



Journal Homepage: - www.journalijar.com

INTERNATIONAL JOURNAL OF ADVANCED RESEARCH (IJAR)

Article DOI: 10.21474/IJAR01/18089

DOI URL: <http://dx.doi.org/10.21474/IJAR01/18089>



RESEARCH ARTICLE

LITTORAL OUEST IVOIRIEN, UNE ZONE DE PÊCHE AUX MARCHÉS DE DISTRIBUTION DE PRODUITS HALIEUTIQUES FRAIS INSATISFAITS

ALADJI Soualiho

UFR Sciences De la Mer (Université de San Pedro).

Manuscript Info

Manuscript History

Received: 05 November 2023

Final Accepted: 09 December 2023

Published: January 2024

Key words:-

Westivoriancoast, Markets,
Fisheryproducts, Productflows

Abstract

The westIvoriancoastis a fishing zone whichcapitalizes four large departmentswhichconstitute landing centers for freshfisheryproducts in significantquantities. This sectorconstitutes a major source of fishconsumption due to itsdemographicdynamics. Indeed, from 1,227,464inhabitantsin 2014 (RGPH, 2014) the population size of all of thesedepartmentsincreased to 1,521,704 inhabitants, an increase of 24%. However, the observation of the scarcity of freshproducts on local marketsis a reality. This contribution aims to analyze the distribution of types of fishproductsthatpassthrough local markets. It isbased not only on the characteristicelements of the markets but also on the direction of flows in quantitative and qualitative terms.The data collection methodisbased on documentaryresearch and a fieldsurvey. The literature has made it possible to situate the role of markets and the games of distribution players, and to understand the difficultieslinked to access to fisheryproducts. In the field, production statistics (2020-2022) wererecollected. A focus group wascarried out with 30 fish traders based on 5 people in the 6 marketsselected for the study. This same quota wasapplied to the collection of data fromfishermen.The markets of the westIvoriancoast are characterized by the distribution of smoked and frozenfishproducts. An intense distribution of fresh local peachesoutside the departments to the detriment of local marketsis a reality.

Copy Right, IJAR, 2024.. All rights reserved.

Introduction:-

Dans le contexte actuel de littoralisation des hommes et des activités, de l'ouverture des espaces littoraux aux échanges maritimes, l'essor du tourisme littoral, la satisfaction des besoins alimentaires des populations littorales est devenue problématique. Le littoral Ouest ivoirien, doté d'un espace portuaire avec la présence d'activités agro-industrielles et halieutiques, est devenu un véritable support de migration d'une population sans cesse croissante. En effet, de 1 227 464 habitants en 2014 (RGPH, 2014) la taille de population de l'ensemble de ces départements est passée à 1 521 704 habitants (RGPH, 2021), soit une augmentation de 24 %. Cette dynamique démographique a pour corollaire une demande nutritionnelle croissante. Dès lors, il se pose la question de l'accessibilité de la population aux produits halieutiques. La notion de l'accessibilité est l'une des dimensions importantes, indispensables à la réalisation de la sécurité alimentaire d'une population. En effet, selon L. WEINGARTNER (2006, P 6), cette dimension est « une fonction de l'environnement physique, social et politique, qui détermine dans quelle mesure les ménages peuvent-ils utiliser leurs ressources pour atteindre la sécurité alimentaire ». En outre,

Corresponding Author:- ALADJI Soualiho

Address:-UFR Sciences De la Mer Universite De San Pedro.

« les inquiétudes par rapport à l'accès insuffisant aux aliments ont mené à une concentration sérieuse des politiques sur le revenu, les dépenses, le marché et le prix des aliments pour atteindre les objectifs de sécurité alimentaire »(CE-FAO, 2008, P2). Il s'agit alors d'une accessibilité économique assujettie au pouvoir d'achat des ménages qui est, à son tour fonction du niveau de revenus et des prix des aliments sur le marché. Pour N. N. DEMBÉLÉ (2001, P.5), « l'accès dépend à la fois du niveau des revenus, des distributions alimentaires gratuites, de l'état des infrastructures, et de la performance des systèmes de commercialisation et de distribution. Ainsi, disposer de revenus adéquats ne permet pas toujours d'acquiescer sa nourriture si les infrastructures et les systèmes de commercialisation ne permettent pas d'assurer la disponibilité physique des denrées alimentaires. ». En 2020, « les produits alimentaires d'origine aquatique, vivants, frais ou réfrigérés représentaient toujours la plus grande part de la production halieutique et aquacole utilisée pour la consommation humaine directe (44 %) » (FAO, 2022, P. 79). La consommation annuelle mondiale par habitant de produits alimentaires d'origine aquatique est passée de « 9,9 kg en moyenne dans les années 1960 à 11,4 kg dans les années 1970, 12,5 kg dans les années 1980, 14,4 kg dans les années 1990, 17,0 kg dans les années 2000 et 19,6 kg dans les années 2010, avec un record de 20,5 kg en 2019. » (FAO, 2022, P. 89). Cette hausse exprime l'importance des protéines halieutiques dans la réalisation de la sécurité alimentaire des populations.

En Côte d'Ivoire, le commerce et la distribution du poisson ont longtemps retenus l'attention de plusieurs chercheurs. Ces travaux ont permis de connaître le parcours des produits halieutiques depuis les champs de débarquement jusqu'aux consommateurs. Nous citons J-Y. WEIGEL (1989) qui a étudié la commercialisation du poisson en pays lagunaire ivoirien et K. P. ANOH (1994) s'est focalisé sur la distribution des produits congelés importés via le port d'Abidjan. Il fait ainsi une géographie de la consommation des ressources halieutiques en montrant une disparité importante des niveaux de consommation. Des travaux plus récents que les précédents indiquent que le Sud-ouest ivoirien est pourvoyeur des autres zones de consommation (K. M. KOUMAN, 2008). Ils mettent à la lumière la portée spatiale des pêches de la région selon la nature et le mode de conservation. En somme, ces investigations ont mis l'accent sur la diffusion des captures. Un point d'honneur particulier n'a pas été mis sur l'analyse des marchés du littoral ouest ivoirien en termes de distribution des types de produits halieutiques.

Comment les produits de la pêche locale sont-ils distribués à partir des marchés locaux ?

Cette étude cherche à analyser la distribution des types produits halieutiques qui transitent par les marchés locaux. Elle se base sur l'hypothèse d'un fort afflux des produits halieutiques frais hors des zones de production en dépit d'un marché local insatisfait.

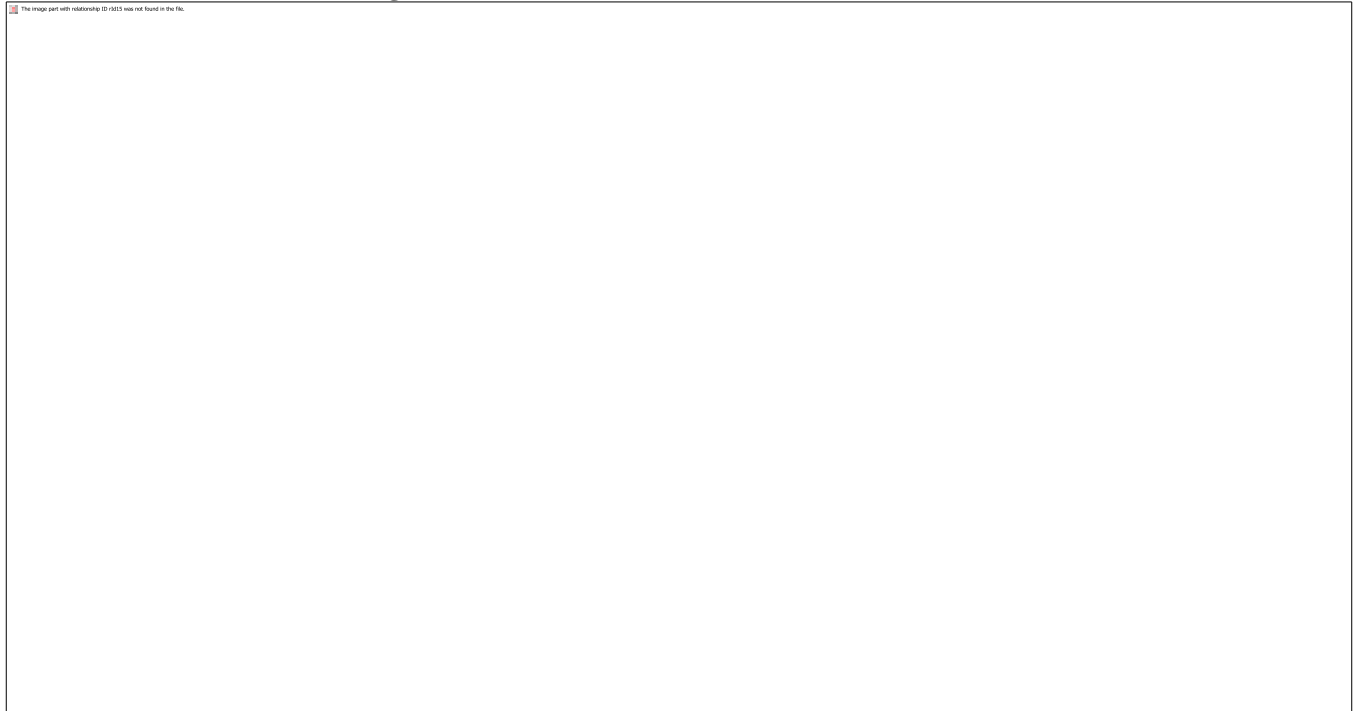
Méthodologie:-

Collecte et traitement des données

Les données ont été collectées au moyen d'une recherche documentaire et d'enquête de terrain. La recherche documentaire a consisté en la lecture d'un corpus d'ouvrages physiques et numériques. La littérature a permis de situer le rôle des marchés et les jeux des acteurs de distribution, de comprendre les difficultés liées à l'accès aux produits halieutiques. Sur le terrain, les statistiques de productions (2020-2022) ont été collectées. Les enquêtes de terrain ont eu lieu de juillet à août 2022. Celles-ci ont permis l'acquisition des statistiques de productions de 2020 à 2022 dans les Postes d'Elevage et de Ressources Halieutiques (PERH) localisés dans la zone d'étude à savoir Fresco, Sassandra, San Pedro, Grand-Béréby et Tabou. Il s'est aussi agi de statistique à plusieurs rubriques : les espèces débarquées et commercialisées, la distribution des produits. La recherche sur le terrain a également ciblé les pêcheurs, les commerçants de poissons (les mareyeurs, les fumeuses de poissons). Un focus group a été fait avec 30 commerçantes de poissons en raison de 6 personnes dans les 5 différents marchés retenus pour l'étude, à savoir Fresco, Sassandra, San Pedro, Grand-Béréby et Tabou. Ce même quota a été appliqué à la collecte de données auprès des pêcheurs. Au total, 60 acteurs (pêcheurs et commerçants) ont été enquêtés. Les données recueillies ont subi l'épreuve d'un traitement statistique à l'aide du logiciel Excel et cartographique au moyen d'Adobe Illustrator. Toute cette méthode a permis d'obtenir les résultats suivants.

Présentation de la zone d'étude

Le littoral ouest ivoirien s'étend du côté méridional sur près de 320 km de Fresco jusqu'à la frontière libérienne (Cap des Palmes) (figure 1).

Figure 1:- Littoral sud-ouest de la Côte d'Ivoire.

Source : Ministère de l'environnement, 2003

Réalisation : S. ALADJI, 2023

Salimite septentrionale est la route côtière. Cette région dispose d'un réseau hydrographique dense et ramifié composé d'une façade maritime qui offre de nombreuses possibilités de pêche, de cours d'eau notamment les fleuves Sassandra et Cavally et de petites lagunes

: Djiboué (San Pedro) et Fresco. Ce réseau hydrographique lui confère le caractère d'espace halieutique dont les zones de production de Fresco, Sassandra, San Pedro, Grand-Béréby et Tabou assurent en ressources halieutiques l'essentiel des disponibilités. Cette zone est un foyer de consommation important avec une population de 1 521 704 habitants (RGPH, 2021).

Résultats:-

Distribution spatiales et organisation des marchés de produits halieutiques sur le littoral ouest ivoirien

Distribution spatiales des marchés de produits halieutiques

Les marchés de distribution des produits halieutiques observés sur le littoral ouest ivoirien remplissent les fonctions de collecte, de distribution et de redistribution des produits halieutiques. D'une part, nous avons les marchés des zones urbaines dits marchés de collecte et de distribution. En effet, on assiste dans ces secteurs urbains, lieux de convergence de la production par excellence, au groupage et à la collecte des produits halieutiques. C'est de là que partent toutes les captures vers les zones de consommation ; d'où leur caractère de marché de distribution. On y note la présence des pêcheurs, mareyeurs et revendeurs. Ces commerçants s'approvisionnent sur ces zones de production pour revendre sur les marchés des zones non productrices où la demande est forte.

D'autre part, on distingue les marchés des zones rurales éloignées des lieux de production qui jouent le rôle de marchés de redistribution des produits halieutiques. Ceux-ci sont considérés comme des points secondaires d'éclatement des produits vers les localités environnantes. Ici, le nombre de grossistes y est réduit, mais on y observe un nombre assez élevé de « revendeuses détaillantes ».

La localisation et la répartition des marchés des produits halieutiques sur le littoral ouest ivoirien sont non seulement fonction des activités halieutiques (pour les marchés des zones de production) mais aussi de la qualité des principales voies d'accès et de leur distance par rapport aux zones de production (les marchés ruraux de redistribution), (Figure 2).

Figure 2:- Répartition des marchés de vente de produits halieutiques et équipements sur le littoral Ouest ivoirien.

Source : Enquêtes de terrain, 2022

Réalisation : S. ALADJI, 2023

Les marchés de collecte et de distribution sont localisés dans les centres urbains lieux de productions. Ce sont d'Ouest en Est, ceux de Tabou, Grand-Béréby, San Pedro, Sassandra et Fresco. Ils sont dotés d'infrastructures de stockage et de conservation. On note la présence de chambres froides et de poissonneries équipées de congélateurs. Ces centres sont reliés aux marchés ruraux de redistribution par la « route côtière », une voie bitumée et praticable aujourd'hui. Ces marchés ruraux, sont tous localisés dans les campements et villages en bordure de la « route côtière ». Cette position est liée à la qualité de cette voie bitumée qui les relie des zones de production mais aussi de leur rapprochement aux campements de pêches. Ce sont Zégban et Petit Bondoukou dans le secteur de Fresco, Dagbégo II, Dassiéko et Zuzuoko dans le secteur de Sassandra, Moussadougou, Adjaméné et Ménéké respectivement dans les secteurs de San Pedro, Grand-Béréby et Tabou.

Une organisation des marchés rythmée par la fréquence des débarquements de produits halieutiques

Relativement à l'organisation de ces marchés, il faut noter que la fréquentation des marchés est liée aux jours d'ouverture et à leur niveau d'approvisionnement. Les marchés urbains de collecte et de distribution des produits halieutiques fonctionnent presque tous les jours. Ils sont animés par les débarquements quotidiens des produits halieutiques. À côté de ceux-ci, existent des marchés de proximité et de quartier animés par la vente au détail.

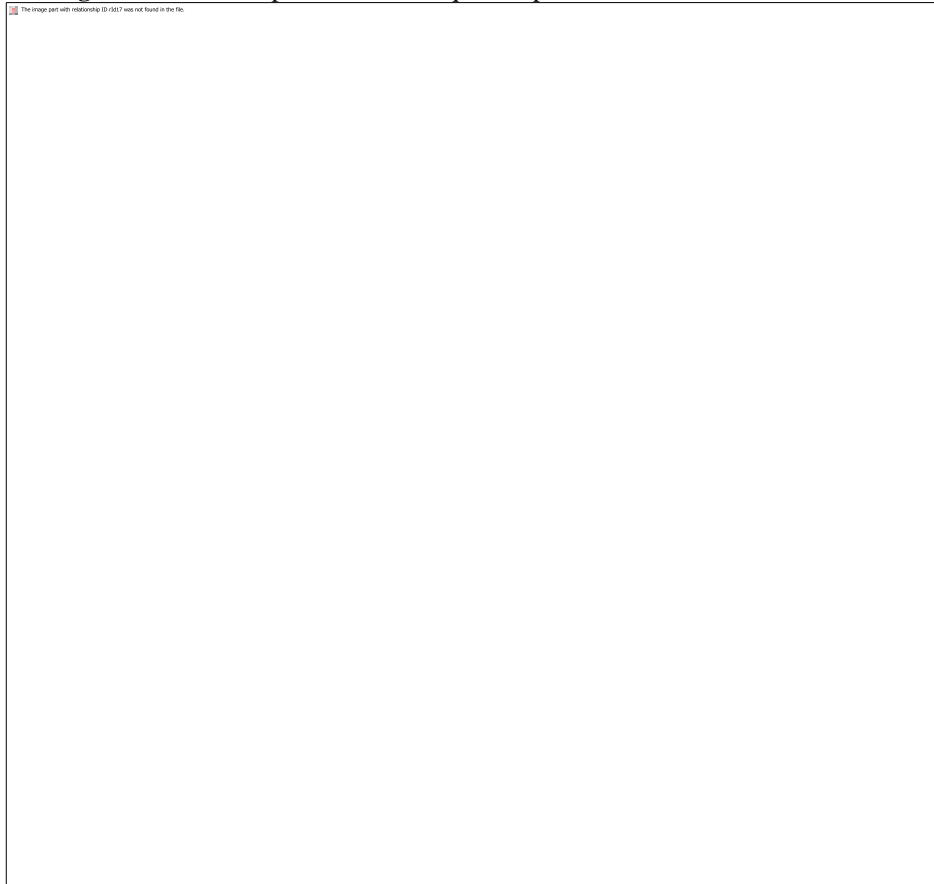
Quant aux marchés ruraux de redistribution des produits observés, la fréquentation est plutôt hebdomadaire. En effet, tous les vendredis, les marchés de Zeigban, Petit-Bondoukou, Zuzuoko, Dassiéko, Dagbégo II, Moussadougou et Ménéké sont ouverts à une diversité de producteurs, commerçants et consommateurs qui y viennent pour vendre et effectuer des achats. Ce jour, les ménages ont cette possibilité d'acquérir une gamme variée de denrée alimentaire dont les produits halieutiques. On y pratique la vente en gros et au détail. C'est le moment pour les revendeuses locales d'acheter les produits et les revendre les autres jours de la semaine sur les marchés de quartiers.

Distribution intense des produits halieutiques frais hors des zones de production en dépit d'un marché local insatisfait

Le littoral ouest ivoirien est une zone de production halieutique marquée par l'importance des quantités mises à terre. En effet, cette zone comptabilise en 2022, 6 016,769 tonnes de produits débarqués. En faisant abstraction des

quantités destinée au fumage, c'est près plus de la moitié 4 002, 200 tonnes) qui a contournée les marchés locaux. La figure 3 ci-dessous spatialise cette part qui échappe à la consommation locale à travers les flux des produits en partance des lieux de production.

Figure 3:- Flux des produits halieutiques en partance du littoral ouest ivoirien.



Source : PERH littoral ouest ivoirien, 2022

Réalisation : S. ALADJI, 2023

La principale destination des produits halieutiques s'avère Abidjan. Ce grand centre de consommation reçoit la plus grande quantité des produits distribués par chaque secteur de production. En effet, à l'échelle des lieux de production, les plus grandes quantités distribuées ont pris la direction d'Abidjan. Ce centre urbain a reçu de Sassandra, San Pedro, Grand-Béréby et Tabou un total respectif de 756 564 tonnes, 426 tonnes, 62 tonnes et 22 tonnes.

Dans l'ensemble, Sassandra est la zone de production la plus pourvoyeuse du littoral ouest ivoirien. Autant elle enregistre les plus grandes quantités de mise à terre, autant elle s'avère la principale source d'approvisionnement des localités du pays en produits halieutiques. Après Abidjan, viennent les villes de Noé, San Pedro, Lakota, Gagnoa, Gueyo, Duékoué, Daloa et Man qui ont reçu respectivement 411 tonnes, 171 tonnes, 116 tonnes, 96 tonnes, 94 tonnes, 70 tonnes, 68 tonnes et 65 tonnes. Les localités très éloignées de la zone de production ont reçu des quantités en dessous de 20 tonnes. Il s'agit de Taï, Bondoukou, Bouaké, Issia, Gueyo, Touba, Toulepleu, Diégonéfla et Zagne. (PERH Sassandra, 2021).

La zone qui suit Sassandra en termes de quantité de produits distribués est San Pedro. Abidjan a reçu 90 % de ses produits exportés suivi de Daloa avec 3 %. Les autres destinations que sont Gagnoa, Divo, Yamoussoukro, et Dabou. Soubré, Toumodi et Vavoua ont reçu moins de 1 %. Grand-Béréby et approvisionnent également la ville d'Abidjan.

À côté de ceux-ci, on note l'existence des flux non quantifiés des produits en partance de Fresco. Ceci est imputable à une gestion locale qui ne permet pas le suivi des statistiques de commercialisation par le service de pêche. Toutefois, les enquêtes ont permis d'identifier les zones de consommation fréquemment approvisionnées. Il s'agit de Gueyo, Guitry, Divo, Gagnoa et Abidjan.

Des marchés plutôt caractérisés par la diffusion des produits fumés et congelés induite par l'inaccessibilité aux pêches locales

Caractéristiques des produits commercialisés

D'une manière générale, on trouve trois types de produits selon le mode de conservation dans l'ensemble des marchés du littoral ivoirien. Nous avons les produits frais, transformés (salés-séchés et fumés) et congelés. Ce dernier produit est en majorité importé, tandis que les autres sont tous d'origine locale. En effet, la quantité et le type des produits commercialisés sur le marché local ne proviennent pas seulement de la production locale mais aussi de l'importation. Celle-ci augmente la disponibilité du poisson et enrichit la gamme de produits recherchés par la clientèle.

Les produits frais fournis par la pêche artisanale maritime sont débarqués dans leur majorité dans les centres urbains. Ils se commercialisent le plus souvent en unité mais aussi en morceaux pour les poissons de grandes tailles sur les marchés de détail au niveau des points de débarquement.

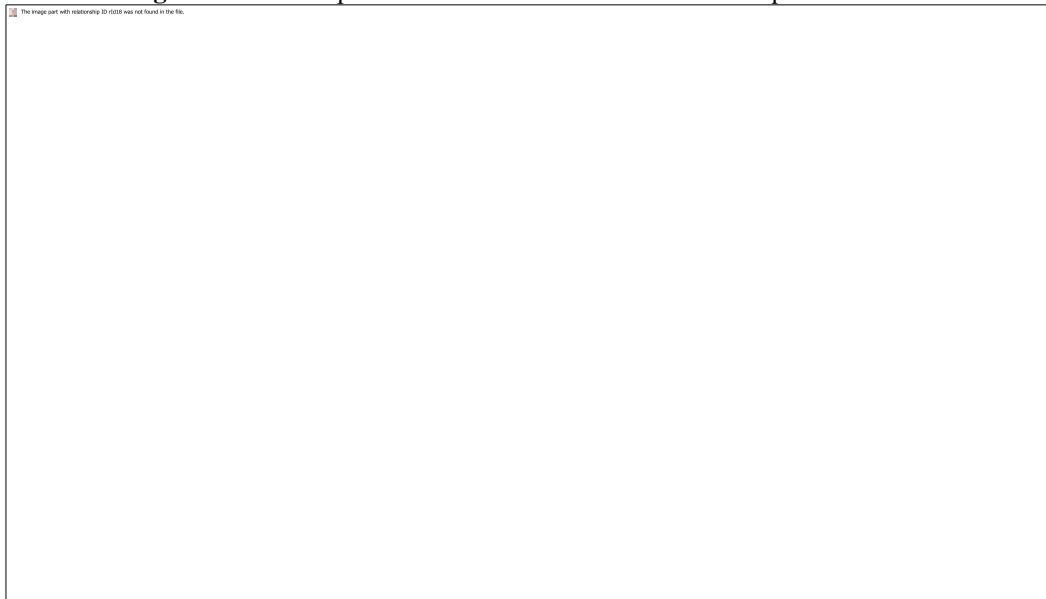
Les produits salés-séchés et fumés proviennent aussi de la pêche locale et de l'importation. Mais compte tenu des difficultés d'écoulement et de vente des produits frais, en particulier pour les villages éloignés, les conjointes de pêcheurs sont obligés de procéder au fumage ou au salage et séchage. Le séchage direct au soleil est pratiqué pour les petits poissons pélagiques (anchois, sardines, etc...) et des poissons d'eau douce de taille modeste. Les gros poissons de mer sont tranchés et filetés avant le séchage au soleil.

Le fumage des poissons est le moyen de conservation le plus utilisé sur le littoral ouest ivoirien.

Large distribution des produits halieutiques fumés

Les produits fumés sont devenus les denrées les plus disponibles et accessibles à tous malgré leur instabilité annuelle due aux différentes saisons de pêche. En effet, cette protéine halieutique s'avère la plus accessible aux couches de la population les plus vulnérables, en raison du fait qu'elle soit la plus vendue au détail sur les marchés. Les statistiques de commercialisation de ces produits donnent une image complète des flux dans ces secteurs de production et espaces contigus de consommation. La figure 4 ci-après illustre bien ce phénomène.

Figure 4:- Flux de produits fumés vers l'hinterland halieutique immédiate.



Source : PERH littoral ouest ivoirien, 2022

Réalisation : S. ALADJI, 2023

En outre, les conjointes de pêcheurs acheminent les produits fumés sur les marchés urbains d'attache. Il s'agit des marchés de Fresco, Sassandra, San Pedro, Grand-Béréby et Tabou. Sur ces marchés urbains, la vente est journalière. C'est le moment des ventes en gros aux revendeurs qui animent les flux interdépartementaux. Aussi, faut-il ajouter que la vente au détail est pratiquée pour permettre aux ménages d'accéder aux produits.

Une autre possibilité de vente fréquemment pratiquée est l'acheminement des produits vers les marchés ruraux de redistribution. Comme susmentionné dans les lignes précédentes, ces marchés sont hebdomadaires. En effet, ces marchés s'avèrent les nœuds d'éclatement des produits halieutiques vers les autres localités rurales environnantes. Il s'agit de Zeigban, Petit-Bondoukou et Zuzuoko ravitaillés à partir Fresco, Dassiéko et Dagbégo II à travers Sassandra, Moussadougou et Adjaméné à partir de San Pedro et Grand-Béréby et Ménéké approvisionné par Tabou.

Il s'agit d'une distribution de quantités importantes des produits fumés à l'échelle des zones de production par rapport aux centres ruraux de redistribution. Sassandra en est le gros distributeur. Toutes les zones de production reçoivent des produits distribués à partir de ce secteur. En aval de la chaîne de distribution, San Pedro en est la principale destination.

Du côté des marchés de redistribution, Grabo est de loin la localité qui a réceptionné des quantités importantes de produits fumés. Par ailleurs, on note une absence de données chiffrées sur les quantités émises dans les autres localités rurales. Toutefois, les enquêtes sur ces marchés ont permis d'identifier les principales destinations des produits. Il s'agit de Fresco, Gnago, Dahiri, Okromou, Balybon 2, Ramatoulaye, Danokro, Amagou et Mahamankro. Les campements tels que Kpata, Safa-Manois, Dakpadou, Sago, Kokolopozo sont ravitaillés à partir de Dagbégo II et Dassiéko. Par Moussadougou, nous avons Nounoua et Lobakuya. Par Ménéké et Adjaméné, ce sont entre autres les campements Gliké, Iboké, Ouéoulo, Hannié et Djimoulé installés sur la voie bitumée et Guiro, Trahé, Héké village, Néré Brousse. De fait, les aires de distribution des produits fumés sont organisées autour des pôles d'éclatement. On assiste donc à des rayons concentriques d'approvisionnement caractérisés par leur faible portée spatiale. En effet, les populations de ces zones agricoles environnantes y viennent pour vendre des produits vivriers et achètent du poisson avec les revenus tirés de leur commerce. Quand la vente n'est pas fructueuse, on assiste à un troc où les produits vivriers (banane, taro, ignames, maïs etc.) sont échangés avec du poisson fumé. Cette stratégie est récurrente sur ces marchés. Quelle que soit la situation, chaque acteur est sûr de repartir chez lui avec le produit dont il a besoin. Malheureusement, ces produits fumés sont saisonniers et n'arrivent pas convenablement à couvrir les besoins de ces populations en tout temps. La période de soudure est donc marquée par une distribution intense de poissons congelés.

Afflux de poissons congelés pendant la période de soudure

Le caractère saisonnier des produits de pêche locale et les produits frais devenus rares sur les marchés locaux posent non seulement le problème de leur accessibilité mais aussi de leur disponibilité spatio-temporelle. Dès lors, les poissons congelés interviennent comme une soupape à la sécurité alimentaire des ménages du littoral ouest ivoirien. La figure 5 spatialise les réseaux de distribution de ces produits congelés sur les marchés locaux du littoral ouest ivoirien.

Figure 4:- Flux de produits fumés dans l'hinterland halieutique immédiate.

Source : PERH littoral ouest ivoirien, 2022

Réalisation : S. ALADJI, 2023

Pendant l'intersaison, c'est-à-dire la période de soudure, on les trouve sur les marchés urbains d'où ils sont ventilés dans toutes les localités rurales.

À l'échelle de Fresco, les mareyeurs du marché de Zeigban 1 s'approvisionnent à Fresco pour ravitailler les campements environnants d'accès facile notamment N'Guessan, Saffik, Tanokro, Godikro.

Par ailleurs, cette localité rurale abrite deux chambres froides qui se ravitaillent en poisson au Port de pêche d'Abidjan. Les propriétaires sont équipés de véhicules qui leur permettent d'accéder aux zones les plus reculées pour y vendre leurs produits. Les centres ruraux facilement accessibles comme Petit-Bondoukou, Zuzuoko, Dassiéko et Dagbégo II sont ravitaillés par la même occasion. La clientèle est composée de groupes de fumeuses installés dans les villages et campements qui font des achats en gros des poissons frais et les revendent au détail fumés ou frais. Sahoua, Inhiri, Dagbégo II sont ravitaillés à partir de Sassandra. San Pedro, gros importateur de produits congelés ravitaillie non seulement les zones de consommation environnantes mais aussi celles les plus éloignées. Son réseau de distribution à partir de la voie bitumée s'étend jusqu'à Tabou à l'ouest. À l'Est, l'espace desservi englobe Gabiadji et Moussadougou d'où sont redistribués les produits congelés. Cette dernière localité, considérée comme un gros campement s'avère un grand centre de redistribution des produits congelés vers les autres campements.

Conclusion:-

L'analyse des flux internes et externes des quantités de produits distribuées révèle des disparités spatiales dans l'accès des ménages aux pêches locales. En effet, il apparaît que les quantités de produits débarqués sur le littoral ouest ivoirien ont fait l'objet d'une distribution massive vers les autres secteurs de consommation. Autant les produits frais ont subi une large distribution, autant les produits fumés ont pris diverses destinations. Plus de la moitié des captures fraîches ont fait l'objet de distribution. En amont de cette chaîne de distribution, Sassandra est le gros distributeur. En aval, nous avons le District Autonome d'Abidjan qui en est le gros récepteur et la principale destination. Les zones de consommation les plus fournies en produits fumés sont, de façon ordinaire, le District Autonome d'Abidjan, la région du Gôh à travers Gagnoa, celle du Haut-Sassandra à travers Daloa et Issia, la

Nawa par Méagui et Soubré, le Cavally via Guiglo et Bloléquin et les régions du Guemon et du Tonkpi à travers respectivement Duékoué et Man. À part Abidjan, toutes ces zones font parties du Sud-Ouest de la Côte d'Ivoire, une région qui intègre le littoral ouest ivoirien pourvoyeur de produits halieutiques. On conclut donc à une permanence des flux des produits fumés à l'échelle sous-régionale. Ces analyses ont montré que seules les régions du Fromager (actuelle région du Gôh), du Sud-Bandama (Lôh-Djiboua actuellement) et du Haut-Sassandra (actuelle Haut-Sassandra), et celle des Lagunes sont les principales destinations du poisson fumé du Sud-Ouest. Ceci démontre l'importance des produits halieutiques dans les habitudes alimentaires des populations de cette sous-région du pays. Toutefois, l'inaccessibilité aux pêche fraîche a fait des poissons fumés et congelés les denrées les plus disponibles et accessibles sur les marchés locaux. Cette situation demeure une contrainte pour ces populations riveraines dont les habitudes et préférences alimentaires sont portées sur les produits frais.

Références Bibliographiques:-

1. **ANOH Kouassi Paul**, 1994 : Contribution à l'étude du réseau de distribution des ressources halieutiques marines en Côte d'Ivoire. Thèse de Doctorat 3^e cycle de Géographie. Université. Cocody, IGT, Abidjan, 325 p.
2. **CE-FAO**, 2008, Introduction aux concepts de la sécurité alimentaire : Sécurité alimentaire: l'information pour l'action Guides pratiques, 4 P. Accessible à l'adresse : <https://www.fao.org/3/al936f/al936f.pdf>
3. **DEMBELE NiamaNiango**, 2001, Sécurité alimentaire en Afrique sub-saharienne : quelles stratégies de réalisation ? PASIDMA, Document de travail n° 1, Bamako, 26 p. Consulté le 25 Novembre 2021 à l'adresse : <https://core.ac.uk/download/pdf/6718684.pdf>
4. **FAO**, 2022, La Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2022. Vers une transformation bleue. Rome, 294 p. Accessible à l'adresse : <https://doi.org/10.4060/cc0461fr> Consulté 08 Septembre 2023
5. **KOUMAN Koffi Mouroufié**, 2008, Implantation des pêcheurs dans le Sud-ouest de la Côte d'Ivoire : permanence et mutation dans l'organisation de l'espace. Thèse de Doctorat en Géographie, Univ. Cocody, IGT. 419 p.
6. **RECESENCLEMENT GENERAL DE LA POPULATION ET DE L'HABITAT (COTE D'IVOIRE)**, 2014, RGPH-2014 Résultats Globaux, INS, 37 p. Accessible à l'adresse : <https://www.ins.ci/documents/rgph/ivoirien18plus.pdf> Consulté le 14 Novembre 2022.
7. **RECESENCLEMENT GENERAL DE LA POPULATION ET DE L'HABITAT (COTE D'IVOIRE)**, 2021, RGPH-2021 Résultats Globaux, INS, 37 p. Accessible à l'adresse : <https://www.plan.gouv.ci/assets/fichier/RGPH2021-RESULTATS-GLOBAUX-VF.pdf> Consulté le 14 Novembre 2022.
8. **WEIGEL Jean-Yves**, 1989, La commercialisation du poisson en pays lagunaire ivoirien, Edition ORSTOM, collection Etudes et Thèses, Paris, 138 p.
9. **WEINGÄRTNER Lioba**, 2006, Le concept de sécurité alimentaire et nutritionnelle. In : Klennert Klaus, Ed. Assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Actions visant à relever le défi global. Manuel de référence. Feldafing (Allemagne) : InWent, pp. 33-48. Accessible à l'adresse : https://wocatpedia.net/images/2/20/Inwent_%282006%29_Assurer_la_S%C3%A9curit%C3%A9_Alimentaire_et_Nutritionnelle.pdf. Consulté le 14 Novembre 2022.