

La Filière Viande de Brousse AU GABON

janvier 2006

Infos 3: Le transport du gibier

Michael Nicolas



Le développement du réseau routier favorise le transport du gibier d'un endroit à un autre comme d'un village à un autre en peu de temps. Avec les routes forestières qui couvrent pratiquement les 3/4 de la superficie nationale, désormais les zones jadis lointaines, sont accessibles et facilitent l'évacuation et l'exploitation du gibier.

A Koulamoutou par exemple, le réseau routier permet aux chasseurs de déplacer le gibier sur un rayon de 60 km. Un céphalopode vendu à Franceville peut être chassé à 200 km du lieu de vente. De même, un singe à "queue de soleil" vendu à Libreville provient d'une distance de 400 km dans la forêt des Abeilles.

En dehors de la route, il y a aussi le chemin de fer comme autre moyen d'acheminement du gibier vers les grands centres urbains. Ici, la viande de brousse transite régulièrement par les gares d'Ivindo et de Mouyabi avant "d'échouer" principalement dans les différents marchés de Libreville. Les voies maritimes et fluviales ne sont pas en reste. Les pirogues et parfois les bateaux qui déversent le gibier sur les marchés de Lambaréné et de Port-Gentil, ont pour point de départ les villages côtiers, les zones lacustres et lagunaires environnants.



Gildas Michelle

Quelques marchés commerciaux du gibier étudiés au Gabon.

Libreville - Le marché de Mont-Bouet, est régulièrement courtisé par 32 voire 37 vendeuses d'origine Gabonaise et Camerounaise. Elles sont astreintes à une taxe municipale à une valeur de 500 f CFA par jours et par vendeuse.

Nos études attestent que 60% de bêtes vendues à Mont-Bouet sont entières et 40% en pièces. C'est-à-dire découpées en gigots, en quartiers et en morceaux exposés en tas sur des étales. La vente du gibier est propice en matinée avec 86% de vente en cette période. Il est rare de trouver de la viande fraîche au-delà de 15 heures.

Ainsi, sur 44 différentes espèces vendues en 2004, 7 sont des espèces intégralement protégées y compris les chimpanzés, les lamantins et les gorilles. Aussi, 10 espèces partiellement protégées comme les mandrills, potamochères, buffles et sitatungas, sont souvent vendues en cachette. L'espèce la plus vendue en 2004 est le porc-épic.

Si l'origine du gibier est nationale à travers le chemin de fer, trois grands foyers constituent la principale source, Cocobeach, Medouneu et Lambaréné.

Enfin, en 2004 le poids total du gibier (toutes espèces confondues) vendue est de 40 tonnes, ce qui représente une valeur monétaire de 86 000 000 Fcfa.



Lambaréné - Il existe trois marchés : celui du "Port", considéré comme marché central, il est le plus sollicité. "Lalala" en est le deuxième. Il se situe au débarcadere, face de l'inspection des Eaux et Forêts. Le marché est à nouveau opérationnel, suite à sa fermeture en 2004. Enfin le débarcadere de la "Sciérie", peu fréquenté, en est le troisième marché. La caractéristique commune à ces trois marchés est leur emplacement linéaire sur le littoral du fleuve ogooué.

Plus de la moitié du gibier vendu dans ces différents marchés provient des villages lacustres situés en aval de la ville. Les pirogues déversent matinalement le produit destiné à la vente. Les témoignages révèlent que si une partie de la viande est vendue à Lambaréné, l'autre est destinée aux marchés de Libreville.

Sur 30 différentes espèces vendues, plus de la moitié est en voie de disparition. Notamment l'hippopotame et le lamantin (espèces intégralement protégées). Le Potamochère (partiellement protégé) est l'espèce la plus vendue.

En 2004, le poids total en viande de brousse vendue est de 24 tonnes. Ce qui représente en valeur monétaire, de 19 000 000 de CFA.

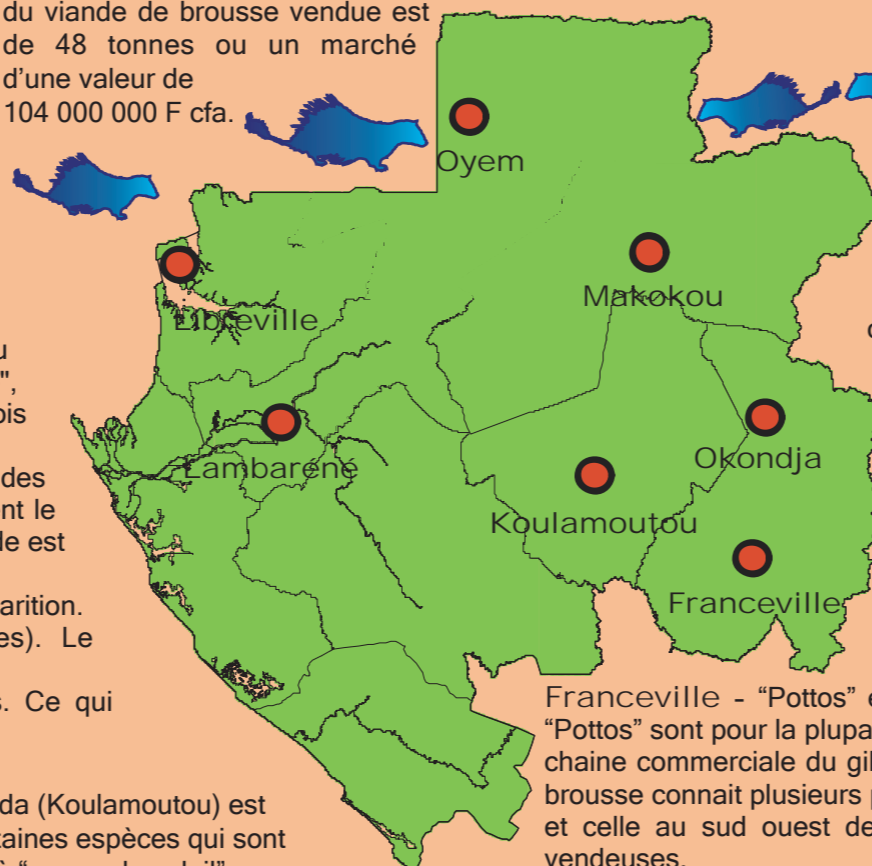
Koulamoutou - De tous les marchés étudiés au Gabon, le marché de Mambénda (Koulamoutou) est celui qui a enregistré le moins d'espèces protégées vendues. Néanmoins, il y a certaines espèces qui sont vendues en dehors du marché. A savoir: des Mandrills, pangolins géants, Singes à "queue de soleil".

En 2002, 19 espèces différentes ont été vendues sur le marché de Mambénda. Le Porc-épic a été l'espèce la plus vendue. le circuit commercial du gibier dans ce marché est la propriété exclusive d'une douzaine de vendeuse, toutes de nationalité Gabonaise. Cela représente une biomasse de 9 tonnes et une valeur de 30 300 000 F cfa.

Oyem - Ce marché, appelé "Carrefour Monaco" existe depuis plus de 20 ans. Les vendeuses sont approvisionnées en viande de brousse par des chasseurs. Il s'est établi un rapport d'échange réciproque entre vendeuses et chasseurs. Les premiers fournissent des munitions (cartouches), tandis que les seconds leurs procurent du gibier.

Les recettes sont partagées entre les deux parties à la fin de la vente. La viande a pour origine les villages autour d'Oyem. Parfois chaque vendeuse va à la rencontre du gibier, de préférence dans son axe d'origine. C'est-à-dire la voie qui mène à son village natal. Le Céphalophe Bleu (Gazelle) est l'espèce la plus vendue sur les 40 différentes espèces rencontrées sur ce marché, sans omettre, le Chevrotain (espèce intégralement protégée) et la Sitatunga (espèce partiellement protégée).

En somme, 11 espèces protégées sont vendues à Oyem. En 2004, le poids total du viande de brousse vendue est de 48 tonnes ou un marché d'une valeur de 104 000 000 F cfa.



Makokou - La ville compte deux marchés principaux: un marché municipal (Mbolo) et un marché privé (Quartier-Central), dit d'Afane. Mais le marché d'Afane est le seul pourvoyeur en gibier. La viande est vendue aux commerçantes par des chauffeurs qui la ramène des villages autour de Makokou, souvent en fin d'après-midi. Aussi les vendeuses se déplacent vers le débarcadere de Loa-Loa (fleuve Ivindo), situé à 7 km de la ville pour s'approvisionner directement auprès des chasseurs.

Dans ce marché 77% de viande est morcellée et vendue en tas. Le Potamochère (sanglier) est l'espèce la plus vendue sur 19 espèces différentes observées au marché d'Afane en 2004. Le poids total en viande de brousse vendue est de 5 tonnes ce qui équivaut à une valeur monétaire de 49 000 000 Fcfa pour ce marché.

Okondja - Contrairement au marché d'Afane, à Okondja le gibier ne subit pas de morcellement pour la vente. Il est vendu en gros.

En effet, 90% des ventes sont des animaux entiers. Les véhicules en provenance des concessions forestières et des villages environnant arrivent entre 8h ou 9h du matin. La vente est rapide au regard d'une forte demande, constituée en partie des commerçantes de Franceville. Autrement dit, Okondja est la zone d'approvisionnement privilégié du gibier des commerçantes de Franceville. Les bêtes qui ne seront pas achetées par les commerçantes francevilloises, sont prises et revendues sur place par 3 ou 5 vendeuses okondjanaises.

En 2004 au marché d'Okondja, il y a eu 34 espèces différentes vendues, en tête desquelles le céphalophe bleu, suivi du potamochère (espèce partiellement protégée).

Le poids total en viande de brousse vendue est de 21 tonnes, correspondant ainsi à une valeur monétaire du marché de 56 000 000 Fcfa.

Franceville - "Pottos" est le toponyme attribué au marché central de Franceville. Les vendeuses du gibier à "Pottos" sont pour la plupart d'origine camerounaise. Une quinzaine de femmes constituent le maillon réceptif de la chaîne commerciale du gibier au marché de Franceville. Considéré comme un bassin de réception, la viande de brousse connaît plusieurs provenances. En effet, les concessions forestières et les villages situés sur l'axe Okondja et celle au sud ouest de Franceville, constituent inépuisablement le principal foyer d'approvisionnement des vendeuses.

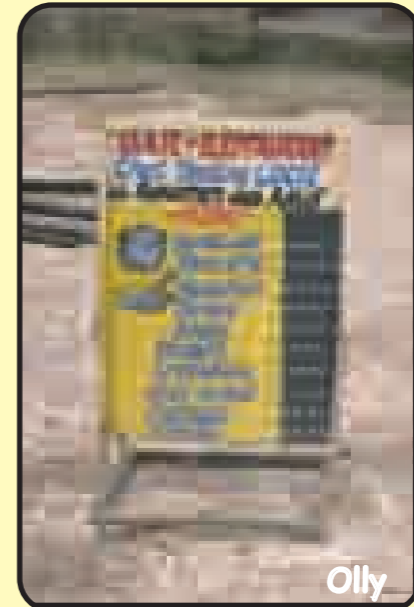
En conséquence, 34 différentes espèces ont été vendues en 2004. L'espèce la plus vendue a été l'Antilope (Céphalophe de Peter). Le potamochère a été, parmi les 13 espèces protégées, le plus vendu sur le marché. Le poids total en viande vendue est de 41 tonnes. Ceci représente pour le marché une valeur de 100 000 000 de Fcfa.



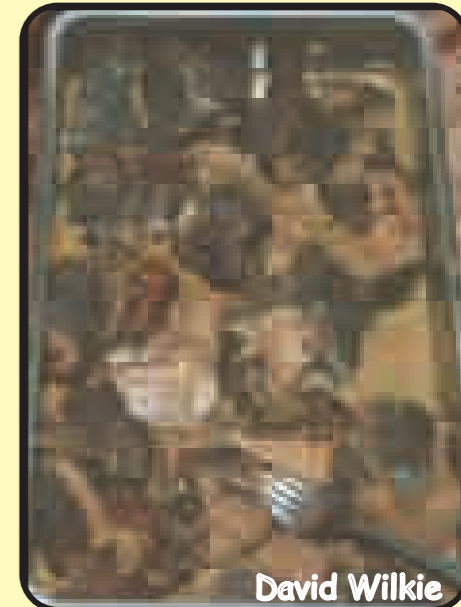
Stevens Toulajan



Gildas Michelle



Olly



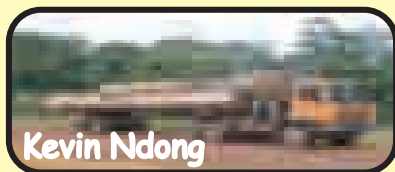
David Wilkie

L'exploitation forestière et le Gibier

Aujourd'hui, l'accès en forêt, même la plus éloignée est d'avantage rendu possible par une exploitation forestière très attestée au Gabon. Cependant, une étude menée au Congo en 2000, montre qu' en pleine foret 43 kg de gibier ont été chassé par individu par an. Seulement 5 % de cette quantité à était vendue. Par contre, dans des zones proches des voies de circulation, 230 kg de gibier ont été chassé par individu et par an, avec 75% de cette quantité qui a été vendue. Il en résulte que le trafic du gibier au Congo semble être plus une activité en péri-villageoise qu' en milieu forestier dense. On peut dire que l'exploitation forestière est à l'origine de l'abondance du gibier dans les marchés, mais pour combien de temps va durer cet état de chose; quant on sait que dans des forêts autour de Franceville, de Libreville et de Koulamoutou il n' y a presque plus de grands gibier?

En plus, la chasse n'est bénéfique qu'aux pratiquants étrangers au détriment des chasseurs locaux.

Les ruraux pratiquent une chasse de subsistance, parcimonieuse, moins intensive et plus orientée vers des espèce dites non protégées à l'instar du porc-épic, de l'antilope dormante (céphalophe bai), gazelle (céphalophe bleu), que l'on retrouve même dans des zones à forte exploitation.



Kevin Ndong



David Wilkie



Josh Ponte

Remerciements : Les études de la filière viande de brousse ont été permises par la Direction de la Faune et Chasse du Ministère de l'Economie Forestière. Elles étaient financées par la Wildlife Conservation Society (WCS), le Darwin Initiative, le Centre Internationale de Recherches Médicales de Franceville (CIRMF), le National Science Foundation (NSF, Etats-Unis) et l'Economic and Social Research Council (ESRC, UK). Nous remercions en plus les autorités locales, les familles participantes et leurs communautés pour leur accueil chaleureux et leur compréhension du sujet.

