

Une pratique revalorisée dans un système de production en crise : la cueillette des huîtres par les femmes diola de Basse-Casamance (Sénégal)

Marie-Christine CORMIER - SALEM

UQAM-GRAIGE

Case Postale 8888 succursale A, Montréal P.Q. H3C 3P8, Canada

RÉSUMÉ

Dans de nombreuses sociétés, la pêche apparaît comme une activité masculine; la présence des femmes est même interdite sur les embarcations; leur espace halieutique est circonscrit aux rives de la mer ou des eaux intérieures, aux eaux peu profondes; leur activité s'apparente davantage à la cueillette des produits halieutiques qu'à la pêche, entendue dans le sens de capture de la faune aquatique. De là à considérer leur activité comme marginale et dépassée, la limite est rapidement franchie.

Ce n'est pas le cas en Casamance où la cueillette des huîtres est une activité dynamique: elle apporte une source de revenu indispensable et un appoint alimentaire au riz hautement valorisé; elle repose sur une gestion poussée du milieu, une organisation complexe des cueilleuses et des circuits de distributions variées. Les femmes en gardent entièrement le contrôle depuis la cueillette jusqu'à la transformation et la vente.

MOTS-CLÉS : Cueillette — Pêche — Femmes — Système de production — Division du travail — Gestion du milieu.

ABSTRACT

Revitalized practice of farming system in crisis : oysters gathering by diola women of Lower Casamance (Senegal)

For a lot of people, fishing is considered as male activity. Even, femal presence is forbidden on boats. Women can only fish from seacoast or riverbanks, in shallow water. Their activity is more gathering than fishing, in the meaning of aquatic faun catch.

From this purpose, we must not infer their activity is marginal or out-to-date.

In fact, in Casamance, oysters gathering is dynamic. It provides an essential complementary income and highly appreciated nutritional contribution; it is based on an elaborated management of the environment, a complex women organisation and varied distribution channels. Women have control of the gathering, completely in their hands, from production to distribution.

Essential activity, gathering is however threatened by dangers, as well internal (mangrove degradation, low payment for work, rural depopulation) as external (oysters industrial production). Women fortune depends of these.

KEY WORDS : Gathering — Fishing — Women — System of production — Division of labour — Management of the environment.

INTRODUCTION

En Casamance, les ressources aquatiques sont longtemps restées sous-exploitées, si ce n'est en période de soudure ou de disette. Les techniques passives prédominent : à part les flèches et les divers harpons, qui servent tout autant à la chasse, les nasses et les paniers sont les principaux moyens de capture du poisson. La pêche consiste davantage en un piégeage ou en une cueillette. Dans ces conditions, aussi bien les hommes que les femmes participent à cette activité. La cueillette des huîtres, par exemple, donne lieu à des migrations familiales : entre janvier et mai, les villageois partent en pirogue camper dans les sites où la mangrove est la plus riche en huîtres, notamment dans les îles. Si, de préférence, ce sont les hommes qui rament et les femmes qui s'occupent de la transformation, les uns comme les autres cueillent les huîtres des palétuviers.

Depuis 15-20 ans, la Casamance est le théâtre de nombreux changements. Les systèmes d'exploitation traditionnels sont remis en cause, en particulier, par l'exode rural et les années de sécheresse successives. Un des phénomènes les plus spectaculaires est le développement de la pêche au filet en mer, activité exclusivement masculine. Dans ce nouveau contexte, quelle est la place des femmes dans la collecte des produits aquatiques ?

En ce qui concerne l'importance de la cueillette des huîtres en Casamance, on relève deux discours contradictoires :

— D'un côté, cette activité est jugée dépassée, marginale, pratiquée uniquement par les femmes les plus âgées. Il en découlerait une sous-exploitation des ressources, un temps de travail important, une dépréciation alimentaire et une faible valeur commerciale du produit.

— D'un autre côté, les coupes abusives et irrationnelles des palétuviers sont tenues pour responsables de la dégradation de la mangrove. Cet écosystème, fragilisé par la sécheresse persistante, serait surexploité et le stock d'huîtres menacé.

Les détracteurs de la cueillette des huîtres préconisent la limitation et la réglementation de cette pratique, son passage d'un stade artisanal à un stade industriel, l'aménagement de parcs ostréicoles et la mise en place d'une filière moderne.

Le principal défaut de ces discours est de méconnaître la réalité de cette pratique en Casamance.

Dans le cadre de cet article, nous n'étudierons pas les aspects techniques de la cueillette des huîtres — abordés par ailleurs (M.-C. CORMIER-SALEM, 1987). Nous insisterons, en revanche sur la spécificité de cette activité au sein du système de production diola, spécificité à la fois économique, sociale et culturelle. Dans un premier temps, nous analyserons son importance et son dynamisme à l'échelle du Sénégal et de la Casamance. Dans un second temps, nous montrerons le rôle des femmes diola et leur organisation. Dans un troisième temps, nous décrirons les modes d'écoulement de ce produit, sa valorisation.

LA CUEILLETTE DES HUÎTRES : UNE ACTIVITÉ IMPORTANTE ET DYNAMIQUE

À l'échelle du Sénégal : deux filières qui ont leur propre logique

Le Sénégal compte trois régions productrices d'huîtres : la Petite Côte autour de Joal et Fadiouth, le Saloum et la Casamance. Les huîtres de la Petite Côte proviennent en fait des riches gisements naturels du Saloum. Détrouqués par

les pêcheurs des îles, les huîtres sont mises à grandir dans les parcs de Joal-Fadiouth puis mises à dégorger une première fois dans la baie, une seconde fois à la Pointe des Almadies, dans la presqu'île du Cap-Vert. La coopérative de Joal-Fadiouth a le quasi-monopole de l'approvisionnement du marché dakarois en huîtres fraîches.

Les huîtres de Casamance proviennent uniquement de la cueillette sur les palétuviers, effectuée par les femmes diola. Elles sont rarement écoulées fraîches sur les marchés extérieurs; par contre, elles dominent le marché sénégalais d'huîtres fumées. La production totale de cette région, très difficile à estimer (M.-C. CORMIER-SALEM, 1986), dépasse les 10 000 t, soit 16 millions de douzaines. 75 % des huîtres sont transformées. Pourtant, la demande reste supérieure à l'offre, tant ce produit est prisé par les populations urbaines récemment émigrées de Casamance, mais aussi par les populations des autres régions sénégalaises.

À l'échelle de la Casamance

Importance passée

La cueillette des huîtres est une activité ancestrale en Casamance : les amas coquilliers, hauts de plusieurs mètres et surmontés d'un baobab, sont le signe d'anciens peuplements et d'anciens chantiers d'huîtres (1).

Les huîtres jouent un rôle essentiel, comme produit de substitution du riz, durant les famines et les disettes : aux XVII^e et XVIII^e siècles, lors des crises de subsistance, les populations côtières sont moins touchées grâce aux ressources aquatiques, qui attirent aussi les populations de l'intérieur (C. BECKER, 1982). Au milieu du XIX^e siècle, une famine de 17 ans contraint les habitants de Tionk-Essyl à se nourrir de coquillages et de pain de singe pour survivre (M.C. DIAW, 1985).

Outre l'importance alimentaire des huîtres, un document portugais du XVI^e siècle témoigne des anciennes campagnes de cueillette des huîtres, décrivant les habitants d'alors, *Arriates* et *Feloupes* « en groupes ou en nombreuses compagnies installées le long des plages ou des marigots, à manger le poisson ou les huîtres » (A. ALVARES D'ALMADA, 1594, cité in : L. V. THOMAS, 1959, p. 310).

Les huîtres font l'objet d'une cueillette mais aussi d'une culture dans des parcs, comme le montre cette description du début du siècle : « les Djougoutes et les Carones font de l'ostréiculture ; ils cueillent les huîtres de palétuviers et les enferment dans des parcs sur les bords des marigots ; quand elles sont assez grosses, ils les enlèvent des écailles, les fument et vont les vendre à Carabane ou en rivière » (LASNET, 1900, p. 171).

Très tôt, des échanges ont dû s'instaurer entre les villages et même les populations de l'intérieur par l'intermédiaire des Mandingos ou Dioula. Carabane apparaît alors comme un marché central pour approvisionner Saint-Louis et Dakar en huîtres sèches (M. GUEYE, 1950).

Importance actuelle

Les huîtres vivent à l'état naturel, grégairement, sur les racines échasses des palétuviers (*Rhizophora*) découvertes à marée basse (A. BLANC, 1970). La mangrove ne s'étend pas au-delà du Soungrougrou (C. MARIUS, 1985). L'aire de cueillette est ainsi centrée sur la Basse-Casamance en aval de Ziguinchor (cf. carte 1 : exploitation des mollusques en Casamance). Sur la rive droite, le *bolon* d'Affiniam, les *bolon* entre le Boulouf (ou Djigoutj) et le Diouloulou, les îles Blis-Carone, frangés d'une mangrove à palétuviers riches en huîtres, sont les plus fréquentés. Sur la rive gauche, la situation est localement moins bonne : autour

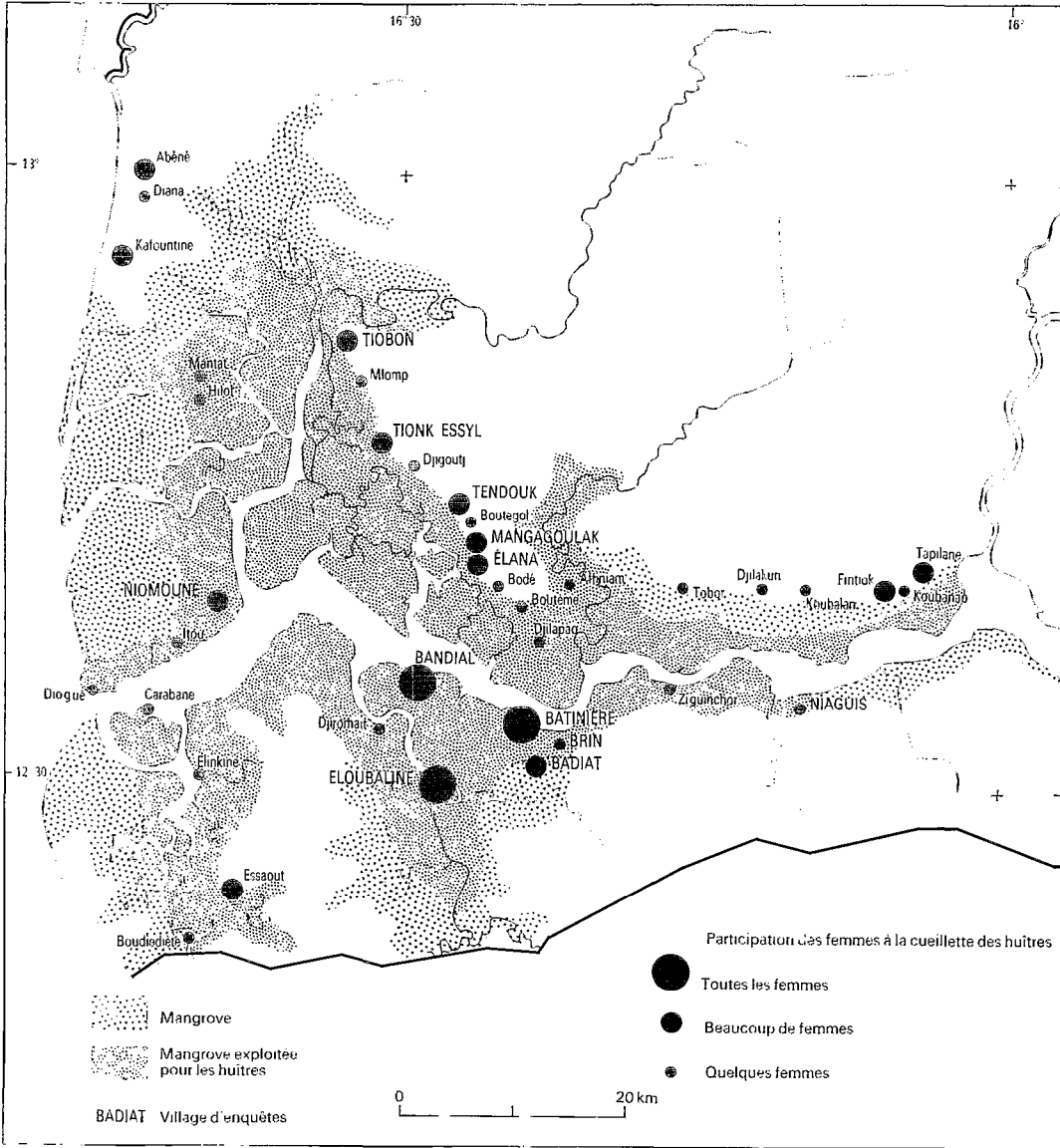


FIG. 1. — Exploitation des mollusques en Casamance en 1985

de Bandial, dans les îles derrière Carabane, le long de l'Essoukoudiak *bolon*, de Boudiédiète à Diakène, de nombreux rhizophores chargés d'huîtres sont suspendus au-dessus de la marée basse. En revanche en amont d'Eloubaline, la recherche du bois mort a remplacé celle des huîtres ; entre Carabane et Ponta, en amont de Ziguinchor entre Niaguiss et Adéane et le long du Soungrougrou, les palétuviers disparaissent au profit des plages sablo-vaseuses ; la cueillette des huîtres cède le pas au ramassage des coquillages (cf. fig. 1).

Au total, la cueillette des huîtres est pratiquée dans 59 villages et en moyenne, 15 % des femmes actives de ces villages cueillent les huîtres, soit 70 femmes par village. L'effectif de ces femmes actives est très variable selon les villages. Dans certains (cf. fig. 1), toutes les femmes pratiquent la cueillette ; elles ne sont cependant guère plus d'une trentaine, la plupart ayant migré à Dakar. Dans d'autres, en revanche, moins de 10 % des femmes pratiquent cette activité et leur nombre en chiffre absolu dépasse la centaine.

On peut avancer qu'au moins 4 000 femmes pratiquent la cueillette en Casamance, auxquelles il faut ajouter 100 femmes détaillantes ou *bana-bana*, pour lesquelles les huîtres constituent la principale marchandise.

Les cueilleuses d'huîtres ont entre 24 et plus de 75 ans, soit en moyenne 44 ans, ce qui est assez élevé. Il ne faut cependant pas en conclure que la cueillette est une activité de femmes âgées. L'interprétation doit être nuancée. Cette moyenne traduit un phénomène qui touche toutes les activités, l'exode rural des jeunes, et cache des situations variées selon les villages. Certes, en Casamance, toutes les jeunes femmes, dès l'âge de 12 ans, partent en ville pour s'employer comme domestiques ; elles ne retournent au village qu'en hivernage pour les travaux rizicoles et, définitivement mais de moins en moins souvent, pour se marier. Dans ce dernier cas, elles pratiquent la cueillette en saison sèche. Aussi la cueillette est-elle moins une activité de femmes âgées que de femmes retenues au village (par leur mari, leurs enfants en bas-âge, les travaux domestiques et agricoles...).

Le dynamisme de la cueillette des huîtres est ainsi variable selon les villages. La cueillette est un frein à l'exode rural dans la mesure où elle constitue une activité rémunératrice de saison sèche. Deux cas de figure sont à envisager :

— Certains villages sont à l'état d'abandon ; l'exode des jeunes, la concurrence des activités modernes — tourisme, pêche lointaine, culture du chanvre ... — détournent les populations des activités traditionnelles. Dans ces villages, effectivement, la cueillette des huîtres est une activité en déclin tout comme la riziculture.

— Dans les autres villages, en revanche, on assiste à un regain d'activité de la cueillette comme si cette pratique d'appoint devenait d'autant plus nécessaire que les autres activités traditionnelles venaient à faire défaut, par suite, notamment, de la sécheresse.

Place dans le système de production

Le calendrier des activités des femmes diola est partagé entre les activités agricoles et particulièrement rizicoles d'hivernage et les activités de saison sèche. En mai, les femmes commencent à transporter le fumier dans les rizières, avant le labour effectué par les hommes ; selon le site des rizières, le semis direct et le repiquage s'étendent de juin à octobre et la récolte d'octobre à décembre. De janvier à mai-juin, les occupations des femmes sont très diversifiées en fonction de leur disponibilité, de leur savoir-faire, des potentialités du terroir villageois ... Le besoin de numéraire, la volonté d'indépendance financière expliquent le développement d'une foule de petites productions marchandes, sans parler de l'exode rural des jeunes filles célibataires. Ces productions relèvent aussi bien de pratiques traditionnelles — cueillette des huîtres, pêche des alevins, transformation des produits de la brousse comme le néré ou les palmistes, vannerie,

cotonnade, poterie... — que nouvelles — maraîchage, plantation d'arbres fruitiers, commerce...

Les femmes, qui pratiquent la cueillette des huîtres, se consacrent à cette activité entre janvier et juin. De plus, pour des raisons à la fois matérielles, biologiques, alimentaires, économiques et techniques (M.-C. CORMIER-SALEM, 1986), une coutume interdit de couper les huîtres en hivernage.

Pendant la saison sèche, la fréquence de sortie dans les *bolon* dépend de l'abondance des huîtres, des activités annexes des femmes — travaux domestiques et associés comme le pilage du riz, la recherche du bois, de l'eau, du sel — et de leur mode d'organisation. Les premiers mois, quand les huîtres sont les plus abondantes, les femmes vont couper les huîtres deux jours d'affilée et restent un jour au chantier villageois pour les transformer. A la fin de la saison, un jour elles cueillent, le second elles transforment. Elles ne sortent tous les jours qu'en cas de partage des tâches au sein de leur groupe.

Les heures de départ et de retour dépendent du cycle des marées. Les huîtres accrochées aux racines échasses des palétuviers ne peuvent être récoltées qu'à marée basse, quand elles sont découvertes (cf. photo 1). Les sorties durent de 5 heures à plus de 13 heures (cf. photo 2).

L'exploitation des huîtres occupe ainsi une large place dans les systèmes de production de basse Casamance, d'autant plus que la filière de ce produit, depuis la cueillette jusqu'à la vente, est entièrement entre les mains des femmes diola.

UNE FILIÈRE ENTRE LES MAINS DES FEMMES DIOLA

La cueillette est une activité spécifique aux femmes diola. Si les hommes ne sont pas totalement absents de cette filière — ils ne l'étaient pas, il y a 30 ans — ils restent cependant nettement minoritaires (moins de 1 %) et dans ce cas-là, le plus souvent, ils travaillent en compagnie de leur femme. Toutes les cueilleuses sont diola, avec une spécialisation des femmes diola aramé, originaires de Guinée Bissau, dans l'approvisionnement de Ziguinchor en huîtres crues.

L'originalité de la filière des huîtres, par rapport à celle du poisson transformé ou des produits maraîchers, tient aussi au fait que les femmes ne maîtrisent pas seulement le secteur amont — la production — mais aussi le secteur aval — la distribution.

Enfin, à tous les stades de cette filière, se manifeste le sens poussé de l'organisation des cueilleuses. Nous en ferons la démonstration en décrivant les rapports de production, la gestion du milieu et les réseaux mis en place pour la distribution de ce produit.

L'organisation des cueilleuses d'huîtres : les compagnies

Les femmes cueillent les huîtres individuellement (35 % des cas) ou par groupes de 2, 3 et 4 femmes, appelés compagnies. Les cueilleuses se regroupent selon leurs liens de parenté — mère/fille, coépouses, sœurs, belles-sœurs... —, de classes d'âge ou de voisinage. Les associations vont du simple partage de la pirogue au travail en commun, depuis la cueillette jusqu'à la vente des huîtres séchées. Les tâches et le produit, en nature ou en espèces, sont partagés également entre toutes les femmes.

Par exemple, à Niomoune, dans le quartier Elou, un groupe de trois femmes de la même classe d'âge, habitant dans la même concession, louent ensemble une pirogue. Un jour sur deux, elles sortent cueillir les huîtres ; le second jour, elles les transforment. Tout le travail est fait en commun. Les huîtres séchées sont partagées à la fin de la saison ; le panier sert d'unité de mesure ; un panier est donné au propriétaire de la pirogue, un pêcheur du quartier. A chaque femme,

reviennent deux paniers soit 2/7 du produit. Dans le quartier Som du même village, quatre femmes se partagent les tâches ; la plus âgée, responsable du groupe, reste au chantier et désigne à tour de rôle les femmes qui vont faire la cueillette et celles qui transforment les huîtres ; c'est elle qui a la garde des huîtres séchées, s'occupe de leur vente à la fin de la saison puis partage les gains.

Un type d'organisation original est constitué par les sociétés, forme de coopérative traditionnelle, qui regroupe les femmes du même quartier, basée sur des travaux collectifs — une bananeraie, la fumure des champs, la cueillette... — et l'organisation de cérémonies.

A Tendouk, par exemple, chaque quartier compte une société, constituée chacune de plusieurs groupes (de 9 à 18) de deux femmes. Les femmes travaillent tantôt à leur profit, tantôt au profit de la société selon les décisions de leur présidente. Cette dernière conserve les huîtres séchées jusqu'à l'obtention de 1 ou 2 sacs de 100 kg ; elle les confie alors à 3 ou 4 femmes chargées de leur vente. Les gains sont destinés à l'achat de pagnes, à la confection des tenues et aux dépenses pour le festin, en riz, bœufs, vin de palme... Ces cérémonies ont pour but de préserver les femmes de la stérilité ou de fêter le retour au foyer d'une femme « guérie ».

Les sociétés sont des associations d'entraide et les huîtres une forme de cotisation.

Gestion du milieu et droit d'accès à la ressource

La collecte des produits aquatiques (huîtres, coquillages, poissons) est à l'origine non seulement de rapports de production élaborés mais aussi d'une gestion poussée du milieu. Les femmes n'exploitent pas de façon anarchique et irrationnelle la mangrove. La coutume villageoise impose un certain nombre de limitations, temporelles et spatiales.

Comme on l'a vu plus haut, la cueillette est interdite par la coutume en hivernage, temps de reproduction des huîtres (?) ou, du moins, période qui permet au stock de se renouveler. De plus, un consensus est établi entre les villageois pour limiter ou même interdire la cueillette des huîtres, durant un temps déterminé, dans les secteurs de mangrove trop dégradés. Enfin, les femmes savent reconnaître l'état de maturité des huîtres et ne touchent pas aux racines des palétuviers qui portent de trop jeunes éléments.

La coutume délimite également les zones de cueillette et définit les droits d'accès à la ressource. Officiellement, la mangrove ressort du domaine public et son accès est libre. Dans les faits, elle est perçue comme un prolongement du terroir villageois, de même que les *bolon* qui y donnent accès. Ce milieu amphibie est géré collectivement par le village, dont le chef est garant de la coutume. A l'intérieur de la zone villageoise, chaque quartier a son propre débarcadère, ses propres chantiers, ses propres lieux de cueillette.

A Niomoune, par exemple, les femmes du quartier de Som vont cueillir les huîtres vers le nord à Emankilin, Infen, Delink. Celles de Oubak vont vers le nord-ouest, jusqu'à la rizière Tantak où se trouve un de leurs chantiers d'huîtres. Celles d'Essangholou, vont vers l'ouest-nord-ouest, à partir des chantiers de Jaheben, Esangoluhiémeh et Hunamben, vers l'ouest-sud-ouest à partir des chantiers de Hunamben 2 et Hugahandil. Enfin, celles du quartier Elou vont vers le sud (cf. carte 2 : Gestion coutumière des ressources aquatiques de Niomoune).

La notion d'appropriation de l'espace est confuse et ambiguë. Certaines îles sont encore des *no man's land* ; certains *bolon* conduisent à plusieurs villages. Les droits d'accès à la ressource peuvent s'étendre à tous les villages dépendant du même pays comme le Boulouf, le Bandial, les Carone (cf. fig. 1). Ces pays sont des divisions historiques qui recouvrent les aires de mariage, de lutte, d'échange ; tous les villageois du même pays ont une commune origine, sont apparentés.

Le droit d'accès à la ressource est fondé sur ces liens intervillageois mais également sur des droits d'usage. La ressource appartient à celui qui en use ; la

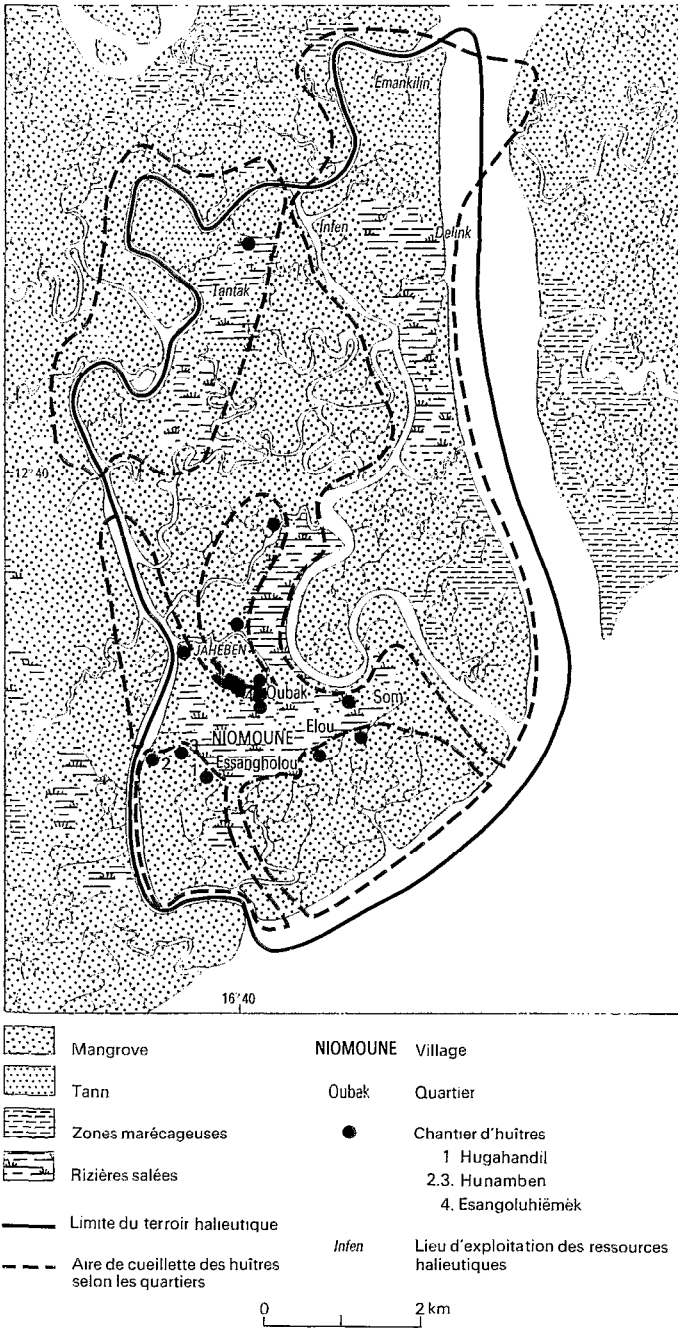


FIG. 2. — Gestion coutumière des ressources

cueillette constitue la prise de possession. Ainsi les huîtres inexploitées localement peuvent être cueillies par des femmes d'autres villages, même éloignés et sans liens de parenté. Les villages gardent cependant toujours la priorité d'usage sur leur zone.

Les campagnes de cueillette d'huîtres à l'extérieur de la zone villageoise sont basées sur ces usages.

Les campagnes de cueillette

Certains villages disposent d'une vaste zone de cueillette, qui incite les femmes à cueillir et transformer sur place les huîtres. A Tiobon, par exemple, certains campements sont à plus de 4 heures du village en pirogue à rame. Les femmes y passent souvent la nuit, s'abritant dans des huttes sommaires faites de branches de palétuviers (cf. fig. 3).

Dans d'autres villages, les campagnes ont une plus grande envergure. Depuis Niomoune, Tionk-Essyl, Hilol, Tendouk (cf. fig. 1), les femmes partent en campagne plusieurs mois, vers les zones de Mangagoulak, les îles Blis-Carone, Ziguinchor, et la Gambie. Elles ne partent jamais seules mais organisées en compagnie, accompagnées des enfants en bas-âge et quelques fois guidées par des hommes de leurs villages : ces derniers les aident à rejoindre leur lieu de campagne ; ils conduisent la pirogue, défrichent la mangrove et construisent le campement. Tantôt les campements sont fixes, tantôt les femmes se déplacent au fur et à mesure de la cueillette. Les huîtres sont conservées séchées dans de grands sacs en toile de jute et vendues à la fin de la campagne.

L'écoulement de la production sur les marchés urbains illustre les liens tissés entre le village et le lieu de migration.

L'organisation des circuits de distribution

Le circuit de distribution des huîtres est complexe, variant selon l'état des huîtres, les intermédiaires, les lieux de production et de vente (cf. fig. 4).

Les huîtres crues, non décortiquées

Les huîtres sont écoulées crues, sans intermédiaires, dans les villages bien situés par rapport aux voies de communication et par rapport à la clientèle — citadin, européen, touriste — c'est-à-dire dans les villages de la côte sud autour des complexes hôteliers du Cap Skiring et autour de Ziguinchor (cf. fig. 4).

Le marché des huîtres crues de Ziguinchor est le quasi-monopole des femmes diola aramé ; elles cueillent les huîtres dans la mangrove en face de Ziguinchor entre Tobor et Tapilane, et les vendent au ponton SEFCA ou, quand le bateau *Casamance Express* fonctionne, au port de Dakar (cf. photo 3).

Les huîtres décortiquées et séchées

Les huîtres simplement bouillies, conservées ou non dans du citron, sont vendues par les cueilleuses directement aux villageois. Les huîtres séchées sont l'objet d'un trafic beaucoup plus complexe.

Les huîtres séchées ne sont vendues sur place que dans les villages les plus isolés — dans les Carone par exemple. Partout ailleurs, les huîtres sont écoulées, par les cueilleuses elles-mêmes ou une femme *bana-bana* du village, sur le marché le plus proche (cf. fig. 4 : Bignona, Oussouye, Carabane), à Ziguinchor ou à Dakar.

L'écoulement des huîtres à Dakar est l'aboutissement de circuits particulièrement intéressants, où se manifestent le sens coopératif des femmes casamançaises et les réseaux de solidarité diola.

Le moyen de transport le plus avantageux est le *Casamance Express*, bateau qui assure la liaison Dakar-Ziguinchor tous les quinze jours. La plupart des cueilleuses embarquent avec leurs paniers sur ce bateau depuis Ziguinchor et surtout Carabane, escale située au centre de la zone de cueillette. A leur arrivée

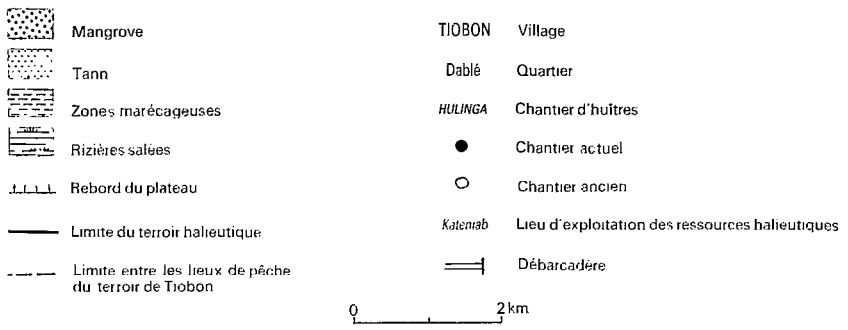
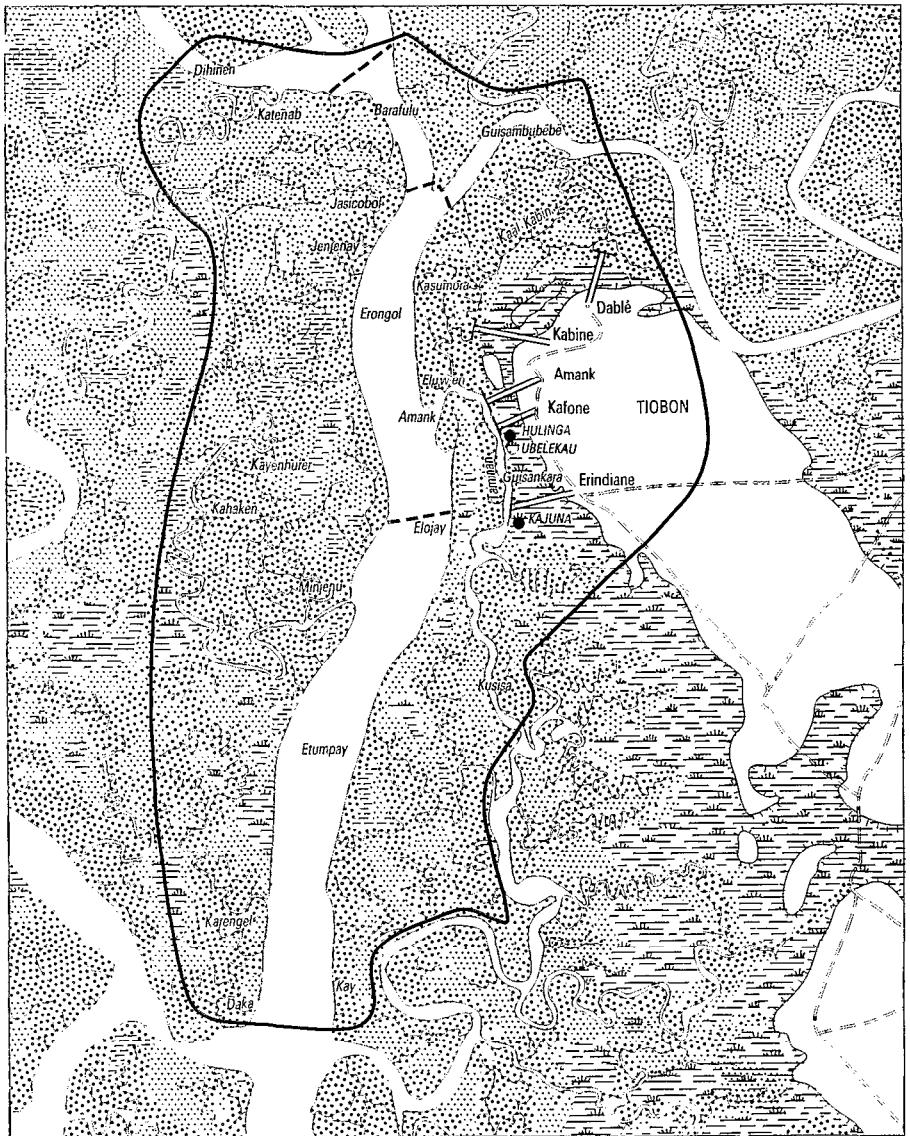


FIG. 3. — Gestion coutumière des ressources aquatiques de Tiobon

PHOTO 1. —
Cueillette
des huîtres
à marée basse



PHOTO 2. — Retour
au village avec la
marée montante.
La pirogue est
pleine d'huîtres

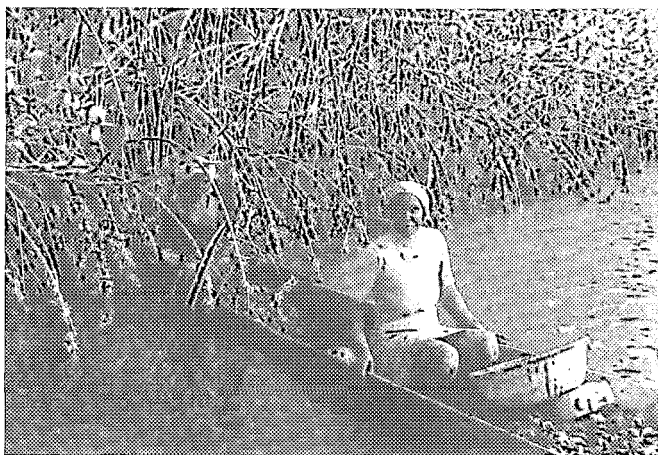


PHOTO 3. — Vente
des huîtres à
Ziguinchor par les
femmes diola
aramé



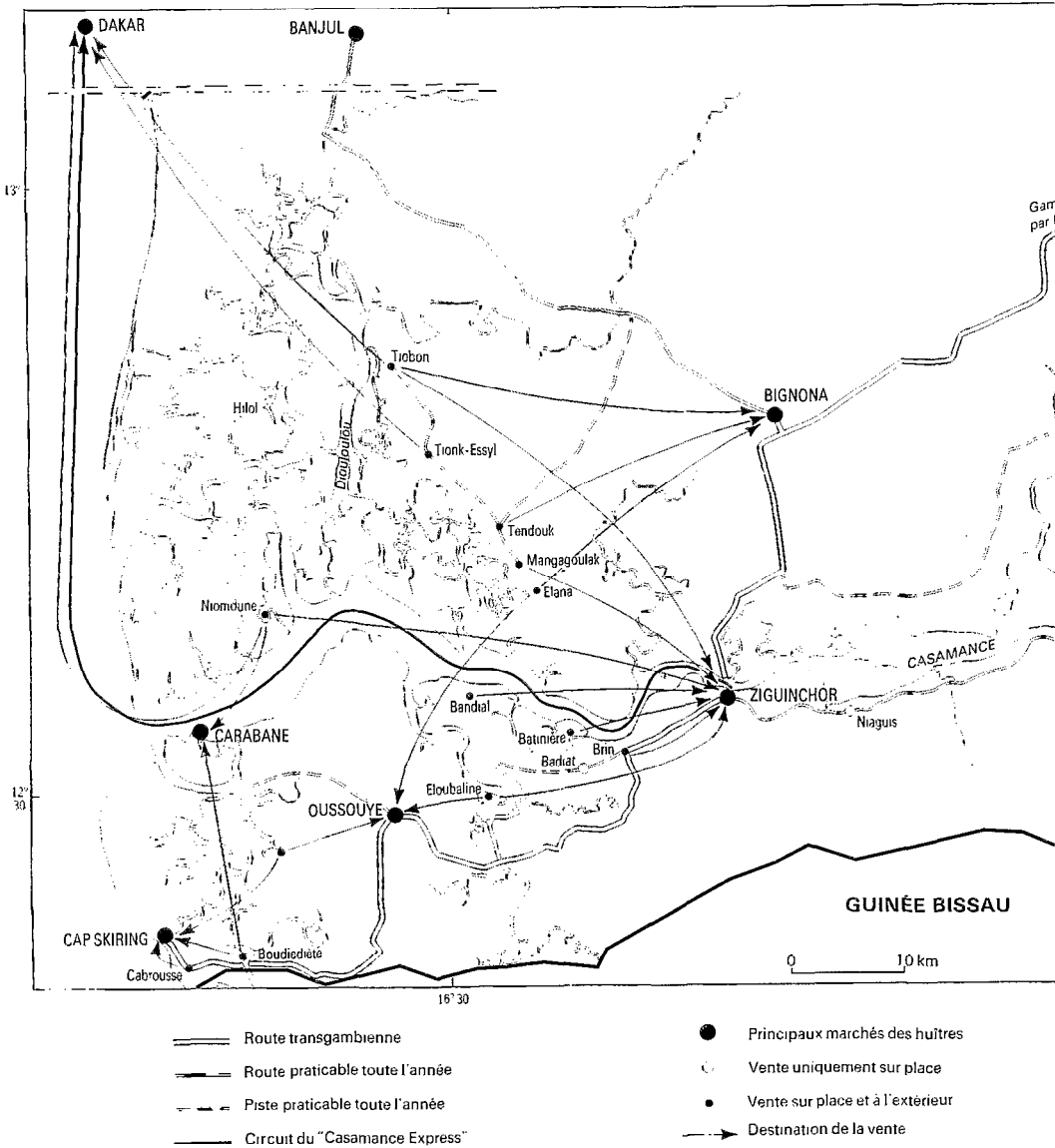


Fig. 4. — Marché des huîtres de Casamance

au port de Dakar, certaines confient leurs produits à un « courseur », qui se charge de la vente aux détaillantes. D'autres restent à Dakar, de quelques jours à quelques semaines, le temps d'écouler leur produit. Elles sont alors logées par des parentes. Leur lieu de vente n'est pas fixe ; si certaines s'installent sur les marchés — Tilène, Castors, Ngelaw, Tiaroye — la plupart font du porte à porte, ou se placent sur les trottoirs des rues les plus passantes autour de Sandaga, de la place de l'Indépendance, à la sortie des banques et des bureaux... Leur clientèle est essentiellement composée de Diola mais toutes les populations consomment désormais les huîtres, de la même manière que le poisson transformé.

L'itinéraire d'une détaillante du marché Castors nous semble particulièrement illustratif des réseaux diola : M. T. dans sa jeunesse, partageait son temps à Bandial entre la culture du riz et la cueillette des huîtres ; elle est partie chercher du travail à Dakar comme domestique. Elle s'y est mariée avec un Diola originaire de Ziguinchor. Elle est restée chez des Européens pendant 18 ans, puis, devenue trop âgée, elle a abandonné ce travail pour la vente au détail. Ainsi, depuis 4 ans, elle tient au marché Castors, un petit étal de divers produits casamançais achetés à des parents. Ces derniers, venus avec le *Casamance Express*, lui apportent leurs marchandises au marché et repartent en Casamance, le lendemain matin, de bonne heure, par la route. Cette année, M. T. s'est aussi chargée de la vente au détail des huîtres séchées produites par sa belle-sœur. La femme de son grand frère lui a expédié la marchandise, un sac de 50 kg, par l'intermédiaire d'un jeune homme venu à Dakar en bateau. Ce dernier a remis le sac au port de Dakar à un autre courseur qui l'a porté au marché Castors. Nous ne savons combien ces différents intermédiaires ont été payés pour leur service. M. T. s'est entendue par avance avec sa belle-sœur sur les prix de vente des huîtres — un grand pot : 500 FCFA, un pot moyen : 250 FCFA, un petit pot : 100 FCFA. Une fois la marchandise écoulee, les bénéficiaires sont envoyés par mandat postal à sa belle-sœur.

Pour pallier l'irrégularité du *Casamance Express*, le Boulouf a résolu en partie le problème de l'écoulement de ses produits grâce à un camion, mis à sa disposition par l'UNICEF. Ce camion est géré par une coopérative qui regroupe toutes les femmes de ce pays et dont la présidente réside à Kartiack (cf. fig. 1). Chaque village, à tour de rôle, en bénéficie pour expédier ses marchandises — huîtres, poissons séchés, huile de palme, fruits de la brousse, balais... — sur Dakar et les vendre à un meilleur prix que sur les marchés locaux.

Ainsi, en quelques décennies, les huîtres, produit de cueillette destiné essentiellement à l'autoconsommation, au troc et au don, sont devenues une petite production marchande, à l'origine d'un trafic intense et original vers les marchés urbains.

UN PRODUIT TRADITIONNEL PARFAITEMENT INTÉGRÉ À L'ÉCONOMIE DE MARCHÉ

Avec le désenclavement de la Casamance et la pénétration de l'économie monétaire dans les années cinquante, les modalités d'écoulement des huîtres se sont modifiées. S'il est certain que la part des huîtres destinées à la vente est croissante, il est cependant difficile, voire impossible, de la quantifier. Qu'une circonscription, par exemple, soit organisée dans un village, et toutes les huîtres cueillies durant la période précédant cette cérémonie, seront mises de côté.

Ainsi, de préférence à une quantification hasardeuse, présenterons-nous la manière dont les femmes valorisent ce produit, du point de vue alimentaire, culturel et économique.

Place des huîtres dans la consommation familiale

Dans les familles des cueilleuses d'huîtres, pendant la saison sèche, les huîtres sont consommées tous les jours. Les femmes prélèvent systématiquement une part de leur cueillette pour la consommation familiale.

Selon leur espèce, leur état sexuel, leur affinage, leur mode de consommation, les huîtres n'ont pas le même goût mais elles ont toutes, à peu près, les mêmes qualités alimentaires (J. REVERDY, 1973). 100 g d'huîtres apportent 78 cal., autant si ce n'est plus que la plupart des poissons et la viande ; elles sont riches en oligo-éléments, surtout en vitamine C ; elles représentent chez les Diola, la seconde source de protéines animales après le poisson et devant le poulet et le porc.

Pendant la saison de cueillette, les huîtres sont consommées le jour même, bouillies ou grillées, dans une sauce aux oignons et aux piments ou aux noix de palmiste, qui accompagne le riz blanc.

Pendant l'hivernage, on ne consomme plus les huîtres que séchées ou fumées. Dans les villages, où les femmes ne s'adonnent pas à la cueillette, c'est surtout durant cette saison que l'on consomme des huîtres, le poisson étant plus rare.

Les huîtres enrichissent le plat de base des Diola, à savoir le *ñankatang* ou riz bouilli dans de l'eau salée. Elles participent aussi à leur vie sociale et culturelle, de la même manière, en quelque sorte, que le vin de palme.

Pratiques culinaires autour des huîtres

Pour honorer le visiteur de passage, on tue le poulet... ou l'on offre des huîtres. A l'occasion des fêtes catholiques ou animistes, les plats à base d'huîtres tiennent une bonne place. Un canari d'huîtres séchées paye un service rendu, etc.

Sans avoir la valeur symbolique des bœufs, que l'on immole en grande quantité lors des funérailles, les huîtres constituent un mets de choix et, parfois, de luxe.

Chez les Diola, les huîtres se prêtent à un grand nombre de préparations culinaires, depuis la plus simple — riz et huîtres bouillis dans de l'eau salée — jusqu'à la plus sophistiquée (M.-C. CORMIER-SALEM, 1987). Même le riz au poisson des *Wolof*, plat de base des populations urbaines, s'enrichit d'huîtres séchées à l'occasion. Le kilo d'huîtres, peut pourtant atteindre 2 000 FCFA à Dakar, quand le kilo de poisson séché ne dépasse pas 1 000 FCFA. On comprend dès lors que, pour certains, les huîtres soient consommées à l'égal d'une confiserie.

Si les huîtres sont jugées comme un produit de luxe par les consommateurs urbains, qu'en retirent les producteurs ?

Place de la vente des huîtres dans les budgets familiaux

Pour avoir une idée de l'importance économique de ce produit dans le budget des ménages, on ne peut guère se fier qu'aux déclarations des intéressées.

Les frais

La cueillette ne nécessite guère d'investissement, si ce n'est humain ; les instruments sont rudimentaires, fabriqués par les femmes elles-mêmes. Les principaux frais sont engendrés par les déplacements.

La plupart des femmes ne sont pas propriétaires de leur pirogue ; elles la louent (31 % des cas) ou l'empruntent (62 % des cas). La rétribution s'effectue le

plus souvent en nature — par exemple, un panier d'huîtres séchées, à la fin de la saison.

L'autre frais de déplacement ne concerne que les femmes qui veulent écouler leurs marchandises au meilleur prix en dehors du village. Un voyage à Dakar leur revient à 5-6 000 FCFA, aller en bateau avec deux paniers d'huîtres séchées et retour par car rapide.

Les gains

Les femmes, qui écoulent leurs marchandises au jour le jour, ne connaissent pas leur gain, qu'elles dépensent au fur et à mesure. Il n'en est pas de même des femmes qui font des campagnes de cueillette et qui attendent la fin de la saison pour vendre leurs productions. Leurs revenus varient de 15 000 à 70 000 FCFA (2). Cette fourchette est en fait beaucoup plus large : une femme de Tiobon, par exemple, a produit, une année, deux sacs d'huîtres séchées qui lui ont rapportés 140 000 FCFA ; l'année suivante, elle n'a rien retiré de la cueillette, toute sa production étant destinée à la cérémonie de circoncision de son village.

Les femmes diola aramé qui vendent les huîtres crues à Ziguinchor ou à Dakar, gagnent environ 109 000 FCFA par an pour un investissement en travail moins important (M.-C. CORMIER-SALEM, 1986).

La vente des huîtres permet de couvrir un certain nombre de dépenses, dont l'analyse donne une idée plus fiable et plus parlante de la valeur des huîtres que ces estimations de revenus.

La destination des gains

De plus en plus, les femmes cueillent les huîtres pour gagner de l'argent, afin de couvrir leurs propres besoins en biens de consommation et ceux de leurs familles. Ces besoins ont augmenté depuis les années 1950-1960 avec le désenclavement de la Casamance, la multiplication des migrations et des contacts avec les autres populations, la pénétration de l'économie monétaire. Les femmes sont chargées d'un certain nombre de dépenses dans le ménage diola, auxquelles s'est ajouté l'approvisionnement en riz depuis la sécheresse (cf. tabl. I).

Avant la sécheresse, leurs principaux postes de dépense étaient constitués par l'habillement et les cotisations pour les danses et les cérémonies féminines. Actuellement, 90 % des femmes consacrent tout ou partie de leurs revenus à l'achat de riz.

Pour les femmes, la cueillette des huîtres est une activité d'appoint hautement valorisée, qui leur assure leur autonomie financière et leur permet de couvrir les besoins essentiels de leur famille.

TABLEAU I
Destination des revenus tirés de la cueillette des huîtres

POSTES DE DÉPENSE	% DES FEMMES QUI EFFECTUENT CETTE DÉPENSE
Riz	90
Habillement	69
Divers produits domestiques (savon, allumette, pétrole, médicament...)	39
Divers pour aider le mari	18
Cotisation (association féminine)	14
Scolarité des enfants	8
Impôt	6
Investissement dans d'autres activités	4

CONCLUSION

Au sein des ménages diola, un certain nombre de tâches et de dépenses sont assumées par les femmes. La volonté d'indépendance financière et le contexte actuel de sécheresse et de production agricole déficitaire poussent ces dernières à trouver de nouvelles sources de numéraire et à valoriser les ressources traditionnelles, telles l'huile de palme ou les huîtres. La même logique incite les hommes à se tourner vers la pêche en mer.

Le développement de nouvelles formes de pêche n'a pas pour pendant la disparition des formes anciennes ou leur dévalorisation. Certes, désormais, les jeunes hommes préfèrent pêcher en mer et s'absentent du village la majeure partie de l'année. Mais, ces migrations n'ont pas les effets d'un exode rural, d'un abandon des activités locales; elles contribuent à relancer l'économie villageoise et suscitent de nouvelles activités domestiques, comme la transformation du poisson. Pour preuve: c'est dans les villages, où le développement de la pêche en mer est le plus spectaculaire, qu'on relève aussi le plus grand dynamisme de l'exploitation traditionnelle des ressources aquatiques; ainsi en est-il à Tionk-Essyl, où les femmes effectuent des migrations de plusieurs mois pour cueillir les huîtres, ramasser des coquillages; les bassins piscicoles sont entretenus, de nouveaux sont créés; les poissons sont vendus sur les marchés extérieurs...

En définitive, le maintien des structures villageoises passe par le dynamisme de telles activités, à plus forte raison quand les producteurs, ici les femmes, gardent le contrôle des circuits de distribution (3).

BIBLIOGRAPHIE

- BECKER (C.), 1982. — Conditions écologiques et traite des esclaves. Kaolack, n. p., 55 p.
- BLANC (C.), 1970. — Rapport sur la situation de l'ostréiculture au seuil du III^e plan et sur l'huître des palétuviers. Complément à l'étude de l'huître des palétuviers parue en mars 1962. Service de l'Océanographie et des Pêches maritimes, Région de Thiès, Ministère du Développement rural, Rép. du Sénégal, 31 p., annexe photographique 19 p.
- CHAUVEAU (J.-P.), 1982. — La navigation et la pêche maritime dans l'histoire économique du littoral sénégalais (XV-XIX^e s.). Faculté de lettres de Dakar, 17 p., annexe: cartes historiques commentées, 10 p.
- CORMIER (M.-C.), 1985. — De la pêche paysanne à la pêche en mer: les Diola de la Basse-Casamance. *La pêche maritime*, juillet-août 1985: 448-456.
- CORMIER-SALEM (M.-C.), 1986. — «La gestion de l'espace aquatique en Casamance»: 181-202. In: LE RESTE (L.), FONTANA (A.) et SAMBA (A.), L'estuaire de la Casamance, environnement, pêche, socio-économie. ISRA-CRODT, Dakar, 328 p.
- CORMIER-SALEM (M.-C.), 1986. — «La filière des huîtres en Casamance»: 219-244. In: LE RESTE (L.), FONTANA (A.) et SAMBA (A.), L'estuaire de la Casamance: environnement, pêche, socio-économie. ISRA-CRODT, Dakar, 328 p.

- CORMIER-SALEM (M.-C.), 1987. — La cueillette des huîtres en Casamance : place de cette pratique dans le système d'exploitation diola. *Doc. Scient. ISRA-CRODT*, n° 106, mai 1987, 119 p.
- DIAW (M.C.), 1985. — Formes d'exploitation du milieu, communautés humaines et rapports de production. Première approche dans l'étude des systèmes de production et de distribution en Casamance. *Doc. Scient. ISRA-CRODT*, n° 104, 1985, 107 p.
- GUEYE (M.), 1950. — La pêche autochtone en Basse-Casamance. Service de l'Élevage et des Industries animales, BMID, n° 2 : 19-23.
- D^r LASNET, 1900. — Une mission au Sénégal. Les races du Sénégal. Sénégalie et Casamance. Paris, Challamel, 1900 : 151-190.
- LINARES (O. de Sapir), 1971. — Shell middens of lower Casamance and problems of Diola protohistory. *West African Journal of Archeology*, Nigeria, vol. 1, janv. 1971 : 23-54.
- MARIUS (G.), 1985. — Mangrove du Sénégal et de la Gambie. *Travaux et Documents de l'ORSTOM*, n° 193, 357 p.
- PÉLISSIER (P.), 1966. — Les paysans du Sénégal. Les civilisations du Cayor à la Casamance. Thèse de doctorat d'État, Saint-Yrieix, imp. Fabrègue, 939 p.
- REVERDY (J.), 1973. — L'huître et l'ostréiculture sur les côtes normandes. Thèse pour le doctorat vétérinaire, Université Toulouse, imp. Viguiier.
- THOMAS (L.-V.), 1959. — Les Diola, essai d'analyse fonctionnelle sur une population de Basse-Casamance. Mémoire IFAN, Dakar, 2 vol., 1959, 821 p.
- THOMAS (L.-V.), 1960. — Esquisse sur les mouvements de population et les contacts socio-culturels en pays diola. *Bull. de l'IFAN*, série B, juillet-octobre 1971 : 486-508.

Notes

- (1) O. LINARES de Sapir fait remarquer ces *kjökkenmödding* aux premiers siècles de notre ère.
- (2) 100 FCFA = 2 FF.
- (3) Ce n'est pas le cas pour les produits maraîchers : les marchés sont engorgés et aucun moyen de conservation n'a été mis en place parallèlement au développement des périmètres maraîchers.