



Les Imraguens sont les seuls autorisés à pratiquer une exploitation contrôlée des stocks halieutiques dans l'enceinte du parc où l'utilisation de bateaux à moteur est strictement interdite. Les Imraguens pratiquent une pêche traditionnelle, soit à pied, à l'aide de filets, principalement pour la capture du mullet jaune (*Mugil cephalus*), soit avec des filets maillants de plus grande taille, à partir de lanches à voile latine, embarcations introduites au début du siècle par des pêcheurs canariens.

Depuis une décennie, les sélaciens-raies et requins- sont les principales cibles de cette pêche opportuniste motivée par l'ouverture, au début des années 90, d'un marché très rémunérateur pour l'aileron de requin séché exportée vers le Sénégal et le Ghana. Cette exploitation n'est d'ailleurs pas sans poser de sérieux problèmes de gestion des stocks, compte tenu du cycle reproducteur très particulier des sélaciens. Le ciblage de ces derniers est maintenant prohibé et seul 15% de pêche accessoire est toléré.

Transformation:



Les produits traditionnels des imraguens font partie d'un savoir-faire unique en Afrique de l'ouest. Ces produits dont la particularité réside dans le traitement (séchage sans ajout de sel) utilisent principalement trois espèces de poissons (Mulet, Tilapia et turbo). Pour éviter ce savoir-faire ancestral en matière de transformation, l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature),

Le PNBA et la FIBa collaborent depuis 2000 à la mise en œuvre d'activités et d'appuis au bénéfice des femmes imraguen dans le domaine de la transformation des produits traditionnels de la pêche dans certains villages du PNBA.



Empreinte écologique et sociale de la production locale (Page 1) - Les produits locaux et le développement durable -