

ETUDE COMPARATIVE DE LA COMMERCIALISATION ET LA CONSOMMATION DU TILAPIA ELEVE EN COTE D'IVOIRE ET IMPORTE DE LA CHINE

S. COULIBALY¹, R. BONHOULOU², Y. B. OSSEY¹, B. C. ATSE¹

¹Département Aquaculture, Centre de Recherches Océanologiques, BP V 18, Abidjan, Côte d'Ivoire

²Institut National Polytechnique Félix Houphouët-Boigny de Yamoussoukro

RESUME

La production aquacole en Afrique subsaharienne, en général, et en Côte d'Ivoire, en particulier, est faible, malgré de nombreuses années de pratique. En effet, la pisciculture ivoirienne ne contribue qu'à hauteur de 4,12 % de la production nationale. Une telle situation oblige le gouvernement ivoirien à importer de la Chine des poissons congelés, notamment le tilapia *Oreochromis niloticus*. Cette situation crée une compétition entre le tilapia élevé en Côte d'Ivoire et le tilapia importé de la Chine sur le marché ivoirien. La présente étude vise à comparer la commercialisation et la consommation du tilapia élevé en Côte d'Ivoire et du tilapia importé de Chine. Une enquête a été réalisée à l'aide d'un questionnaire auprès de 479 personnes dans les marchés locaux, les restaurants, les maquis et chez les consommateurs, de février 2017 à novembre 2018, dans les dix communes d'Abidjan. Les résultats ont montré que 74,95 % des détaillants sur les marchés locaux vendent le tilapia en provenance de la Chine. Seulement 25,05 % de détaillants enquêtés vendent du tilapia élevé et/ou pêché en Côte d'Ivoire. Concernant les restaurants et les maquis, l'enquête a montré que 73,77 % de ces derniers cuisinent du tilapia importé de la Chine. Les autres 26,23 % de restaurants et maquis utilisent le tilapia produits en Côte d'Ivoire. En ce qui concerne les consommateurs, l'enquête a montré que 83 % des ménages consomment le tilapia d'élevage ou pêché en Côte d'Ivoire. Seulement 17 % des ménages disent avoir consommé régulièrement du tilapia importé de Chine. L'étude a révélé que le tilapia importé de la Chine est rentré dans les habitudes culinaires des ménages ivoiriens. Il est commercialisé sur les marchés locaux et servi en consommation dans les restaurants et les maquis des communes d'Abidjan.

Mots clés : Compétition, Tilapia élevé, Tilapia importé, Côte d'Ivoire, Chine.

ABSTRACT

COMPARATIVE STUDY OF THE MARKETING AND CONSUMPTION OF HIGH TILAPIA IN CÔTE D'IVOIRE AND IMPORTY OF CHINA

*Aquaculture production in sub-Saharan Africa, in general, and in Côte d'Ivoire, in particular, is low, despite many years of practice. In fact, Ivorian fish farming contributes only 4.12% of national production. This situation forces the Ivorian government to import frozen fish from China, including the tilapia *Oreochromis niloticus*. This situation creates competition between tilapia grown in Côte d'Ivoire and tilapia imported from China into the Ivorian market. The present study aims to compare the marketing and consumption of high tilapia in Ivory Coast and tilapia imported from China. A survey was conducted using a questionnaire with 479 people in local markets, restaurants, maquis and consumers, from February 2017 to November 2018, in the ten municipalities of Abidjan. The results showed that 74.95% of retailers in local markets sell tilapia from China. Only 25.05% of retailers surveyed sell tilapia high and / or caught in Côte d'Ivoire. Regarding restaurants and maquis, the survey showed that 73.77% of them cook tilapia imported from China. The remaining 26.23% of restaurants and maquis use tilapia products in Côte d'Ivoire. With regard to consumers, the survey showed that 83% of households consume farmed tilapia or caught in Côte d'Ivoire. Only 17% of households say they have regularly consumed tilapia imported from China. The study revealed that tilapia imported from China has returned to the culinary habits of Ivorian households. It is marketed in local markets and served in consumption in restaurants and scrub in the municipalities of Abidjan.*

Keywords: Competition, High Tilapia, Imported Tilapia, Ivory Coast, China.

INTRODUCTION

Les produits d'aquaculture contribuent énormément à la demande en consommation en poisson. Cependant, il existe une grande variabilité entre les différents pays et continents. Un progrès spectaculaire a été enregistré dans certains pays d'Asie (88,91 % de la production) et d'Amérique (4,5 % de la production) (FAO, 2016). La production aquacole en Afrique subsaharienne reste néanmoins faible malgré de nombreuses années de pratique. Il en est de même pour la Côte d'Ivoire. Malgré d'immenses potentialités humaines, géographiques, naturelles, agricoles et de nombreux efforts déployés dans la pisciculture, la production aquacole ivoirienne demeure très faible. En effet, avec une production nationale annuelle en 2016 estimée à 3750 tonnes, la pisciculture ivoirienne ne contribue qu'à 4,12 % de la production nationale (somme des pêches de capture et de l'aquaculture) (FAO, 2018). Cette production reste très insignifiante pour répondre à la consommation annuelle nationale estimée à 286 000 tonnes (MIRAH, 2014). Cette situation oblige le gouvernement ivoirien à importer des poissons congelés. Le tilapia *Oreochromis niloticus* provenant de la Chine constitue la majorité de cette importation. Cependant, l'aquaculture en Côte d'Ivoire est dominée par l'élevage de cette même espèce. Cette situation crée une compétition entre les deux types de tilapia sur le marché ivoirien. Cette étude a pour objectif de comparer la commercialisation et la consommation du tilapia élevé en Côte d'Ivoire et du tilapia importé de la Chine.

MATERIEL ET METHODES

Une enquête a été réalisée à l'aide d'un questionnaire dans les marchés locaux, les restaurants, les maquis et chez les consommateurs de février 2017 à novembre 2018 dans les dix communes d'Abidjan. Le questionnaire a été élaboré avec le logiciel Sphinx 4.5. Différents entretiens ont été menés individuellement avec les mareyeuses, les consommateurs et les responsables des différents restaurants et maquis enquêtés.

Enquêtes auprès des mareyeuses sur les marchés locaux, des restaurants et des maquis

Le questionnaire comporte trois grandes sessions que sont :

Session A : Renseignement sur l'identité de l'enquêté

Cette session renseigne sur l'identité de la mareyeuse, l'âge, le sexe, l'origine, la nationalité, le niveau d'instruction.

Session B : Renseignement sur l'achat de poissons.

Les renseignements portent sur l'origine du tilapia acheté, les quantités de tilapia importé achetées, les contraintes d'achat du tilapia importé de Chine.

Session C : Renseignements sur la commercialisation du poisson

Cette session est relative aux activités de commercialisation. Elle renseigne sur les raisons de commercialisation du tilapia importé de Chine, les fréquences de commercialisation du poisson d'élevage, les espèces de poissons appréciées par les consommateurs.

Enquêtes auprès des consommateurs

Le questionnaire comporte deux grandes sessions que sont :

Session A : Renseignement sur l'identité du consommateur

Cette session renseigne sur l'identité du consommateur, l'âge, le sexe, l'origine, la nationalité, le niveau d'instruction et la situation matrimoniale de la personne enquêtée, le statut occupé au sein de la famille, le nombre de personnes que compte le foyer. Elle s'intéresse également à l'activité professionnelle de l'enquêté et au revenu de la famille.

Session B : Renseignement sur l'achat et la consommation de poisson.

Cette session renseigne sur l'origine du poisson acheté, la préférence du poisson notamment d'élevage ou de la pêche, les raisons qui guident l'achat du poisson d'élevage, la fréquence d'achat, les revenus alloués à l'achat du poisson,

les critères qui guident l'achat de tilapia importé de Chine, ou le tilapia d'élevage en Côte d'Ivoire, les contraintes d'achat du tilapia importé de Chine ainsi que les dispositions d'achat de tilapia d'élevage ivoirien vis-à-vis du tilapia importé de Chine.

Les données de l'enquête ont été analysées à l'aide du logiciel SPHINX 4.5 et présentées sous forme de pourcentage.

RESULTATS ET DISCUSSION

RESULTATS

Les résultats de l'enquête menée dans les dix communes du District d'Abidjan sur la distribution du tilapia importé de Chine sont représentés dans les Figures 1, 2, 3 et le tableau I. L'enquête a montré que 74,95 % des détaillants sur les marchés locaux vendent le tilapia en provenance de la Chine. Ils écoulent en moyenne 25 cartons par jour en raison de 10 kg par carton. Seulement 25,05 % de

détaillants enquêtés vendent du tilapia élevé et/ou pêché en Côte d'Ivoire. Les restaurants, les maquis et les consommateurs constituent les clientèles des détaillants. Concernant les restaurants et les maquis, l'enquête menée a montré que 73,77 % de ces derniers cuisinent du tilapia importé de la Chine. Ils achètent le poisson aussi bien chez les détaillants que dans les boutiques frigorifiques. Les restaurants et les maquis écoulent en moyenne 10 cartons de tilapia importé de Chine par jour en raison de 10 kg par carton. Ils ont comme clientèle les consommateurs. Les autres 26,23 % de restaurants et maquis utilisent le tilapia produits en Côte d'Ivoire. En ce qui concerne les consommateurs, l'enquête a montré que 83 % des ménages consomment le tilapia d'élevage ou pêché en Côte d'Ivoire. Seulement 17 % des ménages disent avoir consommé régulièrement du tilapia importé de Chine. Ils se procurent le poisson chez les détaillants, dans les supermarchés, dans les boutiques frigorifiques, dans les restaurants et les maquis. Ils consomment en moyenne 1,5 kg de tilapias importé de Chine par semaine.

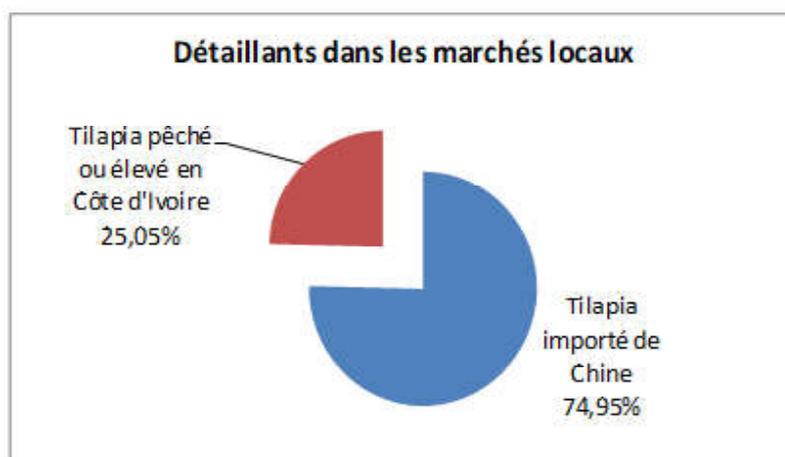


Figure 1 : Commercialisation du tilapia importé de Chine par les détaillants dans les marchés locaux des dix communes du District autonome d'Abidjan.

Commercialization of tilapia imported from China by retailers in local markets in the ten communes of Abidjan Autonomous District.

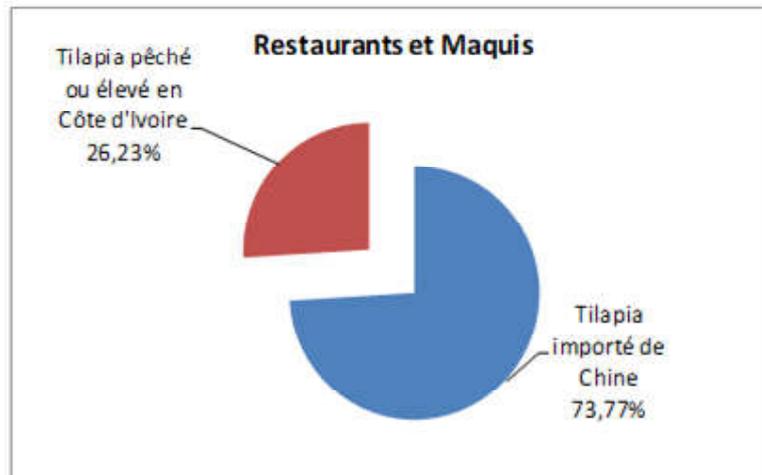


Figure 2 : Consommation du tilapia importé de Chine dans les restaurants et maquis dans les dix communes du District d'Abidjan.

Consumption of tilapia imported from China in restaurants and maquis in the ten municipalities of the District of Abidjan.

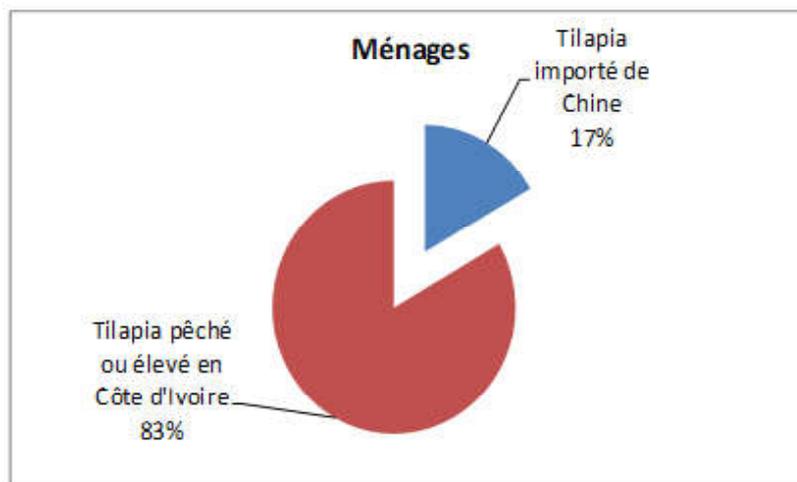


Figure 3 : Consommation du tilapia importé de Chine par les ménages dans les dix communes du District d'Abidjan.

Consumption of tilapia imported from China by households in the ten communes of the District of Abidjan.

Tableau I : Données de l'enquête relatives aux fournisseurs, clients et quantités du tilapia importé de la Chine.*Survey data on suppliers, customers and quantities of tilapia imported from China.*

| Acteurs | Fournisseurs | Quantité vendu/acheté | Clients |
|-------------------------------------|--|---------------------------|-------------------------------------|
| Détaillants dans les marchés locaux | -Entrepôts du port -Boutiques frigorifiques | 25 cartons/jours | -Restaurants et maquis - Ménages |
| Restaurants et maquis | -Entrepôts du port -Boutiques frigorifiques -Détaillants | 10 cartons/jours | - Ménages |
| Ménages | -Boutiques frigorifiques -Détaillants -Supermarchés -Restaurants -Maquis | 1,5 kg de poisson/semaine | |

un carton de poisson pèse 10 kg

DISCUSSION

Les résultats de l'enquête ont montré que 74,95 % des détaillants sur les marchés locaux, 73,77 % des restaurants et maquis dans les communes d'Abidjan commercialisent le tilapia importé de la Chine. Ces taux très élevés de commercialisation du tilapia importé de Chine sur les marchés ivoiriens s'expliqueraient par le fait que ce poisson est peu coûteux, accessible à toutes les bourses et disponible toute l'année (FAO, 2008). Il est vendu à des tailles très appréciables 600 à 800 g. Il est aussi entré dans les habitudes culinaires des ivoiriens. En plus il est consommé dans la plupart des occasions festives. Cependant, l'enquête a montré que seulement 17 % des ménages déclarent consommer le tilapia importé de la Chine régulièrement. Ce faible pourcentage serait dû au fait que le consommateur ivoirien préfère le tilapia de pêche qui est très apprécié à cause de sa bonne saveur. En effet, Bodin, (1997), a montré que les ivoiriens ont une préférence pour le poisson pêché en Côte d'Ivoire. Des études ont montré que de façon générale, les consommateurs préfèrent les poissons frais que congelé (Djessouho, 2015). Une autre raison qui pourrait donc expliquer ce faible pourcentage, est le fait que les consommateurs ne font pas toujours la différence entre le tilapia importé de la Chine et le tilapia local.

CONCLUSION

L'étude a révélé que le tilapia importé de la Chine est rentré dans les habitudes culinaires de la population ivoirienne. Il est commercialisé sur les marchés locaux, dans les restaurants et les maquis des communes d'Abidjan. Ce poisson est plus accessible, très bien distribué et coûte moins chère par rapport au tilapia élevé en Côte d'Ivoire. Toutefois, la qualité nutritionnelle et l'aspect sanitaire de ce poisson vendu sur le marché ivoirien ne sont pas suffisamment connus.

REMERCIEMENT

Les auteurs voudraient exprimer leur sincère remerciement à l'ASCAD pour le financement de cette étude.

REFERENCES

Bodin R.A., 1997. Transformation et conservation du poisson en Côte d'Ivoire. Mémoire de Technologie Approfondie pour la Commercialisation des Produits de la Mer. INTECHIJER, Institut National des Sciences et Techniques de la Mer de Cherbourg (France), 99 p.

- Djessouho D.O.C., 2015. Analyse socio-économique du fumage du poisson de la pêche artisanale maritime sur le littoral du Bénin. Mémoire de Master de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage, Rennes, France. 56 p.
- FAO., 2008. Profil de la pêche par pays, la république de Côte d'Ivoire. FAO, Rome. Italie. ftp://ftp.fao.org/FI/DOCUMENT/fcp/fr/FI_CP_CI.pdf consulté le 05/05/2019.
- FAO., 2016. La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture. Contribuer à la sécurité alimentaire et à la nutrition de tous. <http://www.fao.org/figis/servlet/SaveQuery?COUNTR=1&ks=0&type=1> (consulté le 28/11/2017)
- FAO., 2018. La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture. Adresse URL : <http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/fr/c/23/2018/>, consulté le 05/05/2019.
- MIRAH., 2014. Plan stratégique pour le développement de l'élevage, la pêche et de l'aquaculture en Côte d'Ivoire (PSDEPA 2014-2020). Tome 1 : Diagnostic-Stratégie de Développement-Orientations. Ministère des Ressources Animale et Halieutique, Abidjan, Côte d'Ivoire, 102 p.