

ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

Baie de la Mondah : dans la peau d'une pêcheuse d'escargots de mer

L'AIR d'un escargot mais avec une carapace plus allongée de part et d'autre, comme pour marquer la différence avec son pendant terrestre, ce gastéropode se ramasse lors des grandes marées après le retrait de l'eau. Les équipes de l'Union ont assisté des femmes dans leur activité de collecte.

Line R. ALOMO
Libreville/Gabon

ENTRE la baie de la Mondah et la zone tampon du parc national d'Akanda, se trouve un petit village. Moins d'une demi-douzaine de maisons, plutôt coquettes, nichées dans une île entourée de palétuviers, de quelques cocotiers et de pirogues. C'est Mamboumba, visiblement devenu, par la force des choses, une sorte de campement pour pêcheurs. Il faut environ une heure au départ du Carrefour Gigi, au nord de la capitale gabonaise, pour rallier l'énorme banc de sable blanc qui sépare le continent dudit site. Le spectacle de l'océan Atlantique est impressionnant de majesté et d'immensité. Paix, fraîcheur et bruit des vagues sont les uniques compagnons de cet instant d'évasion. Mais notre objectif est ailleurs.

Manque de bol, ce dimanche midi, l'océan Atlantique ne s'est pas encore complètement retiré. Il faut donc soit patienter, soit s'armer de courage pour la traversée... à pieds de cette eau salée à hauteur des chevilles. C'est la deuxième option que les équipes de l'Union vont retenir en prenant bien soin de sonder la fermeté du sable pour ne pas se faire engloutir. Au bout de quelques minutes, la victoire après l'effort : la terre ferme ou plutôt Mamboumba dans sa splendeur de petit village de la côte.

Présentes depuis le début de la semaine, trois femmes dont deux de noir vêtues, affairées à une tâche pour le moins étrange.

Elles sont en train de casser, à l'aide d'un marteau, des escargots tout aussi noirs... de boue. Elles en extraient une chair noire et

Une activité bien rodée, héritée de leurs pères qui, avant elles, ramassaient et cassaient déjà les limaçons pour en vivre. Un héritage qui continue aujourd'hui d'aider ces femmes à subvenir aux besoins de leur famille.

les escargots que leur apporte la mer nourricière. Car, lorsque l'eau se retire, elle laisse sur la vase ces bigorneaux en grand nombre.

Mais avant, il leur faut être sur les lieux, c'est-à-dire à Mamboumba bien avant la survenue de la fameuse grande marée dont elles maîtrisent déjà par cœur les cycles. Elles arrivent donc le lundi dans le petit village qui semble offrir toutes les commodités et prennent leurs quartiers. Nuit et jour, elles vont ramasser les gastéropodes, partout où ils se

sont échoués. "Quand il y en a beaucoup, on peut ramasser 6 à 7 sacs (sacs recyclés de farine de 50 kg)".

Une fois ramassés, les escargots en sacs sont laissés dans l'eau salée. C'est ainsi qu'elles les conservent. Pour cette fois-ci, la pêche ou la collecte, c'est selon, n'a pas été très fructueuse. Mais, les dames ne vont pas retourner en ville bredouilles. Trois sacs et demi constituent leur butin. Rien de costaud, mais nullement pas de quoi regretter d'être venues, non plus. Le jour de leur retour pour la ville, commence une autre activité : le cassage des coquilles. C'est à cette dernière étape que les équipes de l'Union ont pris part.

Sur une grosse pierre, à l'aide d'un marteau, l'une des femmes casse et l'autre extrait la chair des mollusques dans une belle harmonie. On comprend mieux pourquoi le noir est la couleur indiquée pour ce travail. "La boue éclabousse tout. Tant qu'à faire, autant porter une couleur de vêtements qui n'aura pas à se plaindre". Et cette nouvelle activité nécessite de l'énergie.

La chair récoltée après cassage est collectée dans un seau. À la fin de l'opération, les femmes estimeront le fruit de leur travail. Pour cette fois-ci, tout au plus 7 seaux qui s'arracheront, assurent-elles. En fait, les escargots de mer se font rares. Ou du moins tout dépend de la marée. "Il y en a des bonnes et des moins bonnes. Et puis nous ne sommes pas les seules à les ramasser. Au Cap-Estérias et même ailleurs, d'autres femmes, comme nous, ramassent les escargots. Du coup,



Photo: L.R.A.

Des pêcheuses d'escargots de mer en plein cassage des coquilles pour

il faut aller au large désormais et de plus en plus loin avec parfois la boue jusqu'aux hanches pour avoir le produit".

Une fois le cassage terminé, retour en ville et livraison aux clients. Une activité bien rodée, héritée de leurs pères qui, avant elles, ramassaient et cassaient déjà les limaçons pour en vivre. Un héritage qui continue aujourd'hui d'aider ces femmes à subvenir aux besoins de leur famille. Mais l'activité est victime d'une exploitation excessive. De

surpêche, comme diraient les experts. De nombreux environnementalistes et autres ONG craignent même, à cette allure, une disparition de l'espèce. Ce qui n'est bon ni pour la biodiversité aquatique ni pour ces femmes dont c'est la principale activité génératrice de revenus. Alors comment concilier collecte à long terme et survie des espèces? C'est la question à laquelle tentent de répondre des ONG comme Plurmea, spécialisée dans la protection des mangroves.

magazine.union@sonapresse.com



Disparition des escargots de mer: une menace pour l'économie locale



Photo: L.R.A.

L.R.A.
Libreville/Gabon

L'ESCARGOT de mer devient rare. Et ce n'est pas le seul crustacé qui exige de gros efforts pour être pêché. Les couteaux de mer sont aussi devenus difficiles à trouver. Toute chose qui a suscité l'intérêt de l'ONG Plurmea, spécialisée dans la protection des mangroves. Elle a ainsi lancé une étude auprès des femmes du 1er arrondissement de la commune d'Akanda pour comprendre les raisons d'être de ce phénomène. "Nous en sommes venus à la conclusion que la surpêche sinon la déforestation des mangroves serait responsable de cet état de faits. Cependant, seule une recherche scientifique pourra confirmer nos allégations", estime Landry Lignabou, président de Plurmea.

Si la chose est avérée, elle n'a rien d'une bonne nouvelle pour l'économie locale. Entendu que les populations du Cap-Santa Clara, Cap-Estérias jusqu'à Avorbam vivent de l'exploitation de ces espèces. Et encore moins pour la biodiversité aquatique. C'est pourquoi, l'ONG Plurmea sug-

gère de mettre en place des périodes de collecte et d'autres d'arrêt pour laisser à l'espèce le soin de se reproduire. L'idée serait

Aussi, l'ONG Plurmea suggère-t-elle de mettre en place des périodes de collecte et d'autres d'arrêt pour laisser à l'espèce le temps de se reproduire. L'idée serait donc de mener des études pour connaître leur période de maturation.

formation pour leur faire comprendre le bien-fondé d'une pause pour donner aux espèces le temps de se multiplier.

donc de mener des études pour connaître leur période de maturation. Le sujet pourrait faire l'objet d'un atelier auquel s'associeraient les administrations concernées par ces questions, pour étudier le cycle de reproduction des espèces. Toute chose qui pourrait ensuite aboutir aux sensibilisations des populations côtières et, surtout, leur

en extraire les mollusques.

Un produit prisé

L.R.A.
Libreville/Gabon

LES peuples de la côte savent de quoi il est question. Ils savourent, semblent-ils, les escargots de mer à plusieurs sauces. On peut ainsi en concocter dans un bon nyèmbwè, l'agrémenter dans du chocolat, le préparer dans

du chou, bref tout est question d'envies et d'humeur. Mais il n'y a pas que les côtiers qui en sont friands. L'escargot de mer est aujourd'hui un repas de luxe servi dans de grands restaurants à des clients privilégiés. À quel tarif, le plat? Difficile de spéculer sur la question. De même, quiconque peut s'offrir le petit seau (moins de 5

litres) de la chair du mollusque que les femmes de Mamboumba laissent à 10 000 francs, peut également y prétendre. "Il coûte plus cher au marché d'Oloumi", attestent-elles.

Les escargots de mer peuvent être fumés si l'on est de ceux qui préfèrent cette forme d'aliments.

On comprend mieux pourquoi

il est impératif que l'espèce ne disparaisse pas et qu'il faille mettre en branle des moyens pour comprendre sa reproduction. Car, au-delà de préserver l'économie locale, il est question de permettre que les amoureux de l'escargot de mer en aient toujours dans leur plat, aujourd'hui, demain et toujours.



Photo: L.R.A.