



La pêche à pied à Mayotte :
La pratique des pêches traditionnelles



Laoumi Aboutoïhi¹
Karani Saindou¹
Pascale Salaün²

Avec la collaboration de
Sophie Blanchy³

Mars 2010

¹Mission d'étude pour la création d'un parc naturel marin à Mayotte, Agence des aires marines protégées

²Service Environnement et Forêt, Direction de l'agriculture et de la forêt de Mayotte

³Centre National de la Recherche Scientifique

SOMMAIRE

I- INTRODUCTION	3
1- Le contexte mahorais	3
a- Histoire et société.....	4
b- Les perceptions et les usages de l'environnement	5
c- Développement économique, démographie et pression de pêche.....	6
2- Contexte général de l'étude	7
3- Objectifs de l'étude sur les pratiques de pêche à pied	8
II- MATERIELS ET METHODES.....	8
1- Sites.....	8
a- Les récifs frangeants	9
b- Les fonds de baie envasés et les mangroves	10
c- Les marées et les saisons.....	11
2- Protocole de l'étude sur les pêches à pied	11
3- Enquête et analyse des résultats	12
III- RESULTATS : SAVOIR POPULAIRES, PRATIQUES TECHNIQUES ET CULTURELLES.....	13
1- La pêche au <i>djarifa</i>	13
2- Les ramassages : coquillage, poulpe et <i>Porites</i> pour la pierre de <i>msindzano</i>	17
3- Les autres pêches : au filet, à l'<i>uruva</i> et à la nasse	20
IV- ANALYSE DU ROLE ET DE LA PLACE DE CES PECHESES.....	21
V- CONCLUSION POUR LE DOSSIER DE CREATION DU PARC MARIN	24

Nous remercions pour leur participation à cette étude, Rebecca Guézel, *Mission*, Ybrahim Boinali, *Mission*, Caroline Cremades, *DAF*, Alexandra Gigou, *DAF*, Jean-Pierre Arnaud, *chef de la mission*, Sophie Blanchy, *CNRS*, Julien Wickel, *Lagonia*.

La référence de ce rapport s'écrit ainsi :

Aboutoïhi, L., Saindou, K., Salaün P., 2010.- *La pêche à pied à Mayotte : la pratique des pêches à Mayotte*. Mission d'étude pour la création d'un parc naturel marin à Mayotte, Agence des aires marines protégées, 32 p.

La procédure de création d'un parc naturel marin est conduite¹ par des représentants de l'Etat² et le dossier de création comporte quatre documents énumérés³ dans le décret du 16 octobre 2006. Il s'agit 1/ du « document indiquant les limites du parc naturel marin projeté », 2/ de la « synthèse de l'état du patrimoine marin et des usages du milieu marin », 3/ des « propositions d'orientations de gestion en matière de connaissance, de conservation et d'usage du patrimoine et du milieu marin », et 4/ du « projet de composition du conseil de gestion du parc ». La procédure est menée dans la concertation parallèlement aux études et bibliographies réalisées par la mission d'étude. Toutes les actions menées par la mission convergent vers la rédaction de ce dossier de création. Ainsi, cette étude sur les pratiques de pêche à pied initiée par les agents de la mission en 2008 sert à abonder les données les pêches traditionnelles. Les résultats de cette étude sont repris dans le dossier de création qui fait état du patrimoine et des usages. Ils éclairent en effet sur les modalités de pérennisation de ces pratiques de pêches.

I- INTRODUCTION

Le projet de parc naturel marin intègre tous les usages du milieu marin. Or qui dit usage dit usagers avec son cortège de techniques, d'histoire, de traditions, de pratiques symboliques, de représentations et d'évolution. C'est avec cette composante humaine et dans sa dimension historique que le dossier de création prend la forme d'une approche systémique. En effet, tous les acteurs sont considérés à part entière, pour leurs pratiques, leurs intérêts, leurs enjeux et leur volonté d'expansion économique. Car la caractéristique du projet de parc naturel marin est bien l'alliance entre protection et développement durable. La pêche, tout comme les activités de loisir, à buts récréatif, lucratif ou vivrier est abordée sous toutes ses facettes dans un objectif unique d'envisager leur pérennisation au sein du projet de parc naturel marin.

Le contexte mahorais est rapidement présenté ici pour introduire ensuite les résultats de l'étude sur la place et le rôle des pratiques de pêche sans embarcation dans le projet.

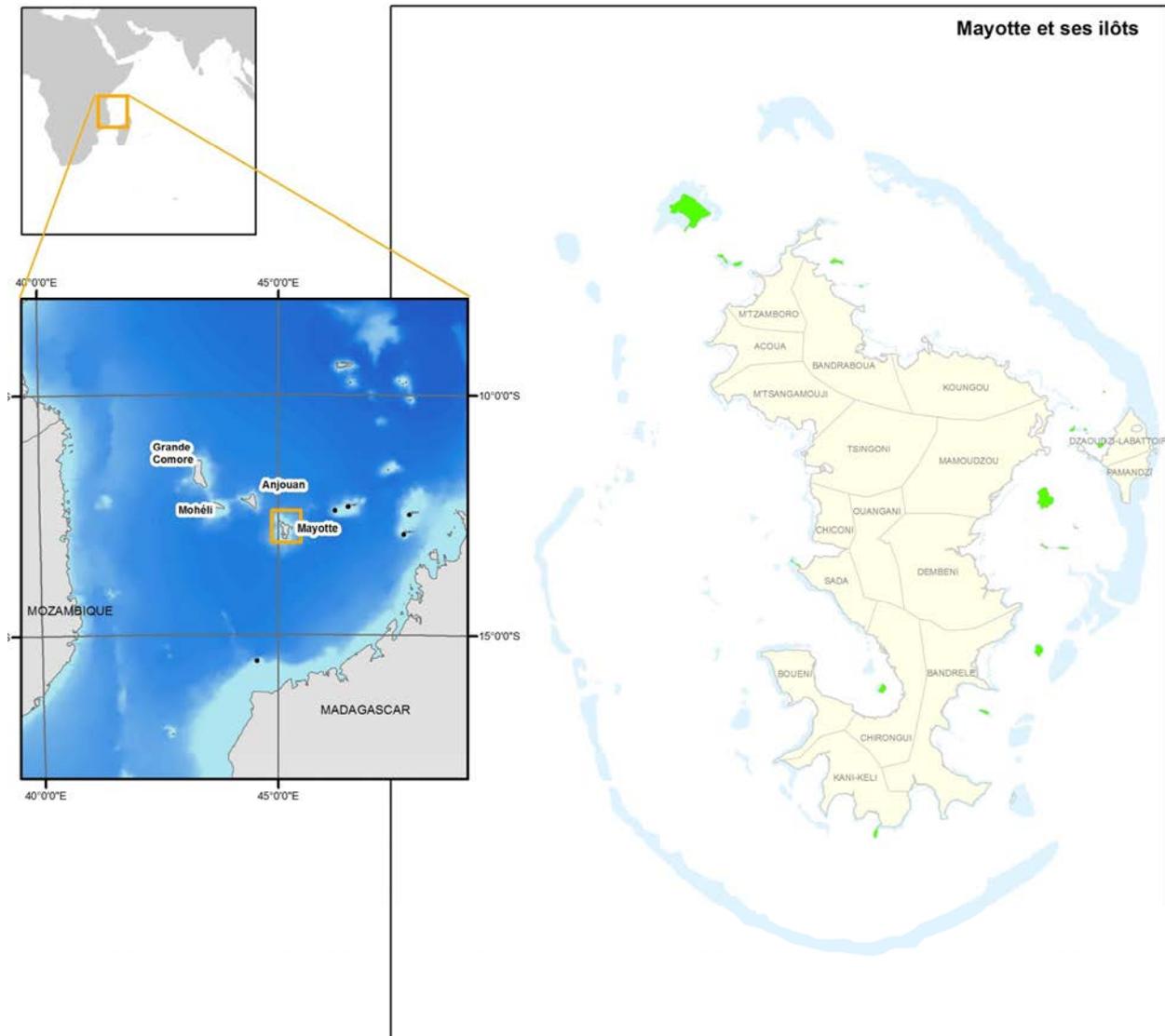
1- Le contexte mahorais

Mayotte est la plus orientale et la plus ancienne des îles des Comores (Carte n°1). C'est un petit archipel volcanique qui se compose de deux îles principales et de 26 îlots parsemés dans le lagon d'une superficie totale de 1 100 km². Le lagon de Mayotte est le plus vaste de la partie occidentale de l'Océan Indien et parmi l'un des plus grands au monde pour les îles volcaniques.

¹ Arrêté du 26 décembre 2007 relatif à la conduite de la procédure d'étude et de création d'un parc naturel marin à Mayotte.

² « La conduite de la procédure de création d'un parc naturel marin est confiée conjointement au représentant de l'Etat en mer et au préfet de département principalement intéressés à cette création par un arrêté des ministres chargés de la protection de la nature et de la mer. », Art. R.334-27 du décret n° 2006-1266 du 16 octobre 2006

³ Dans l'Art. R. 334-28



Carte n°1 : Localisation de Mayotte et de ses îlots

a- Histoire et société

Mayotte est habitée⁴ depuis le VIII^e siècle par un peuplement d'agriculteurs/pêcheurs d'origine bantoue, propageant⁵ la technique de navigation à l'aide de la pirogue à balancier sur toute la côte africaine et malgache. S'en suivent des vagues de migration pré et post coloniales indo-mélanésiennes, arabes et malgaches, apportant notamment la culture swahilie et la religion musulmane. Mayotte est riche de ces croisements de civilisations et comporte une communauté musulmane particulière qui représente aujourd'hui plus de 90 % de la population. Les structures spatiales traditionnelles de l'habitat nous parlent des relations entre individus et des comportements sociaux des Mahorais. L'habitat mahorais⁶ est groupé en villages, « entités politiques ayant un nom propre et possédant au moins une mosquée et un point d'eau potable. Chaque village possède dans sa structure traditionnelle un groupe d'anciens, notables et hommes d'expérience, qui sont consultés sur de nombreux problèmes concernant la communauté ». Le village est souvent établi sur un site côtier, « la mer étant il y a encore peu de temps la seule voie de communication ». Quant à la pêche, « elle procure un complément d'alimentation aux

⁴ Blanchy, 2002b

⁵ Fuma, 1994

⁶ le chapitre est pratiquement entièrement rédigé d'après les sources : Blanchy-Daurel, 1990 et Blanchy, 2000

agriculteurs ». En effet, les ressources marines ont toujours constitué la principale source de protéines pour la population, les déplacements dans l'île se réalisaient autrefois en pirogues et les gens effectuaient régulièrement du cabotage entre les îles comoriennes. Le village est le lieu de création de l'identité collective⁷ : il rappelle l'ancienneté, la possession de terres, et l'interdépendance des individus entre eux inscrits dans le système de dons et de contre-dons. Aujourd'hui, chaque village alimenté par une compétition ancienne vient se dresser contre son voisin, ce que nous retrouverons dans les modalités d'accès à la ressource marine. Et chaque individu continue de se définir par son appartenance au village, maternel dans la plupart des cas, par son réseau de parenté élargi, par ses liens avec des personnes d'autorité. Aussi, le statut de la femme est-il intéressant au regard de sa place dans les pratiques traditionnelles de pêche. La femme mahoraise porte le concept de matrilocalité, qui fait se confondre « la maison maternelle et la mère dans une seule entité qui est le pivot et le point stable de familles secouées par des divorces inévitables ». « La matrilocalité est une sorte de contre pouvoir face à l'autorité absolue de l'homme qui entre dans la maison ». Nous retrouverons ce jeu de place et de pouvoir dans les raisons qui poussent les femmes à partir à la pêche. Les hommes savent que « la mobilisation collective des femmes est indispensable à la réussite de tout événement politique local »⁸. Aussi, chacun a-t-il intérêt à maintenir « les réseaux d'associations féminines, notamment culturels, agissant par leur soutien ou leur boycott » sur la réussite des maris. Mais « l'autorité est la composante majeure de la dépendance : dans une telle société, elle s'exerce ouvertement, la soumission aussi ; il n'y a pas non plus de remise en cause du système hiérarchique fondé sur l'âge ». Si le rôle social du mari est résumé « dans ses obligations d'apport économique », la femme ne souffre pas moins d'une « profonde désillusion sur la possibilité de rapports affectifs exclusifs et sincères ». Elle pourra alors par ses pêcheries brouiller légèrement l'ordre familial et compenser sa solitude à l'aide de ses relations féminines.

b- Les perceptions et les usages de l'environnement

Les espaces naturels et anthropiques⁹ sont les lieux de nombreuses pratiques étroitement liés à la place que prend le village dans les traditions rurales. « L'homme respectait un équilibre dans sa relation avec une nature envers laquelle il se montrait observateur attentif plutôt qu'exploitant actif ». Aujourd'hui les discours conservationnistes proclamés par les médias et les pouvoirs publics sont réappropriés par les associations villageoises. Mais les actions de protection peuvent être spontanément mal perçues par les usagers qui se sentent dépossédés de leurs droits et aliénés de leurs espaces naturels. C'est le cas pour certaines activités agricoles ainsi que pour les diverses pêches masculines et féminines. Néanmoins, les agriculteurs décrivent, tout comme les pêcheurs de notre étude, combien et comment les ressources diminuent ou sont moins accessibles.

Examinons avec Sophie Blanchy ce à quoi les Mahorais tiennent dans leur espace naturel. Les espèces patrimoniales qu'ils citent ne sont pas forcément des espèces endémiques mais des espèces comestibles ou d'utilités diverses. La notion de patrimoine n'est pas écologique mais culturelle. Certains sites naturels sont symboliques pour la présence d'esprits de la nature ou d'esprits ancestraux mais pas pour leur spécificité biologique. La pratique de rites et d'offrandes, la peur des puissances surnaturelles, le respect des lieux font office de moyens de protection. Les sites sensibles sont « sur terre, des arbres énormes, des bassins dans les cours d'eau, des embouchures de rivières, des pointes et des caps ; en mer, le passage des caps et des pointes, des fosses sous-marines ». La mer et le lagon ne sont pas apparus dans les enquêtes comme des biotopes à préserver ni même des éléments patrimoniaux.

Aujourd'hui, « à un environnement naturel, forestier et agricole, se substitue un environnement urbain fait d'aménagements et de déchets à gérer », dans l'esprit des gens et des aménageurs.

⁷ Elbadawi, 2008

⁸ Blanchy, 2002b

⁹ le chapitre est presque entièrement rédigé d'après Blanchy, 2002a

Espérons que le lagon et le milieu marin ne se transforment pas de cette manière. Mais « au-delà du changement de paysage, c'est le changement social et culturel qui donne à se voir, diversement vécu par les générations en présence ». A l'instar des vieux agriculteurs qui affirment aujourd'hui que la « terre est morte à Mayotte » pour parler de l'évolution de la société agricole, laissera-t-on dire aux pêcheurs que le lagon se meurt ou se vide ?

c- Développement économique, démographie et pression de pêche

Sous l'effet de politiques de rattrapage et de développement volontaristes conduites par l'Etat, l'île présente aujourd'hui¹⁰ des indicateurs économiques orientés favorablement avec un taux de croissance estimé à plus de 9 %. Deux modes de fonctionnement cohabitent dans une économie mahoraise en pleine transition. Le secteur traditionnel, peu monétarisé, peu rentable, et fonctionnant à l'écart de l'économie marchande moderne, recouvre l'agriculture, l'élevage et la pêche. C'est bien ce secteur non marchand que nous touchons dans cette étude avec la pêche à pied. Le secteur moderne englobe le BTP, les services, le commerce, les services publics et administrations, les transports et le tourisme. La pisciculture marine, en développement à Mayotte depuis 2001, est la première production piscicole ultra-marine. Si l'aquaculture est présente dans le dossier du parc marin, elle n'est jamais mentionnée dans les enquêtes auprès des pêcheurs, soulignant ainsi le fossé entre une production moderne en puissance et la pêche vivrière quasi quotidienne des Mahorais.

Le développement de Mayotte s'envisage au rythme des évolutions édifiantes comme la consolidation et la diversification du secteur productif ou la structuration du secteur primaire avec le développement de la pêche et l'organisation des filières de commercialisation des produits. Ainsi l'attitude prévalente aujourd'hui est un refus généralisée de la vie rurale traditionnelle¹¹. Si « on appréciait auparavant une éducation islamique avancée et l'appartenance à une lignée de descendants du Prophète, aujourd'hui, la bonne « carte de visite » d'un prétendant, c'est son pouvoir d'achat c'est-à-dire son niveau d'instruction et son emploi, le plus souvent dans la fonction publique »¹². Nous verrons en effet dans l'étude le rejet des jeunes pour les pratiques vivrières traditionnelles et notamment la pêche alors que nous visons à intégrer et valoriser cette activité dans le projet de parc naturel marin en passant par le respect de ces valeurs socioculturelles.

La population mahoraise compte presque 200 000 habitants, quatre fois plus que dans les années 1980. La répartition de la population est très inégale, les ¾ des habitants sont concentrés dans la partie nord-est de l'île, principalement sur la capitale administrative, Mamoudzou ainsi que Petite-Terre. La population augmente très rapidement à la fois par un fort taux de natalité et par une très forte immigration des îles voisines. Par ailleurs, la population est jeune avec 56 % ayant moins de 20 ans, soit le pourcentage le plus élevé de toute la France.

Cette évolution démographique est à l'origine de fortes pressions sur les milieux naturels marins telles que l'érosion des sols, l'envasement du lagon et la surpêche. La pêche représente pour cette population à 70 % rurale une activité d'autoconsommation¹³ dont l'impact est mal connu, et pour laquelle on dénombrerait quelques milliers de pêcheurs. Néanmoins, l'économie de subsistance, encore présente à Mayotte, est le fait de représentants qui ont plus de 50 ans¹⁴. Selon le rapport d'activités 2008 du service des Affaires Maritimes, le secteur de la pêche mahoraise est défini par une pêche embarquée dite artisanale caractérisée par des techniques plutôt rudimentaires

¹⁰ le chapitre est pratiquement entièrement rédigé d'après la source : Secrétariat d'Etat à l'Outre-Mer, 2009

¹¹ Blanchy, 2002a

¹² Blanchy, 2002b

¹³ enquête ESAP, 2003

¹⁴ Blanchy, 2002a

(palangrottes et filets) et une flottille sous normes (pirogues en bois et barques en polyester). Les données statistiques¹⁵ concernant cette pêche sont peu fiables ce qui rend nécessaire un état des lieux et des suivis rigoureux de la flotte et des pêches dans le cadre de la mise en place d'un SIH¹⁶. Ainsi, 230 km de littoral insulaire dont 195 km de récifs frangeants sur Grande Terre accueillent, à marée basse, des pêcheurs avec ou sans engins de pêche pour des activités de production vivrière. Subvenir aux besoins de la famille mais également à celle des voisins permet alors une valorisation sociale du pêcheur sans emploi, le maintenant dans les réseaux familiaux et sociaux. Nous montrerons comment ces pêches constituent à Mayotte un facteur de cohésion sociale¹⁷.

2- Contexte général de l'étude

Le principe fondamental de l'outil contractuel qu'est le parc naturel marin consiste à associer les collectivités territoriales et la société civile aux propositions de l'Etat en mer, autour d'un objectif de gestion du milieu marin et de ses ressources naturelles, dans une optique de développement durable. Cette approche éco-systémique vise de vastes territoires sur lesquels coexistent un patrimoine naturel remarquable, des écosystèmes fragiles et de multiples activités.

La création et la gestion d'un parc marin nécessitent de prendre en compte les spécificités locales et les attentes de tous les acteurs concernés. En effet, il est fondamental de connaître leurs activités lucratives, d'autosubsistance et récréatives afin de prendre en compte les enjeux de chacun pour envisager une politique de gestion durable. Et ces activités prennent sens pour le projet si elles sont envisagées dans un contexte économique, social et culturel. Cette démarche participative du projet de création d'une aire marine protégée est incontournable pour faire fonctionner l'outil de développement visé et pour organiser une gestion concertée des ressources naturelles marines.

Les usagers identifiés comme acteurs du lagon sont de deux ordres. Le groupe cité dans les textes législatifs¹⁸, pour lequel la consultation officielle est obligatoire, est constitué de « personnes ou organismes directement intéressés par le projet, figurant sur une liste établie par les représentants de l'Etat chargés de conduire la procédure et choisis parmi des catégories » décrites dans le décret d'application de la loi. Ils sont nommés pour la consultation du dossier de création et préfigurent la composition du conseil de gestion du futur parc¹⁹.

Le second groupe d'acteurs est élargi à toutes les catégories d'usagers non représentées dans les instances officielles²⁰ : pêches répertoriées ou non, plongée, aquaculture, opérateurs touristiques, associations de protection de l'environnement, activités nautiques et de loisir, activités scientifiques, etc.

Les activités répertoriées pour ces acteurs ont fait l'objet de plusieurs travaux afin de circonscrire tous les aspects :

– un état des lieux des activités nautiques et touristiques a été réalisé à l'aide d'enquêtes auprès des professionnels du tourisme (opérateurs touristiques, clubs de plongée, pêche sportive...) et des usagers de loisirs (plaisanciers, kayakistes, pêcheurs de loisirs...) ²¹;

¹⁵ Rapport d'activités 2008, Service des Affaires Maritimes

¹⁶ Les SIH, systèmes d'informations halieutiques, comprennent à la fois le recueil d'informations sur les statistiques de pêche, sur l'échantillonnage biologique (taille, âge, reproduction) des captures commerciales, sur les observations réalisées au cours des campagnes à la mer, mais également les données économiques. A travers une convention annuelle avec le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, l'Ifremer apporte un appui scientifique et technique au système d'information national statistique des pêches piloté par la DPMA (Direction des pêches maritimes et de l'Aquaculture du ministère).

¹⁷ Guézel, 2007

¹⁸ Art. R. 334-29 du décret n°2006-1266 du 16 octobre 2006.

¹⁹ Art. L. 334-4 de la loi n°2006-436 du 14 avril 2006.

²⁰ Guézel, 2007

²¹ Quartararo, 2009

- une étude bibliographique fournit des données sur la pêche professionnelle (pêches embarquées de rente et vivrières) et les autres professions de la mer (transports, activités portuaires...) ²² ;
- une analyse globale des pêches à pied comporte trois volets :
 - des enquêtes dans les villages de l'île dans le but d'effectuer un recueil de toutes les pratiques de pêches à pied ;
 - des comptages de pêcheurs à pied sur les récifs frangeants par survols aériens ²³ ;
 - une étude de l'impact de la pêche au *djarifa* sur les populations de poissons et de crustacés ²⁴.

Nous présentons dans ce rapport l'étude réalisée à partir des enquêtes. Le comptage aérien servant à mesurer l'estimation de l'effort de pêche fait l'objet d'un document dont nous ferons souvent référence (Guézel, 2009).

3- Objectifs de l'étude sur les pratiques de pêche à pied

L'objet de cette étude est de préciser les modes d'utilisation et d'allocation des ressources marines par le prisme de la dimension humaine. En effet, à Mayotte, l'examen des usages relatifs au lagon implique d'accorder une importance égale à l'exploitation des milieux et des ressources naturelles comme aux usagers qui les perpétuent.

Il s'agit de montrer que les activités de pêche à pied sont encore courantes à Mayotte et relèvent de pratiques traditionnelles en pleine évolution. La pêche non embarquée est alors envisagée comme un ensemble de pratiques traditionnelles, anciennes ou modernes, considérées à part entière comme des activités du projet de parc naturel marin. Quelles places et quels rôles ces activités détiennent-elles dans l'économie locale et familiale et aussi dans la société mahoraise ? Partant, quels savoirs et quelles représentations sous-tendent les pratiques techniques et symboliques ? Aussi, comment envisager de pérenniser ces activités, quelques soient leurs finalités, sur un territoire en partage et en devenir ? Une suite est donnée à cette étude consistant à mesurer l'impact de la pêche au *djarifa* sur les ressources halieutiques afin de prendre en compte ces techniques et de valoriser le cas échéant ce secteur dans les projets du futur parc naturel marin. Plus généralement, l'étude tend à fournir les éléments de compréhension d'un système société/territoire constituant la clef de voûte de l'outil parc marin à Mayotte.

II- MATERIELS ET METHODES

1- Sites

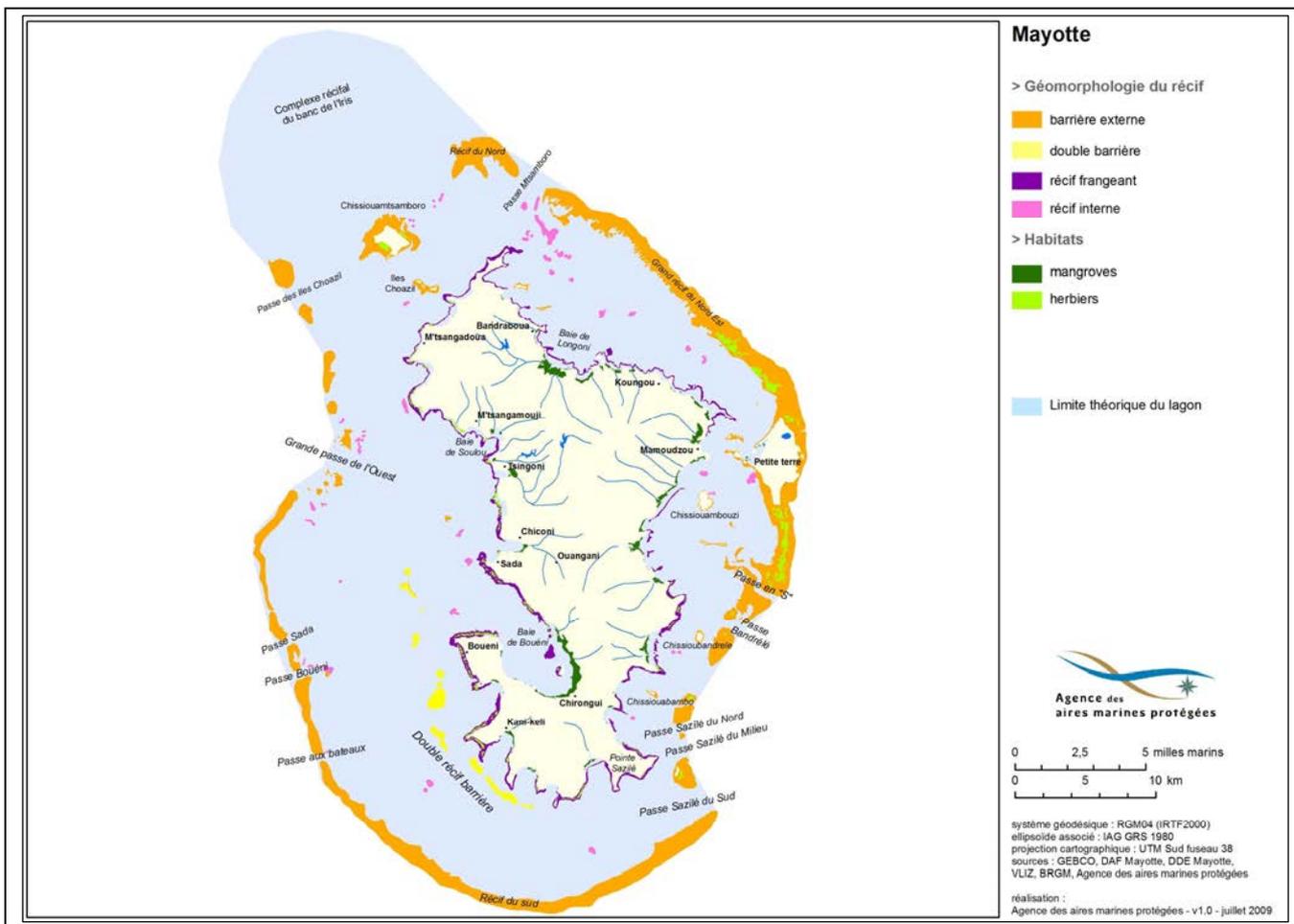
La Grande Terre (363 km²) de Mayotte est ceinturée, sur la plus grande partie de son littoral, par des formations récifales frangeantes. Sur l'arrière de ces récifs, notamment dans les anses et les baies, s'observent, soit des plages de galets ou de sables (environ 190 plages ont été recensées), soit des bosquets de palétuviers ou des mangroves plus structurées (environ 6,72 km²). Les frangeants s'interrompent parfois à l'embouchure des rivières, en fond de baies, et laissent alors place à un fond constitué de vase.

La Petite Terre (11 km²) se situe sur le récif barrière ouest et délimite le grand récif du nord-est au nord et le récif de Pamandzi au sud. Petite Terre est constituée d'environ 22 km de linéaire côtier qui abrite une dizaine de plages.

²² Guézel, R., Quatararo, A., Aboutoïhi, L., Saindou, K., Salaün, P., Ybrahim, B., Arnaud, J.-P., 2009

²³ Guézel, 2009

²⁴ Pareto, 2009, p. 59



Carte n°2 : Mayotte et ses différents habitats marins

Sur 71 villages, 59 villages sont côtiers avec quasiment tous (50) un accès direct à la mer permettant aux habitants de pratiquer facilement la pêche à pied. Ces accès sont décrits dans le chapitre suivant d'après le document sur les comptages aériens en distinguant les récifs frangeants, ainsi que les fonds de baies envasées et les mangroves (Carte n°2).

a- Les récifs frangeants

Les récifs frangeants représentent 195 km sur les 210 km de linéaire côtier. De 50 à 800 m de large, ils sont généralement recouverts d'accumulations détritiques et en partie envasés, selon l'importance des apports terrigènes arrivant des versants. De la côte vers le large, on distingue trois ensembles (Photo n°1).

- la **dépression d'arrière récif** correspond à une étendue d'eau de faible profondeur qui sépare le platier récifal de la plage.
- le **platier récifal** émerge à marée basse. Il est constitué d'un platier interne à dominance de micro-atolls de *Porites spp* massifs, avec de très nombreuses colonies éparses d'*Acropora sp* et d'un platier médian, composé de débris et blocs morts. Ce platier envasé et détritique est localement colonisé par des herbiers de phanérogame, clairsemés ou denses qui présentent des niveaux de vitalité assez variables selon les secteurs et le degré d'envasement des platiers. Dans certaines larges baies (Boueni, Bandrélé, Dapani, Longoni) et sur une grande partie de la côte Est, de Mamoudzou à Dembeni, le platier est complètement envasé.

- le **front récifal** se trouve dans le prolongement du platier. C'est un secteur à fort hydrodynamisme, soumis au déferlement des vagues. Ce front se présente sous la forme d'une frange de colonies coralliennes denses, vivantes et diversifiées. C'est généralement le secteur le plus riche et le plus vivant du récif frangeant, en particulier sur les points rocheux.



Photo n° 1 : Vue aérienne d'un récif frangeant

b- Les fonds de baie envasés et les mangroves

Les fonds de baie envasés sont le plus souvent rencontrés dans les baies profondes, étroites, confinées du fait de leur situation géographique et soumises à l'influence des bassins versants. Ces fonds se caractérisent par la pauvreté des peuplements benthiques, de densité, richesse et diversité faibles, dominés par les annélides²⁵. On y rencontre également des crustacés et des bivalves.

Dans ces fonds de baie se développent des **mangroves** (Photo n°2). Les mangroves participent significativement à l'équilibre des systèmes biologiques et sédimentaires du littoral et du lagon. Lieu de reproduction et de nurserie pour la faune, la mangrove protège aussi de l'érosion marine.

²⁵ Gout, 1991



Photo n° 2 : Fond de baie et mangrove de Kani-Kéli

c- Les marées et les saisons

A Mayotte les marées sont de type semi-diurne : deux marées hautes et deux marées basses par jour s'observent.

Le marnage peut dépasser 4m en vives-eaux, ce qui est supérieur à la moyenne des régions récifales, et les récifs émergent totalement lors des basses mers de vives-eaux.

Le climat tropical humide fortement influencé par l'environnement maritime et par la direction des vents se caractérise par de faibles variations de températures annuelles et journalières et des précipitations abondantes. Deux saisons ponctuent l'année, l'une chaude et pluvieuse, l'autre plus fraîche et sèche ; elles sont séparées par deux intersaisons plus brèves. L'été austral ou saison chaude et pluvieuse s'étend de décembre à mars. Les précipitations sont abondantes et violentes, accompagnées de vents forts de la mousson de secteur nord-ouest. Durant cette période, on enregistre 80 % de la précipitation annuelle avec un taux d'humidité important (de 60 à 95 %), le maximum d'intensité des pluies se situe en janvier et février. L'hiver austral ou saison sèche, de juin à septembre, est sous l'influence des alizés du sud et du sud-est qui assèchent et rafraîchissent l'air.

2- Protocole de l'étude sur les pêches à pied

L'étude sur la pêche à pied se décompose en plusieurs étapes. Il s'agit dans un premier temps d'effectuer un recueil des pratiques à l'aide d'une phase d'enquête dans les villages des 17 communes de l'île. Ces entretiens avec les acteurs du lagon sont complétés par des observations participantes à des parties de pêche. Les informations des deux types d'enquêtes seront recoupées. Cette phase permet :

- d'identifier les pratiques et de fournir une description technique et symbolique,
- de caractériser les différentes pêches,
- de localiser les pêches et de quantifier le nombre de pêcheurs,
- de mesurer la fréquentation des différents sites de pêche,
- d'évaluer approximativement les quantités pêchées,
- d'examiner les perceptions des pêcheurs (sur leur activité, la ressource, etc...).

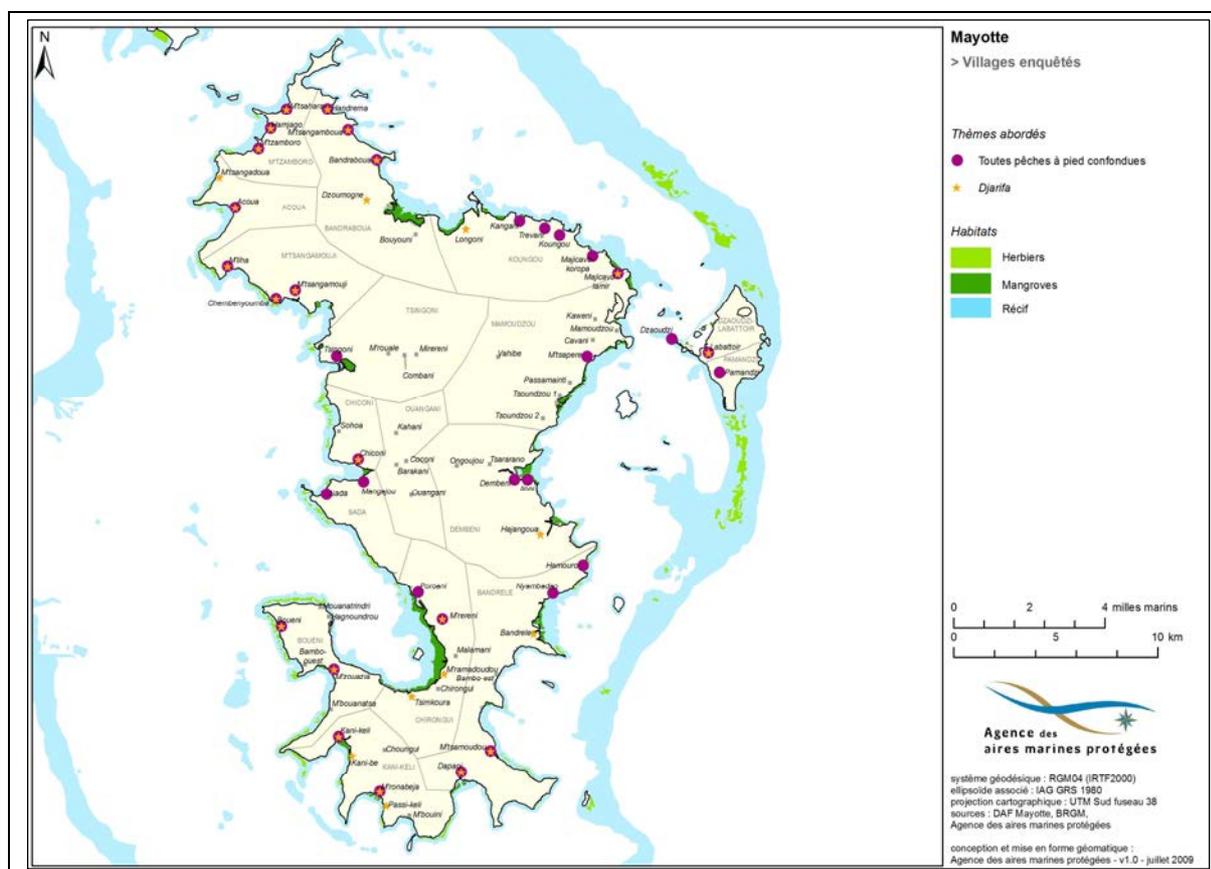
L'aspect social et les traditions locales sont bien évidemment considérés pour apprécier le rôle et la place de ces pêches.

3- Enquête et analyse des résultats

69 informateurs ont participé à cette étude, dont 54 ont fait l'objet d'enquêtes et 15 ont uniquement fourni des indications chiffrées sur leurs activités. Le nombre d'enquêtes est donc de 55 (car 1 informateur a fourni deux enquêtes) dont 21 sur le *djarifa*, 3 sur les *Porites* pour confectionner la pierre à *msindzano*, 1 sur le sel, 1 sur les nasses, 12 sur les coquillages, 3 sur les poulpes et 10 sur les filets.

Lors des enquêtes, un seul informateur est identifié, mais bien souvent il était accompagné de son groupe et les enquêtes ont parfois donné l'occasion de discuter avec plusieurs personnes sur les sujets abordés. Ainsi, au total, une centaine d'individus a été rencontrée sur le sujet de la pêche traditionnelle sans embarcation.

Les lieux d'enquête concernent les 17 communes soit, 32 villages sur les 71 de l'île (Carte n°3). La Petite Terre a été moins étudiée pour des raisons pratiques. Par ailleurs quelques pêches, comme la chasse au crabe, ont été ignorées.



Carte n°3 : Localisation des villages enquêtés

Les enquêtes, semi-directives, se passent en *shimaorais* ou en *shibushi*²⁶ selon l'appartenance culturelle des informateurs et suivent le canevas d'une grille d'enquête qui a été élaborée pour toutes les pêches avec les variantes appropriées²⁷. Les notes ont été prises systématiquement pour les 55 enquêtes. Leur analyse et interprétation sont faites en fusionnant les informations communes tout en précisant les différences si elles paraissent significatives. Les discours sur les faits, les descriptions et les opinions ont été analysés dans un souci de comprendre les

²⁶ Le *shimaorais* (ou mahorais) est l'une des deux principales langues indigènes parlées sur l'île de Mayotte. C'est un dialecte swahili (Afrique de l'est), alors que le *shibushi* est proche des langues parlées à Madagascar. Si historiquement le *shimaorais* - comme le *shibushi* - était la langue rurale de Mayotte, elle devient *de facto* la lingua franca indigène pour un usage au quotidien, notamment en raison de l'augmentation de la population parlant le *shimaorais*. (Wikipédia)

²⁷ Cf. Annexe 1

représentations que les informateurs ont de leurs activités, leurs impacts, leurs rôles sur l'environnement et la société. L'ensemble de ces données est croisé à l'observation des faits, *in situ*, lorsque les enquêteurs ont accompagné les informateurs à leur pêche. Par la suite, une réunion avec huit femmes, pêcheuses au *djarifa* et pour certaines, représentantes à la Chambre de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Aquaculture de Mayotte (CAPAM), a été organisée de façon à valider l'ensemble des données sur cette pêche en particulier. Cette réunion fructueuse a permis de démontrer comment les enquêtes ont abouti à des résultats et par là même, l'intérêt que des particuliers portent au dossier. Une restitution des résultats de l'étude a également été réalisée auprès des pêcheuses au *djarifa*, ce qui a encore permis une validation des données et une meilleure compréhension du sens de cette étude par les informatrices. C'est le fruit de ces croisements -de l'observation, du terrain et de l'analyse- et des restitutions qui permet ici de proposer une interprétation sur la place et le rôle des activités de pêche non embarquées à Mayotte en tenant compte des savoir, des techniques et des pratiques.

III- RESULTATS : SAVOIR POPULAIRES, PRATIQUES TECHNIQUES ET CULTURELLES

Les résultats de l'étude ont montré qu'il existait plusieurs types de pêche à pied pratiqués par des usagers différents, avec des techniques précises qui sont détaillées ici en regard de modalités culturelles. La pêche au *djarifa* prend une place importante dans l'enquête parce qu'elle est une pratique usuelle courante et traditionnelle, c'est pourquoi elle est longuement exposée. Viennent ensuite les pratiques de ramassage de coquillages, de poulpes et de fabrication des pierres de *msindzano* qui servent à la confection des masques de beauté, une activité culturelle de choix à Mayotte. Enfin, sont exposées les autres techniques de pêche réalisées à l'aide de filets, d'une plante toxique, l'*uruva* et de nasses, autant de méthodes anciennes inemployées ou au contraire récemment introduites.

1- La pêche au *djarifa*

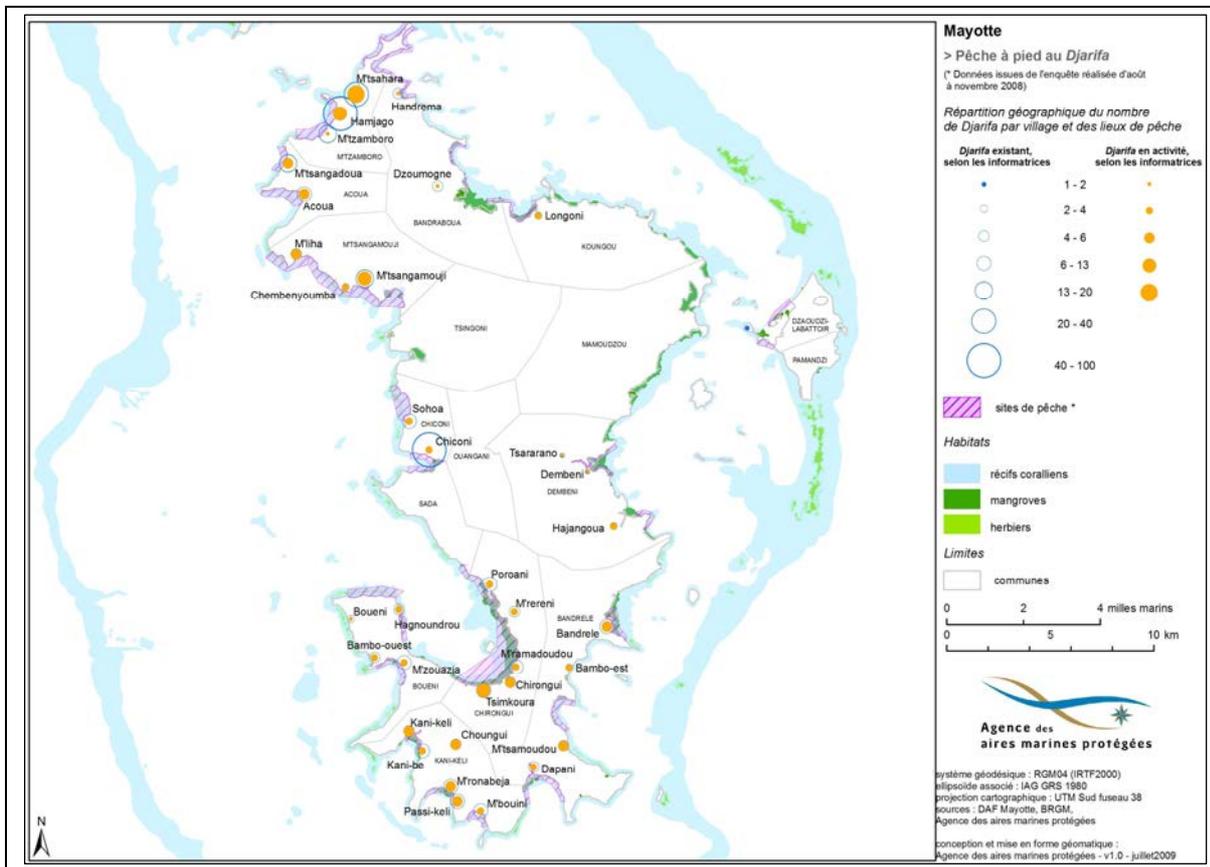


Photo n° 3: Pêche au *djarifa*

La pêche au *djarifa* Photo n°3 et 4 est une activité exclusivement féminine qui se pratique en équipe. Elle consiste à relever un tissu étendu dans l'eau par deux personnes pour piéger les poissons rabattus par une personne mobile. Une équipe est composée de trois personnes dont deux qui tirent, les tireuses, puis déploient, *oussouha*, le *djarifa* dans l'eau lorsqu'elles s'apprêtent à pêcher. La troisième placée en face rabat bruyamment le poisson vers le piège, à l'aide de ses bras ou de branches sur le signal d'une tireuse. Les rôles sont bien identifiés au sein de l'équipe mais seules les rabatteuses peuvent être remplacées, par des enfants ou, le cas échéant, par des personnes étrangères au village.

D'ailleurs, la tâche de la rabatteuse est pénible et peu valorisée bien qu'indispensable. En revanche, quelqu'une qui ne sait pas tirer doit débiter en tant que rabatteuse et si les trois savent tirer, elles seront rabatteuses à tour de rôle. Une équipe de trois personnes, deux tireuses et une rabatteuse, se distingue d'une autre par la possession en commun d'un *djarifa*, si bien que par extension de langage, une équipe s'appelle un *djarifa*. Il peut arriver qu'une équipe se constitue au pied levé en empruntant un *djarifa*. Il peut exister plusieurs *djarifa* dans un village, soit plusieurs équipes de trois personnes qui forment alors un groupe et jouent parfois la concurrence. Mais le groupe est utile, car il est plus efficace de capturer un banc de poissons en l'entourant

avec au moins deux *djarifa*. C'est ce que montre le comptage aérien avec des groupes de 3 à 9 femmes en majorité. Il arrive en outre que plusieurs groupes se retrouvent provenant d'un même village ou de villages voisins et ils seront aussi en concurrence. On constate par ailleurs que les villages du nord et du centre possèdent le plus grand nombre de *djarifa*, mais ne sont pas toujours les lieux de grandes pêcheries. En effet, d'après les discours des informatrices (Carte n°4) et les comptages aériens (Carte n°5), on observe que le plus grand nombre de sorties a lieu dans le sud et que la baie de Chiconi est faiblement pêchée alors que justement les pêcheuses y sont nombreuses. En revanche, l'anse de Bouyouni, dans le nord, est fortement pêchée mais, par les femmes de Longoni. La baie d'André, au sud du village d'Hajangua est très fréquentée.



Carte n°4 : Répartition géographique du nombre de *djarifa* par village

La pêche est partagée équitablement entre les personnes d'une équipe, ou entre les *djarifa* d'un groupe. Mais auparavant on sépare les gros des petits poissons, et alors, on partage les petits à l'aide d'un contenant ou à la brassée puis, les gros par individus. Si la pêche est médiocre, une seule personne partira avec et à la prochaine sortie, une autre aura droit à la pêche. Le partage se fait à l'arrivée à la plage ou alors chez la propriétaire du *djarifa*, « là où dort le *djarifa* ».

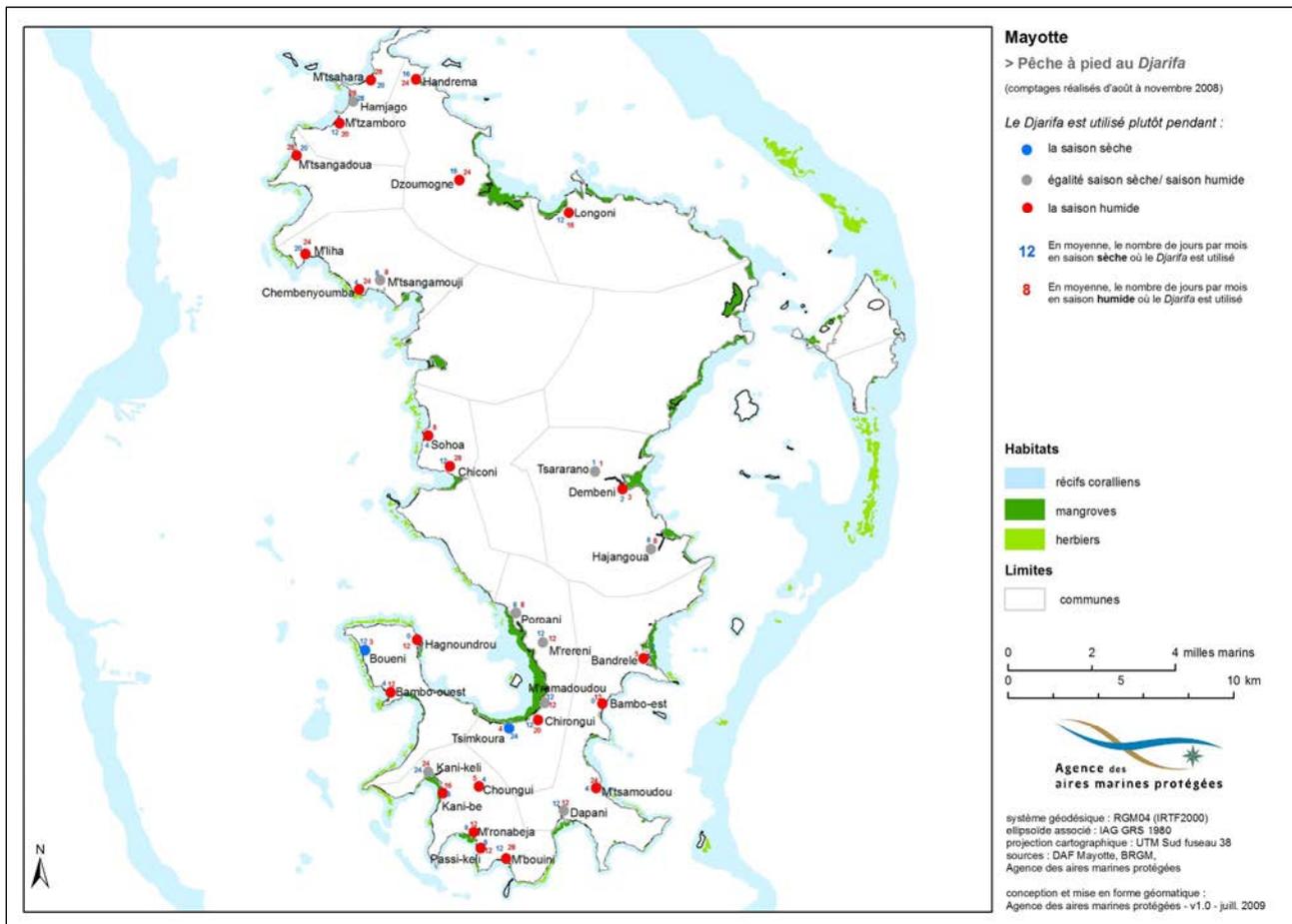


Photo n° 4: Pêche au *djarifa*

Quelques fois le *djarifa* est compté comme une personne s'il est emprunté et le poisson d'une équipe est alors partagé en quatre parts dont une revient à la propriétaire du *djarifa*. Il arrive dans les gros villages comme à Chiconi, Mtsahara ou Mtsangamouji de voir plusieurs groupes provenant de quartiers différents se faire concurrence. Dans un groupe de plusieurs *djarifa*, il y a généralement une meneuse, parfois appelée « chef », qui connaît bien la technique, qui repère mieux les bancs de poissons et qui entraîne les

autres à la pêche. Elle devient la référente du village et sera surnommée *madame météo*, *sultan bahari*, *fundi de la mer*, *présidente* ; elle peut aussi avoir une suppléante nommée *secrétaire* ou *seconde*. L'équipe qui possède la meneuse rehausse son prestige car elle assure une meilleure pêche au groupe. Ces appellations ne sont pas sans évoquer avec une note satirique l'ordre socioprofessionnel établi par la communauté masculine totalement exclue de cette activité.

La pêche en groupe permet de disposer les *djarifa* en ligne ou en arc de cercle (Photo n°3) autour d'un banc de poissons que les rabatteuses dirigent équitablement vers les *djarifa*. Si le banc est gros, dans le meilleur des cas, chaque *djarifa* occupe, à tour de rôle, différentes places pour avoir les mêmes chances de pêcher du poisson. Il est rare que les équipes entrent en conflit ouvert pour des pêches inégales.



Carte n°5 : Saisonnalité de la pêche au *djarifa* (Guézel, 2009)

La pêche au *djarifa* est ancienne et se perpétue de mère en fille, néanmoins les jeunes sont moins attirées par ces activités considérées comme ringardes, « *chitrou ya ma coco* », ou réservées aux pauvres. Cette pêche était effectivement une activité de subsistance nécessaire à l'économie familiale et les jeunes utilisent aujourd'hui cette qualification pour marquer la rupture avec la tradition, les générations et la société rurale. Il faut en effet montrer que l'on est riche et ils n'assument pas la finalité vivrière de ces activités. Ce sentiment, relayé par des hommes et des femmes actifs en rupture avec la société traditionnelle, est paradoxal puisque l'étude comptabilise sur 21 enquêtes, seulement une personne sans ressource qui pêche au *djarifa* pour se nourrir. En effet, généralement, cette pratique est plutôt vécue comme une activité récréative, sociale et culturelle. La pêche au *djarifa* est réalisée par des femmes motivées, exerçant parfois un autre métier et trouvant surtout dans cette activité un moment de convivialité, de détente, de confiance, d'intimité et de rigolades. Le plus important étant que les propos dits à la pêche « ne reviennent pas au village ». D'ailleurs dans certains villages, les femmes se retrouvent, à l'instar des hommes, sur certaines plages ou sous des arbres, avant ou après la pêche, pour le « téléphone

feuille de cocotier » : c'est là qu'elles décideront d'une pêche et qu'elles colporteront les commérages du village. Elles investissent de l'argent pour l'achat du *djarifa* et s'offrent en définitif du temps à elles pour se retrouver, faire du sport, discuter tout en s'isolant du quotidien. Le *djarifa* peut coûter entre 60 et 150 € et se confectionne à partir d'un tissu de tulle (ou d'anciens *saluva* ou moustiquaire). Le tissu coupé en deux est cousu sur la longueur. Des ourlets sont cousus sur les cotés afin de servir de glissière pour passer une corde en fibres de coco appelée *hamba*. D'un côté, le *hamba* est noué en boucle dans laquelle l'orteil s'insère afin de coucher le *djarifa* sur le substrat « il repose au fond de l'eau ». De l'autre, une boucle est nouée autour de la main en surface pour le tirer. Le *hamba* solidifie le *djarifa*.

La première sortie d'un *djarifa* est ritualisée, prévue un mardi ou un samedi -le jour étant choisi dans le calendrier musulman par un *fundi-*, est vécue comme un baptême, *wakati*, durant lequel le *djarifa* ne sera employé que pour quelques levées afin d'attirer le *bahati*, la chance. Certaines équipes lèvent systématiquement le *djarifa* à vide au début de chaque sortie pour porter chance. En revanche, aucune femme n'enjambera un *djarifa*, et les femmes en période de menstrues avaient coutume de s'abstenir, la pratique reste donc bien codifiée.

La pêche au *djarifa* se pratique en sortie de mangrove, en fond de baie ou sur le platier. Le comptage aérien montre que 70 % des pêches au *djarifa* se pratiquent en fonds de baie face aux mangroves, notamment dans les baies de Bouéni et de Kani-Kéli, ce que corroborent les informatrices. Elles expliquent que chaque lieu à proximité des résidences des pêcheuses est réservé à un groupe, sinon les groupes peuvent se partager un espace, mais on ne va pas pêcher dans les eaux voisines, à l'exception de quelques sites du nord de l'île. Les sorties au *djarifa* sont plus nombreuses en saison des pluies.

Une sortie a lieu à marée descendante, *samouta*, et aux forts coefficients de marée, mais l'arrivée d'un banc de poissons anime rapidement les équipes qui se retrouvent pour une pêche, toutes affaires cessantes. « Quand le poisson arrive, on laisse tout tomber, nos enfants, nos maris et la série TV ». Cette pêche peut prendre de l'importance dans la vie d'une femme, *muhimou* au point que les mordues de la pêche au *djarifa* préviennent leur mari avant le mariage que cette activité sera prioritaire sur les devoirs domestiques en cas d'arrivée d'un banc de poissons. Les hommes semblent concéder aux femmes cette espace de liberté finalement perçu comme l'occasion de pratiquer une activité culturelle identitaire. Il arrive que la pêche au *djarifa* soit considérée comme un *hazi*, un labeur soit à but lucratif, soit à des fins de subsistance, ou comme une occupation, voire une passion. Si les femmes souhaitent que leurs enfants perpétuent cette pratique afin de ne pas oublier leur *moirata* ou *mila*, l'héritage, elles préfèrent néanmoins qu'ils aillent à l'école. Aussi, certaines mères arrivent à convaincre leurs filles durant les congés scolaires de les accompagner.

Certaines femmes ont fait du *djarifa* une activité lucrative et ont exprimé le souhait de voir cette pêche devenir un métier au titre d'une activité commerciale.

La pêche est ramenée dans un sac de riz porté par la rabatteuse. Elle est abondante en saison des pluies et peut durer plusieurs heures si le banc de poissons est gros. Les pêcheuses ne se lassent pas et peuvent finir la sortie en portant leur pêche dans leur *saluva*. Le plus souvent la pêche est consommée ; le surplus peut être vendu et l'argent économisé pour acheter un nouveau *djarifa*, ou encore partagé entre elles. Le poisson est apprécié de tous, enfants comme adultes, et les femmes revendiquent le poisson comme un « médicament » bon pour la santé et procurant du tonus.

Les poissons sont cuisinés, soit dans chaque foyer et alors destinés à la famille, soit chez l'une d'entre elles pour être dégustés ensemble. Certains poissons sont rejetés ou donnés s'ils sont interdits, *fadi*, à la consommation ou dépréciés, comme les crabes, tortues, raies, crevettes, anguilles, méduses, poissons coffre, *caracara* et *talatala*.²⁸

²⁸ Pour la détermination scientifique des espèces citées, Cf. Annexe 2

Les pêcheuses peuvent pêcher deux à trois fois par mois s'il y a du poisson et jusqu'à plusieurs centaines de kilogrammes. Néanmoins, certaines accepteraient d'espacer les sorties de pêche dans le cadre de mesures de gestion, sauf si elles voient passer un banc de poissons, elles « ne pourront pas résister à la tentation » préviennent-elles.

La pêche au *djarifa* est une pratique courante à Mayotte : plus de 160 *djarifa* sortent régulièrement, tous villages confondus, avec une prédominance dans les villages du nord comme Mtsahara et Hamjago (Figure n°1).

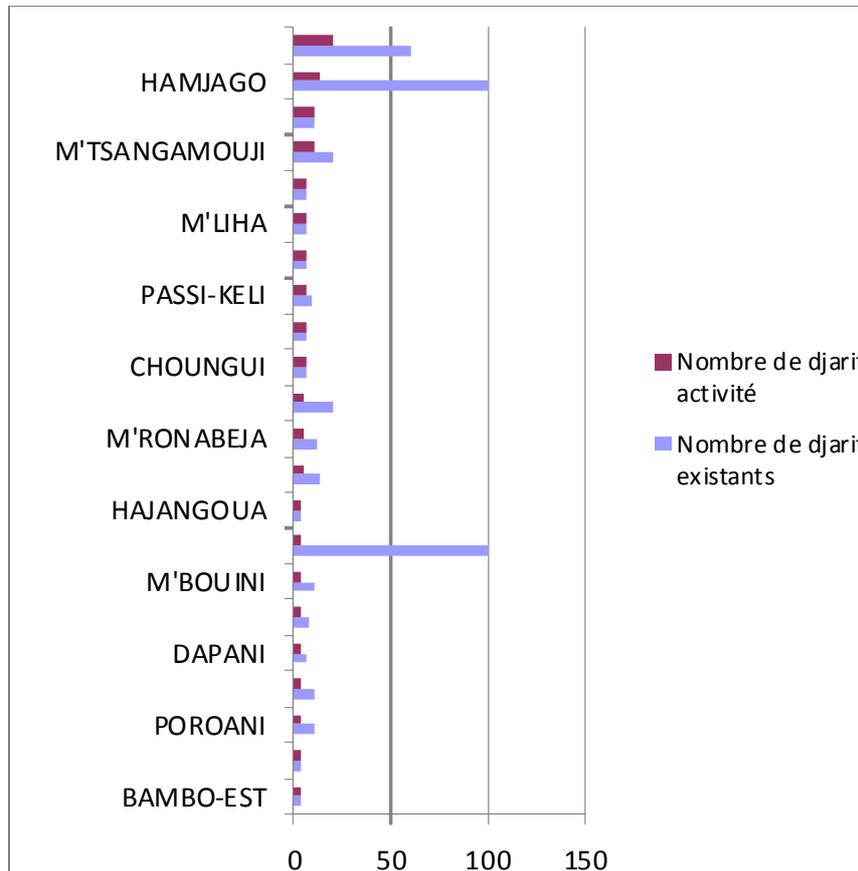


Figure n°1 : Répartition géographique du nombre de *djarifa* par village et des lieux de pêche, selon les informatrices

Chaque *djarifa* sort à la pêche à raison d'une moyenne mensuelle de 15 jours en saison pluvieuse et 10 jours en saison sèche (Carte n°5). Néanmoins, le comptage aérien nous apprend que la pêche au *djarifa* ne représente que 9 % des observations contre 89 % pour les ramassages.

2- Les ramassages : coquillage, poulpe et *Porites* pour la pierre de *msindzano*

Si les femmes pratiquent le *djarifa* régulièrement, elles aiment aussi ramasser les coquillages. Elles partent en couple ou en groupe, à marée basse, par temps pluvieux ou nuageux de préférence, et en fin de journée ou tôt le matin lorsque les coquillages ont tendance à sortir. D'après les comptages aériens, il semble que l'abondance de ramasseurs soit directement liée aux forts coefficients de marée, un paramètre supplémentaire que les informateurs n'ont pas mentionné pour garantir de bonnes pêches ! Si c'est de nuit, elles seront toujours accompagnées d'hommes par sécurité et, en absence de lune, ils tiennent les lampes. La durée de la récolte correspond à la remontée des eaux, au maximum trois heures. On distingue deux types de récolte : la pêche aux bigorneaux et aux chitons qui se pratique sur les parties de plages rocheuses

à marée descendante, et la pêche aux autres coquillages dans l'eau ainsi qu'au poulpe, sur le platier, à marée basse. Pour les bigorneaux (Photo n°5), la technique consiste à avancer en ligne perpendiculairement au front de mer. On choisit alors les différentes espèces : le *trondro mangara* en bordure de mer, le *trondro mélinboudi* à déloger sous les cailloux, le *trondro mami* lors des pluies, et les chitons, les *camara*, arrachés des rochers. Sur le platier, les pêcheurs peuvent ramasser le *mahombe* (sept doigts), les *coudiva* (bivalves) et parfois le poulpe délogé avec une pointe. La récolte est individuelle ou parfois partagée en repas. Les femmes se font concurrence sur les sites de ramassage s'il y a plusieurs groupes, mais la mer « appartient à Dieu », disent-elles, bien que depuis la création des communes, les lieux de récolte soient délimités. Le comptage aérien indique que l'ouest de l'île et le nord de la Petite Terre sont beaucoup plus fréquentés par les ramasseurs.



Photo n°5: Pêche au bigorneau

Les coquillages tels que les *trondro* (bigorneaux) et les *tatabass* (*Polinices tumidus*) sont appréciés en court bouillon *m'tsuzi wa magi*, mais ceux baveux sont écartés comme le *camara oidzi*. D'autres seront cuisinés en *romazava* ou en *mtsolola* avec des bananes et du manioc, sachant que la vertu de ce plat est qu'il soigne la toux et le mal de ventre. La préparation en soupe, *ubu wa ndrimu* est aussi un remède contre la toux. Le *chiton* peut être cuit au lait de coco et les *trondo* en sauce tomate. Autant de recettes pour consommer ces fruits de mer très appréciés et réputés aussi pour leurs vertus médicinales. En effet, ils contiennent des vitamines, préviennent du diabète et de l'embonpoint, nous expliquent les pêcheuses. Le *trondro* soigne aussi la fièvre.

Leur ramassage amène les pêcheuses à faire du sport et elles ne cherchent pas à vendre leur récolte. Seule une personne sans emploi a expliqué son besoin de vendre ses récoltes au prix de 2€ le kg. Avant, les coquillages étaient consommés pour leur chair *chireu*, à défaut de viande pour nourrir la famille. Mais aujourd'hui, la pêche aux coquillages est une pêche de choix, sélective qui se pratique par plaisir et par goût, même si les prises ont diminué de nos jours. Elles ramassent les gros pour laisser les petits grandir, précisent-elles.

Comme pour le *djarifa*, les jeunes considèrent cette pêche comme celle des pauvres et ne participent pas ; les filles ont honte de leur mère, en revanche, tous savourent les plats de fruits de mer !

La pêche au poulpe, *puedza* (Photo n°6), est racontée par une femme du nord de l'île comme une pêche dangereuse car il y a des pièges. Mais elle se pratique indifféremment par les hommes et les femmes de façon individuelle ou en groupe. Le poulpe peut être attrapé ou harponné, sur les platiers à marée basse. Il est apprécié au point qu'on ne le donne pas, on le consomme systématiquement. Les faits montrent néanmoins que des personnes dans le besoin ont choisi de vendre leur pêche de poulpes pour s'assurer des revenus.



Photo n°6 : Pêche au poulpe

Le *msindzano*, masque de beauté traditionnel (Photo n°7), est une pratique culturelle essentielle de la femme mahoraise. La pâte à masque se fabrique à l'aide d'une pierre taillée dans du corail, *swayi*. La pierre de *Porites*, *boué la msindzano*, est aussi utilisée pour écraser des plantes entrant dans la préparation de remèdes ou encore, pour cuisiner des pâtes condimentaires. Le *Porites*, un corail dur, est donc par excellence le matériau naturel avec lequel sont construites les pierres qui servent à écraser *tsouha* les morceaux de bois pour fabriquer la pâte à masque. Trois espèces²⁹ sont indifféremment exploitées dans des colonies massives : *Porites lutea*, *Porites lobata* et *Porites solida*.

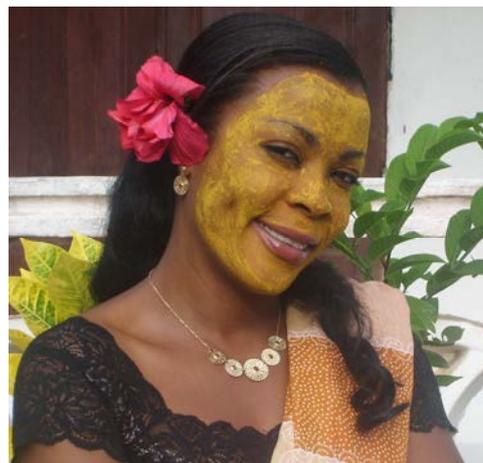


Photo n°7 : Femme portant le *msindzano*

Les artisans vont chercher les *Porites* sur le tombant récifal à marée basse (photos n°8 et n°9). Normalement, ils le ramassent, ce qui signifie que le corail vivant est détaché d'une colonie jeune. Dans ce cas, ils en coupent un cube à l'aide d'une hache, le dégrossissent puis le ramène pour le travailler. Si la taille se fait au niveau de la base du corail, il est moins beau. La pierre peut avoir différentes tailles et formes : carré ou rectangulaire. Elle a généralement quatre pieds (mais un artisan rencontré a laissé sa griffe en taillant cinq pieds) et un petit creux en son centre ; il pèse 1 à 1,5 kg. Les pieds sont taillés à la base du corail nommée *cohojou*, laissant la partie supérieure rugueuse pour le râpage. Les artisans rencontrés confectionnent entre deux et cinq pierres par an. Ils semblent tous être au courant de l'interdiction de ramasser les *Porites*.



Photo n°8 et n°9 : Récolte de *Porites* pour la fabrication du tabouret de *msindzano*

Il est d'ailleurs difficile de trouver des personnes souhaitant s'exprimer spontanément sur ce sujet car les gens ont peur et finissent par fournir des informations confuses. Une personne témoigne avoir été sollicitée pour récolter du *Porites* « sans en connaître la finalité », une autre qu'elle « se cache pour ramasser le corail », une autre encore qu'elle « ne prend que le corail mort ». Certains sont intéressés par le projet d'un élevage corallien pour leur permettre de continuer leur activité si les moyens, aussi bien techniques que financiers, leurs sont fournis. La technique de fabrication de la pierre pour le *msindzano* n'est plus transmise et souvent, lorsque la famille ne possède pas son *fundi* artisan, les fabricants se proclament autodidactes. En revanche, la préparation du masque de beauté est une pratique culturelle identitaire qui n'offre pas aujourd'hui la possibilité de proposer un autre matériau de substitution. Les artisans le font, soit pour gagner de l'argent,

²⁹ Chanfi, 1999

soit par *ouhouba*, par amour des membres de sa famille. Il peut parfois faire l'objet d'une sculpture et être personnalisé (Photo n°10).



Photo n° 10 : Pierre de *msindzano*

Il a alors la valeur d'un cadeau que les femmes reçoivent pour leur mariage ou lorsqu'elles émigrent en métropole. Il est indissociable de la femme qui quitte la maison de ses parents, elle en possèdera en moyenne six à sept dans sa vie. Le *msindzano* désigne aussi le bois utilisé pour faire le masque de beauté ainsi que la pâte obtenue. La pâte peut être complétée, pour la couleur ou l'odeur, par du safran, du henné, des fleurs de jasmin séchées ou des graines colorantes. Le masque a aujourd'hui des fonctions diverses, cosmétologiques et médicinales, outre qu'il reste un moyen de séduction traditionnel pour certaines mahoraises.

3- Les autres pêches : au filet, à l'*uruva* et à la nasse

La pêche au filet (Photo n°11) est transmise aujourd'hui par les anciens aux cadets qui en ont fait une activité commerciale ou vivrière d'appoint, pratiquée plusieurs fois par mois, voire par semaine. C'est une activité masculine, difficile, qui se réalise de deux façons, souvent à trois personnes, et fréquemment en saison des pluies.

La pêche au filet maillant consiste à déposer dans l'eau, la plupart du temps à marée haute, le filet de forme rectangulaire qui y restera plusieurs heures avant d'être relevé. Ces pêcheurs savent que les filets laissés sans surveillance peuvent piéger des tortues et être cassés.



Photo n°11 : Pêche au filet

Mais le filet maillant, *wavu*, peut aussi être employé de la même manière qu'un *djarifa*. Les mailles se mesurent avec le nombre de doigts : 4 pour les gros poissons, 3 pour les plus petits, etc., sachant que le filet à un doigt « risque de récupérer des poissons trop petits », ajoutent-ils.

La pêche à l'épervier, *chamia*, se fait en lançant un filet circulaire entouré de plombs cylindriques sur un banc de poissons. L'épervier est lancé par l'homme enfoncé dans l'eau à hauteur de poitrine ; les plagues de galets sont alors moins prisées.

La territorialité est moins flagrante pour les pêches au filet que pour les pêches féminines. Ces techniques requièrent l'usage d'une embarcation pour accéder aux sites : sur les platiers, à l'embouchure de rivières, dans les chenaux de mangrove ou au large. Mais le plus souvent les filets sont disposés et remontés par des hommes à pied dans l'eau. D'après les comptages aériens, ils pêchent en majorité par petits groupes de deux ou trois pour un filet. Le partage de la pêche se fait en parts égales, *fungu*, avec une part de plus pour le filet. Si une part des pêches est gardée pour l'autoconsommation, appréciée au titre de chair, *chireu*, le reste est souvent vendu. Les pêcheurs considèrent les pêches au filet comme un grand *tarehi*, patrimoine à transmettre, bien que l'épervier soit un filet récemment introduit au titre d'une technique contemporaine. Certains pêcheurs aujourd'hui confectionnent leurs éperviers (trois mois de réalisation) et les vendent. Il convient d'entendre par là l'attachement des pêcheurs à une pratique nourricière, car la mer est *mlezi*, « un bon père pour les pêcheurs » : elle pourvoit à la nourriture de la famille. Certains

expriment leur souhait de préserver « ce que Dieu leur a donné ». Les pêcheurs connaissent les zones interdites à la pêche et les pratiques illégales. D'autres diront que la mer appartient à l'Etat, d'autres à Dieu et aux Mahorais...



Photo n°12 : Une nasse

La pêche à la nasse (Photo n°12) est une pratique ancienne tombée en désuétude. Les cages sont faites avec des lianes tressées, en forme de serpent ou d'entonnoir. Elles se lâchent dans l'eau avec un appât et sont laissées un à deux jours avant d'être récupérées à marée basse. Elles doivent être séchées à l'ombre au retour, sinon le soleil casserait les fibres.



Photo n°13 : Pêche à l'*uruva*

Quant à l'*uruva* (Photo n°13), cette plante toxique, elle est dévastatrice disent plusieurs pêcheurs qui avouent l'avoir employée dans leur enfance. Mais l'interdiction bien médiatisée de son usage a rendu les pêcheurs moins téméraires. Une pêcheuse affirme se rendre moins en mer depuis l'interdiction de l'*uruva*. Le comptage en survol aérien a pourtant montré une recrudescence de cette technique tant décriée. On a observé en effet, lors de grands coefficients de marée, deux pêches à l'*uruva* réalisées sur des platiers éloignés des villages.

Cette technique est ancienne, comme l'atteste les contes (Figure n°2) et continue d'être utilisée puisqu'elle est efficace pour la pêche. Les usagers méconnaissent l'impact négatif de cette plante toxique sur la ressource marine.

La maison de la mer³⁰

“Elles allèrent proposer à la fillette (et c'était un piège) :
 - « Demain, allons sur le platier de corail! Ce n'est pas dangereux là-bas, allons-y demain! »
 Elles l'entraînèrent pour aller cueillir l'*uruva*, elles revinrent le piler, puis allèrent sur le platier, et elles mirent l'*uruva* un peu partout dans les trous du bord. Des poissons moururent, et elles en prirent de grandes quantités. La fillette quant à elle attendait qu'ils viennent à ses pieds, car elle n'osait pas descendre dans les trous d'eau pour les attraper. Puis la marrée commença à monter. « On va la tuer maintenant ! », se dirent les filles. L'eau montait. Un petit mérou survint, arrivant par le côté. Il nageait en ouvrant sans arrêt la bouche et il arriva tout à côté d'elle :
 - « Attrape ce poisson » ! lui crièrent les filles. « Attrape ce poisson » ! Attrape-le, le voilà ! Vite, attrape-le ! »
 La fillette laissa passer le petit poisson...”

Figure n°2 : La maison de la mer

IV- ANALYSE DU ROLE ET DE LA PLACE DE CES PECHES

La pratique des pêches sans embarcation constitue un repère culturel pour les mahorais qui ne sont pas historiquement des gens de la mer. Néanmoins, ces pratiques en mer représentent aujourd'hui, sinon un apport alimentaire, surtout des activités traditionnelles au contact de la nature. Rares sont ceux qui pêchent par nécessité de subsistance, même si les fruits de mer sont

³⁰ Blanchy, 1988 : 142-143

appréciés pour leur valeur nutritive ou gustative. Ces pratiques sont courantes, d'ailleurs les survols aériens confirment la vivacité de ces pêches traditionnelles³¹. Les techniques de pêche sans embarcation sont reconnues en définitive comme un patrimoine à conserver et à transmettre. Pratiquement toutes les techniques de pêches ont encore été enseignées par les aînés aux jeunes. Mais on observe à Mayotte une aversion de la part des jeunes pour ces pratiques anciennes symbolisant la ruralité, voire, la pauvreté de leur société. Les enfants n'accompagnent plus leurs parents en mer et n'apprennent plus les techniques bien que les retours de pêche soient en général très appréciés de toutes les générations.

Alors quel est cet appel de la mer qui anime régulièrement ces hommes et femmes à partir à la pêche ?

Lors des pêches et notamment celle au *djarifa*, les femmes retrouvent une sorte d'instinct de chasseuse. D'ailleurs la chef de groupe est reconnue parce qu'elle connaît les techniques, les lieux, elle sait où et quand sortir. Elle mobilisera alors les équipes qui ne rechignent pas à tout abandonner pour partir à la pêche. Les femmes aiment se retrouver entre elles et dans la nature ; elles affectionnent de s'isoler, de faire du sport, de s'occuper et de passer du temps pour leur bien-être. D'ailleurs, elles n'aiment pas rester à rien faire à la maison, elles préfèrent rigoler ensemble, « voir rentrer le poisson dans le *djarifa* » et manger frais ! Cette activité requiert une technicité connue de chacune : il y a des rabatteuses efficaces, une meneuse indispensable pour la cohésion d'équipe, une coordination des femmes. De même, la position des *djarifa* est essentielle, autant que l'art des couturières qui assurent la qualité du matériel. Quelques rituels accompagnent les pêches, comme le *bissimilah* (une prière) pour les personnes croyantes ou le fait que les femmes n'ont pas le droit de pêcher pendant leurs menstrues car les *djinns*, les esprits, sont attirés par le sang. Le *djarifa* est une activité exclusivement féminine, au cours de laquelle leurs tenues légères et mouillées deviendraient indécentes en présence d'hommes. Aussi, reçoivent-elles une sorte de bénédiction des hommes (en outre, le *fundi* choisit le jour, accepte qu'elle délaisse son foyer) pour perpétuer cette activité traditionnelle que certains contes *halé halélé* décrivent avec ses règles. D'ailleurs, leurs maris ressentent une certaine fierté à manger le poisson pêché par leur femme pour qui cette contribution n'est pas anodine. En plus de sa technicité et spécificité, la pêche féminine est codifiée.

Les disputes ou mécontentements au sortir des pêches, notamment sur les modalités de partage et d'accès à la ressource et au territoire, sont le reflet d'un ordre social et des modalités de gestion des conflits. Que la distribution d'une pêche suscite une discorde et les conflits latents entre quartiers ou villages ressortent. Il en va de l'appartenance identitaire de l'activité dans une répartition spatiale socialement bien marquée. En effet, les groupes peuvent revendiquer des prérogatives sur un territoire villageois, rappelant l'existence de limites anciennes ou imaginées. Finalement les femmes incarnent le rôle qui leur est adroitement réservé à la croisée des traditions, de la liberté individuelle et des conventions sociales. Il ne s'agit pas de minimiser l'importance de cette activité qui s'avère coûteuse et qui reste finalement bien cadrée. C'est le prix à payer pour gagner un isolement quotidien, une reconnaissance dans le portage des traditions. D'ailleurs elles affirment vouloir transmettre à leurs enfants réticents les pratiques techniques et culturelles, « pour que cette pêche perdure », mais elles souhaitent aussi que leurs enfants aillent à l'école. A la frontière entre tradition et modernité, bien sur, elles proposent, pour certaines, de légitimer ce savoir-faire comme une activité artisanale reconnue économiquement pour la valider auprès de leurs descendants, car la transmission se dégrade. On doit cependant tenir compte de la diminution de la pratique à l'avenir, à moins d'un regain identitaire instaurant l'activité au rang d'une pratique reconnue comme moderne, sportive ou commerciale.

³¹ Guézel, 2009

Néanmoins, le constat est unanime pour toutes les pêches : les ressources diminuent. Les poissons et poulpes sont moins nombreux et les coquillages plus petits. Les raisons invoquées sont diverses et les comportements s'adaptent.

Les retours de pêche au *djarifa* sont moins abondants qu'avant, disent-elles. Les femmes avancent de nombreuses explications sur la diminution de la ressource, évoquant l'augmentation de la pression de pêche et sa mercantilisation, « les pêcheurs des autres villages qui ont tout pris » ou « les Anjouanais »³², les modifications des techniques avec l'arrivée de l'épervier et les filets à petite maille, ou encore les changements climatiques avec la diminution des pluies qui réduit les « boues favorables à la nutrition des poissons ». Aussi, faut-il ajouter la volonté divine, avec la « diminution de l'abondance, du *mariziki* », les poissons « devenus malins » ou encore « la malédiction, *ini mahondo* ».

Pour les coquillages, des femmes affirment que les quantités ramassées sont passées de 10 kg à 2 ou 3 kg, la raison en serait l'augmentation de la population. Elles déplorent l'utilisation du râteau pour les bivalves (« par les Anjouanais »). D'autres parlent des déchets et des mauvais traitements que la mer subit. Et certains vont expliquer comme les pêcheuses au *djarifa* que la baisse des pluies diminue la quantité de boue nourricière des poissons, ou encore que l'utilisation de la lessive pollue les rivières. Mais toujours reviendra la lancinante assertion sur Dieu qui pourvoit la mer en créatures et amène le *mariziki* aux humains : « aujourd'hui on pêche moins car avant le *mariziki* était là, mais il diminue car il y a beaucoup de monde ».

Au filet, les pêcheurs peuvent rentrer bredouilles et expliquent que la diminution est due au mauvais traitement de la mer et aux déchets que l'on y déverse, bien que l'augmentation de la population mahoraise accroisse aussi la pression de pêche.

Finalement, plusieurs explications reviennent : la pression de pêche, l'augmentation des bouches à nourrir et donc des pêcheurs, la vente des pêches et les nouvelles techniques de pêche. Apparaît aussi un discours environnementaliste avec le changement climatique, la baisse des pluies et les pollutions diverses dues à l'homme. Et toujours, revient la question du divin, la fin du *mariziki* annoncée comme la fin des temps anciens. L'ingérence de Dieu dans l'abondance de la ressource évite à certains de se poser des questions de gestion, alors que pour d'autres il ne reste plus qu'à « respecter ce que Dieu nous a donné ». Autant d'explications pour justifier la diminution de la ressource, mais, à travers ce discours, les villageois ne dévoilent-ils pas un malaise social, une perte de contrôle sur des pratiques culturelles et finalement un abandon tout simplement des traditions ?

De nombreuses déclarations ont été relevées au sujet des modalités de prélèvement. Lors de la pêche au *djarifa*, il arrive quelque fois que des équipes rejettent les alevins pour qu'ils grandissent, afin que « les générations futures connaissent la pêche au *djarifa* ». Et des femmes seraient prêtes à choisir des tissus dont la taille des mailles est plus grande pour laisser passer les larves. Le feront-elles vraiment si des modalités de gestion étaient proposées ? Les ramasseuses de coquillages, très souvent, ne ramassent que les gros coquillages pour laisser les petits grandir. Certaines personnes, conscientes de l'impact de la pêche et du ramassage, trient les poissons pour ne garder que les plus gros ou utilisent des filets avec des grosses mailles. Certains rejettent les larves et les poissons les plus petits car ils sont conscients de l'impact négatif sur le renouvellement de la ressource.

Les scientifiques nous apprennent dans une étude récente sur le *djarifa*³³ que la diversité des

³² « Les Mahorais ont un discours global négatif sur ces migrants, en majorité anjouanais, qui leur prennent les emplois non qualifiés, mais les relations quotidiennes sont bonnes, comme si, d'une certaine manière, l'arrivée de ces voisins si semblables réintroduisait à Mayotte un peu de la culture et de l'identité en voie de disparition. Ils se font ouvriers agricoles et pêcheurs pour des patrons mahorais. Accusés de tous les maux (vols, prostitution), les Anjouanais sont à la fois exploités pour de maigres salaires et protégés des contrôles dont sont chargés les gendarmes *wazungu* ». Blanchy, 2002b

³³ Pareto, 2009, p. 36

espèces capturées lors de l'étude montre des différences selon le type de milieu (platier récifal ou mangrove) pêché et la saison (sèche/humide) : les richesses spécifiques les plus fortes se retrouvent sur les zones de mangroves (54 espèces contre 33 espèces sur les platiers), et pendant la saison humide (55 espèces contre 40 espèces durant la saison sèche).

On observe une fibre sensible à la gestion et à la préservation qui nous permet d'envisager des moyens possibles à mettre en œuvre pour pérenniser la pratique et la ressource, surtout s'ils sont accompagnés du développement de la pêche artisanale. En outre, quelques uns savent par exemple, qu'il est interdit de ramasser certains coquillages qui ont « un rôle à jouer dans le lagon ». D'autres connaissent les réglementations sur la pêche au filet ou l'interdiction d'utiliser l'*uruva* ou de ramasser le corail.

L'étude sur l'impact du djarifa est claire dans ses résultats³⁴ : « **il ne semble pas opportun d'envisager une réglementation visant à limiter cette pression de pêche.** En effet, au vu de l'impact écologique relativement faible et de toute évidence exercé sur une communauté d'espèces très spécifique et aux stratégies reproductives leur conférant une très forte robustesse, mais également en considérant la décroissance de cette activité **le stock halieutique visé par cette pêcherie traditionnelle ne semble pas aujourd'hui menacé outre mesure** ».

Tous les ingrédients sont présents, conscience, connaissances, pratiques et ancrage socioculturel prêts à être développés en synergie pour s'engager ensemble dans des pratiques de pêche durable et de gestion de la ressource marine. Même si l'impact de ces pêches sur la ressource n'est pas négatif³⁵, nous pouvons avancer l'idée que la gestion du milieu est envisageable du fait que les notions de préservation sont présentes à l'esprit des pêcheurs, et que ces mêmes usagers souhaitent pérenniser leurs pratiques. Si le mot *oulanga* (nature) est peu usité et mal connu des usagers, il est néanmoins employé par les jeunes pour parler de protection et d'environnement... Avec la relève de jeunes moins pêcheurs, certes, mais plus avertis, et des pêcheurs et pêcheuses disposés à modifier leurs techniques de façon à ce qu'elles soient plus respectueuses du milieu, il est possible d'envisager une exploitation viable des ressources.

V- CONCLUSION POUR LE DOSSIER DE CREATION DU PARC MARIN

La diversité et la vivacité des pratiques de pêche aujourd'hui observées dans le lagon témoignent d'une activité familière. Elles ont un rôle à part entière à jouer dans le dossier de parc naturel marin. Cette étude, loin d'être exhaustive, en apporte les preuves, complétée par le comptage aérien qui montre une pratique régulière sur tout le pourtour de l'île. Elle révèle aussi l'intérêt que les villageois ont montré pour la démarche participative, vécue à leurs yeux comme novatrice. En effet, l'enquête permettait de présenter le projet et de laisser les praticiens s'exprimer librement. D'une étude, nous avons glissé vers une campagne d'information au service du dossier, un recueil d'opinions et finalement vers une mobilisation d'acteurs trop rarement écoutés et représentés. D'ailleurs, plusieurs pêcheurs et pêcheuses se sont regroupés à l'heure où nous écrivons ces lignes pour se constituer en associations et pour représenter les activités de pêche à pied au conseil de gestion du futur parc marin. C'est un résultat qui n'était pas attendu mais qui conforte le processus de concertation qui s'est mis en place par la suite. Il approuve par ailleurs la pertinence de l'outil contractuel visé dans le projet.

L'impact de ces pêches n'est pas entièrement connu bien que celle du *djarifa* ne s'avère pas négatif, or, le comptage aérien et cette étude montrent une pression réelle de la pêche sur les différents sites de l'île : en moyenne, 160 ramasseurs, 20 pêcheuses au *djarifa*, et 3 pêcheurs au filet peuvent être estimés par marée basse sur les récifs frangeants de l'île³⁶. Et les informateurs

³⁴ Pareto, 2009, p. 59

³⁵ Pareto, 2009

³⁶ Guézel, 2009

sont unanimes sur la diminution de la ressource. En même temps, le discours sur l'évolution des techniques est encourageant.

Les pratiques traditionnelles ont fait l'objet d'examen minutieux auprès d'un grand nombre d'informateurs (une centaine) et se caractérisent aujourd'hui par une dynamique manifeste. Codification, transmission, modifications, appropriations, sont des paramètres observés qui nous amènent à proposer des orientations de gestion propres aux spécificités de l'activité à Mayotte, tout en tenant compte de la pression de pêche et de la diminution des ressources. Les pêcheurs à pied participent indéniablement au développement durable de l'île en souhaitant pérenniser leurs usages en adéquation avec le maintien des milieux. Ces pratiques s'inscrivent dans un contexte social, culturel et économique du fait de leurs valeurs imbriquées dans un système d'échange, de consommation et de représentations. Qu'elles soient exercées avec des variantes, ces pratiques peuvent évoluer en conscience avec des techniques responsables, en partage sur un territoire fragile. C'est ce que l'orientation de gestion intitulée : « **Pérenniser et valoriser les pratiques vivrières et les savoirs traditionnels dans le cadre d'une gestion précautionneuse du lagon** » a voulu exprimer.



Photo n°14 : la pêche à pied, un enjeu patrimonial.

LISTE DES ILLUSTRATIONS AVEC PHOTOS ET CREDITS

Listes des figures

Figure n°1 : Répartition géographique du nombre de <i>djarifa</i> par village et des lieux de pêche, selon les informatrices	p 17
Figure n° 2 : La maison de la mer	p 22

Liste des cartes

Carte n°1 : Localisation de Mayotte et de ses ilots	p 4
Carte n°2 : Mayotte et ses différents habitats marins	p 9
Carte n°3 : Localisation des villages enquêtés	p12
Carte n°4 : Répartition géographique du nombre de <i>djarifa</i> par village	p14
Carte n° 5 : Saisonnalité de la pêche au <i>djarifa</i>	p18

Listes des photographies

Page de garde : L. Aboutoïhi	
Photo n° 1 : Vue aérienne d'un récif frangeant, R. Guézel	p10
Photo n°2 : Fond de baie et mangrove de Kani-Kéli, R. Guézel	p11
Photo n°3 : Pêche au <i>djarifa</i> , D. Vincent	p13
Photo n°4 : Pêche au <i>djarifa</i> , L. Aboutoïhi	p14
Photo n°5 : Pêche bigorneau, K. Saindou	p18
Photo n°6 : Pêche au poulpe, R. Guézel	p18
Photo n°7 : Femme portant le masque de <i>msindzano</i> , K. Saindou	p19
Photos n° 8 et n°9 : Récolte de <i>Porites</i> pour la fabrication de <i>msindzano</i> , L. Aboutoïhi	p19
Photo n°10 : Pierre de <i>msindzano</i> , K. Saindou	p20
Photo n°11 : Pêche au filet, R. Guézel	p20
Photo n° 12 : Une nasse, Y. Stefan	p21
Photo n° 13 : Pêche à l' <i>uruva</i> R. Guézel	p21
Photo n° 14 : Photo n°14 : la pêche à pied, un enjeu patrimonial R. Guézel	p25

REMARQUES

1/ les noms vernaculaires des objets, des situations, des sentiments ainsi que des espèces sont en *shibushi* ou *shimahorais*, selon l'appartenance culturelle des informateurs qui ont transmis les données.

2/ La liste des espèces en Annexe n°2 n'est pas exhaustive, Cf. l'étude d'impact de la pêche au *djarifa* (Pareto, 2010) pour la liste complète des espèces capturées.

BIBLIOGRAPHIE

- Blanchy, Sophie, 1988.- Mères et filles dans les contes de Mayotte (Comores). In Görög-Karady, V. et Baumgardt, U., *L'enfant dans les contes africains*, 131-168.
- Blanchy, Sophie, 2000.- *La population de Mayotte et l'environnement: perceptions, relations, actions. Rapport de mission (anthropologie) 9-31 août 2000*. Programme Ecosystèmes tropicaux, DAF.
- Blanchy, Sophie, 2002a.- Changement social à Mayotte : transformations, tensions, ruptures. *Etudes Océan Indien*, 33-34.
- Blanchy, Sophie, 2002b.- Mayotte : « française à tout prix ». *Ethnologie française*, n°92 2002/4, 677-687.
- Blanchy-Daurel, Sophie, 1990.- *La vie quotidienne à Mayotte (Archipel des Comores)*. Collection repères pour Madagascar et l'Océan Indien, L'Harmattan, 239 p.
- Chanfi, Dahabia et Thomassin, Bernard, 1999.- *Impact de la collecte des Porites massifs pour la fabrication de « tabourets » de corail destinés à la cosmétologie féminine ou « msindzano », sur les récifs coralliens de Mayotte*. Rapport G.I.S. « Lag-May », Collectivité territoriale de Mayotte, 39 p.
- Elbadawi, Soeuf, 2008.- à mort les villages? *Kashkazi*, 69, février 2008, 36-38.
- ESAP, 2003.- *Enquêtes statistique sur l'agriculture et la pêche*. Mayotte 2003, 19 p.
- Fuma, Sudel, 1994.- *Histoire d'un peuple, La Réunion, 1848-1900, Saint-Denis*. Université de La Réunion, édition du C.N.H., 173 p.
- Gout, 1991.- *Influence des apports terrigènes dans les écosystèmes lagunaires de Mayotte et de Nouvelle-Calédonie (Province Indopacifique). Impact sur les peuplements benthiques*. Thèse de spécialité "Physiologie, Biologie des organismes et des populations", Université Languedoc, 252 p.
- Guézel, R., 2007.- *Identification des acteurs, perception et enjeux autour du lagon dans la perspective du projet de parc naturel marin de Mayotte*. Mémoire de Master 2 Génie des Anthroposystèmes Littoraux, Université de La Rochelle, 55 p.
- Guézel, R., 2009. *La pêche à pied à Mayotte : localisation des principaux sites de pêche et estimation de l'effort de pêche par comptages aériens*. Mission d'étude pour la création d'un parc naturel marin à Mayotte, Agence des aires marines protégées, 30 p.
- Guézel, R., Quatararo, A., Aboutoïhi, L., Saindou, K., Salaün, P., Ybrahim, B., Arnaud, J.-P., 2009. *Dossier de création du Parc naturel marin de Mayotte : synthèse des usages – version du 29/07/09* - Mission d'étude pour la création d'un parc naturel marin à Mayotte, Agence des aires marines protégées, 44 p.
- Pareto, Apnee, lagonia, Aquarium de la Réunion, 2009.- *Evaluation de l'impact environnemental de la pêche au djarifa sur les ressources halieutiques*. Rapport pour le compte de l'Agence des Aires Marines Protégées, 59 p.
- Quatararo, A., 2009.- *Tourisme et loisirs nautiques à Mayotte*. Mémoire de Master 2, gestion des littoraux et des mers, Université de Montpellier, Mission d'étude pour la création d'un parc naturel marin à Mayotte, Agence des aires marines protégées, 121 p.

Secrétariat d'Etat à l'Outre-Mer, 2009.- *Mayotte : présentation et perspectives*. 38p.

Service des Affaires Maritimes de Mayotte, 2008.- *Les activités de Mayotte 2008*. Rapport d'activités, 91 p.

ANNEXES

ANNEXE 1 : GRILLES D'ENQUETE SUR LES PRATIQUES DE PECHE A PIED

Thèmes abordés (enquête commune à tous les types de pêche)
L'informateur, ses homologues
chaîne opératoire des pratiques : prélèvement, transformation, utilisation
Moyen de déplacement vers les lieux de prélèvement
Outillage employé pour les prélèvements : description, usages
Artisans fabriquant ou préparant les outils
Les personnes impliquées dans la chaîne opératoire
Modes de prélèvement
Évolution des pratiques
Connaissances sur la ressource : recommandations pour leur préservation et leur vulnérabilité ainsi que capacité de régénération
Appréciation des ressources (+ valeurs)
Transport des prélèvements
Modes de conservation et de transformation des prélèvements
Artisans ou personnes transformant les produits de pêche
Substituts aux ressources prélevées
Techniques modifiées ou nouvelles
Perception de l'évolution des pratiques et des pêcheurs
Ressource prélevée : inventories, nomenclature
Unité de mesure ou de quantification utilisée
Quantifier les prélèvements, les transformations
Régulation et droits d'accès à la ressource, lieux sacrés
Circonstances de pêche, observances durant les pratiques, croyances, rituels (protection, évènement propitiatoire, maléfiques, rapports avec le surnaturel, pratique religieuse)
Cartographier lieux de prélèvement et autres
Périodes, fréquence, saisonnalité de pêche
Succession dans le temps et dans l'espace des types de pêche
Couplage des techniques de pêche
Consommation, usage, finalité des prélèvements : cercle familiale, villageois, etc. pour une autoconsommation, le troc, la vente, intégration dans les relations sociales
Connaissances sur la ressource : endémisme (ou exotique), rareté, abondance, habitat, etc., menaces et le cas échéant les restrictions traditionnelles sur les collectes
Rituels, symbolisme des pratiques
Perception que les gens ont de l'impact de leurs prélèvements sur les ressources et milieux
Spécificité des praticiens, réputation
Conflit, enjeux, problèmes
Valeurs : culturelle, sociale, identitaire, économique, édonique

Particularités concernant la pierre de <i>msindzano</i>
Relation entre pêcheur, artisan et femme : famille, anonyme ?
Type de service : don, échange, troc, vente, dû
Artisan : typologie pour échantillonnage
Enquête sur les modes de prélèvement
Enquête sur l'utilisation de la pierre de corail

Particularités concernant le <i>djarifa</i>
Groupe : constitution, cohésion, particularité, pérennité, critères d'appartenance
Gestion du groupe : meneuse, ses prérogatives, son pouvoir de décision
Caractéristiques de la meneuse
Groupe : caractéristiques décrites par des non participants
Modalités de restitution des pêches, partage, mode de consommation
Pratiques dérivées : filet, autres
Description de la méthode par un participant
Enquête commune
Le <i>djarifa</i> : caractéristiques de l'objet

Particularités concernant la pêche à l'<i>uruva</i>
Production de la plante toxique
Effets connus de la nivrée
Enquête de pêche en groupe

Particularités concernant la pêche au filet
Identifier les critères caractérisant le type de pêche
Enquête de pêche en groupe

ANNEXE 2 : PHOTOS D'IDENTIFICATION DES ESPECES CAPTUREES
POUR LA PECHE AU DJARIFA



Famille : **Haemulidae**
Espèces : *Pomadasys sp.*
Nom commun : Grondeur (*Shibouchi : Trotohou*)



Famille : **Mullidae**
Espèces : *Upeneus sulphureus*
Nom commun : Capuccin strié (*Shibouchi: Tsimandereki*)



Famille : **Mugilidae**
Espèces : *Liza sp.*
Nom commun : Mulet (*Shiboushi: Bika*)



Famille : **Hemiramphidae**
Espèce : *Zenarchopterus dispar*
Nom commun : Demi-bec d'estuaire (*Shibouchi: Kouli*)



Famille : **Teraponidae**
Espèce : *Terapon jarbua*
Nom commun : Poisson violon (*Shibouchi: Dihi*)



Famille : **Engraulidae**
Espèce : *Stolephorus indicus*
Nom commun : Anchois indien (*Shibouchi: Varlava*)



Famille : **Acanthuridae**
Espèce : *Acanthurus triostegus*
Nom commun : Chirurgien bagnard (*Shimaorais: Pimbi*)



Famille : **Carangidae**
Espèce : *Scomberoides lysan*
Nom commun : Sauteur (*Shibouchi: Talatala*)



Famille : **Lutjanidae**
Espèce : *Lutjanus monostigma*
Vivaneau à tâche (*Shimaorais* : *Trembwé kouta ndzidou*)



Famille : **Gerreidae**
Espèce : *Gerres oyena*
Dame à pointe noire (*Shiboushi*: *Fénipoutsi*)



Famille : **Ambassidae**
Espèce : *Ambassis natalensis*
Nom commun : Ambache (*Shimaorais*: *Karara*)



Famille : **Hemiramphidae**
Espèce : *Zenarchopterus dispar*
Nom commun : Demi-bec d'estuaire (*Shibouchi* : *Kouli*)



Famille : **Leiognathidae**
Espèce : *Leiognathus equulus*
Nom commun : Carangue (*Shibouchi* : *Salélou*)



Famille : **Clupeidae**
Espèces : *Spratelloides* sp
Nom commun : Anchois : (*Shibouchi* : *Malémililana*)



Famille : **Atherinidae**
Espèce : *Atherinomorus lacunosus*
Nom composé : Athérine (*Shiboubouchi* : *Mouhizi*)



Famille : **Sphyraenidae**
Espèce : *Sphyraena barracuda*
Nom commun : Barracuda : (*Shibouchi* : *Moukoudana*)

RESUME

Le Parc naturel marin est un nouvel outil de gestion du milieu marin créé par la loi n°2006-436 du 14 avril 2006. Il a pour objectif de contribuer au développement durable des activités liées à la mer, à la protection ainsi qu'à la connaissance du patrimoine naturel marin.

Dans le contexte de méconnaissance des pratiques de pêches à pied à Mayotte, la mission d'étude pour la création du Parc naturel marin de Mayotte a souhaité identifier les différentes pratiques pour mieux connaître les techniques afin d'étudier leur intégration dans le projet du parc naturel marin comme tout autre usage du lagon.

Notre étude est consacrée à toutes les pêches non embarquées, et la pêche au *Djarifa* occupe une place importante. D'ailleurs une étude d'impact de cette pêche a été réalisée par le bureau d'étude **Pareto Eco Consult**.

L'étude sur la pêche à pied consiste dans un premier temps à effectuer un recueil des pratiques à l'aide d'une phase d'enquêtes dans les villages des 17 communes de l'île. Les entretiens avec les acteurs du lagon sont complétés par des observations participantes à des sorties de pêche.

Tous les villages côtiers de Mayotte ont été visités et 69 informateurs ont participé à cette étude, dont 54 ont fait l'objet d'enquêtes.

Six pratiques de pêche sont détaillées. La pêche au *Djarifa*, compte le nombre le plus élevé d'enquêtes (51%), suivit du ramassage de coquillage et bigorneau (19,40%), de la pêche au filet avec (13,50%), de la récolte de porites pour la fabrication de la pierre de msindzano (10,45%) de la pêche au poulpe avec (4%) , enfin de la pêche à la nasse qui est tombée en désuétude avec seulement (1,50%). Quand à la pêche à l'uruva qui est interdite, nous n'avons pas réalisé des enquêtes.

Les différentes pêches sont pratiquées par des hommes et des femmes, en groupe ou individuellement sur différentes zones du littoral.

Les platiers représentent des zones de pêche très prisées par les pêcheurs et pêcheuses pour la pêche au coquillage, au poulpe, au filet ou encore la récolte du porites pour la fabrication de pierre de *msindzano*. Les mangroves sont quant à elles fréquentées par les pêcheuses au *Djarifa* et les pêcheurs au filet.

Six pratiques de pêche sont détaillées. La pêche au *Djarifa*, compte le nombre le plus élevé d'enquêtes (51%), suivit du ramassage de coquillage et bigorneau (19,40%), de la pêche au filet avec (13,50%), de la récolte de porites pour la fabrication de la pierre de msindzano (10,45%) de la pêche au poulpe avec (4%) , enfin de la pêche à la nasse qui est tombée en désuétude avec seulement (1,50%). Quand à la pêche à l'uruva qui est interdite, nous n'avons pas réalisé des enquêtes.

Les différentes pêches sont pratiquées par des hommes et des femmes, en groupe ou individuellement sur différentes zones du littoral.

Les platiers représentent des zones de pêche très prisées par les pêcheurs et pêcheuses pour la pêche au coquillage, au poulpe, au filet ou encore la récolte du porites pour la fabrication de pierre de *msindzano*. Les mangroves sont quant à elles fréquentées par les pêcheuses au *Djarifa* et les pêcheurs au filet.