

Approche d'intégration du pélagique aux habitudes alimentaires en Mauritanie

Les habitudes alimentaires telles qu'elles sont aujourd'hui chez-nous ne répondent pas correctement aux besoins de nos populations. C'est le moins qu'on puisse dire, le menu quotidien étant pathologiquement le même pour tous. Cette monotonie dans notre alimentation ne sert ni notre économie- la consommation devant être continuellement diversifiée et fouettée en régime libéral - ni les orientations de nos décideurs encore moins notre santé.

Les causes de ce phénomène, qu'on peut qualifier sans nuances de stagnation, tiennent dans une large mesure à une tradition gastronomique d'une forte partie de notre population peu familière au poisson auquel elle préfère un régime carné.

A l'heure des aléas climatiques qui ont durement éprouvé notre cheptel, la plus récente étant la toute dernière invasion acridienne dont les conséquences ont perturbé la sécurité alimentaire, l'orientation concomitante vers d'autres sources de protéines animales s'avère nécessaire.

S'il est vrai qu'une autre composante de notre population est assez habituée au poisson dans son menu, il est tout aussi vrai qu'aussi bien pour l'une que pour l'autre, le poisson prisé pour le repas principal de midi - les espèces nobles (thiof, mérour jaune, daurade rose...) - n'est plus toujours disponible du fait d'impératifs commerciaux qui peuvent eux aussi générer des valeurs ajoutées et avoir un effet induit positif sur notre économie.

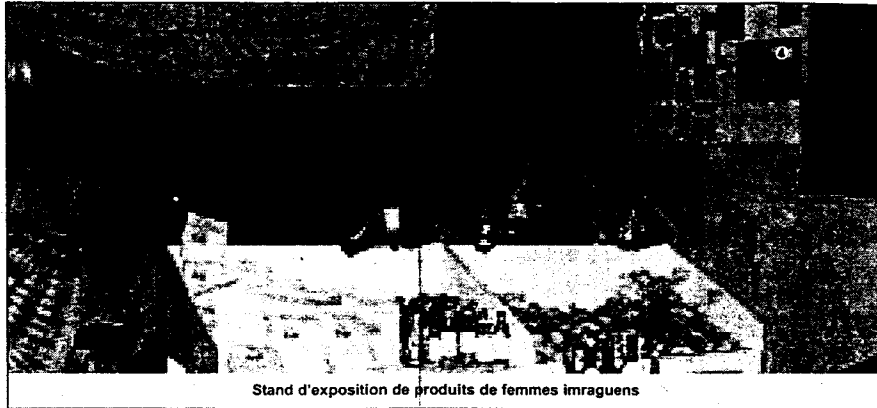
La question est assurément comment infléchir cette tendance vers le pélagique dont le stock dans notre façade maritime est des plus important aux dires des experts

Pour faire cette promotion, il faut d'abord commencer par familiariser les populations au pélagique dont les espèces les plus courantes chez-nous sont :

- La sardinelle : jusque-là plus utilisée pour donner le goût au riz au poisson ou vendue sous forme de frites dans les quartiers périphériques par des femmes pour arrondir les fins de mois.

- Les sardines : Elles sont petites, délicieuses, on peut notamment les manger, grillées ou marinées....

- Le mullet : pêché généralement pour ses œufs destinés à l'exportation.



Stand d'exposition de produits de femmes imraguens



Scene de pêche imraguen



Méthode originale de pêche de mullets



dont les stocks sont très importants dans notre mer est exploitée par les flottes des pays de l'Est sous forme de joint-ventures avec des primes nationales, elle est connue pour son goût et est sous-consommée chez-nous, pourtant elle peut, à elle seule, assurer un bon riz au poisson ou les

fameuses soupes de chinchards très appétissantes et nourrissantes.

Nous disposons encore d'une gamme très variée d'espèces pélagiques (maquereau, bacalao, pompano ...). Toutes ont l'avantage d'être à la portée des personnes à faibles revenus et donc de contribuer à la lutte contre la pauvreté et la malnutrition.

Comme le poisson en général, le pelagique est une vraie source de protéines animales sans cholestérol et alternative à la viande. Pour favoriser sa consommation il faut appuyer et encadrer les acteurs de la filière depuis l'approvisionnement en haute mer jusqu'aux points de vente -qui devraient être implantés en fonction de la concentration de la populations, de ses revenus et de ses besoins- en passant par les charrettes qui vont faire le porte à porte pour les ventes de proximité. L'objectif est d'aller vers les populations pour vaincre leur résistance et les faire profiter au maximum des innovations apportées dans ce domaine par la technologie alimen-

Le pélagique chez-nous

La pêcherie de petits pélagiques occupe une place importante en Mauritanie, et a jusqu'à maintenant représenté environ 70 % du tonnage et 30 % de la valeur de la totalité des captures réalisées dans la ZEE du pays. La production s'est élevée en moyenne à 245 000 tonnes de produits finis (congelés, farine et huile) par an. Cependant, ces quantités sont depuis peu en baisse.

Les espèces les plus importantes sont les chinchards (*Trachurus trecae* et *Trachurus spp.*) et le maquereau (*Scomber japonicus*). La Mauritanie a détenu une position dominante pour le chinchard *T. trecae* avec probablement eu 50 % de la production mondiale. En outre, il paraît que la Mauritanie a également eu 14 % du marché mondial des deux espèces de sardinelles (*Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis*).

La pêche artisanale est très peu développée. Moins de 1 % des débarquements de petits pélagiques provient de cette pêcherie dont les espèces principales sont les sardinelles (*Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis*). L'exploitation est surtout assurée par des flottilles industrielles étrangères.

taire moderne car il existe un vrai hiatus entre les progrès de l'art culinaire, de la nutrition, des potentialités de nos ressources maritimes et nos habitudes alimentaires restées à la traîne. Il faut aussi redynamiser et perfectionner les techniques traditionnelles de valorisation telles que le séchage, le salage, le fumage, la fermentation...

Notons enfin que les espèces juvéniles de sardinelles déversées mortes dans la mer peuvent être transformées en ketiakh et utilisées dans la préparation de plats encore peu consommés parce que tout simplement mal connus, on peut citer à titre d'exemples le Dekhine (riz à base de ketiakh ou de guedj, de poudre d'arachide pilée ou grillée et moulu), le riz assaisonné de sauce de ketiakh, et de légumineuse, ragoût au piment avec oignons, tomates, patates douces, aubergines et navets servi avec du riz.

L'intégration du pélagique aux habitudes alimentaires doit être en définitive un axe majeur de toute stratégie qui se veut efficace de lutte contre la pauvreté et la malnutrition en Mauritanie. ■

bellalidisidi@yahoo.fr