

**MINISTRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE**

C A B I N E T

REPUBLIQUE DU CONGO
Unité – Travail – Progrès

FICHE DE PROJET SUR LE DEVELOPPEMENT DE LA CHAINE DE VALEUR DE POISSON D'EAU DOUCE

Pays	RÉPUBLIQUE DU CONGO
Durée	3 ans, à partir de 2020
Localisation	Département des Plateaux, de la Cuvette et de la Likouala
Estimation du Coût	A déterminer par une étude de faisabilité
Contexte	<p>La pêche occupe une grande importance dans l'économie congolaise avec une contribution au Produit Intérieur Brut (PIB) estimée à 30 milliards de FCFA. La production halieutique moyenne annuelle de 60.000 tonnes place le Congo parmi les premiers pays de l'Afrique subsaharienne producteur de poisson d'eau douce.</p> <p>Les Départements des Plateaux, de la Cuvette et de la Likouala produisent plus de 80% de cette production et constituent les grands bassins de production de poisson d'eau douce.</p> <p>Au plan alimentaire, le poisson frais est l'une des principales sources de protéines accessibles aux petits revenus. Le poisson est particulièrement riche en éléments minéraux et oligo-éléments.</p> <p>Il faut noter cependant que la filière poisson souffre de déficit de structures de conservation qui induit des pertes énormes par pourriture. Face à cette situation et pour bien conserver leur production, les pêcheurs du bassin du fleuve Congo utilisent plusieurs procédés de transformation.</p> <p>En effet 90% du poisson capturé en zone continentale sont commercialisés sous forme transformée.</p> <p>Il existe, grosso modo, deux types de transformation du poisson dans le bassin du fleuve Congo à savoir : le fumage et le salage-séchage.</p>
Justification	<p>La pratique de la technologie de transformation du poisson par la méthode de de salage séchage se justifie par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nomadisme permanent des pêcheurs à rechercher des pêcheries plus productives, d'une part, et au calendrier de la pêche lié au régime du fleuve Congo, d'autre part; • L'enclavement des zones de production; • L'inexistence d'infrastructure permettant une bonne conservation du poisson à l'état frais; • La nature périssable du poisson; • L'inexistence d'un circuit de commercialisation de poisson frais bien structuré.
Objectifs	Contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, Contribuer à la diversification de l'économie, créer les emplois pour les jeunes.

Activités à mener	<p>Les activités identifiées se résument au cours de trois prochaines années à :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Développement de la technologie de salage séchage pour améliorer la qualité du poisson salé séché ; ▪ Appui à la recherche pour une meilleure conservation du poisson transformé ; ▪ Facilitation à l'accès aux crédits de proximité à taux bonifié ; ▪ Vulgarisation des techniques modernes de fumage et de salage séchage ; ▪ Mise en place du circuit de commercialisation des produits de la pêche ; ▪ Appui aux activités de contrôle qualité des produits de la pêche.
RESULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme de développement de la technologie de salage séchage est mise en œuvre ; • Les chaînes de valeurs de poisson fumé et salé séché améliorées et renforcées; • Les techniques fumage et de salage séchage moderne sont maîtrisées ; • Le circuit de commercialisation des produits de la pêche continentale est développé ; • L'accès aux crédits de proximité à taux bonifié est assuré ; • L'assurance qualité des produits de la pêche continentale est garantie.

