aquaculture
<b>Lom Pangar, Ouami (région de l'Est)</b>		
M. Témbget Thomas François	Délégation régionale de l'Est, MINEPIA	Chef service régional des pêches de l'aquaculture et des industries halieutiques
M. Elobo Michel	Agence régionale de Bertoua, EDC	Chef d'antenne de l'Est
Mme Tsimade Aurelie Eliane	Poste de contrôle de pêche d'Ouami, MINEPIA	Chef de poste de contrôle de pêche d'Ouami
M. Mouemtoung Devany	Poste de contrôle de pêche d'Ouami, MINEPIA	Infirmier vétérinaire adjoint
M. Ismaila Ali	Coopérative L.P.	Président

**Annexe 2 : Photos du CECOPAK**

	
<p>1 : Un pêcheur qui vend ses poissons aux consommateurs.</p>	<p>2 : Le chiffre d'affaires est le plus élevé les mercredi et samedi.</p>
	
<p>3 : Malgré la basse saison de la pêche, la capacité de la halle aux poissons est débordée.</p>	<p>4 : L'espace de vente carrelé est déjà plein.</p>
	
<p>5 : Zone de mareyage.</p>	<p>6 : Nettoyage après l'heure de vente.</p>
	
<p>7 : Zone de la vente au détail.</p>	<p>8 : La température de la surface du poisson à 10 heures du matin est de 20 à 21 °C.</p>



9 : Situation du parking à 11 heures et demie d'un dimanche.



10 : Pendant 10 minutes, 37 motos taxis circulent.



11 : Stands de snack.



12 : Stands de souvenirs.



13 : Le toit du restaurant a été agrandi pour installer plus de tables et chaises.



14 : On peut manger les poissons ou crevettes achetés dans le marché avec le prix 1500 à 2 000FCFA/kg.



15 : Le nombre de toilettes insuffisant.



16 : Les captures qui arrivent au port le soir passent la nuit dans la pirogue pour la vente du lendemain matin.



17 : Atelier mécanique.



18 : Les moteurs hors-bord sont réparés à l'extérieur.



19 : Poissons frais transportés en moto dans la ville de Kribi.



20 : Atelier de menuiserie.



21 : Dimanche après-midi.



22 : Pêcheurs qui ramendent sur le site du centre.



23 : Restaurants situés en dehors du site du CECOPAK. Il y en a une vingtaine.



24 : Les mareyeurs de Yaoundé achètent les mercredi et samedi.



25 : Bars, très demandés par les touristes. 5 000F/kg.



26 : Gambas, très demandés également par les touristes. Capturés par la pêche industrielle de Douala.



27 : Gambas dont la fraîcheur est en baisse.



28 : Crevettes géantes d'eau douce.



29 : Langoustes, demandées par les touristes.