

Importance et impact de la pêche à pied sur le littoral guinéen

(résultats préliminaires du premier recensement)



Soriba Facinet BANGOURA
et Jean LE FUR



Avec la collaboration de L.Bamy, A.Soumah, D.Camara et M.Soumah



Le filet Tété Yèlè, un patrimoine culturel de la Guinée

- **Le tété-yèlè semble être le filet de pêche le plus ancien de nos jours.**
- **Si le tété-yèlè était autrefois utilisé pour la pêche de subsistance, aujourd'hui il revêt le caractère d'une véritable activité économique.**
- **C'est le filet d'intégration des femmes à la pêche.**
- **Le rendement économique de cette pêche fait intégrer de plus en plus les hommes dans cette pratique de pêche.**



Matériel et méthodes

- Un recensement des filets tête-yèlè sur le littoral guinéen à été effectué
- Cinq missions d'enquête ont été réalisées pour trente huit jours sur le terrain
- 66 débarcadères (à peu près 75%) ont été couverts de la pointe de Salatougou (sud) à Dougoula (nord)
- 1.244 pêcheurs ont été interrogés

Un inventaire complet de cette pêche a été réalisé, il a concerné :

- Les caractéristiques (prix, maillages, longévité, etc.) des engins,
- Les zones de pêche,
- Les périodes favorables à la pêche (saison, lune, marée),
- L'effort de pêche et les captures réalisées
- Les espèces pêchées et les produits vendus
- Les prix et les circuits de commercialisation

Résultats

1. Méthodes de pêche au Tété Yèlè

- Cet engin de pêche est utilisé dans les eaux côtières, dans les chenaux des mangroves où la profondeur ne dépasse pas deux mètres, dans les rizières
- Dans les îles de Loos, des criques sont aménagées spécialement (*rofè*) pour retenir les juvéniles

legoma

(méyengbè, préfecture de Dubréka).



tètè-calé (Kitikata, préfecture de Boffa)



Femmes pêchant en rizière avec le filet et Soumboui (la bassine)



2.- Les produits de la pêche

Les juvéniles des ethmaloses (Koupè)



Les Tilapia fumés (Khöbè)



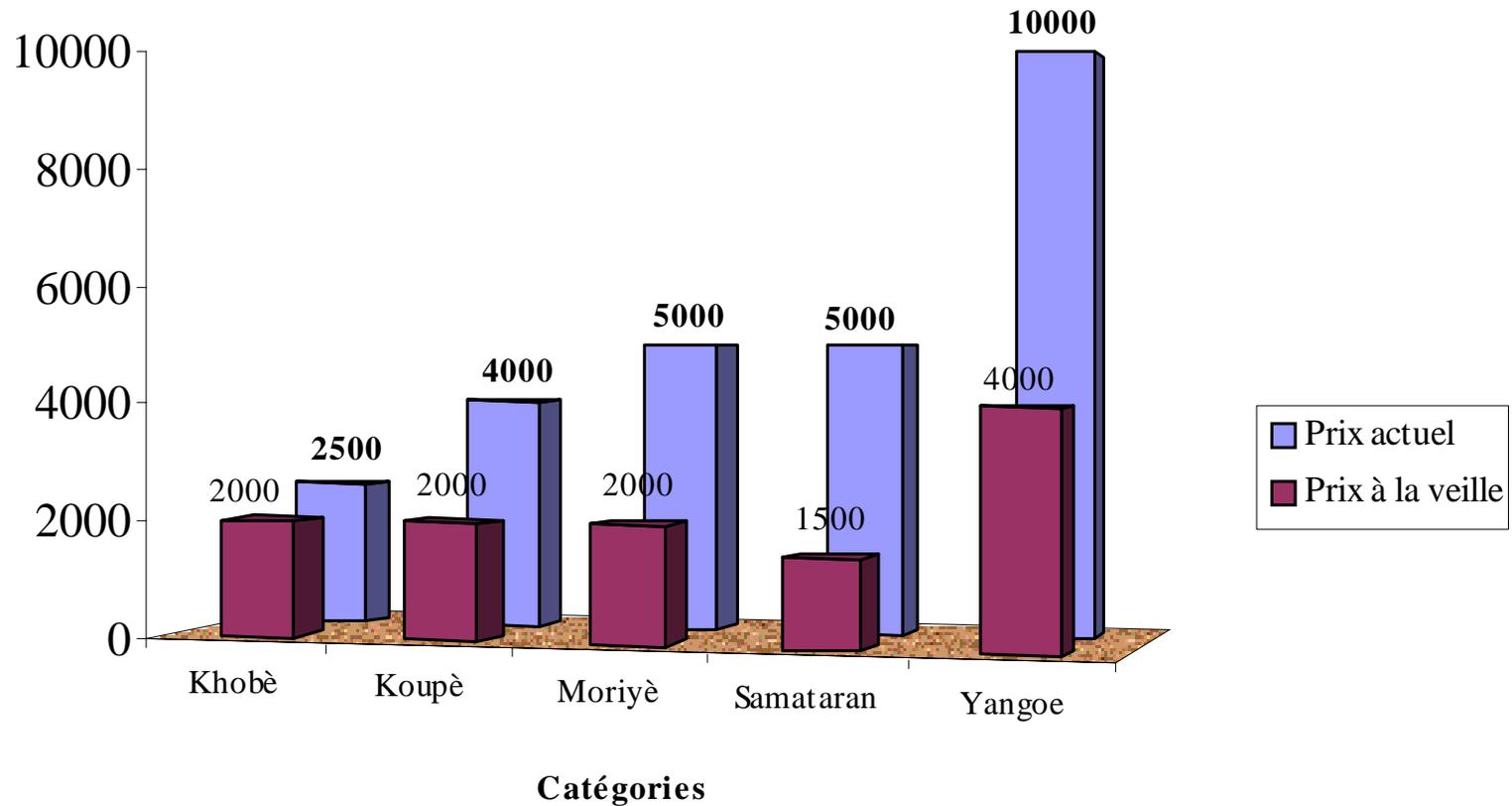
Les crevettes (yangoe) séchées



Prix des produits

(période d'abondance, période de rareté)

Les prix des catégories des produits de pêche du filet tête-yèlè dans les débarcadères du littoral guinéen



3.- Destinations du produit

- Les produits de pêche du filet tête-yèlè approvisionnent les marchés de Conakry et les quatre régions naturelles de la Guinée.
- Une partie des crevettes séchées sont acheminées vers les pays voisins de la Guinée tels la Sierra Leone, le Libéria et le Mali

Quel impact sur la ressource adulte exploitée ?

- Les estimations d'effort de pêche et de captures obtenues à partir de ce recensement ont été associées aux mesures pondérales des juvéniles réalisées lors du suivi des nourriceries à Kaporo (exposé demain matin).
- Les captures de crevettes, ethmaloses et mulets représenteraient annuellement un équivalent en organismes adultes de l'ordre de 300.000 tonnes (!)
- On pourrait donc s'attendre à ce que ce type de pêche soit considérée comme néfaste aux autres pêches commerciales de Guinée

CEPENDANT

- La pêche à pied ne constitue qu'une source de mortalité parmi de nombreuses autres qui s'appliquent aux juvéniles de poisson et crevettes (probablement de l'ordre de 90% de mortalité naturelle)
- **Il n'y a ainsi actuellement aucune preuve concrète du caractère néfaste de cette pêche sur la production**

Conclusion

- La pêche au tété yèlè constitue un sous-secteur dynamique de la pêche en Guinée
- Sa longue tradition en fait un patrimoine culturel vivant
- Méconnue jusqu'à présent, l'analyse plus poussée des résultats obtenus permettra d'en obtenir une description très complète.

Merci de votre attention



Photo de yangoe au soleil à Méyengbè, préfecture de Dubréka