

Organisation et contraintes structurelles de la chaîne d'approvisionnement du silure en Côte d'Ivoire

Kadjo Henri Joel Niamien[✉]

Centre de Recherches Océanologiques
Abidjan, Côte d'Ivoire
jniams7@gmail.com

RÉSUMÉ

En Côte d'Ivoire, le silure reste marginal dans l'aquaculture malgré un potentiel de consommation réel et une forte dépendance aux importations de poisson. Cet article analyse l'organisation et les contraintes structurelles de sa chaîne d'approvisionnement. L'étude combine une enquête quantitative auprès de 200 pisciculteurs et 38 pêcheurs à des entretiens semi-directifs menés avec 128 acteurs de la filière. Les résultats montrent une structure triplement fragmentée : une production aquacole locale faible et peu spécialisée, des captures continentales peu visibles dans les statistiques, et une dépendance croissante aux importations de siluriformes asiatiques. La filière fonctionne surtout sur des relations informelles, sans coordination verticale ni contractualisation. Le silure reste en outre pénalisé par des tabous alimentaires persistants. Ces contraintes entretiennent un verrouillage structurel. L'étude plaide pour une gouvernance intégrée articulant intrants, marchés et revalorisation socioculturelle du produit.

MOTS-CLÉS : Côte d'Ivoire ; silure ; chaîne d'approvisionnement ; contraintes structurelles.

INTRODUCTION

Les chaînes de valeur de la pêche et de l'aquaculture jouent aujourd'hui un rôle central dans la sécurité alimentaire, le commerce international et l'emploi, en particulier dans les pays du Sud (FAO, 2020 ; Ababouch et al., 2023). Cette configuration crée des asymétries fortes : les petits producteurs sont insérés dans des chaînes de valeur marquées par des exigences élevées en matière de qualité, de traçabilité et de normes, sans toujours disposer d'institutions et de mécanismes de coordination adaptés (Ababouch et al., 2023). Dans ce contexte, certaines espèces « phares » bénéficient d'investissements ciblés, de programmes de soutien et de dispositifs de gouvernance structurés, alors que d'autres espèces, potentiellement importantes, restent cantonnées à des marchés fragmentés et faiblement organisés. C'est le cas en Côte d'Ivoire, où le tilapia focalise l'attention au détriment des espèces de silures africains (*Clarias gariepinus*, *Heterobranchus* spp.). Néanmoins ces espèces sont reconnues pour leur robustesse biologique, leur tolérance à des conditions environnementales variées et leur intérêt aquacole (Kebtieneh et al., 2024 ; Khatib et Jais, 2021 ; Atta et al. 2024 ; Moyo, 2024). Toutefois, cette attention particulière portée sur la production locale de tilapia reste en deçà des attentes de consommation des populations. En effet, la Côte d'Ivoire consomme plus de 800 000 tonnes de poisson par an, soit environ 24,5 kg par habitant en 2024, faisant du poisson la première source de protéines animales, loin devant la viande. Pourtant, la production nationale estimée à 84 000 tonnes en 2024 ne couvre que 10 % des besoins des populations (MIRAH, 2024). Ainsi, le pays a eu recours à des importations massives de 750 000 tonnes de poisson, dont environ 80 000 tonnes de poisson d'aquaculture (Ministère de Finance et du Budget, 2024). Cette dépendance aux importations est ancienne et structurelle (Domingo, 1978). La marginalisation des silures en Côte d'Ivoire ne tient pas seulement à des facteurs politiques, techniques ou économiques ; elle s'enracine aussi dans des représentations sociales et des tabous alimentaires anciens. Pourtant, selon une étude de la FAO (2023), le silure représente aujourd'hui l'espèce aquacole la plus produite en Afrique de l'Ouest, ce qui contraste fortement avec sa faible visibilité dans les politiques ivoiriennes. Plusieurs travaux montrent que, dans différents groupes ethniques (par exemple Agni et Nyabwa), le silure est associé à des interdits, des totems ou des risques symboliques qui limitent sa consommation sans l'abolir (Abalé, 2023, Niamien, 2019). Les résultats de l'étude de Atta et al., (2024) menée

après de 557 Ivoiriens actifs confirment ce caractère ambivalent : 63,2 % des personnes interrogées déclarent consommer du silure, avec des taux parfois supérieurs à 50 % dans la plupart des régions et groupes ethniques.

Dans ce contexte, la filière ivoirienne du silure se trouve à la croisée de plusieurs dynamiques : pression croissante pour réduire la dépendance aux importations de poisson, focalisation des politiques et des appuis techniques sur le tilapia, recomposition des pratiques alimentaires et affaiblissement relatif de certains tabous, persistance d'une organisation du marché du silure encore peu lisible et faiblement documentée. Les travaux existants portent surtout sur les dimensions culturelles, sanitaires et nutritionnelles de la consommation de silure (Atta et al., 2024; Abalé, 2023, Niamien 2019 ; Koumi et al., 2016 ; Ducarme et Micha, 2003 ; Kumolu-Johnson et al., 2010).

Quelques travaux plus anciens décrivent néanmoins l'approvisionnement et la commercialisation du poisson en Côte d'Ivoire (Domingo, 1978 ; Anoh, 1999), sans traiter spécifiquement du silure ni de la structuration contemporaine de sa chaîne d'approvisionnement. La manière dont le marché du silure est aujourd'hui approvisionné, structuré et gouverné reste donc peu documentée.

Ainsi cette étude vise à analyser l'organisation de la chaîne d'approvisionnement du silure en Côte d'Ivoire et à identifier les contraintes structurelles qui entravent son développement. L'article s'organise autour de 3 axes d'analyse : (1) comment le marché ivoirien du silure est approvisionné et structuré ? (2) comment les acteurs coopèrent, se coordonnent le long de la chaîne d'approvisionnement ? et (3) pourquoi cette chaîne reste faiblement structurée et quelles contraintes structurelles maintiennent la filière dans un état de verrouillage systémique, malgré un potentiel de consommation avéré.? L'enjeu est d'analyser, la manière dont l'articulation entre facteurs productifs, organisationnels et socio-culturels façonne la trajectoire actuelle du marché du silure en Côte d'Ivoire, et d'identifier les leviers susceptibles d'en renforcer la structuration.

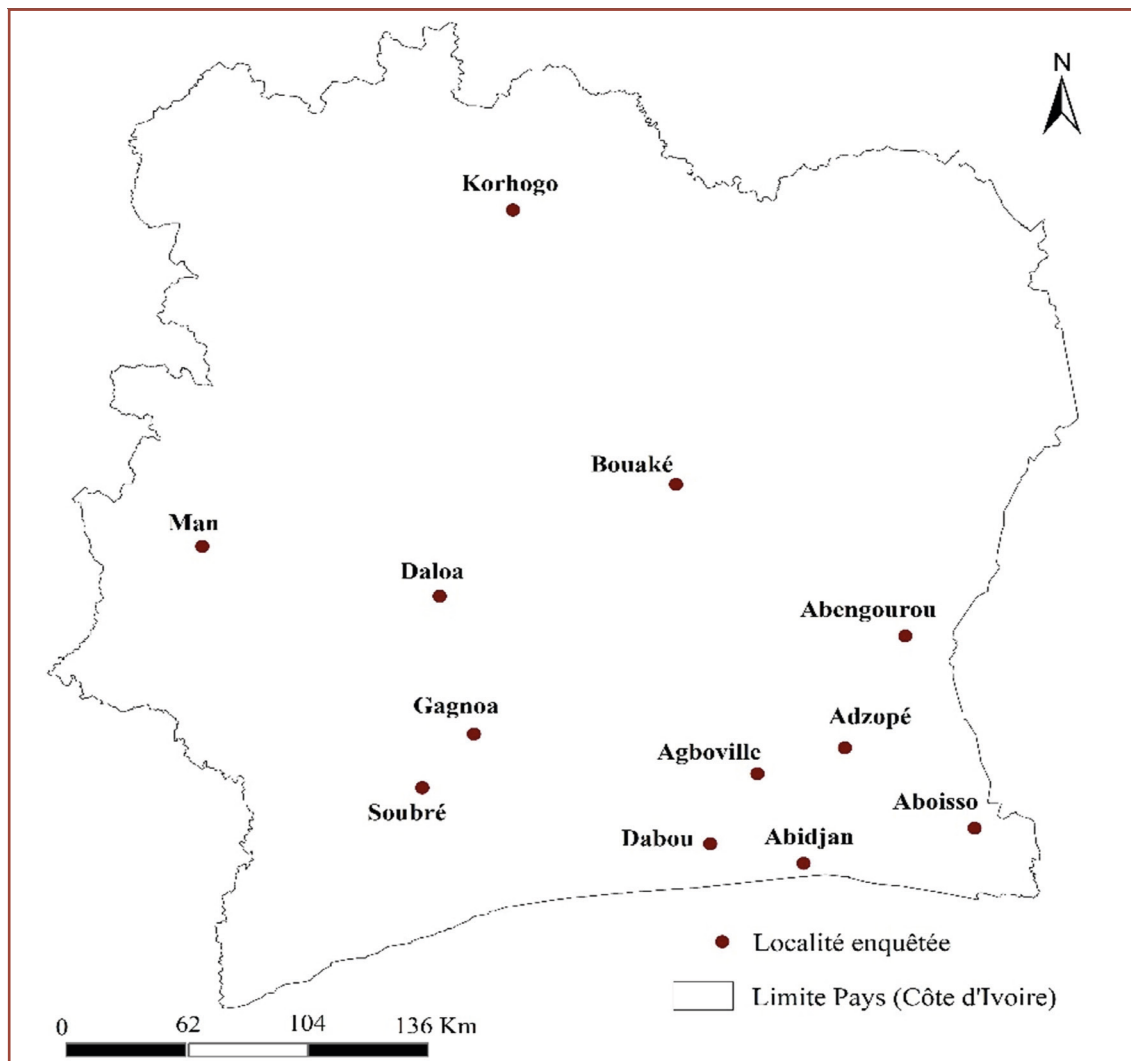
MATÉRIELS ET MÉTHODES

Cette étude repose sur une approche mixte combinant enquêtes quantitatives et investigations qualitatives, afin d'analyser l'organisation et les contraintes structurelles de la chaîne d'approvisionnement des silures en Côte d'Ivoire. La collecte de données s'est déroulée entre janvier et avril 2025 et a porté sur l'ensemble des principaux maillons de la filière. L'analyse étant centrée sur les dynamiques d'approvisionnement et de distribution. Cette ap-

proche s'inscrit dans les analyses de chaînes de valeur et approvisionnement des filières halieutiques (Ababouch et al., 2023 ; Castillo Jiménez et al., 2021).

Les enquêtes ont été conduites dans plusieurs localités couvrant les zones potentielles de production et de commercialisation du silure en Côte d'Ivoire. Ce sont les villes d'Agboville, d'Adzopé, d'Abengourou, d'Aboisso, de Dabou, de Bouaké, de Man, de Gagnoa, de Daloa et de Korhogo (Figure 1).

Figure 1 - Localisation des zones d'enquête



Source : BNETD, 2011 ; Nos enquêtes, 2026.

Le travail de terrain a concerné plusieurs catégories d'acteurs. Cinq importateurs de produits halieutiques ont été rencontrés au port de pêche d'Abidjan, principal point d'entrée des produits congelés. Leur sélection a été fondée sur deux critères : (i) être enregistré comme importateur de produits halieutiques auprès de la Direction Générale des Douanes, et (ii) commercialiser des siluriformes de manière régulière selon les données de la DPSP

-MIRAH. Le maillon de la production aquacole a été étudié à travers une enquête par questionnaire auprès de 200 pisciculteurs et 38 pêcheurs repartis à travers les localités suscitées. Ils ont été sélectionnés de manière aléatoire à partir de la liste nationale fournisseurs respectivement par l'InterAqua et l'Interpêche, organisations faîtières du secteur. Les questionnaires, administrés via l'application KoboCollect, visaient à identifier la place du silure dans les systèmes de production, les perceptions des producteurs et de leurs clients, ainsi que les circuits de commercialisation mobilisés.

Les acteurs intermédiaires ont été appréhendés par des entretiens semi-directifs. Les enquêtés ont été identifiés par la méthode de la boule de neige à partir des pisciculteurs produisant du silure. Au total, 25 mareyeuses, 16 transformatrices spécialisées dans le silure fumé et 25 restaurateurs ont été interrogés, ainsi que les responsables de 62 poissonneries. Ces entretiens ont porté sur les motivations économiques, les difficultés rencontrées et les contraintes logistiques et commerciales associées à cette espèce.

Des entretiens complémentaires ont été menés auprès de personnalités ressources du Ministère des Ressources animales et halieutiques (MIRAH). Le Sous-Directeur de l'Aquaculture et le chargé des statistiques de production halieutique de ladite Direction ; le responsable des services statistiques de la Direction des pêches pour les données d'importation ; et le Président de l'InterAqua. Ces entretiens ont suivi un guide semi-directif portant sur les politiques sectorielles, les données disponibles et les perspectives de développement de la filière silure.

Les données quantitatives ont été traitées à l'aide de Microsoft Excel, au moyen de statistiques descriptives et de tableaux croisés. Les matériaux qualitatifs ont fait l'objet d'un codage thématique manuel, permettant d'identifier les logiques d'acteurs, les formes de coordination et les principaux freins à l'intégration du silure dans la filière halieutique nationale.

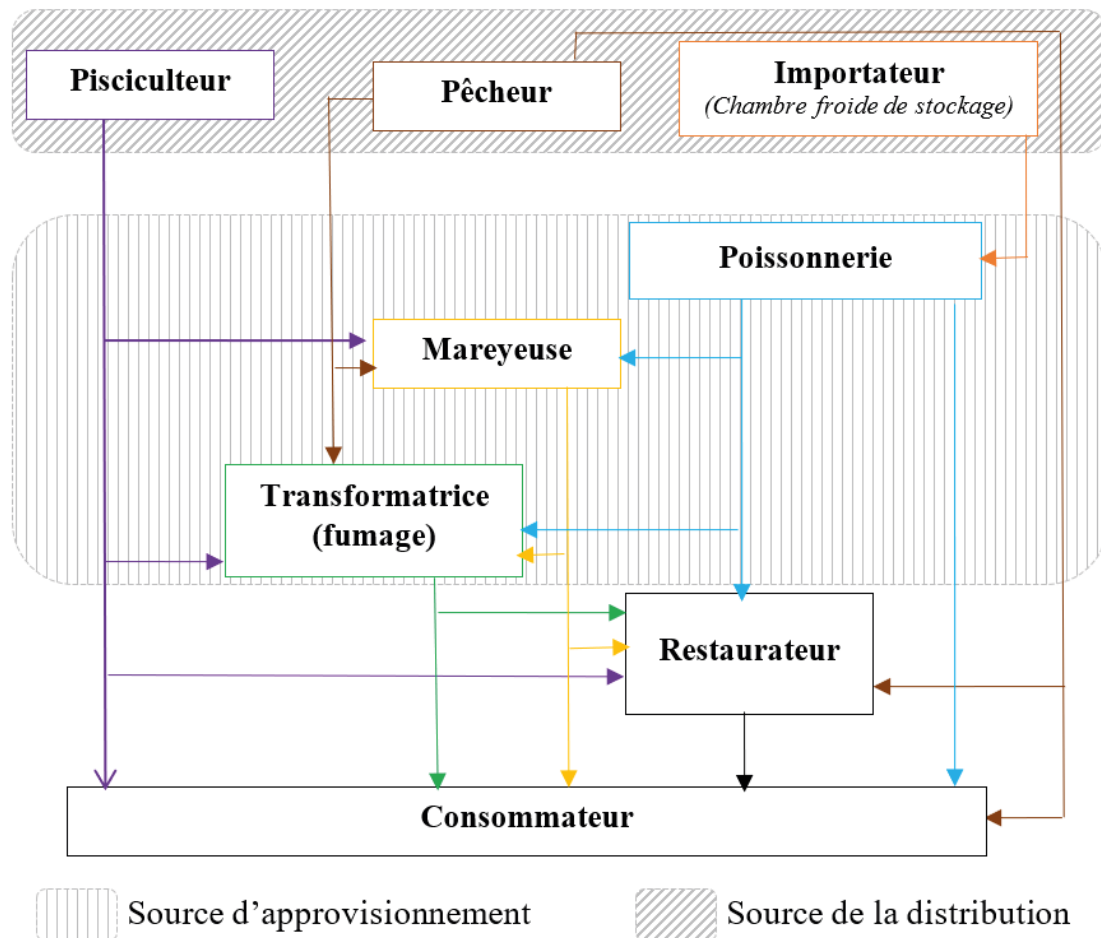
RÉSULTATS

Structuration de la chaîne d'approvisionnement du silure en Côte d'Ivoire : une architecture triplement fragmentée

La cartographie de la chaîne d'approvisionnement du silure en Côte d'Ivoire (Figure 2) met en évidence une structure multipolaire, dans laquelle trois catégories d'acteurs alimentent le marché : les pisciculteurs, les pêcheurs artisanaux et les importateurs. Ces sources d'approvisionnement

convergent vers un réseau de distributeurs (mareyeuses, chambre froide, poissonneries, transformatrices) avant d'atteindre les consommateurs finaux, soit directement, soit via les restaurants.

Figure 2 – Chaine d'approvisionnement et de commercialisation du silure



Source : Enquêtes terrain, 2025.

Il ressort de la figure 2 que la disponibilité du silure sur les différents marchés émane principalement de la production locale (pêcheurs et pisciculteurs) et des importations. Contrairement aux pêcheurs et pisciculteurs qui entretiennent des liens commerciaux directs avec les consommateurs, les importateurs eux passent nécessairement par les poissonneries qui se chargent de la ventilation des silures importés. Les productions piscicoles étant faibles, les poissons sont directement écoulés sur les marchés locaux sans passer par un intermédiaire comme les « poissonneries ». C'est également le cas des pêcheurs qui livrent directement aux mareyeuses, transformatrices, restaurateurs et consommateurs. Cette architecture multipolaire de l'approvisionnement reste cependant peu structurée. Les différents

acteurs de la chaîne opèrent de façon indépendante, sans contrats, sans règles partagées et sans organisation commune.

Production aquacole locale du silure : une activité marginale et non dédiée

L'enquête conduite auprès des pisciculteurs révèle une faible intentionnalité productive concernant le silure. Seuls 8% des répondants pratiquent une monoculture dédiée de silure (*Clarias gariepinus* et *Heterobranchus longifilis*). On les retrouve majoritairement dans les districts de la Comoé (Abengourou), des Montagnes (Man), du Bass-Sassandra (Soubré). Chez ces derniers, l'empoissonnement est volontaire avec une gestion technique adaptée. Cette gestion technique se caractérise par un approvisionnement en alevins auprès d'écloseries spécialisées ou de pisciculteurs expérimentés, d'une alimentation complétementée par des sous-produits animaux, et de densités d'élevage réduit pour limiter le cannibalisme. Cependant, même chez ces producteurs délibérés, le silure occupe une place secondaire ou tertiaire dans leurs systèmes piscicoles, derrière le tilapia (*Oreochromis niloticus*) et, dans certains cas, l'heterotis (*Heterotis niloticus*) connu sous le nom vernaculaire de « Cameroun ». Les volumes de silures produits demeurent modestes. En moyenne, ces derniers produisent 350 kg par pisciculteur et par cycle ; aucun exploitant ne dépassant la tonne annuelle. Cette faiblesse quantitative s'explique en partie par la faiblesse technique des acteurs et par les contraintes d'accès aux alevins et à l'alimentation adaptée.

Concernant la formation, seuls 12% des pisciculteurs produisant intentionnellement du silure ont bénéficié d'une formation spécifique à cette espèce, contre 78% pour le tilapia. Cette asymétrie dans l'appui technique reflète la priorisation institutionnelle du tilapia et constitue l'une des explications majeures du retard de la filière silure.

Par ailleurs, 38% des pisciculteurs enquêtés récoltent des silures en fin de cycle alors qu'ils n'avaient pas délibérément introduit cette espèce dans leurs étangs (Tableau 1). Ces derniers se retrouvent principalement dans le Centre-ouest et le Sud-ouest de la Côte d'Ivoire. Deux mécanismes expliquent ce phénomène. D'une part, l'introduction involontaire de silure dans les étangs en système extensif, par contamination des lots d'alevins de tilapia ou par colonisation naturelle depuis les milieux aquatiques environnants. D'autre part, l'utilisation fonctionnelle du silure comme prédateur dans les systèmes de polyculture tilapia-silure, afin de contenir la reproduction incontrôlée des tilapias en cas de sexage défaillant. Dans ces deux configurations, le silure ne

constitue ni un objectif de production ni un produit valorisé en tant que tel. Il s'agit plutôt d'une ressource opportuniste, récupérée lors des pêches, mais rarement quantifiée ou commercialisée de manière structurée. Le Tableau 1 synthétise cette typologie des producteurs et les volumes associés.

Tableau 1 – Typologie des pisciculteurs produisant du silure et volumes estimés (n = 200)

Type de pisciculteurs	% des répondants	Intentionnalité	Volume moyen (kg/cycle)	Statut du silure
Non-producteurs	54%	-	-	-
Monoculture dédiée	8%	Forte	350	Production secondaire délibérée
Polyculture avec fonction prédatrice	16% (sur les 38%)	Moyenne	Non quantifié	Production fonctionnelle
Présence involontaire (extensif)	22% (sur les 38%)	Nulle	Non quantifié	Sous-produit opportuniste

Source : Enquête terrain, 2025.

Le tableau 1 révèle que plus de la moitié des pisciculteurs enquêtés (54%) ne produisent aucun silure. Plusieurs raisons sont évoquées. L'absence de débouchés identifiés constitue le frein principal (44% des non-producteurs). Le déficit de capacités techniques arrive en deuxième position (32% des non-producteurs). Enfin, 24% des non-producteurs invoquent des tabous alimentaires personnels. En effet, appartenant à des groupes ethniques pour lesquels le silure est associé à un totem ou à un interdit culturel ou religieux, ces derniers refusent non seulement de consommer l'espèce, mais également de l'élever. Ils considèrent qu'il serait contradictoire de produire un animal qu'ils ne peuvent pas toucher ou commercialiser au sein de leur propre communauté.

Pêche artisanale de silure : un déclin structurel et une invisibilité statistique

La pêche artisanale en eau douce constitue historiquement une source d'approvisionnement en silure, notamment dans les lagunes de Grand-Lahou et Dabou, ainsi que dans les cours d'eau intérieurs. Les pêcheurs interrogés dans le cadre de cette étude rapportent unanimement une baisse des captures sur les dix dernières années. Cette tendance, bien que non quantifiée, converge avec les observations de raréfaction des stocks halieutiques en milieu lagunaire documentées dans la littérature. Plusieurs facteurs explicatifs sont avancés par les acteurs. On note, la dégradation

des habitats aquatiques, la surpêche, et les perturbations hydrologiques liées aux aménagements hydrauliques. Aussi, le niveau d'instruction des pêcheurs interrogés est globalement faible. 39% n'ont jamais été scolarisés, 45% n'ont pas achevé le cycle primaire, et seulement 16% ont atteint le niveau secondaire. Concernant les agents du MIRAH, les entretiens institutionnels révèlent un manque important de moyens matériels (embarcations, fiches de collecte, GPS) qui limite les tournées de terrain et la fiabilité des données collectées.

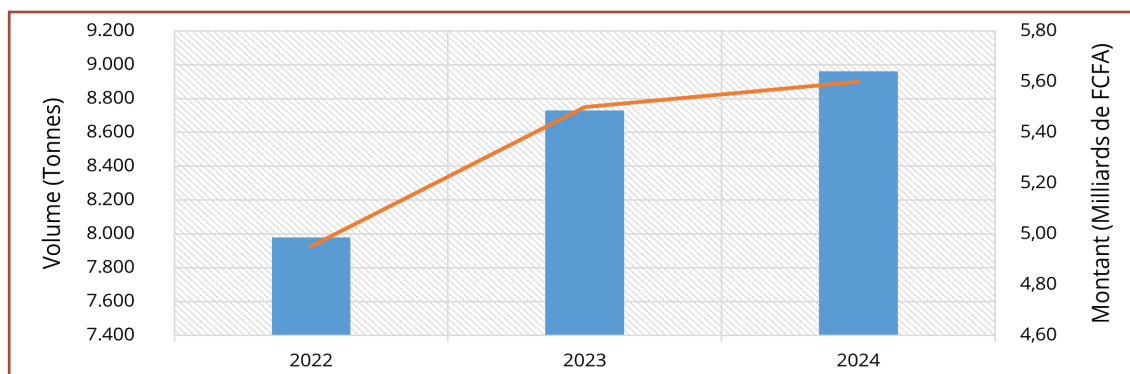
La forte saisonnalité des captures est concentrée en saison des pluies. Les silures sont commercialisés en tas, constitués de 2 à 6 poissons selon leur taille, avec des prix variant de 3 000 FCFA à 20 000 FCFA, directement auprès de consommateurs ou de mareyeuses, sans pesée ni traçabilité. Cette organisation informelle rend impossible toute estimation des volumes pêchés à l'échelle nationale. Cette invisibilité statistique est d'autant plus problématique que les données du MIRAH ne distinguent pas les volumes des différents silures dans les statistiques de pêche continentale, qui agrègent l'ensemble des espèces capturées sous des catégories génériques.

Face à cette raréfaction de la pêche et à l'incapacité de l'aquaculture locale à compenser, le marché ivoirien s'est progressivement tourné vers les importations, dont les volumes ont connu une croissance significative ces dernières années.

Importations de silure : une dépendance croissante, mais un rôle ambivalent

Les données douanières révèlent une forte progression des importations de silure en Côte d'Ivoire (Figure 3).

Figure 3 – Évolution des volumes et coût d'importations de silures en Côte d'Ivoire entre 2022 et 2024



Source : Direction Générale des Douanes, Côte d'Ivoire ; DPSP-MIRAH, 2025.

En 2022, 7 980 tonnes de silures (*Pangasius* spp., *Silurus* spp., *Clarias* spp., *Ictalurus* spp.) ont été importées. Ce volume est passé à 8 960 tonnes en 2024, soit une augmentation de près de 1000 tonnes en deux ans. La Figure 3 illustre cette évolution et met en perspective la part des silures dans les importations totales de poisson. En 2024, les silures représentent 1,2% des 733 000 tonnes de poisson importées en Côte d'Ivoire, une proportion modeste, mais en progression constante.

Ces silures proviennent de dix pays fournisseurs (Tableau 2).

Tableau 2 - Provenance des silures importés en Côte d'Ivoire en 2024

Pays importateur	Poids (en tonnes)	Part relative (%)	Valeur (en millions de FCFA)
Vietnam	3 461	38,6	2160
Oman	1 486	16,6	926
Sénégal	1 115	12,4	693
Chine	1 006	11,2	626
Malaisie	697	7,8	433
Yemen	491	5,5	303
Mauritanie	294	3,3	181
Uruguay	265	3	162
Autres Pays	96	1,1	61
Inde	49	0,5	28
Total général	8 960	100	5 573

Source : Direction Générale des Douanes, Côte d'Ivoire ; DPSP-MIRAH, 2025.

Le Vietnam domine avec 39% des importations, avec le pangasius (*Pangasius hypophthalmus*), connu localement sous l'appellation « machoiron piqué ». Il est suivi d'Oman (16,6%) et du Sénégal (12,4%), qui exportent des silures de mer, puis de la Chine (11,2%), fournisseur de silures jaunes de la famille des Bagridae, et de la Malaisie (7,8%), dont les silures se distinguent par leur morphologie allongée en forme de torpille.

Les silures importés sont conditionnés en cartons de 10 kg (photo 1), entiers et congelés, et distribués principalement via les grandes chambres froides du port de pêche d'Abidjan.

Selon les données en possession de la DPSP-MIRAH issue de l'enquête réalisée en 2024 par le projet PREPICO 2 sur l'étude de marché du silure en Côte d'Ivoire, il apparaît que les régions de la Mé (Adzopé), de l'Agneby-Tiassa (Agboville) et de l'Indenié-Djuablin (Abengourou, Niablé) constituent les 3 principales destinations de redistribution vers l'intérieur du

pays. A Abidjan, ce sont les communes d'Abobo et Yopougon qui sont les plus approvisionnées.

Photo 1 – Silure importé, conditionné en carton dans une poissonnerie à Abobo



Source : Niamien K., 2025

Malgré cette croissance des importations, le silure importé reste un produit de niche. Seuls 20% des 62 poissonneries enquêtées en commercialisent régulièrement. Les autres privilégient le tilapia, le maquereau, la sardine et le chinchard, perçus comme plus rentables commercialement et bénéficiant d'une demande plus stable. Cette marginalisation du silure dans les stratégies d'approvisionnement des distributeurs reflète à la fois la faiblesse de la demande finale et la persistance de représentations négatives associées à ce produit.

Organisation des acteurs et logiques de coordination : entre informalité et opportunisme

L'analyse des relations entre acteurs révèle une absence totale de contractualisation formelle le long de la chaîne de valeur. Qu'il s'agisse de pisciculteurs, de pêcheurs, d'importateurs, de mareyeuses ou de poissonneries, aucun contrat écrit ou engagement de moyen/long terme ne régit les transactions. Le mode opératoire dominant repose sur des relations de clientèles habituelles, mais non formalisées. Les pisciculteurs et pêcheurs disposent d'une liste de clients récurrents, qu'ils contactent par téléphone au moment des récoltes ou des captures.

Cette informalité structurelle engendre une forte volatilité des flux et rend impossible toute planification ou traçabilité. Elle traduit également une faible confiance institutionnelle. Les acteurs privilégient les liens interpersonnels, fondés sur l'affinité et l'habitude, aux mécanismes contractuels, perçus comme coûteux, rigides ou inadaptés au contexte local.

Le silure, un produit secondaire dans les stratégies d'acteurs

Pour l'ensemble des acteurs interrogés, le silure occupe une place secondaire, voire marginale, dans leurs portefeuilles de produits halieutiques. Plusieurs éléments convergent pour expliquer cette marginalisation. D'une part, la discontinuité de l'offre locale constitue un frein majeur. Les pisciculteurs en monoculture produisent des volumes trop faibles pour alimenter un marché régulier. Les producteurs en polyculture ne disposent de silure qu'en fin de cycle, soit une à deux fois par an, de manière non prévisible. Les mareyeuses et poissonneries ne peuvent donc s'approvisionner de façon continue, ce qui les dissuade d'intégrer durablement le silure dans leur offre commerciale. D'autre part, la faible demande perçue par les distributeurs limite leur intérêt pour ce produit. Les mareyeuses et poissonneries évoquent une clientèle restreinte, constituée de « consommateurs avertis » qui savent où se procurer le silure et en apprécient les qualités gustatives. Plusieurs restaurateurs, sur les 16 enquêtés, refusent de proposer du silure à leur carte, invoquant une demande insuffisante et la prégnance des tabous alimentaires parmi leur clientèle. Cette perception d'un marché étroit décourage l'investissement dans des stratégies de promotion ou de diversification de l'offre. Enfin, la concurrence du tilapia, des espèces démersales et des petits pélagiques joue un rôle déterminant. Ces espèces dominent largement l'aquaculture et la distribution en Côte d'Ivoire. Le tilapia, en particulier, bénéficie d'une image positive, d'une offre stable, de circuits, de commercialisation structurés et d'un prix compétitif. Face à ce leader incontesté, le silure peine à trouver sa place et reste confiné au statut de produit alternatif, consommé par une minorité.

Hiérarchies qualitatives et différenciation symbolique

Les entretiens révèlent l'existence d'une hiérarchie qualitative perçue entre les différentes origines de silure. Le silure pêché en lagunes et fleuves est considéré comme le produit de référence par les « consommateurs avertis » selon les mareyeuses. Il est valorisé pour son goût jugé supérieur et son authenticité, et se vend plus cher que le silure d'élevage ou importé (Tableau 3). Cette prime qualitative reflète une construction sociale de la valeur, dans laquelle le caractère « sauvage ou naturel » du silure pêché est associé à une plus grande naturalité et à un enracinement territorial.

Le silure d'élevage local est perçu comme acceptable. Sa saveur, influencée par l'alimentation industrielle, est jugée moins marquée. De plus, sa disponibilité limitée et irrégulière le rend peu attractif pour les distributeurs. Le silure importé, notamment le pangasius (*Pangasius hypophthalmus*), com-

mercialisé sous l'appellation locale « machoiron piqué », connaît un succès notable, notamment sous forme braisée dans les restaurants de rue et les maquis. Cette acceptabilité s'explique par une stratégie de dissociation symbolique. Le pangasius n'est pas identifié comme un silure par les consommateurs ivoiriens, ce qui le soustrait aux représentations négatives associées aux *Clariidae*. Cette réussite commerciale du pangasius suggère que le développement du silure local pourrait bénéficier d'une stratégie de repositionnement symbolique, visant à déconstruire les préjugés et à valoriser les qualités nutritionnelles et gustatives du produit.

Tableau 3 – Prix du silure selon origine et forme (FCFA)

Origine / Forme	Frais (FCFA/kg)	Fumé (FCFA/kg)
Pêché	1 500 – 2 500	5 000 – 10 000
Élevage local	1 000 – 2 000	4 000 – 8 500
Importé	1 300 – 1 600	3 000 – 6 000

Source : Enquêtes mareyeuses, 2025.

Il ressort du Tableau 3 que le fumage apparaît comme une stratégie de valorisation économique majeure. Il permet de multiplier par trois à quatre le prix de vente du silure, tout en facilitant sa conservation en l'absence de chaîne du froid adéquate. Le fumage répond également aux préférences gustatives d'une part importante des consommateurs ivoiriens, qui apprécient les saveurs fumées et la texture ferme du poisson ainsi préparé.

Contraintes structurelles et verrouillages systémiques

Au-delà de la fragmentation des sources d'approvisionnement et de l'informalité des relations entre acteurs, la filière silure en Côte d'Ivoire est confrontée à des contraintes structurelles qui entravent son développement. Ces contraintes qui sont de nature technique, institutionnelle et socioculturelle interagissent pour former un système de verrouillage dont la levée nécessitera des interventions coordonnées.

Déficits techniques et absence d'infrastructures dédiées

L'indisponibilité permanente d'alevins constitue la contrainte technique majeure identifiée par les pisciculteurs. Les pisciculteurs qui produisent délibérément le silure produisent eux-mêmes leurs alevins. D'autres l'achètent auprès de pisciculteurs expérimentés ou auprès des stations aquacoles publiques comme celle de Jacquville ou du Centre de Recherches Océanologique à Layo. Depuis 2025, une écloserie privée spécialisée dans la produc-

tion du silure a vu le jour à Soubré. Compte tenu des faibles demandes, les alevins sont produits sur commande ponctuelle, sans régularité. Cette défaillance de l'amont de la filière est identifiée par les pisciculteurs comme la première contrainte. L'impossibilité de se procurer des alevins de qualité, en quantité suffisante et au bon moment, décourage les vellétés de diversification. 11% des pisciculteurs interrogés ont déclaré avoir renoncé à produire du silure après plusieurs tentatives infructueuses d'approvisionnement en alevins. Cette situation contraste avec la filière tilapia, qui bénéficie d'un réseau d'écloseries publiques et privées bien développé, capable de répondre rapidement à la demande.

Le deuxième déficit technique concerne l'alimentation. Les pisciculteurs utilisent exclusivement l'aliment industriel conçu pour le tilapia en l'absence d'aliment spécifique silure sur le marché ivoirien. Or, les besoins nutritionnels du silure, espèce carnivore, diffèrent sensiblement de ceux du tilapia, espèce omnivore. Cette inadéquation affecte les performances zootechniques (croissance, taux de conversion alimentaire) et, in fine, la rentabilité de l'élevage. Les pisciculteurs tentent parfois de compléter l'aliment industriel avec des déchets de poissonnerie, des intestins de poulet ou des larves d'insectes, mais ces pratiques restent marginales et peu standardisées. Les fournisseurs d'aliments interrogés justifient leur réticence à importer des formules silure par la faiblesse actuelle de la demande, illustrant un cercle vicieux classique.

Paradoxalement, compte tenu de la faiblesse des volumes échangés et de la prédominance du fumage, les acteurs n'identifient pas la chaîne du froid comme une contrainte prioritaire.

Vide statistique et défaillance des systèmes d'information

Le secteur du silure en Côte d'Ivoire souffre d'un vide statistique marquant. Les services en charge du développement des ressources halieutiques éprouvent des difficultés à collecter les données sur le silure que ce soit en aquaculture comme en pêche continentale. Les seules données fiables concernent les importations de siluriformes fournies par la Direction Générale des Douanes. Cette absence de système d'information de marché engendre plusieurs dysfonctionnements majeurs.

D'une part, elle rend complexe le pilotage de la filière. Les pouvoirs publics et les organisations professionnelles ne disposent d'aucun indicateur pour orienter les politiques sectorielles, pour évaluer l'impact des interventions ou pour anticiper les évolutions de la demande. D'autre part, elle crée des asymétries informationnelles entre acteurs. Les pisciculteurs ignorent les dispo-

nibilités en alevins chez les multiplicateurs, les mareyeuses ne connaissent pas les prix pratiqués ailleurs, les transformatrices ne peuvent anticiper les évolutions de la demande. Cette opacité favorise la désorganisation et l'opportunisme, et décourage les investissements de long terme.

Enfin, cette invisibilité statistique contribue à maintenir le silure en dehors des stratégies de développement aquacole, qui restent focalisées sur le tilapia. En l'absence de données, le silure reste un « non-sujet » dans les diagnostics sectoriels et les documents de politique publique.

Barrières socioculturelles et faible légitimité alimentaire du silure

Les entretiens révèlent la persistance de représentations négatives associées au silure. Celles-ci limitent fortement son acceptabilité sociale. 17% des pisciculteurs non producteurs de silure justifient ce choix par des interdits culturels ou religieux (totem). Autrement dit, ils ne consomment pas eux-mêmes le silure et refusent de le produire pour des raisons culturelles ou religieuses. Ces tabous reflètent des croyances ancrées dans certaines communautés, où le silure est associé à des forces mystiques ou considéré comme impur.

Au-delà des totems stricts, de nombreux acteurs et consommateurs potentiels manifestent une méfiance diffuse envers le silure, qu'ils qualifient de « poisson sorcier », « charognard » ou « sale ». Ces représentations, alimentées par des récits oraux et des croyances populaires, sont renforcées par les caractéristiques biologiques et écologiques du silure. Son régime alimentaire opportuniste, sa capacité à survivre dans des eaux peu oxygénées, et son apparence physique (peau sans écailles, longs barbillons) contribuent à amplifier ce mythe sur le silure.

DISCUSSION

Les résultats mettent en évidence une filière silure ivoirienne à la fois marginale, fragmentée et dépendante des importations. Cette configuration contraste fortement avec les trajectoires observées dans des pays comme le Nigeria, le Kenya, le Ghana, Zambie ou l'Ouganda, où le silure (*Clarias gariepinus*) occupe une place importante dans l'aquaculture commerciale et de chaînes de valeur relativement structurées (Imade et Odum, 2024 ; Obiero et al. 2019 ; Kaminski et al., 2022; Lawal et al., 2024 ; Enwel et al. 2023).

En Côte d'Ivoire, seuls 8 % des pisciculteurs enquêtés élèvent le silure en monoculture de manière intentionnelle, avec des volumes moyens de l'ordre de 350 kg par exploitant par cycle. La plupart des pisciculteurs (38 %) ne se retrouvent avec du silure qu'à travers des polycultures opportunistes.

Cette configuration, qui s'apparente à ce que l'on peut qualifier de diversification par défaut, rejoint le diagnostic posé par Lazard (2017) sur le caractère structurellement peu viable des modèles de pisciculture de subsistance en Afrique subsaharienne. Pour lui, ces modèles limitent le développement d'une véritable filière silure, les volumes produits demeurant faibles, irréguliers et écoulés de manière opportuniste (Lazard, 2017). Pour Mbokane et al. (2022), dans une synthèse comparative sur les défis de l'élevage du silure en Afrique australe, identifient six catégories de contraintes structurelles récurrentes dans les filières silures africaines. Ils notent la faible disponibilité d'alevins de qualité, l'inadéquation des aliments disponibles, les déficits de formation et d'encadrement technique des pisciculteurs, les difficultés d'accès au financement, la faiblesse des services d'extension ruraux et le sous-développement des circuits de mise en marché. Ces six contraintes se retrouvent toutes dans le cas ivoirien, ce qui confirme que la marginalité du silure en Côte d'Ivoire n'est pas une exception, mais l'expression locale d'une problématique continentale.

La contrainte liée aux intrants est la plus structurante. Barasa et Ouma (2024), dans une étude menée au Kenya sur l'approvisionnement en alevins de *Clarias gariepinus*, montrent que les taux de mortalité des larves et alevins peuvent atteindre 32,5 à 99,8% des lots selon les conditions d'élevage, rendant l'approvisionnement en semences aléatoire et décourageant les pisciculteurs. Ces auteurs établissent un contraste éclairant avec l'Asie du Sud-Est, notamment le Vietnam pour le pangasius, où la maîtrise des techniques de reproduction artificielle et la structuration d'un réseau dense d'écloseries spécialisées ont permis de sécuriser l'amont de la filière. En Côte d'Ivoire, cette situation est aggravée par l'utilisation d'aliments formulés pour le tilapia en l'absence de formules adaptées aux silures, ce qui pénalise les performances zootechniques. Les fournisseurs d'aliments justifient leur réticence à importer des formules spécialisées par la faiblesse actuelle de la demande. Cette situation illustre un cercle vicieux classique dans lequel l'absence d'aliments adaptés décourage les producteurs, qui génèrent en retour une demande trop faible pour inciter les fournisseurs à investir. Adebayo et Daramola (2013), dans une analyse économique de la production du silure à Ibadan, montrent que le coût des aliments représente la principale charge des pisciculteurs et que l'insuffisance du capital constitue un frein majeur à l'entrée dans la filière. En Côte d'Ivoire, où la filière est structurellement moins développée, ces contraintes sont encore

plus déterminantes. À l'échelle du continent, Ragasa et al. (2022), dans une analyse de l'aquaculture en Afrique subsaharienne, soulignent que la croissance du secteur reste freinée, au-delà des volumes produits, par des déficits de gouvernance des chaînes de valeur. Ils décrivent ces déficits comme étant la coordination défailante entre les maillons, l'accès insuffisant au crédit pour les petits producteurs, et la faiblesse des infrastructures de mise en marché. Ces caractéristiques sont pleinement présentes dans la filière silure ivoirienne et expliquent sa trajectoire de marginalisation persistante malgré un potentiel avéré.

Sur le plan de l'organisation de la chaîne de valeur, Liverpool-Tasie et al. (2024), dans une analyse des chaînes de valeur aquacoles dans trois États nigériens, montrent que les acteurs nigériens développent une intégration verticale partielle comme stratégie pour contourner les imperfections du marché. Cette intégration partielle est quasi absente en Côte d'Ivoire, où les relations entre maillons restent purement informelles et opportunistes. Ces auteurs soulignent également que la production d'alevins est une activité hautement spécialisée, géographiquement concentrée, et que les semences sont souvent commercialisées sur de longues distances depuis des pôles d'écloseries vers les zones de production ; une organisation dont la Côte d'Ivoire est dépourvue pour le silure.

Pour Little et al. (2016), les espèces d'eau douce contribuant à la sécurité alimentaire locale restent souvent sous-estimées dans les priorités de développement. Dans ce contexte, le silure (*Clarias gariepinus*), malgré ses atouts biologiques indéniables, est fréquemment traité comme une espèce secondaire dans les dispositifs d'appui technique, souvent focalisés sur le tilapia. Cette situation n'est pas propre à la Côte d'Ivoire. Contrairement à l'idée selon laquelle l'aquaculture du Sud profiterait surtout aux consommateurs aisés, de nombreux travaux montrent qu'elle alimente en réalité des marchés domestiques accessibles aux classes populaires et moyennes (Belton et al., 2018). Au Ghana, où l'aquaculture est très largement dominée par le tilapia du Nil, la filière silure (*Clarias gariepinus*) reste secondaire dans les volumes produits (Mantey et al., 2020 ; Akpalu et al., 2025). À l'inverse, au Nigeria, premier producteur mondial de silure africain, le silure représente environ deux tiers de la production aquacole nationale, et la croissance du secteur s'appuie sur la diffusion des techniques de reproduction artificielle, la production de masse d'alevins et la structuration de marchés urbains dynamiques (Lawal et al., 2024 ; Enwel et al. 2023). Le contraste avec la si-

tuation ivoirienne souligne le rôle déterminant des politiques sectorielles et des investissements ciblés dans la trajectoire d'une filière émergente.

L'absence de données fiables sur les captures de silure en Côte d'Ivoire illustre une problématique plus large et partagée par de nombreux pays en Afrique subsaharienne (Kolding et al., 2016). Alors que la FAO estime que les pêcheries d'eau douce contribuent à hauteur de 30 à 40% de la production halieutique totale en Afrique de l'Ouest (Béné et al., 2016), les systèmes nationaux de collecte de données demeurent largement focalisés sur la pêche maritime et l'aquaculture formelle. Cette lacune entrave la conception de politiques de gestion durable et de valorisation des espèces continentales, dont le silure. Au-delà du déficit statistique, les discours d'acteurs sur la raréfaction renvoient à des mécanismes classiques caractérisés par la dégradation des habitats, la surpêche, les perturbations hydrologiques (Euzebio, 2024).

La progression des importations de siluriformes en Afrique de l'Ouest s'inscrit dans une dynamique de dépendance croissante de produits halieutiques (Belhabib et al., 2019). Ces flux, dominés par le pangasius vietnamien (*Pangasius hypophthalmus*), répondent à une demande urbaine croissante pour des produits accessibles et pratiques. Le succès commercial du pangasius en Côte d'Ivoire, vendu sous l'appellation « machoiron piqué », illustre la possibilité de contourner les barrières symboliques par une stratégie de repositionnement taxonomique (Little et al., 2016). En dissociant le pangasius du silure local dans les représentations des consommateurs, les importateurs ont créé un marché qui échappe aux stigmates associés aux espèces locales. Toutefois, cette dépendance aux importations pose plusieurs questions. D'abord, elle accroît la vulnérabilité alimentaire de la Côte d'Ivoire face aux chocs externes comme l'a montré la pandémie de COVID-19 (Béné et al., 2021). Ensuite, elle prive les producteurs locaux d'opportunités de marché, alors même que le silure d'élevage présente des atouts environnementaux et nutritionnels (Obiero et al., 2019). Enfin, elle entretient une dynamique de dévalorisation des produits locaux, perçus comme « inférieurs » aux produits importés (Belton et al., 2018).

L'absence de contractualisation formelle entre acteurs de la chaîne de valeur du silure en Côte d'Ivoire reflète une caractéristique largement documentée des filières aquacoles africaines. Il s'agit de la prédominance des relations marchandes et des réseaux informels de confiance (Toufique et Belton, 2014). Des études de marché de poisson en Afrique de l'Ouest décrivent aussi ces relations de clientèle et de confiance comme mode de

coordination dominant (Anoh, 1999 ; Dème et Dème, 2021). Cette informalité présente des avantages comme la flexibilité et les faibles coûts de transaction ; mais limite structurellement la coordination verticale et les investissements de long terme (Reardon et al., 2009). Dans le cas du silure, l'approvisionnement opportuniste entretient une discontinuité de l'offre qui décourage les distributeurs de se spécialiser sur ce produit. Seuls 10% des poissonneries enquêtées commercialisent du silure, confirmant son statut de produit de niche. Cette situation contraste avec celle du tilapia, dont les volumes importants et la régularité de l'approvisionnement justifient des investissements dans la chaîne du froid et des réseaux de distribution structurés (Kassam et Dorward, 2017). L'émergence d'une filière silure nécessiterait donc une coordination collective dépassant les logiques individuelles des acteurs. Les expériences de contrats de production entre pisciculteurs et transformateurs, documentées au Ghana (Mantey et al., 2020) et au Kenya (Obiero et al., 2019), montrent que cette coordination est possible et requiert un appui institutionnel.

En Côte d'Ivoire, les préjugés entourant le silure s'inscrivent dans un faisceau de représentations où se combinent totems lignagers, sacralisation de certaines populations de poissons et peurs sanitaires. L'enquête récente de Atta et al., montre que, malgré un taux de consommation globalement élevé (63,2 % des 557 enquêtés), le silure reste associé, dans toutes les régions et de nombreux groupes ethniques, à des interdits, totems et tabous qui peuvent aller jusqu'à l'adoration ou la crainte de l'animal, avec des récits d'« allergies » et de maladies attribuées à sa consommation (Atta et al., 2024). Plus largement, les recherches en ethnobiologie soulignent que ces tabous alimentaires structurent durablement l'accès aux ressources animales et influencent les trajectoires productives, bien au-delà des seules considérations économiques (Bobo et al., 2015).

Au-delà de la Côte d'Ivoire, des travaux menés au Bénin montrent que le silure figure parmi les aliments tabous pour certaines familles et pour les femmes enceintes, au même titre que le porc ou certaines viandes de brousse. Ces interdits étant transmis par les aînés sans toujours reposer sur des justifications explicites, mais avec des effets tangibles sur l'accès aux protéines animales (Lokoussou et al., 2021).

Ainsi, la filière silure ivoirienne apparaît comme un système à fort potentiel, mais verrouillé. D'un point de vue de la géographie des systèmes alimentaires, le silure pourrait jouer un rôle stratégique dans la diversification

des sources de protéines animales en milieu urbain et périurbain. Car, la demande en poisson reste soutenue et les importations représentent une part majeure de l'approvisionnement. Les travaux de synthèse sur les liens entre pêches, aquaculture, sécurité alimentaire et réduction de la pauvreté insistent sur le fait que les bénéfices de ces secteurs ne dépendent pas seulement des quantités produites, mais de la manière dont les chaînes de valeur sont gouvernées, territorialisées et articulées aux politiques nutritionnelles (Béné et al., 2016 ; Farmery et al., 2018).

CONCLUSION

Cette étude met en évidence le paradoxe structurant de la filière du silure en Côte d'Ivoire.

L'étude s'appuie sur une approche mixte combinant l'enquête quantitative auprès de 200 pisciculteurs et 38 pêcheurs, des entretiens semi-directifs auprès de 128 acteurs de la filière, et l'analyse de données secondaires douanières et institutionnelles.

Malgré des atouts biologiques reconnus, un potentiel de consommation avéré et un contexte national de forte dépendance aux importations de poisson, la chaîne d'approvisionnement du silure demeure faiblement structurée. L'analyse montre que cette situation résulte de l'articulation de contraintes productives, organisationnelles et socioculturelles, plutôt que d'un simple déficit technique ou économique.

Du point de vue de l'approvisionnement, la filière repose sur un équilibre fragile entre une pêche artisanale en déclin, une aquaculture encore marginale et des importations croissantes de silures asiatiques. La raréfaction des ressources halieutiques, l'insuffisance de la production locale d'alevins et l'absence de débouchés clairement identifiés limitent l'engagement des producteurs. À l'inverse, le silure importé bénéficie d'une meilleure organisation logistique et d'une acceptabilité sociale renforcée par des mécanismes de dissociation symbolique, qui le soustraient aux représentations négatives associées aux silures locaux.

L'étude souligne également le rôle central des facteurs socioculturels dans la structuration de la filière. Les tabous alimentaires et les préjugés persistants contribuent à fragmenter la demande et à freiner les initiatives productives, sans pour autant se traduire par un rejet généralisé. La consommation effective du silure, notamment sous forme fumée, révèle au contraire l'existence de marges importantes pour une revalorisation du produit. À cet égard,

le fumage apparaît comme un levier majeur de création de valeur, facilitant la conservation, répondant aux préférences gustatives locales et améliorant significativement les prix de vente.

Audelà du cas du silure, cette recherche confirme que le développement des filières halieutiques et aquacoles dépend moins des volumes produits que de la manière dont les chaînes de valeur sont organisées, coordonnées et territorialisées. Le silure pourrait ainsi contribuer à la diversification des sources de protéines animales en Côte d'Ivoire, à condition d'actions concertées portant sur la disponibilité d'alevins, le renforcement des capacités techniques, l'organisation des circuits de distribution et la sensibilisation des consommateurs. Ces résultats plaident pour une approche intégrée de la gouvernance de la filière, articulant enjeux productifs, organisationnels et socioculturels. ●

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ABABOUC Lahsen, NGUYEN Kim Anh, DE SOUZA Castro and FERNANDEZPOLANCO Jose, 2023. **Value chains and market access for aquaculture products**. *Journal of the World Aquaculture Society*, 54(2), 527553. (en ligne), doi.org/10.1111/jwas.12964.

ABALE Christelle, 2023. **En Côte d'Ivoire, les interdits culturels pèsent sur l'alimentation infantile**. *L'Economiste*, (en ligne), www.leconomiste.com/article/1103832-en-cote-d-ivoire-les-interdits-culturels-pesent-sur-l-alimentation-infantile.

ADEBAYO Oluwatoyin O. and DARAMOLA Joseph A., 2013. **Economic analysis of catfish (*Clarias gariepinus*) production in Ibadan metropolis**. *Discourse Journal of Agriculture and Food Sciences*, 1(7), pp. 128-134. (en ligne), <https://www.academia.edu/32948273>.

AMINISARTESHNIZI Mehrnoush and MOYO Ngonidzashe, 2024. **Genetic and Haplotype Diversity of *Clarias gariepinus* (Burchell 1822) Based on Cytochrome c Oxidase I (COI) Gene**. *Hydrobiology*, 3(4), 337349. (en ligne), <https://doi.org/10.3390/hydrobiology3040021>.

ANOH Kouassi Paul, 1999. **Dynamisme du marché de poisson fumé de Treichville (Chicago) et approvisionnement des villes de l'intérieur en ressources**

halieutiques. *Cahiers Nantais*, 51, 65–73. (en ligne), <https://doi.org/10.3406/canan.1999.1240>.

AKPALU Sagesse and NNAEMEKA Chukwuone, 2025. **A comparative assessment of economic, social, and environmental performance of tilapia aquaculture in Nigeria and Ghana.** *Aquaculture Economics & Management*, 159-179. (en ligne), <https://doi.org/10.1080/13657305.2025.2455426>.

ATTA Kouamé Benjamin, KOUMI Ahou Rachel, ABOUA Bénié Rose Danielle, NIAMIEN Kadjo Henri Joël, ATSÉ Boua Célestin, KOUAMÉLAN Essétchi Paul, 2024. **Consommation, interdits, risques sanitaires, et enjeux de l'élevage des silures en Côte d'Ivoire.** *Revue Marocaine des Sciences Agronomiques et Vétérinaires*, 12(3), 183–189, (en ligne), <https://doi.org/10.5281/zenodo.13758905>.

BELHABIB Dyhia, SUMAILA Rashid, LE BILLON Philippe, 2019. **The fisheries of Africa: Exploitation, policy, and maritime security trends.** *Marine Policy*, Vol 101, pp 80-92, (en ligne), <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2018.12.021>.

BELTON, Ben, BUSH Simon, and LITTLE David, 2018. **Not just for the wealthy: Rethinking farmed fish consumption in the Global South,** *Global Food Security*, Vol 16, pp 85-92, (en ligne), <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2017.10.005>.

BÉNÉ Christophe, BAKKER Deborah, CHAVARRO Mónica Juliana, EVEN Brice, MELO Jenny, and SONNEVELD Anne, 2021. **Global assessment of the impacts of COVID 19 on food security.** *Global Food Security*, 31, 100575. (en ligne), <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100575>.

BÉNÉ Christophe, ARTHUR Robert, NORBURY Hannah, ALLISON Edward, BEVERIDGE Malcolm, BUSH Simon, CAMPLING Liam, LESCHEN Will, LITTLE David, SQUIRES Dale, THILSTED Shakuntala, TROELL Max, WILLIAMS Meryl, 2016, **Contribution of fisheries and aquaculture to food security and poverty reduction: Assessing the current evidence.** *World Development*, 79, 177–196. (en ligne), <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2015.11.007>.

BARASA John E. and OUMA Elizabeth A., 2024. **Towards Sustainability in Seed Supply for African Catfish, *Clarias gariepinus* Culture in Kenya: Lessons from Asian Catfishes Industry.** *Aquaculture Research*, 2024, art. 1341858. (en ligne), <https://doi.org/10.1155/2024/1341858>.

BOBO Kadiri Serge, AGHOMO Fodjou Florence Mariam and NTUMWEL Bonito Chia, 2015. **Wildlife use and the role of taboos in conservation in Central**

Africa. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11, 2. (en ligne), <https://doi.org/10.1186/1746-4269-11-2>.

CASTILLO JIMÉNEZ Damaris Taydi, GÓMEZ AVILÉS Higinia Bismayda, DE LA CRUZ RIVADENEIRA Orlando, RIVADENEIRA CASANUEVA Dariel, LÓPEZ CONCEPCIÓN Arelys et RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ Yadira, 2021. **Diagnóstico del Sistema logístico de aprovisionamiento de la industria pesquera en Sancti Spíritus.** *Revista Técnica de la Facultad de Ingeniería* Universidad del Zulia, 44(1), 21–28. (en ligne), <https://doi.org/10.22209/rt.v44n1a03>.

DÈME Elhadj Bara et DÈME Moustapha, 2021. **Mise en marché des petits pélagiques côtiers au Sénégal : formes de valorisation et enjeux autour de la ressource.** *EchoGéo*. 58, (en ligne), <https://doi.org/10.4000/echogeo.22771>.

DOMINGO Jean, 1978. **L'approvisionnement en poisson de la Côte d'Ivoire et ses problèmes.** *Travaux de l'Institut de Géographie de Reims*, 33–34, 59–82, (en ligne), <https://doi.org/10.3406/tigr.1978.1052>.

DIRECTION DE L'AQUACULTURE (DA) MIRAH, 2024. **Données statistiques sur la production halieutique en Côte d'Ivoire.** 26 p.

DUCARME Christian, MICHA Jean Claude, 2003. **Technique de production intensive du silure africain, *Clarias gariepinus*.** *Tropicultura*, Vol 21, N°4, pp 189-198.

ENWELU Innocent Achonam, ONUORAH Chukwuebuka Emmanuel and IYERE-FREEDOM Chioma Jennifer, 2023. **Economic analysis of catfish production in Anambra west metropolis local government area Anambra state, Nigeria.** *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*, 11(3), 01–06. (en ligne), <https://doi.org/10.22271/fish.2023.v11.i3a.2799>.

EUZEBIO Rodrigo Corrêa, 2024. **Impactos socioambientais na Baía de Sepetiba, Rio de Janeiro, Brasil: desenvolvimento e restrição do território dos pescadores artesanais.** *Geografares*, 4(38), 167–183. (en ligne), <https://doi.org/10.47456/geo.v4i38.44815>.

FAO, 2020. **La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture : la durabilité en action** (en ligne), <https://www.fao.org/3/ca9229en/ca9229en.pdf>.

FARMERY Anna, O'KANE Gabrielle, MC MANUS Alexandra , GREEN Bridget, 2018. **Consuming sustainable seafood: guidelines, recommendations and realities.** *Public Health Nutrition*, 21(8), 1503–1514. (en ligne), DOI : [10.1017/S1368980017003895](https://doi.org/10.1017/S1368980017003895).

IMADE Osagie Stephen and ODUM Emmanuel Egbodo, 2024. **Cost efficiency of catfish (*Clarias gariepinus*) production under various systems in Delta State, Nigeria.** *Journal of Agribusiness and Rural Development*, 71(1), pp 35–43. (en ligne), DOI : [10.17306/J.JARD.2024.01726](https://doi.org/10.17306/J.JARD.2024.01726).

KAMINSKI Alexander, LITTLE David, MIDDLETON Lucinda, SYAPWAYA Muleya, LUNDEBA Mary, JOHNSON Jacob, HUCHZERMEYER carl and THILSTED Shakuntala (2022). **The Role of Aquaculture and Capture Fisheries in Meeting Food and Nutrition Security: Testing a Nutrition-Sensitive Pond Polyculture Intervention in Rural Zambia.** *Foods*, 11(9), 1334. (en ligne), <https://doi.org/10.3390/foods11091334>.

KASSAM Laila and DORWARD Andrew, 2017. **A comparative assessment of the poverty impacts of pond and cage aquaculture in Ghana.** *Aquaculture*, 470, 110–122, (en ligne), <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2016.12.017>.

KEBTIENEH Negesse , ALEMAYEHU Kefyalew and TILAHUN Gashaw, 2024. **Genetic Diversity and Population Structure of African Catfish (*Clarias gariepinus*) Species: Implications for Selection and Sustainable Genetic Improvement, A Review.** *Journal of Aquaculture Research & Development*, 15(1), (en ligne), DOI : [10.35248/2155-9546.24.14.828](https://doi.org/10.35248/2155-9546.24.14.828).

KHATIB Mohd Azim bin and JAIS Abdull Manan Mat, 2021. **A Brief Overview of the Integrated Fish Farming of Three Commercially Popular Fish Species (Snakehead, Tilapia and Catfish) in Malaysia.** *Malaysian Journal of Applied Sciences*, 6(2), 105-112. (en ligne), <https://doi.org/10.37231/myjas.2021.6.2.301>.

KOLDING Jeppe., ZWIETEN Paul and Mosepele Ketlhatlogile, 2016. **Where there is water there is fish - Small-scale inland fisheries in Africa: dynamics and importance.** *History of Water*, Vol. 3, pp. 439-460. (en ligne), DOI: [10.5040/9781350985087.ch-018](https://doi.org/10.5040/9781350985087.ch-018).

KOUMI Rachel, KIMOU Nestor., OUATTARA Issa, KOFFI Mathias, ATSE Boua, KOUAME Patrice, 2016. **Les aliments utilisés en pisciculture semi- intensive en Côte d'Ivoire et leur productivité.** *Tropicultura*, 34: 286-299.

KUMOLU-JOHNSON C.A., ALADETOHUN Nike., NDIMELE Prince, 2010. **The effects of smoking on the nutritional qualities and shelf-life of *Clarias gariepinus* (Burchell, 1822).** *African journal of biotechnology.*, 9: 73-76, (en ligne), <http://www.academicjournals.org/AJB>.

LAWAL Mubashiru, OGUNBADEJO, H. and OCHOICHE. A., 2024. **Performance of catfish (clariasgariepinus) farming in ikorodu local government area, lagos state, nigeria.** *Anchor University Science and Technology Review*, 4(2), 122–131. (en ligne), <https://www.ajol.info/index.php/aujst/article/view/265473>.

LAZARD Jérôme, H. COULIBALY et POUOMOGNE Victor, 2017. **La pisciculture en Afrique subsaharienne, un potentiel en quête de valorisation,** *Revue de l'Académie d'agriculture* 12 : pp 54-59.

LITTLE David, NEWTON Richard and BEVERIDGE Malcolm, 2016. **Aquaculture: a rapidly growing and significant source of sustainable food? Status, transitions and potential.** *Proceedings of the Nutrition Society*. 75. 274-286. (en ligne), DOI: [10.1017/S0029665116000665](https://doi.org/10.1017/S0029665116000665).

LIVERPOOL-TASIE Lenis Saweda, WINEMAN Ayala, AMADI Mark Umunna, GONA Ayuba, EMENEKWE Chukwuemeka, FANG Ming, OLUNUGA Olawale, ONYENEKE Robert, NORBERT Sunday, ADENIKE Taiwo Mayomi, REARDON Thomas and BELTON Ben. 2024. Rapid transformation in aquatic food value chains in three Nigerian states. *Front. Aquac.* 3:1302100. (en ligne), doi: [10.3389/faquc.2024.1302100](https://doi.org/10.3389/faquc.2024.1302100).

LOKOSSOU Amoussou Urielle, TAMBE Ayuk Bertrand, AZANDJÈMÈ Colette and MBHENYANE Xikombiso, 2021. **Socio-cultural beliefs influence feeding practices of mothers and their children in Grand Popo, Benin.** *Journal of Health, Population and Nutrition*, 40:33 (en ligne), <https://doi.org/10.1186/s41043-021-00258-7>.

MANTEYVida, MBURUJohn, CHUMO Chepchumba, 2020. **Determinants of adoption and disadoption of cage tilapia farming in southern Ghana.** *Aquaculture*, 525, 735325. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2020.735325>.

MBOKANE Evelyn M., MBOKANE Lucinda M., MOTIMELE Sydney S. and HLOPHEGININDZA Sandile N., 2022. **Successes and Challenges of Catfish Farming in the Small-Scale Industry in Southern Africa.** In : ATAMANALP Mustafa (Ed.), *Catfish - Advances, Technology, Experiments*. IntechOpen. (en ligne), <https://doi.org/10.5772/intechopen.106380>.

Ministere de Finance et du Budget de Côte d'Ivoire, 2024. **Annuaire Statistique des Douanes Ivoiriennes**, 87p.

NIAMIEN Kadjo Hneri Joel, 2019. **Pisciculture paysanne et developpement rural dans le quart sud-ouest de la Côte d'Ivoire,** These de Doctorat en géographie, Université Alassane Ouattara, Bouaké, 460 p.

OBIERO Kevin, MEULENBROEK Paul, DREXLER Silke, DAGNE Adamneh, AKOLL Pierre, ODONG Robinson, KAUNDA-ARARA Boaz and WAIDBACHER Herwig, 2019. **The Contribution of Fish to Food and Nutrition Security in Eastern Africa: Emerging Trends and Future Outlooks.** *Sustainability*, Vol 11, N°6. (en ligne), <https://doi.org/10.3390/su11061636>.

REARDON Thomas, BARRETT Christopher, BERDEGUE Julio and SWINNEN Johan, 2009. **Agrifood Industry Transformation and Small Farmers in Developing Countries,** *World Development*, 2009, vol. 37, issue 11, 1717-1727.

RAGASA Catherine, CHARO-KARISA Harrison, RURANGWA Eugene, TRAN Nam, SHRESTHA Ramjee Khadka and MSISKA Owen, 2022. **Sustainable aquaculture development in sub-Saharan Africa.** *Nature Food*, 3, 92-94. (en ligne), <https://doi.org/10.1038/s43016-022-00467-1>.

TOUFIQUE, Kazi and BELTON Ben, 2014. **Is Aquaculture Pro-Poor? Empirical Evidence of Impacts on Fish Consumption in Bangladesh.** *World Development, Elsevier*, vol. 64(C), pages 609-620. (en ligne), [DOI: 10.1016/j.worlddev.2014.06.035](https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2014.06.035).

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Cláudio Luiz Zanotelli

Universidade Federal do Espírito Santo

Vitória, Espírito Santo, Brésil

claudio.zanotelli@ufes.br

Article reçu le : 22/01/2025

Article approuvé le : 24/03/2026

Article publié le : 26/03/2026