

JOAL-FADIOUTH

Après la visite de Dakar, nous voici maintenant arrivés au port de pêche de *Joal-Fadiouth* (carte itinéraire point 2) C'est dans cette ville qu'est né l'ancien président Léopold Sédar Sengor, ses enfants y vivent toujours.

Depuis les quais, une odeur nauséabonde chatouille nos narines, c'est celle des entrailles des poissons qui restent à pourrir sur la plage. « *Bienvenue dans l'univers de Chanel !* » dit alors Douga.



Les pêcheurs dans leurs jolies pirogues bariolées viennent de rentrer, quelques femmes, l'eau parfois jusqu'à la taille vont, à l'aide de paniers, bassines, seaux en plastique, chercher le poisson jusqu'aux pirogues, les hommes vêtus de cirés transportent sur leur tête un bac qui leur dégouline sur le corps.



Le poisson est ensuite trié, les femmes assises en cercle sur des pots de peinture, à l'ombre d'un parasol, l'écaille et le vide. Les catégories riches (dorades, raies, bars, soles...) iront dans les camions frigorifiques stationnés à quai pour les destinations européennes, quant au petit poisson ordinaire (principalement des sardinelles) il sera emporté par des carrioles jusqu'aux séchoirs voisins où il sera séché puis fumé pour la consommation locale et celle des pays voisins.

La pêche affiche une santé resplendissante. Elle se développe régulièrement depuis les années 1950. A la rencontre de courants froids et chauds, les côtes sénégalaises comptent parmi les plus poissonneuses du continent. A la fois artisanale et industrielle, la pêche s'appuie sur des thoniers, sardiniers et chalutiers très bien équipés, plus une impressionnante flottille de pirogues bariolées, comme on peut le voir ici. C'est la première activité économique du pays, sa première source de devises aussi.



Le spectacle est superbe, ces pêcheurs dans les pirogues, ces carrioles menées par des ânes, ces hommes qui courent partout, ces femmes à la peau d'ébène qui avec leurs vêtements et leurs coiffes colorées offrent un joli kaléidoscope de couleurs.

Ils sont trop occupés, personne ne fait attention à nous, nous par contre nous devons faire attention de ne pas marcher sur les tas de poissons traînant un peu partout, sur les coquilles des lambis, mais aussi ne pas se prendre dans les cordages ancrés dans le sable qui maintiennent la pirogue.

Pas peureux, les gamins d'une dizaine d'années nous courent après « *photo, photo* » et se tordent de rire à la vue de leurs bouilles sur l'écran de l'appareil.

Sous la halle, on peut voir des conteneurs pleins de poissons plongés dans la glace, destinés au séchoir probablement, l'agitation y est la même avec les femmes qui écaillent et vident en discutant.



Nous quittons Joal-Fadioul et du même coup la route goudronnée, ça sera piste jusqu'à notre hôtel, ça et là des ordures jonchent le sol, phénomène malheureusement courant.



Pas très loin du port, voici les séchoirs, ici la méthode de séchage est d'une technique simple et traditionnelle, les équipements sont rudimentaires. Une fumée épaisse recouvre cette surface imposante, l'odeur de poisson séché flotte dans les airs.



Quelques infos : *Le séchage consiste à transférer l'humidité du produit à l'air environnant, réduisant ainsi la teneur en eau du poisson qui limitera la croissance des bactéries contaminantes. Bien séché, il pourra se conserver plusieurs mois. Il sera surtout consommé par les populations pauvres n'ayant pas accès aux produits frais, ainsi qu'aux « sous-régions » comme la Gambie, le Congo... Quant aux déchets, ils peuvent être utilisés comme compost de l'agriculture ou transformés en farine de poisson pour l'alimentation animale.*

Les sardinelles sont disposées puis fumées sur des claies à l'air libre. Claies fabriquées à partir de bois, roseaux, bambous, elles doivent être surélevées car la circulation de l'air est plus forte à un mètre du sol. La température de séchage ne doit pas être trop élevée (sécher, mais non cuire !)

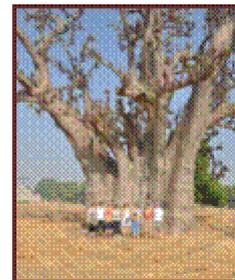
Sur la piste, on aperçoit à travers la fumée et la poussière, des carrioles chargées de paille qui viennent vers nous, celle-ci sera brûlée pour le séchage.



Le baobab, l'image de l'Afrique, l'emblème du Sénégal. *Ibou* nous arrête à cet endroit, car il y en a un superbe.

Première photo de notre petit groupe. En faire le tour en se prenant la main aurait pu être sympa, mais nous ne sommes pas assez ...

Le baobab est un arbre au tronc ventru et au bois mou gorgé d'eau. Très massif, il peut atteindre 25m de haut et plus de 12m de circonférence avec une couronne de branches irrégulières et dépourvues de feuilles 9 mois sur 12. Il commence à fleurir durant les deux premiers mois de la saison des pluies (mai-juin) Sacré pour certaines cultures, il serait malvenu ou sacrilège de le couper. Ses fruits sont comestibles, leur goût acidulé plaît aussi bien aux humains qu'aux singes, d'où leur appellation de « pain de singe ». L'écorce sert à confectionner cordes et cordages. La décoction de la pulpe sèche du fruit est utilisée contre le « rhume des fesses » traduction sénégalaise ou la « tourista » traduction française.



Nous remontons dans notre coquille de noix et là on apprend qu' *Ibou* a un problème de climatisation sur son véhicule, il va devoir ce soir le mettre au garage.

C'est reparti pour des kilomètres de piste à travers la brousse en direction du delta du Saloum, les couleurs sont superbes, lorsqu' on se trouve stoppés devant un filet d'eau, *Ibou* rebrousse chemin pour contourner l'obstacle, je lui tire mon chapeau, car bien entendu, dans ces étendues désertiques, il n'y a aucune indication de quelques sortes.

A l'approche de *Palmarin*, la porte du delta du Saloum, on aperçoit au loin des petits marais salants. Avec l'alternance des tas de sel, des anciens greniers à mils sur pilotis (greniers qui servaient à mettre les récoltes de mil à l'abri de souris et autres bestioles) et du cours d'eau, la conjugaison de couleurs est véritablement magnifique.

Page suivante : le delta du Saloum