

ANALYSE DES ACTIVITES ECONOMIQUES

Selon Péliissier (1966), les populations de cette partie insulaire exercent un genre de vie mixte fondé à la fois sur la pêche généralement en saison sèche et à la pratique des activités agricoles pendant l'hivernage. L'économie de la CR est caractérisée par des activités essentiellement liées aux ressources naturelles. Il s'agit principalement de la pêche et de ses dérivés, de l'agriculture, de l'élevage, de l'exploitation des produits forestiers, du tourisme.

II. 2.1 La pêche et la transformation des produits halieutiques

La pêche constitue la principale activité économique dans la CR de Dionewar. C'est une activité séculaire et engage la quasi-totalité de la population active et par conséquent demeure la première source de revenus. Elle se pratique encore de manière artisanale même si 42, 85% des pêcheurs interrogés utilisent des pirogues à moteur au moment où 9,52% utilisent des pirogues à voile et 47,61 % pêchent avec les deux à la fois. C'est une pêche continentale parce qu'elle se pratique généralement dans les bolongs qui cernent la CR de Dionewar. La périodicité n'est pas aussi régulière comme le montre le tableau ci –après :

Tableau 15 : Récapitulatif de la période de capture des espèces halieutiques

Fréquence	Nombre d'acteurs	Pourcentage (%)
Toute l'année	16	76,2
Saison sèche	4	19,04
Saison des pluies	1	4,76
Total	21	100

SOURCE : Enquêtes de terrain DIOUF, P.W. Mb. (2009)

L'analyse du tableau montre que plus de la moitié de la population (76,2 %) pratique la pêche toute l'année. Cela trouve comme explication le fait que la pêche constitue le poumon économique et par conséquent elle demeure la principale activité de survie de la population.

L'infime partie (19,04 %) qui l'exerce en saison sèche montre que les poissons sont plus abondants pendant cette période de l'année. C'est également dû à leur disponibilité parce que les populations s'adonnent aux activités agricoles pendant la saison hivernale. En dernier lieu, ils révèlent que c'est la période privilégiée pour sécher les poissons capturés.

La seule personne qui pratique la pêche pendant l'hivernage, est spécialisé dans la capture des crevettes qui est surtout développée durant cette saison et plus exactement pendant la nuit. Ce

poumon économique que représente la pêche n'a été effective que grâce aux nombreuses côtes marécageuses et aux bolongs (environ 100) qui encerclent la communauté rurale et qui sont réputées très poissonneuses.

De ce fait, les différentes zones de pêche sont : le grand *bolong* ou le fleuve Saloum, *Fambine*, *Fandiong*, *Isofna*, *Ngokko*, *Jumbass*, *Ngokhor*, *Foura*, *Kodane*, *Fambang*, *Fandoumar*, *Ibou'o*, *Guissanor*, *Djandoufa*, *Mbithie*, *Djimsaane*, *Buubo*, le *bolong* de Falia, *Jufandor*, *Babadiane*, *Thiélemka*, *Sanckouame*, *Fessa*, *Mong*, *Djakarwette*, *Baha*, *Péthie*, *Toumbé*, *Mburbana*, *Wakhadou*, *Kayamyam*, *Triffe*, *Ndiass mack né* etc. Toutefois, ces pêcheurs ne sont pas limités dans les eaux continentales de la CR. Parfois, ils vont jusqu'au-delà de l'île de Sangomar et dans l'Océan Atlantique.

Les différentes espèces capturées dans ces *bolongs* sont : les carpes rouges ou noires « Murex », les mérous « *Thiof* », les carpes grises « *Waas* », le capitaine « *Sou* », les mullets « *Giis* », les sardinelles « *Yaboy* », les éthmaloses « *Cobo* », les crevettes « *Sipaax* », les poissons-chats « *Kong* », les carpes blanches « *Sompate* », le poulpe « *Yaranka* », les requins « *Gaïndé-gedj* », les langoustes etc.

Les moyens de capture sont entre autres composés par les pirogues à moteur, les pirogues à voile ou tout simplement la pêche à la ligne. Ces instruments de captures sont aussi constitués par les filets de pêche.

Les types de filets qui ont été utilisés, furent des lances « *a sakkoor* », des nasses « *o waaraan* », des barrages à palissades « *i sarap* », des éperviers « *i mbaal sann*i ». Ces outils traditionnels permettaient une capture rationnelle des espèces avec une population moins développée. Aujourd'hui, l'évolution a entraîné l'utilisation des moyens plus sophistiqués.

Il y a les filets maillants dérivants « *félé-félé* », les filets maillants encerclants « *sayna* », les éperviers « *sanni* », les sennes de plage « *o pan ou baafan ou diigal* » les filets dormants « *i mbaal serre* » et la pêche à la ligne simple ou la palangre qui est une ligne à plusieurs hameçons « *armandinga* ». Ces outils participent considérablement au développement de la pêche mais n'épargnent pas les jeunes pousses, ce qui réduit considérablement la ressource halieutique. Cependant, on ne peut pas estimer avec exactitude la quantité capturée en moyenne par jour parce que cela dépend de la saison et de la marée. En bonne prise, les pêcheurs déclarent qu'ils peuvent avoir de 10 à 50 caisses.

Nous nous sommes référés aux données fournies par l'arrondissement de Niodior en 2004 dans le tableau suivant pour avoir un aperçu des quantités prises durant ces dernières années.

Tableau 16: Estimation de la pêche et des captures de l'Arrondissement de Niodior de 2000 à 2004

An	Tonna ge débarq ue (kg)	Valeur FCFA	Consommat ion locale	Mareya ge (kg)	Transformat ion Artisanale (kg)	Produit(kg)	Valeur de la Transformat ion FCFA
Moy An	253.00 0	99.935.0 00	23.000	79.000	151.000	50.334	24.160.000
2000	135.00 0	54.000.0 00	22.000	43.880	69.120	23.040	14.520.000
2001	120.00 0	38.000.0 00	18.000	40.000	62.000	20.666	9.292.000
2002	177.50 0	71.000.0 00	19.375	70.725	87.400	28.230	12.703.500
2003	199.00 0	79.003.0 00	12.000	78.000	109.000	36.333	16.676.847
2004	53.200	29.260.0 00	6.500	11.400	35.300	11.767	7.060.000

SOURCE : Arrondissement de Niodior en 2004

Le tableau laisse apparaître la moyenne des prises de pêche de l'ensemble des communautés rurales de l'arrondissement de Niodior de 2000 à 2004. La part apportée par la CR de Dionewar est assez importante car celle-ci représente la plus peuplée et par conséquent la plus représentative en matière de pêche. Ainsi donc en l'espace de quatre (4) ans les quantités capturées s'élèvent à 253 000 kg pour une valeur commerciale de 99 935 000 FCFA.

Ces chiffres montrent que ce milieu insulaire est non seulement très dynamique dans l'activité de la pêche mais aussi ce secteur participe au redressement économique de la zone. En effet, les prises suivent trois circuits principaux à savoir : la consommation locale, la vente par mareyage et la transformation artisanale. La part réservée à la consommation locale est faible par rapport à ce qui est vendu ou transformé. Ainsi les captures destinées à la vente représentent pour chaque année le double du pourcentage consommé. Cette situation se justifie par le fait que la pêche constitue la principale activité génératrice de revenus dans la

zone d'étude. Cependant, on déplore le manque de service de pêche dans l'arrondissement et pour cela les pêcheurs sont toujours obligés d'écouler leur produit à Djiffère. Par contre, la transformation artisanale occupe une place de choix dans cette partie où l'on constate que les produits séchés et fumés sont plus convoités à l'échelle extérieure.

Ainsi pour les 253 000 kg capturés plus de la moitié est destinée à la transformation ; exactement 151 000 kg pour une valeur commerciale de 24 160 000 FCFA.

La tendance à la baisse notée au fil des années est essentiellement due à la surexploitation des ressources halieutiques mais aussi aux aléas climatiques qui ont affecté péjorativement les potentialités.

II.2.1.1 L'exploitation des fruits de mer.

L'exploitation des ressources halieutiques qui constitue la principale activité dans la communauté rurale concerne d'abord la collecte de coquillages par le ramassage en marée basse. La collecte a lieu dans les vasières ou « *saaré* » en terme local c'est-à-dire dans les zones intertidales découvertes à marée basse.

Selon E.P.E.E.C (1982) les vasières se localisent dans la bordure immédiate des bolongs, dans la zone de fluctuations des marées. Dans tous les cas, chaque village de la collectivité locale est parsemé de vasières de collecte de coquillages.

A Niodior, on retrouve une trentaine dont les plus exploitées sont : *Jumbas, Coco, Saréma I et II, Sonaan, Buubo, Diandoufa, Tiélemka, Saré juham, Saré Jambal, Saré Sangomar, Sangan, Kal Songo* etc.

Pour le village de Dionewar on a la vasière projet appelé *Saaré projet, Ndioundiouré, Diandoufa, Diohane, Nthick, « Saaré Ngor Sarr »* etc. et pour le village de Falia nous avons les vasières de *Séwègne, Saaré mack, Saaré tanalé, Saaré Aladji Fodé, Saaré Saabou, Saaré Mariane, O njacaré, Saaré mbinné* etc.

Parmi les mollusques et les crustacées faisant l'objet d'une collecte dans ces vasières, *Anadara senilis* ou arches « pagne » représente l'espèce la plus prisee.

NICKEL (1950) cité par SARR, L. (2007) explique que ce mollusque bivalve appartenant à la famille des *Aracadae* est une espèce endémique à la côte ouest africaine. Son aire de répartition s'étend depuis Rio de Oro au Nord jusqu'en Angola.

Son exploitation est surtout liée à l'histoire comme en témoignent les amas coquilliers retrouvés dans tous les villages de la CR. Sa collecte communément appelée « *Ouss* » en terme local s'effectue au niveau des vasières. Elle est dévolue exclusivement aux femmes et

est soumise à un long et pénible processus. Ce prélèvement au frais de l'arche s'effectue soit à la main, à l'aide des grattoirs soit avec des cuillères de soupe. La collecte dure à peine quatre (4) à cinq (5) heures de temps avant l'arrivée de la haute marée. Une fois cette étape terminée, les femmes ramènent les produits cueillis par le biais des pirogues ou avec la tête dans les cours des maisons pour les transformer.

La transformation consiste au fumage des coquillages pendant au moins une heure de temps à l'aide de grosses marmites. Les arches sont par la suite battues dans des mortiers pour leur permettre de mieux s'ouvrir. Ensuite, elles sont décortiquées à la main, rincées et séchées pendant au moins deux (2) jours.

La production dépend de la capacité de collecte de la personne mais aussi et surtout de la vasière. Certaines vasières se trouvant juste à la limite des villages sont surexploitées parce qu'étant plus accessibles. De ce fait, la production peut atteindre un (1) ou deux (2) sacs d'arches brutes ; après transformation il peut revenir à 1.5 ou 2 kg de produits finis.

Toutefois, l'arche ne demeure pas moins la seule espèce qui fait l'objet d'exploitation par la population locale. On y retrouve également l'huître de palétuvier appelé *Grassostrea gasar* ou « *Youkh* » en terme Niominka.

SARR, L. (2007) in WALTER (2006) revient pour affirmer à cet effet que son aire de répartition dans la zone intertropicale s'étend de la Petite Côte au Sénégal jusqu'au Sud de l'Angola et sur de l'île de Principe. Il appartient à la famille des ostréidés.

Contrairement aux arches qui s'enfoncent dans le sable boueux des vasières, ce type de mollusque s'accroche dans les racines aériennes ou échasses des palétuviers.

A l'instar des femmes, les hommes sont aussi intéressés dans la collecte de cette espèce mais toujours est-il qu'elle s'effectue à marée basse dans les bolongs.

L'exploitation se fait à l'aide des machettes qui ne donnent aucune chance aux palétuviers de régénérer ou de se maintenir. Comme les arches, les huîtres subissent aussi la cuisson au feu et sont séparés de la coquille par un couteau puis séchés au soleil.

Les touffas ou gastréopodes sont surtout présents dans les habitats vaseux ou vaso-bleux des mangroves. Il s'y ajoute le murex plutôt dénommé *Sangaradia* spécialement constitué de deux types : « *murex cornutus* et « *murex duplex* ».

Dans la famille des coquillages, on note la collecte du *Cymbium* sp. « *Yeet* ». Ce dernier est mis dans des sachets pendant au moins deux jours pour la fermentation, après avoir été séparé de la coquille. Puis, il est rincé, séché pour donner du *Cymbium*. Ces deux derniers mollusques précités sont prélevés par les vieilles dames et les hommes dans les bolongs. Ils

procèdent au ramassage de ces mollusques à pieds par un fer pointu pour rechercher l'espèce enfouie dans les vasières.

En dépit de son importance économique, la transformation des ressources halieutiques connaît un certain nombre de problèmes parmi lesquels : le manque d'hygiène, le manque d'eau et d'électricité dans les sites de transformation, le manque de chambre froide pour la conservation des produits déjà transformés, le manque de matériel de collecte, etc.

Ces sous-produits de mer sont généralement cueillis pendant la saison sèche et particulièrement à marée basse comme précisé dans le tableau ci-dessous :

Tableau 17: Récapitulatif du calendrier d'exploitation des fruits de mer dans la CR

Espèces / période	Mois	Acteurs
Arches	Mi Janv. - Juin	Femmes
Huîtres	Fév. – Juin	Hommes et Femmes
Cymbium	Mi Janv. – mi Fév. Avril - Juin	Hommes et Femmes
Touffa	Janv. – Juin	Vieilles dames et Hommes

SOURCE : Enquêtes de terrain DIOUF P. W. MB. (2009)

Le tableau montre que la quasi-totalité des espèces collectées s'effectue en saison sèche. Le choix s'explique par l'abondance de ces espèces pendant la dite période. Il est dû au séchage en saison sèche et surtout à l'hygiène que demande ces mollusques. En outre la mise en place du repos biologique en période hivernale que nous verrons plus tard est un fait explicatif du développement de cette activité en saison sèche.

Le tableau révèle également que la population est majoritairement constituée d'actifs surtout quand il s'agit du prélèvement des mollusques, principale activité de revenus de la population. Une étude plus approfondie de la collecte a été menée par l'arrondissement de Niodior (voir dans le tableau ci-après).

Tableau 18: Débarquement des mises à terre : mois d'avril 2005

Arrondissement de Niodior	Produits frais vendu en kg	Fruits de mer en kg	Fumage en kg	Consommation locale en kg	Valeur de la consommation
CR de Bassoul	-	-	7.000	-	2.450.000
CR de Dionewar	300	10.000	-	1.000	8.000.000
CR de Djirnda	-	1.000	117.000	-	41.750.000
Total	3.00	11.000	124.000	1.000	52.200.000

SOURCE : Arrondissement de Niodior en 2004

L'interprétation du tableau montre que dans l'arrondissement de Niodior la CR de Dionewar est plus dynamique dans l'exploitation des fruits de mer. Les mises à terre dépassent largement celles des autres CR de l'Arrondissement de Niodior.

Ces résultats montrent également que les populations de la CR s'activent plus dans la transformation artisanale des mollusques. En effet, parmi les fruits de mer fraîchement cueillis (3 000), et transformés (10 000 kg), une part minime est destinée à la consommation locale (1 000 kg), ce qui laisse entrevoir que le reste est destiné à la vente.

Les revenus de la vente des produits déjà transformés reviennent à 8 000 000 f.

La transformation artisanale concerne en général les mulets (Giis) et cette transformation obéit à deux systèmes :

D'abord, un premier cas où les actrices enlèvent les écailles des poissons, les fermentent dans les bacs de salage pendant au moins deux jours avant de les sécher.

Ensuite, un deuxième système où les poissons sont fendus et séchés dans les claies au bord des quais de pêche. Ces deux techniques permettent d'obtenir le « *Tambadiang* ».

Le fumage des éthmaloses « *Cobo* », les poissons chats « *Kong* », les sardinelles « *Yaboy* », les requins « *Gaïndé guedj* » sont fumés pour donner le « *Gueedj* » tandis que le fumage des sardinelles « *Yaboy* » fournit le « *Kétiakh* ».

En dernier lieu, intervient la dernière étape de l'exploitation des fruits de mer qui est la commercialisation. L'écoulement des produits finis de mer est le fait des bana-banas qui achètent et revendent aussi bien au niveau local que dans les loumas environnants ou à Dakar et à Kaolack.

Les principaux marchés hebdomadaires sont : Passy, Sokone, Fass (Toubacouta), Foundiougne, Missirah. Les prix sont variés selon les localités comme indiquées par le tableau suivant :

Tableau 19: Evaluation des prix des fruits de mer au débarquement sur les marchés locaux ou en ville

Espèces	Prix du kg en CFA
<i>Pagne</i>	900 – 1000
<i>Pagne juham</i>	750
<i>Huître</i>	3000
<i>Toufa / Sangaradia</i>	1750 – 2000
<i>Yeet</i>	750
<i>Opercules de murex</i>	1500

SOURCE : SARR, L. (2007)

Le tableau montre les prix de vente des produits déjà transformés à l'échelle locale. Ces fruits de mer constituent un appoint considérable dans l'alimentation et par conséquent ils sont très convoités dans la CR. Pour cela, ces produits sont plus chers que les fruits fraîchement cueillis après leur transformation. Cette situation est surtout liée au travail assez dur et long que demandent la cueillette et la transformation.

Les prix sont jugés dérisoires au niveau local suite au long processus de cueillette et de transformation. Cependant, ces fruits ne sont pas tous consommés au niveau local. Ils sont vendus dans les marchés hebdomadaires qui entourent la localité. Dans ces marchés, les prix passent au double voire au triple par rapport au prix écoulé au niveau local.

D'après certaines bana-banas (commerçantes), le pagne est vendu à 1 200 voire 1 300 F, le *touffa* à 2 500 F, le *Yokhoss* de 4 500 F à 5 000 F. Ces prix sont raisonnables à cause de la taxe qu'elles paient (100 F/ kilo de produit) mais aussi à cause du transport qui se fait toujours en pirogue.

En somme, la pêche a cette particularité parmi l'ensemble des activités menées par les populations de la CR. Elle est la principale pourvoyeuse de revenus pour les ménages et engage à la fois toutes les couches de la société. Néanmoins, elle est un secteur qui souffre de beaucoup de problèmes aussi bien d'ordre naturel qu'humain. Ce phénomène résulte du fait que la pêche n'est pas une compétence transférée aux collectivités locales. C'est pour cela que

les communautés locales n'ont pas encore toutes les prérogatives nécessaires pour assurer sa gestion durable. Ses problèmes résident dans le manque de service de pêche qui aurait mieux organisé le secteur. A côté de la pêche, les populations mènent d'autres activités alternatives représentées ici par l'agriculture et l'élevage.

II.2.1.2 L'agriculture

C'est la deuxième activité de la CR après la pêche. Elle est de type extensif grâce aux potentialités foncières et hydriques. Jusqu'aux années 1970, la culture du riz était dominante dans la CR. Elle se pratiquait dans les bas fonds ou cuvettes. Les principales cultures de riz se faisaient dans l'île de *Djimsaane* au Nord de Dionewar. La propriété de cette île était en partage avec les villages de Niodior et de Dionewar, à *Guissanor* dont la propriété revenait aux trois (3) villages et à *Jandoufo*. On cultivait également cette céréale, le riz, dans les bas fonds qui entouraient les villages comme la cuvette de « *Puur ala* » à Niodior.

L'appropriation de la ressource foncière était collective et les familles se partageaient les rendements qui étaient abondants. La culture arachidière était aussi très développée. Mais le développement des cultures était contraint au déficit pluviométrique dû aux phases de sécheresse.

Aujourd'hui, la disponibilité des sols diors favorise le développement de la culture du mil dans la localité. Elle est surtout pratiquée dans les villages de Niodior et de Falia. Ces villages se révèlent les plus riches en terres emblavables au détriment du village de Dionewar où les lopins de cultures sont surtout situés au Nord- Est et dans la partie Sud vers le pont. Dans ce village, les cultures concernent essentiellement le maïs, l'oseille ou le *bissap*, le sorgho et le niébé.

La monoculture du mil se pratique avec des outils rudimentaires comme la houe, l'hilaire, le *kadjandou*, etc. La traction avec la machine est très rare.

Une étude menée par l'arrondissement de Niodior en 2004 évaluait les productions de la CR de Dionewar à 40 000 kg de mil et 3 000 kg de riz. Ces résultats témoignent du développement de ces spéculations dans la localité.

Malgré toutes les potentialités dont regorge la CR, le secteur agricole souffre de plusieurs contraintes comme la monoculture du mil et l'inexistence de jachère (provoquant fortement la pauvreté des sols), l'éloignement des terres surtout à Niodior, le manque de matériel agricole et d'intrants, le manque de financement. L'agriculture est également tributaire de la réduction de la pluviométrie ces dernières années. Cette situation a provoqué le délaissement de la

culture de l'arachide et du riz. Les ressources foncières sont très insuffisantes par rapport à la population qui ne cesse de s'augmenter.

A cela s'ajoute, l'érosion côtière qui grignote les superficies cultivables depuis la rupture de la bande en Février 1987, l'extension des tannes mais aussi entraîne la salinisation et l'acidification des terres de culture.

Tous ces facteurs ont fortement provoqué une baisse accrue des rendements pendant ces dernières années.

II.2.1.2 L'arboriculture

L'arboriculture renvoie à la plantation des arbres fruitiers dans le terroir communautaire de Dionewar. Ces plantations fruitières sont essentiellement composées des anacardiers, des manguiers, des citronniers, des cocotiers etc. Ceux-ci ne rentrent pas directement dans le compte des ressources forestières du moment où ils relèvent de l'œuvre de l'homme.

En ce qui concerne le cocotier, son implantation dans les villages de Dionewar et de Niodior remonte plutôt à l'histoire et est aujourd'hui l'appropriation exclusive de certaines familles villageoises. En 2005, un projet avait importé de la Côte d'Ivoire plus de 5 000 noix de cocos et a aujourd'hui porté ses fruits.

Le développement de l'arboriculture fait suite au repos biologique des vasières, principale activité et source de revenus de la population. C'est pour cette raison que les femmes et certains hommes ont eu l'idée de trouver une alternative à cette mesure en mettant des vergers de fruits. Ces exploitations sont alors considérées comme des cultures de rente et prennent la relève des produits de mer interdits pour toute exploitation hivernale.

II.2.2.2 Le maraîchage

Le développement du maraîchage est lié à la fermeture des vasières qui coïncide généralement avec le début de l'hivernage. A partir de cette période, les femmes s'activent dans les cultures maraîchères. Ces dernières concernent la culture de l'oseille où les productions ont atteint 300 kg selon le rapport de l'arrondissement de Niodior en 2004. Ces cultures ont lieu dans les champs de cases, dans les vergers ou dans les jardins aménagés construits dans chaque village par l'UICN sous l'appui du CADL.

Le village de Dionewar qui ne dispose pas suffisamment de terres de cultures est plus spécialisé dans la culture de l'oseille mais aussi du niébé et du maïs.

Quant à la culture de la patate douce, des pommes de terre, des oignons et du chou, elle est plus développée dans le village de Niodior à la suite du retrait de l'eau de pluie qui envahit les rizières en période de crue. C'est ainsi que les femmes clôturent les rizières appelées « para » en terme local, les labourent, y cultivent sous forme de repiquage. La culture de la patate douce dure en général de février à mai selon le même rapport de l'Arrondissement de Niodior de 2004 dont les productions étaient évaluées de l'ordre de 3 000 kg.

Les femmes amplifient ces cultures hors saison avec une multitude de légumes comme les aubergines, le gombo, la salade qui approvisionnent non seulement le marché local mais aussi l'Hôtel le « Delta Niominka », explique SARR, L. (2007).

Néanmoins ce sous-secteur reste confronté est à un certain nombre de difficultés comme le manque d'eau, la salinisation des eaux, l'insuffisance des terres de cultures, la dépendance sous pluie etc.

II.2.2.3 L'apiculture

L'apiculture est l'exploitation du miel sauvage. La CR de Dionewar dispose d'énormes potentialités apicoles. Ces ressources sont essentiellement liées à l'écosystème de la mangrove. Il s'agit de l'exploitation des produits non-ligneux de la mangrove. La bonne couverture en eau et en nectars de fleurs offre de larges potentialités exploitables en miel sauvage. Nonobstant, elle se pratiquait dans le seul village de Falia. La qualité de ce miel étant très prisée sur le marché local.

Cependant, comme tous les secteurs de la vie économique, l'apiculture connaît des problèmes qui sont :

- une raréfaction du miel parce que la ressource est marginalisée ;
- une utilisation de matériels jugés traditionnels et rudimentaires ;
- une insuffisance et une dégradation progressive de la mangrove.

II.2.3. L'élevage

Le développement de ce secteur est surtout lié à la disponibilité des ressources fourragères et des espaces de pâturages. C'est un type d'élevage extensif où les animaux sont parqués dans le territoire communautaire. L'effectif du cheptel est représenté dans le tableau ci-dessous.

Tableau 20: Estimation du cheptel de la CR de Dionewar en 2003

Désignation	Nombre de tête
Bovins	698
Ovins	6 050
Caprins	2 600
Equins	18
Asins	159
Volailles	6 100

SOURCE : Animateurs communautaires (PLD de Dionewar en 2003)

Le tableau explique que les ovins (6 050) et la volaille (6 100) sont plus élevés à Dionewar par rapport à l'ensemble de la composition du cheptel. Le faible taux de représentativité des équins (18) est essentiellement dû aux effets pathologiques vu que le milieu aquatique est réfractaire à ces animaux. L'inexistence de l'élevage porcine s'explique par le fait que ce milieu est presque habité par des musulmans.

L'élevage est plus pratiqué dans les villages de Falia et de Niodior. Dans ces deux villages, les troupeaux sont parqués dans les terroirs villageois pendant l'hivernage. Quant au village de Dionewar, l'étroitesse de l'espace exige le transfert des troupeaux vers l'île de Sangomar. Ce bétail ne revient dans le terroir villageois qu'après la fin de l'hivernage pour la vaine pâture.

Le bétail sert à satisfaire les besoins de subsistance. Il aide également à la fertilisation des terres par la fumure. Certains élèvent des ovins et des caprins pour la vente. Il faut noter que les asins sont assez représentés dans la CR. Ils servent surtout à transporter les produits de pêche, les machines des pirogues. Le bétail n'est pas soumis à la charge entière des propriétaires mais plutôt est confié à des bergers peuls moyennant une rémunération chaque année.

On note aussi l'amélioration de l'élevage de petits ruminants et de la volaille. Il y a également l'introduction d'un géniteur « *Ladoun* » (mouton) et des coqs par l'agent de l'ANCAR depuis 2008.

Mais comme les autres secteurs de la vie économique, l'élevage connaît aussi des problèmes qui entravent son développement dans la CR de Dionewar. Il s'agit entre autres de l'insuffisance des parcours pastoraux dû au caractère insulaire. Il y a aussi des difficultés

d'abreuvement liées au tarissement rapide des puits, l'érosion côtière qui diminue les espaces pastoraux et provoque la salinisation des eaux, les feux de brousse provoqués par les agriculteurs, la sédentarisation qui joue sur la surexploitation des ressources fourragères. Le terroir communautaire souffre également d'un manque d'encadrement avec l'absence notoire d'un service vétérinaire.

II.2.4. Le tourisme

La RBDS, de par sa position géographique convoitée et le charme impressionnant de ces paysages naturels, fait partie des zones d'attraction touristique du Sénégal.

Ces potentialités touristiques que renferme le Delta du Saloum incitent d'aucuns à l'appeler la « Polynésie africaine ». En plus, le conseil régional de Fatick l'a inscrit au club des plus belles baies du monde en 2008. La particularité naturelle et humaine de la collectivité locale renferme des potentialités qui ont largement contribué au développement d'un tourisme à caractère multiple.

On peut citer le tourisme balnéaire, sportif, le tourisme de vision ou de découverte et la pêche sportive. Mais, ce sont le tourisme balnéaire et la pêche sportive qui sont plus représentés à Dionewar.

* **le tourisme balnéaire** : Le delta du Saloum particulièrement les îles Gandoul y compris la CR de Dionewar constituent une zone touristique par excellence. Les avantages naturels qui ont entraîné le développement de ce secteur sont constitués par l'écosystème mangrove, les multiples bolongs, le charme impressionnant de la faune et la flore variée mais aussi la particularité des conditions climatiques. De surcroît, la CR dispose de belles plages de sables marins. C'est fort de ces atouts que la CR bénéficie aujourd'hui d'infrastructures touristiques comme l'hôtel le « *Delta Niominka* », et le patrimoine historique et socioculturel représenté par les sépulcres formés dans les amas coquilliers.

* **le tourisme de pêche** : Il est favorisé par l'existence d'un environnement naturel mais aussi par la richesse d'espèces halieutiques. En effet, la CR est parsemée par un réseau de bolongs très poissonneux. Cette situation incite les touristes à se promener dans les « bolongs » en pratiquant la pêche. Il est à préciser que le tourisme de découverte est souvent associé à ces différents types de tourisme. Le tourisme rural intégré pourrait aussi se développer progressivement avec la création de petits campements villageois dont un dans chaque village de la CR. Ce secteur procure beaucoup d'avantages comme l'emploi des jeunes de la CR. Il permet également de développer un artisanat d'art à partir des objets sculptés de la mangrove et des résidus de coquillages.

Aujourd'hui, nul n'ignore que ce secteur est mal conçu par les populations qui sont restées trop ancrées dans la religion musulmane. Elles affirment que ce secteur conduit non seulement à la débauche mais aussi à la déperdition. Il souffre également de la surexploitation des ressources halieutiques, de l'enclavement de la zone, de la marée basse et des effets de la rupture de la brèche de Sangomar en Février 1987.

II.2.5. Le commerce

Le commerce dans la CR de Dionewar est surtout favorisé par l'existence des zones d'échanges représentées par les marchés locaux. Il concerne la vente des produits et des sous-produits tirés de la mer et des bolongs. Les fruits sauvages sont également soumis à la vente. Pour ce qui est des produits de mer, la vente concerne la gamme des poissons cueillis au frais par les pêcheurs et la moitié est pratiquement écoulée à Djiffère ou à Ndangane. Cet état de fait est dû au manque de mareyeurs dans la CR et à l'inaccessibilité de la zone à marée basse. Mais toujours est-il que le surplus de pêche est acheté individuellement par les femmes ou dans le cadre de leurs groupements pour la transformation artisanale et la vente. Ces produits sont soumis à deux circuits de commercialisation :

- D'abord au niveau local où ils sont vendus à la même population ;
- Ensuite à un deuxième circuit constitué par l'écoulement de ces produits dans les marchés de Sokone, de Foundiougne, de Missirah, de Fass, à Dakar et à Kaolack. Les prix peuvent passer du simple au double à cause du coût du transport mais aussi des redevances.

La vente des essences forestières se fait à partir du bois de mangrove (vivant ou mort) exploité de manière frauduleuse. En outre, une belle parure est confectionnée à partir des résidus des coquillages dont les colliers, les cendriers, les petits pagnes vendus aux touristes. On confectionne avec la mangrove des filets de pêche, des « *slimb* » des peignes pour les vendre³³. Certains habitants extraient des coquillages dans les amas coquilliers « *I sanda* » pour les vendre en général à Kaolack au prix de 50 CFA la bassine.

Concernant les fruits sauvages, le delta du Saloum est le principal pourvoyeur de *ditaax* sur le territoire national. Ces ressources forestières font l'objet d'une vive exploitation. Celle-ci consiste aussi à la transformation des fruits en jus. Pour cela, les villages de Niodior et de Dionewar bénéficient de sites de transformation de ces produits naturels.

³³ BENGHA, A. G. F. (2001) Suivi de la consommation de mangrove comme combustible dans la RBDS: -Etude de cas : le village de Dionewar. Rapport d'études de la Direction des Parcs Nationaux 64 p.

La bouteille de jus de fruits existant sous forme concentrée et sous forme diluée et est vendue au prix de 1 000 FCFA l'unité. La contrebande est aussi développée dans la localité à cause de la proximité de la Gambie.

II 2.6. Le transport

Le développement de ce secteur est favorisé par l'existence de voies maritimes navigables toute l'année. La pirogue à moteur est essentiellement le seul moyen de transport. De ce fait, la CR est accessible à partir des différentes zones d'embarcation comme Ndangane, Sokone, Foundiougne, Gambie, Kaolack et Djiffère. Ce dernier est la plus proche et il existe un courrier qui assure le transport des voyageurs pour chaque village moyennant 500 FCFA par personne. Notons que la rotation se fait une fois par jour et de bonne heure pour le village de Niodior. Quant à Falia et Dionewar, elle se passe un peu plus tard vers huit (8) heures. Toutefois, on ne retrouve pas de liaisons régulières entre les trois villages à moins que cela se fasse de manière particulière ou bien le voyageur est impérativement contraint de venir trouver son courrier à Djiffère.

La réhabilitation du pont reliant les villages de Dionewar et de Niodior en 2006 permet d'effectuer la navette à pieds pour une trentaine de minutes et en réduit l'isolation. Mais ce secteur souffre d'un certain nombre de problèmes à savoir l'existence de bancs de sables, la marée basse mais aussi les mouvements intenses de marée provoquée par l'ouverture de la brèche et l'inexistence de flux réguliers entre les îles. L'ensemble de ces facteurs accentue l'enclavement et l'isolation de la CR de Dionewar.

Malgré ces différentes ressources naturelles qui permettent de redresser le développement économique et social, la collectivité locale souffre de phénomènes de dégradation de ces potentialités qui sont d'ordre naturel et anthropique et qui en contraignent le développement durable.