ADAMAOUA
MBÉRÉ

Y aller

Ngaoundéré - Meiganga : 158,9 Km (environ 2h20mn)
Yaoundé - Meiganga : 674,2 Km (environ 10h 15mn)
Meiganga - Dir : 120 Km sur une route bitumée.
Coût du transport : 2000 F
Durée du trajet : 2 heures
Structures d'hébergement : case de passage municipale, deux auberges.

Repères

Date de création de la commune de Dir : 25 novembre 1993
Superficie : 4300 Km2
Population : environ 64 000 âmes dont 4 500 réfugiés
Principaux groupes ethniques : Gbayas, Bororos, Mboum, Foulbés

Chiffre

856 913 836 F
Budget de la commune (2021)

Destination

Dir

Sous le signe du poisson

■ *La denrée est désormais disponible sur place dans cette commune, suite à l'aménagement de quatre lacs par le Pndp, sur financement FED.*

Yvette MBASSI-BIKELE, envoyée spéciale à Dir

De Koundé à Sourma, en passant par Kela Sami et Batoua Pangar, manger du poisson frais n'est plus un luxe. Avec 200 F seulement, même les plus démunis au sein de la population peuvent s'offrir au quotidien cette denrée alimentaire riche en protéines. C'est que la commune de Dir dans la région de l'Adamaoua, avec l'appui du Programme National de Développement Participatif (Pndp), a aménagé et empoissonné un total de quatre lacs dans ces localités sur fonds Volet agropastoral FED (financement Agence française de Développement et Union européenne). Conformément aux sollicitations prioritaires des populations exprimées dans le Plan communal de Développement (Pcd). M. Sali, responsable du suivi du projet au Pndp, explique : « Nous n'avons pas créé ces étendues d'eau. Ce sont en fait des digues réalisées par Cogefar entre 1974 et 1976, lorsqu'il construisait l'axe Tibati - Meiganga, sur la nationale n°6. Le patrimoine récupéré a été aménagé et empoissonné depuis juillet 2019. L'objectif était de rendre du poisson de bonne qualité disponible dans la commune ». C'est désormais chose faite.

Ce jeudi 12 août 2021 est jour de pêche à Sourma, l'un des quatre villages bénéficiaires. Et comme à leur habitude depuis que la pratique est devenue réalité dans cette bourgade, les villageois curieux sont rassemblés en grand nombre autour de l'étang. La pêche se fait au filet. Depuis les rives, les spectateurs ne se privent pas de commenter, voire d'orienter les mouvements des pêcheurs installés dans des pirogues, ou carrément dans l'eau. Flairant les bonnes affaires, une braiseuse de poisson s'est même déplacée aux abords du lac avec tout son nécessaire de cuisine. En aval, des femmes accompagnées de leurs enfants sont occupées à leurs lessives, tout en ne perdant pas une miette de ce qui se passe en amont. L'ambiance est bonne. Sur ces entrefaites, des klaxons tonitruants attirent l'attention de tous. Sur la route bitumée passant en hauteur, c'est un commerçant faisant dans « la vente-route » par moto qui annonce son arrivée, des poissons pleins une hotte attachée à l'arrière. « Ah, c'est la concurrence... », font les villageois en chœur, en se détournant dans un éclat de rire massif. D'aucuns tiennent déjà dans des plats bien garnis des produits de la pêche apprêtés par la braiseuse de poisson. On mange avec appétit. Les langues se délient. On se laisse aller à des confidences. « Avant, il était difficile d'avoir du poisson frais ici. Le poisson que nous mangions venait soit de Tibati, soit de Mbarkaou, à

Vue du lac aménagé à Raou-Sourma.

Parole à... ■ *Housseini Issa, maire de la commune de Dir.*

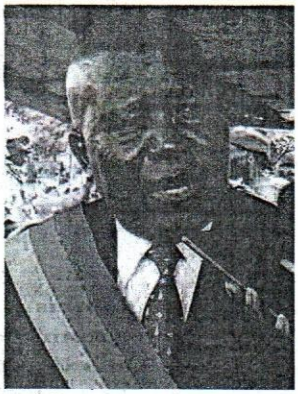
« Nous avons une gestion participative »

Monsieur le maire, quatre lacs ont été aménagés et approvisionnés dans des villages de la commune de Dir. De quel poids pèse cet investissement dans le tissu économique de votre commune ?

Le projet est issu de notre Plan Communal de Développement de 2008 qui a été reporté à 2013. Puis, pendant notre première mandature entre 2013 et 2020, nous avons réalisé ces lacs avec l'appui du Pndp sur un financement de l'AFD et de l'Union européenne, avec beaucoup d'espoir sur le plan économique, parce qu'ils vont résoudre plusieurs problèmes. Au rang de ceux-ci, l'équation nutritionnelle dans la commune, étant donné que le poisson est un aliment très riche en protéines. Nous sommes au début de l'exploitation véritable du projet, mais nous relevons déjà qu'il est prometteur, au regard des poissons que nous avons vus être consommés. En améliorant un peu les techniques de pêche, je pense que la capture sera plus facile et abondante. Le poisson pourra ainsi nourrir toute la commune et voire être exporté.

Qui dit économie dit argent. Et celui-ci a l'art de diviser et séparer les gens. Comment veillez- vous au partage équitable des revenus de ces lacs ?

Nous avons mis sur pied une gestion participative. C'est proportionnel à l'effort. Après la pêche, nous voyons les quantités capturées et on facture. C'est la recette de cette vente qui est partagée par taux. Un pêcheur qui a pris une très grande quantité ne peut pas être rémunéré au même titre que celui qui n'a pris que deux, trois poissons. Pour que cela dure, il faut la bonne gestion et la transparence. C'est ce que nous voulons expérimenter avec le développement local et la décentralisation. Si à la base, tout le monde connaît les résultats et est satisfait, il n'y aura pas de nuages et cela pourra très bien marcher.



Housseini Issa : « Nous voulons faire en sorte que tout le monde soit occupé pour que le développement suive. »

Nous avons visité les quatre projets : ils sont prometteurs. Que faites-vous pour les pérenniser ?

Ces projets émanent des besoins exprimés par la population. Celle-ci est enthousiaste et engagée à les faire prospérer. A moyen terme, nous allons aménager ces sites pour qu'ils soient des lieux touristiques. Donc, à côté des lacs, nous allons développer d'autres activités qui feront affluer les visiteurs. Nous comptons aussi nous faire connaître à travers les médias, de manière à attirer d'autres bailleurs de fonds et les investisseurs intéressés par ce type de projet.

La philosophie du Volet Agropastoral FED qui appuie ce projet est de faire du secteur rural un moteur de l'économie nationale. Comment votre commune s'organise-t-elle pour en tirer tous les bénéfices ?

Avant d'en arriver au projet d'étangs piscicoles, la commune avait en 2015 commencé à regrouper les femmes pour créer des coopératives. Nous pensons que seul, on ne peut engranger beaucoup de dividendes. Nous avons donc créé un total de 24 coopératives dans les villages. Le slogan était : « Une femme, deux hectares ». Nous avons alors bénéficié de l'encadrement du Pndp et ainsi pu sécuriser 2211 hectares dans cinq localités. C'est à dire que nous avons déjà pris de l'élan : de ce côté il y a l'agriculture, de l'autre la pisciculture. Nous sommes en train d'envisager développer l'élevage : petits ruminants, volailles, etc. Nous voulons faire en sorte que tout le monde soit occupé, pour que le développement suive.

Propos recueillis par YM-B

Vision

« Ce projet a généré des emplois locaux »

■ *Amada, président du Comité de concertation de Koundé.*

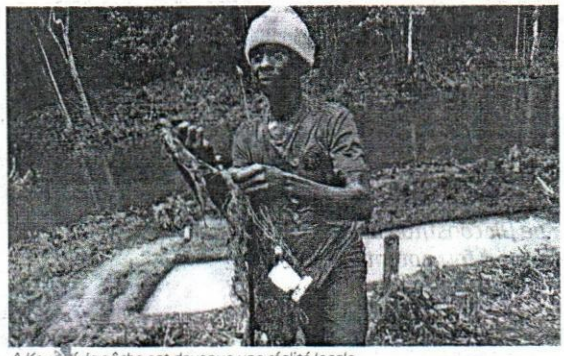
« Le lac de Koundé a changé les conditions de vie des populations sur plusieurs plans : économique et social notamment. Ce projet a généré des emplois locaux. Par ailleurs, il a permis de sédentariser certains qui étaient tentés par l'exode rural et les pêcheurs qui étaient obligés d'aller camper près du Djerem, à 30 Km d'ici, pour capter un peu de poisson. C'était avec beaucoup de risques : ils étaient seuls et se faisaient parfois attaquer par des bêtes sauvages ou des personnes mal intentionnées. De plus, les revenus de ce lac nous permettent d'appuyer l'APEE et de contribuer à la construction du palais du chef de village, entre autres. »

« La vie des populations a changé »

■ *Ismaila Bakary, chef 3e degré de Sourma.*

« Le projet ci a positivement changé la vie des populations de Sourma sur différents plans. Si je prends par exemple le cas de la lessive, les femmes et les enfants avaient de grosses difficultés à ce sujet. Le lac ayant été bien aménagé, une buanderie et des séchoirs ont été prévus en aval. L'eau étant plus propre, les vêtements lavés le sont aussi. Pour ce qui est du poisson, nous ne pouvons qu'apprécier la disponibilité en abondance et la baisse du prix. »

Propos recueillis par YM-B


A Koundé, la pêche est devenue une réalité locale.

Dans la commune de Dir, le poisson frais est une denrée à la portée de toutes les bourses.

200 Km de Sourma, et même de Lom Pangar à L'Est. Non seulement, le poisson était vendu cher, mais il n'était pas frais la plupart du temps. A 1000 F, le tas n'était pas à la portée de toutes les bourses. De plus, si vous étiez déjà dans les champs ou au travail, il fallait à un moment donné revenir attendre le passage du poissonnier au bord de la route. Tout cela était très perturbant », explique un villageois. Désormais avec 200 ou 300 F, enfants, adultes, personnes âgées et démunies peuvent avoir du poisson. Le produit est à la portée de tous. Les prix vont jusqu'à 1000 F, les tas les plus gros. « Même nos frères qui étaient obligés d'aller camper pour pêcher dans le Djerem, avec tous les risques que cela comportait, peuvent développer leurs activités ici et s'en sortir », soutient un autre villageois. Comme quoi, l'aménagement de ces lacs piscicoles est «tout bénef' » pour la commune de Dir. Respectivement de 1300 m2, 2400 m2, 1200 m2, 2400 m2, les étangs de Koundé, Sourma, Batoua Pangar et Kela Sami impactent directement la vie de 5372 personnes. Le Pndp y a investi plus de 42,5 millions francs.

Trois questions à... ■ *Nana Maadjou, coordonnateur régional du Pndp pour l'Adamaoua.*

« Tous les espoirs sont permis »

La mise en œuvre de quatre microprojets piscicoles dans la commune de Dir rentre dans le cadre du Volet Agropastoral FED. Etes-vous satisfait de son impact dans la commune et la région de l'Adamaoua ?

L'objectif recherché était de faciliter l'accès au poisson dans la commune de Dir, notamment en le rendant disponible pour la consommation des ménages dans ces quatre villages. Deux variétés de poissons ont été introduites dans ces lacs : silures et tilapias. La disponibilité du poisson permet une réduction du coût d'accès à cette denrée très prisée dans ces villages. Pour mieux saisir les impacts de ce microprojet, il faut déjà remonter à sa phase de réalisation qui a offert aux populations locales d'être employées pour améliorer leurs revenus et même apprendre des métiers.

Au-delà des poissons frais qu'ils rendent disponibles sur la commune, nous avons observé que ces lacs ont d'autres vertus...

L'exploitation de ces lacs facilite la cohésion sociale non seulement entre les habitants de ces villages, mais aussi entre les populations hôtes et les réfugiés. En effet, les Comités de gestion (Coges) fédèrent toutes les composantes sociologiques locales autour de ce projet.

Des retours que vous avez du terrain, quels changements notables ont été enregistrés dans la zone, en termes de rendement économique de la population ?

Nana Maadjou : « Ce projet pourrait devenir une véritable locomotive la filière piscicole... »

Le projet est encore en son début d'exploitation. Il est un peu tôt pour se prononcer en termes de rendement économique de la population. Mais vu l'engouement de la population, tous les espoirs sont permis et ce projet pourrait devenir une véritable locomotive de développement de la filière piscicole dans toute la région de l'Adamaoua et pourquoi pas du Cameroun. Déjà, un autre projet de production de la provende par des privés est en gestation.

Propos recueillis par YM-B

Terroir

Crevettes de Dir, label à valoriser

■ *Le plan d'eau de cette localité est le seul à regorger de ces crustacés prisés dans la région de l'Adamaoua.*

La demande est forte.

Elles y sont naturellement selon les populations de la petite bourgade. Personne ne saurait expliquer comment elles sont arrivées dans cette retenue d'eau aménagée par la Cogefar, entreprise italienne responsable de la construction de l'axe routier voisin, il y a une quarantaine d'années. Mets de choix, ces crustacés sont très demandés dans le village, la commune de Dir et même au-delà de ses frontières. C'est au point où un projet de valorisation de ces crevettes est envisagé avec la délégation départementale de l'Elevage, des Pêches et des Industries animales du Mbéré, selon les déclarations du coordonnateur régional du Programme National de Développement Participatif (Pndp) pour l'Adamaoua, Nana Maadjou. « Actuellement, les crevettes de Dir sont sollicitées dans les arrondissements voisins. Notamment Meiganga, Ngaoundal, Tibati et même par les populations de Ngaoundéré», assure-t-il.

Une étude en cours vise à mettre en lumière les potentialités crevetticoles du lac de Koundé et des autres, pour permettre un développement rationnel des sites favorables à l'élevage des crevettes. Il est donc question de les apprivoiser, étudier et de mettre en place des systèmes de production susceptibles d'en faire une des spéculations halieutiques majeures de la zone. En attendant d'y être, les crevettes de Dir s'écoulent sur les marchés, fraîches, séchées ou fumées. « Elles sont goûteuses et exquises. Je les préfère fumées. Elles relèvent nos plats de manière extraordinaire. Même les palais les plus fins dans cette contrée n'y résistent pas », soutient une ménagère. Pendant la haute saison, le prix des crevettes de Dir varie entre 500 et 1 000 F, le tas. Celui-ci peut grimper à 1500 quand le produit se fait rare.

YM-B, à Dir

Découverte

Entre tilapias, silures et crabes

■ *Avec ses lacs aménagés, la commune de Dir constitue une zone à fort potentiel piscicole.*

Yvette MBASSI-BIKELE, envoyée spéciale à Dir

L'industrie du poisson de table est en marche à Koundé, Batoua Pangar, Sourma, Kela Sami.

Les populations bénéficiaires des projets piscicoles développés par le Pndp dans la commune de Dir ont l'ambition de faire de ces lacs des centres d'approvisionnement en poissons dans la région. « Nous voulons que Dir soit la plaque tournante de la production du poisson de table et des alevins dans la région de l'Adamaoua. Et un haut lieu d'écotourisme aussi », explique le nommé Amada, 57 ans, président du Comité de concertation du village Koundé. Pour ce faire, en dehors des lacs dans lesquels différentes espèces d'alevins ont été déposées, des étangs secondaires destinés à la production et à l'élevage d'alevins en grandes quantités ont aussi été créés. « Nous avons des commandes qui nous viennent de partout dans la région et même au-delà », assure le chef du village de Koundé.

Pour mener à bien ces projets, une bonne organisation est nécessaire. D'abord, après l'empoissonnement des lacs en juillet 2019, toutes les populations ont été invitées à respecter le cycle de repos et les normes environnementales. Partout, la pêche anarchique est interdite. Des comités de concertation et de gestion ont été mis sur pied pour assurer l'équité. « Un système de pêche et de répartition des dividendes, et même l'éducation des populations à la nutrition des poissons étaient des préalables. Globalement, 63 pisciculteurs dont des hommes, femmes et jeunes, ont été formés au sein des quatre communautés », explique M. Sali du Pndp, en charge du suivi desdits projets.

La pêche est effectuée sur autorisation du président du Comité de gestion (pêche à la ligne, en pirogue ou à filet). Les revenus sont partagés entre tous : populations, comité de gestion et commune. « Les pêcheurs ayant participé à une partie sont les premiers à être désintéressés. Puis ce qui va dans la caisse est divisé en trois parts : comité de gestion pour l'entretien du lac, comité de développement, commune. L'argent du comité de développement peut être utilisé pour la paie des maîtres des parents, entre autres. Bref, ces revenus servent à améliorer les conditions de vie des populations », explique l'un des présidents de comité de gestion.

Sur les berges de ces lacs, l'on se prend à rêver de sites aussi courus que le débarcadère de Kribi, cité balnéaire du Sud ou Down Beach à Limbé, région du Sud-Ouest. Déjà les aménagements appropriés sont en cours : espaces verts, bancs publics, boukarous, fours, cuisine, toilettes, etc. Sans attendre leur bouclage, le maire Housseini, tout comme le coordonnateur régional du Pndp pour l'Adamaoua, entrevoit dans un avenir proche l'organisation de cocktails sur l'un des sites. Question de soutenir ces initiatives.

Portrait

Marcelline Diza

« Mummy braisé »

■ *La jeune femme de 28 ans a fait de cette recette de poisson, sa principale source de revenus.*

Grâce à la vente du poisson à la braise, la jeune dame (à droite) a trouvé son port d'attache à Sourma.

La vie est un combat et seules les personnes entreprenantes l'emportent généralement. Marcelline Diza l'a compris très tôt. La native de Sourma, allée chercher bonheur à Ngaoundal, a fait le choix de revenir dans son village pour monter une affaire dans le circuit du poisson. « Là où j'étais avant, ça ne donnait plus. Lorsque j'ai appris que la production du poisson frais était devenue une réalité dans mon village grâce au lac aménagé avec l'aide du Pndp, j'ai décidé de revenir me chercher ici. J'ai lancé mon affaire de poisson à la braise avec 5000 F. La mayonnaise a tout de suite pris. Je n'en attendais pas tant. L'affaire marche tellement bien que parfois, tous mes poissons sont vendus sur commande avant même que je ne commence à les braiser le soir. Pour le moment, je ne fais la braise que le soir. A cette allure, je commence à craindre même pour les ressources de ce lac », avoue-t-elle dans un éclat de rire.

A Sourma et ses alentours, celle que l'on appelle affectueusement « Mummy braisé » est donc bien connue. Tant des pêcheurs, que des consommateurs qui raffolent du poisson cuit au charbon de bois. « J'en ai pour tous les prix. Les plus petits sont à 100 F. Donc, même un enfant peut s'en acheter », affirme-t-elle. Ses journées débutent au bord du lac où elle rencontre les pêcheurs pour le choix de ses produits. « Puis je remonte au village où j'apprête tout, en attendant que mes clients rappliquent à partir de 15 ou 16h. Par jour, je peux écouler 4 à 5 Kg de poisson. Mes bénéfices, les mauvais jours, sont de 3 000 F. Sinon, je gagne régulièrement 5 000 à 7 000 F de plus. C'est exceptionnellement que je braise au bord du lac. C'est lorsqu'il y a des visiteurs comme aujourd'hui », indique-t-elle.

Dans la perspective du développement d'un site touristique au bord du lac, la jeune dame voit grand. « Je pense à développer mon affaire, avec l'ouverture d'un restaurant qui pourrait tourner toute la journée. Et pourquoi pas le fumage de poisson ? Pour cela, il est nécessaire que les prises soient plus importantes », explique-t-elle.

La jeune dame et son associée, Hélène Moni Babi, 34 ans, mariée, mère de deux enfants, se vantent d'être enfin devenues des femmes autonomes. « Avec cette activité, nous ne comptons plus sur l'argent de l'homme seulement », avouent-elles. Elles ne rêvent plus d'exode rural non plus.

YM-B, à Dir

Chronique

Bienvenue à Raou-Sourma !

Le poisson fait des merveilles à Dir. C'est le moins que puisse dire tout visiteur qui a parcouru l'une des vastes communes de la région de l'Adamaoua. Non seulement, il a amélioré la santé des populations bénéficiaires des microprojets des lacs piscicoles par ses apports nutritifs, il constitue également une nouvelle source de revenus sûre. Mais aussi, il a eu le pouvoir de réconcilier les hommes et les femmes des villages Sourma et Raouzanam, en conflits depuis des générations. L'une et l'autre communauté avaient toujours regardé d'un mauvais œil les projets de développement bénéficiant à leurs voisins. « Sourma (communauté Gbayas) se plaignait toujours lorsqu'un projet ciblant les populations des deux villages était monté à Raouzanam (communauté Mboum). Et vice-versa », expliquent les responsables du Pndp. Selon eux, aucune des deux communautés n'était prête à partager avec l'autre le lac aménagé pour leur zone et ses dividendes, au début du projet.

Il aura fallu des trésors de diplomatie pour amener les deux communautés à fumer le calumet de la paix, s'asseoir à une même table pour enfin travailler ensemble au sein des mêmes comités de concertation et de gestion. Une œuvre de longue haleine qui a failli partir à vau-l'eau le jour de l'inauguration solennelle du projet. La plaque signalétique du projet produite par un sérigraphe indiquait une initiative bénéficiant à Sourma. Vigilants, les responsables du Pndp vont corriger l'erreur in extrémis, en ajoutant « Raou » de Raouzanam à Sourma. La différence des caractères saute à l'œil sur la plaque, comme pour rappeler la fragilité de la paix. Mais aux abords de ce lac, on n'y fait plus attention. L'essentiel étant dans le bon poisson qu'on peut en tirer.

YM-B

Réalisé par la Direction de la Rédaction des Magazines

Rédacteur-en-chef : Eric ELOUGA
Chef du service de l'Information Régionale: Martin NKEMATABONG
Contact : Direction de la rédaction des magazines, Avenue de l'Indépendance (Zone Hôtel de ville)
Tél. : 222 22 67 58 / 222 09 44 56