

EN GUINÉE-BISSAU

SAUVERGARDER L'AUTONOMIE DU PAYS EN SEL

Entretien avec Alain Kasriel (UNIVERS-SEL)



Alain Kasriel est le directeur d'UNIVERS-SEL, une association issue d'un mouvement de solidarité entre paludiers guérandais qui se prolonge à l'international.

Le sel consommé en Guinée-Bissau est presque entièrement local. Les femmes qui vivent sur les bords du fleuve Cacheu en tirent des revenus substantiels. Mais le procédé d'obtention traditionnel est dangereux pour leur santé et l'environnement.

UNIVERS-SEL accompagne l'Association des productrices de sel de Kapatres (Aprosal) dans l'adoption d'une technique de saliculture solaire mise au point en Guinée Conakry. Elle réduit considérablement la pression sur la ressource en bois, les risques sanitaires et la pénibilité des tâches des productrices.

Dans le cadre d'un projet porté par :



www.universsel.org



Association des femmes
productrices de sel de Kapatres



Fédération KAFO

À quoi ressemble le marché du sel en Afrique de l'Ouest ?

Il y a très peu d'importations d'autres régions du monde. La production ouest-africaine couvre les besoins, pour la consommation humaine ou pour le salage du poisson. Mais le marché local de pays comme la Guinée Conakry est déstabilisé par l'entrée du sel industriel sénégalais. La saliculture industrielle s'est développée au Sénégal avec la multinationale Les Salins du Midi dans la région de Kaolack et d'autres entreprises moyennes. D'un côté, la saliculture industrielle est entièrement mécanisée avec des pelleteuses pour la récolte et donc très peu d'employés. De l'autre, la saliculture artisanale constitue un complément de revenus important pour des centaines de milliers de personnes.

Rien que dans les environs de Farim, en Guinée-Bissau, nous avons recensé 1 180 unités de production familiale. Ces unités réunissent en général deux femmes de la même famille, soit environ 2 360 femmes pour qui le sel représente la moitié des revenus monétaires.



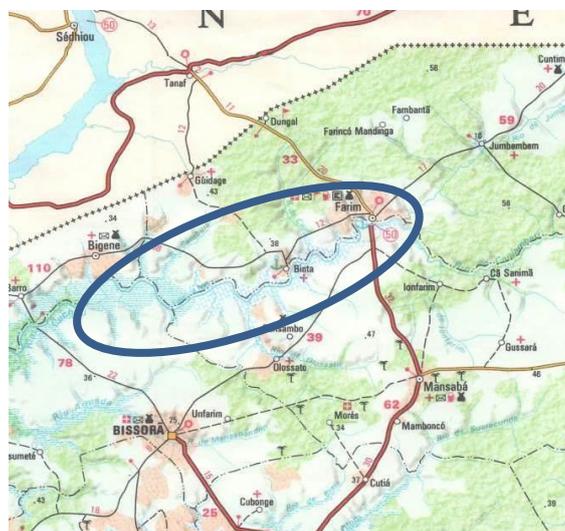
Productrices de sel de la région de Farim en Guinée-Bissau © UNIVERS-SEL

Les volumes de production industrielle sont tels qu'ils peuvent tuer la production artisanale quand cette dernière n'est pas organisée. En Guinée Conakry, le sel industriel sénégalais, iodé, conditionné sous différentes formes, pose un gros problème à la production locale.

La production artisanale est-elle également menacée en Guinée-Bissau ?

Pour le moment, le sel industriel du Sénégal rentre très peu dans le pays. Nous pensons que la désorganisation de l'administration et les tracasseries douanières découragent les entreprises à exporter vers ce marché. Mais surtout, ce sont les habitudes alimentaires des consommateurs qui contribuent à la protection de la production locale. En effet, le sel iodé n'est pas consommé en Guinée-Bissau.

Dans les zones de mangrove, la production de sel ne se fait pas uniquement en bord de mer. Elle est surtout pratiquée par des femmes de l'ethnie Mandingue sur les deux rives du fleuve Cacheu, depuis Farim (à 110 kilomètres en amont) jusqu'à l'estuaire. Plus on descend le long du fleuve, plus la productivité est forte [la zone d'intervention est signalée sur les cartes ci-dessous]



Kapatres est l'unique marché hebdomadaire dédié au sel, il diffuse dans tous les pays. Ce sont des négociants qui viennent acheter aux productrices et revendeuses de Kapatres et approvisionnent le marché principal de la capitale [Bissau, plus de 400 000 habitants] ou directement des détaillantes. La demande est un peu supérieure à l'offre. L'ensemble de la production est vendue d'une année sur l'autre. Quand le sel local vient à manquer, certaines revendeuses s'approvisionnent à moindre coût en sel sénégalais dans les zones frontalières, mais cela reste marginal. La production artisanale est globalement suffisante mais elle n'est pas durable.

Pourquoi la production artisanale n'est-elle pas durable ?

Sur toute la frange côtière qui va de la Sierra Leone au Sénégal, la technique de production de sel est la cuisson des saumures. Nous avons estimé qu'il faut environ trois tonnes de bois pour produire une tonne de sel. Pour la seule Guinée Conakry, étant donné que plusieurs milliers de tonnes de sel sont produites de cette façon, cela correspond à plusieurs centaines d'hectares de mangrove qui partent en fumée chaque année.

Autres inconvénients de cette technique : le temps de cuisson. Les femmes inhalent pendant des heures des vapeurs toxiques et elles ne peuvent avoir d'autres activités les jours de production du sel.

Quelles sont les alternatives ?

Sans bouleverser les modes traditionnels de production, il s'agit de remplacer la cuisson par un système solaire de cristallisation sur des bâches en plastique, inspiré des marais salants où les bassins naturels réchauffent l'eau et la filtrent. Nous avons élaboré cette alternative avec les producteurs des zones de mangrove de Guinée Conakry.



Cristallisation du sel sur des bâches en plastique © UNIVERS-SELI

La technique s'est-elle largement diffusée ?

Oui dans certaines zones de Guinée Conakry, la technique solaire est totalement adoptée, les bacs de cuisson ont disparu. Mais dans les territoires peuplés par les Soussous [zone de Boffa, Coyah et

Boké], les terres appartiennent à de grands négociants qui font venir des familles entières pour la période de production du sel pendant 3 ou 4 mois. Le propriétaire fournit le matériel de production et le bois de cuisson. Il récupère l'ensemble de la récolte, les producteurs sont nourris le temps de la campagne mais n'en tirent aucun revenu. Ils ne sont donc pas sensibles à l'argument d'économie sur les coûts de production [*le bois représente la moitié des coûts de production*], ni à celui du temps libéré car ils sont loin de leur foyer. Nous devons donc convaincre les négociants que la technique de saliculture solaire est plus rentable.

Une autre difficulté est la granulométrie du sel solaire car les consommateurs guinéens ont l'habitude de cuisiner avec du sel fin et ont des a priori sur le gros sel.

Ces deux freins n'existent pas en Guinée-Bissau. Le sel solaire, bien blanc, est très apprécié. Et les femmes sont plus ouvertes aux alternatives qui améliorent la productivité car elles produisent pour elles-mêmes et écoulent facilement le sel sur le marché de Kapatres. De plus, il n'y pas de problème de conservation, le sel est stocké dans des *crintins* devant les maisons [*paniers couverts de bâches ou de végétaux pour les protéger de la pluie ou de la poussière*] et les femmes qui en ont les moyens peuvent attendre que les prix soient favorables pour vendre (entre mai et décembre, le prix d'une bassine de 25 kilos passe de 1 500 à 2 500 FCFA).

Nous avons formé une centaine de productrices relais. Elles ont chacune reçu un aide-mémoire¹ en portugais et créole et elles diffusent maintenant la technique sur les sites de production.

La nouvelle technique leur permet de se dégager du temps et de mener plusieurs activités de front. La période de filtration du sel (de décembre/janvier à début mai) est à cheval sur la saison de maraîchage et sur la période de récolte de la noix de cajou.

Avez-vous estimé les gains que les femmes en retirent ?

Les hommes ont la main sur les revenus de la noix de cajou et les femmes ont très peu de possibilité de revenus monétaires directs. Elles aident leurs maris dans la production de la noix de cajou et ont des activités de maraîchage et petit élevage pour l'autoconsommation et un peu de vente. Nous avons fait un suivi économique de leur situation qui révèle que leur revenu moyen monétaire est seulement de 135 000 FCFA par an [*206 euros*]. Malgré la faible valeur ajoutée du sel, il représente 50 % des revenus monétaires des productrices.

Le bois de cuisson représente la moitié des coûts de production du sel. Les taux de marge réalisés avec la saliculture solaire sont donc bien supérieurs à ceux réalisés avec la saliculture ignigène. Comme la charge de travail est allégée et que les femmes ne sont plus exposées aux vapeurs toxiques, il est aussi probable que leurs autres revenus monétaires croissent et que leurs dépenses de santé diminuent.

Combien coûtent les bâches en plastique ?

Les bâches de bonne qualité viennent du Sénégal. Elles coûtent 6 500 FCFA et peuvent tenir deux saisons. Une fois usées, elles sont réutilisées, par exemple pour couvrir les toits.

Pour sécuriser l'approvisionnement en bâches, nous travaillons avec des commerçants qui peuvent importer. La prochaine phase du projet, qui va durer quatre ans, vise à mettre en place une interprofession avec les principaux acteurs pour qu'ils puissent fixer les différents prix. Ce sont les acteurs eux-mêmes qui créent leur dynamique. C'est un gros défi car, en raison du contexte politique instable, ils ont très peu de répondant de la part des institutions qui devraient les coordonner.

¹ http://www.alimenterre.org/sites/www.cfsi.asso.fr/files/aide_memoire_desasoro.pdf (français)
http://www.alimenterre.org/sites/www.cfsi.asso.fr/files/aide_memoire_desasoro_portugais_creole.pdf

Quelles sont les perspectives de changement d'échelle de l'innovation ?

Si des commerçants approvisionnent la Guinée-Bissau en bâches de qualité, la technique peut se diffuser très rapidement quand les moyens de communication sont bons comme dans la zone sud du fleuve Cacheu. Sur la rive droite au Nord, les sites de production sont quasi inaccessibles en saison des pluies car les pistes ne sont pas entretenues. Le fleuve ne se traverse qu'à Farim grâce à un bac qui n'est pas très régulier. Les femmes peuvent avoir des difficultés à acheminer le sel jusqu'à Kapatres.

L'un des enjeux de la diffusion de la technique de production de sel solaire est de pouvoir atteindre les villages enclavés. Et de contribuer à permettre aux productrices de ces villages de transporter leur sel jusqu'aux lieux de vente, en particulier le marché de Kapatres, et celui d'Olossato dans une moindre mesure.

Nous soutenons aussi les campagnes de plaidoyer des fédérations de producteurs et des ONG locales qui demandent aux autorités de protéger le sel local des importations.

Propos recueillis en février 2017 et édités par Hélène Basquin Fané (CFSI)



© UNIVERS-SEL

Pour creuser le sujet :

- Site de l'association UNIVERS-SEL www.universsel.org
- Référentiel de formation, *Appui au développement de la saliculture solaire en région de Oio*, 2016
- Témoignage, *De nouveaux produits pour réinvestir le marché local en Guinée-Bissau*, 2014
- Étude, *Des innovations agroécologiques dans un contexte climatique changeant en Afrique*, 2015

Ce projet a bénéficié de financements de la Fondation de France dans le cadre du programme *Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao)* appel de 2014 (n°126) et de SEED Foundation. Voir la *fiche du projet*.

Le programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao) est porté par la Fondation de France et le CFSI. Il bénéficie de la contribution de la Fondation JM.Bruneau (sous égide de la Fondation de France) et de l'Agence française de développement. Seed Foundation participe également au volet capitalisation du programme. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.



FONDATION JM.BRUNEAU
Sous l'égide de la Fondation de France

