

L'ECONOMIE DU SEL DE MER SUR LE LITTORAL D'ANSE-ROUGE



**LE LITTORAL EN HAÏTI :
ENJEUX FONCIERS ET
ECONOMIQUES,
MENACES
ENVIRONNEMENTALES**

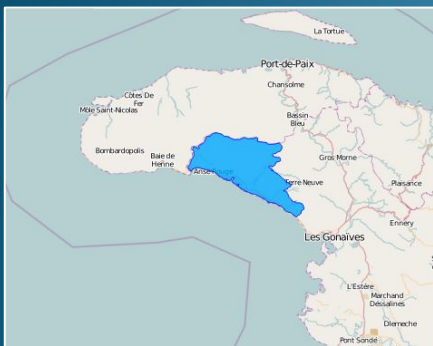
8 SEPTEMBRE 2015

**AVEC LE CONCOURS ET LES PHOTOS DE BERNARD TAILLEFER,
ASSISTANT TECHNIQUE ARIACONSULT, MCI**

PAUL DURET, CIAT



ANSE ROUGE et ses 2 sections communales



POTENTIALITES

- du sel en quantité;
- Un parc naturel ;
- Des stations balnéaires ;

**Des potentialités
inexploitées du
fait d'une route
IMPRATICABLE**

LES BASSINS SONT LARGEMENT REPANDUS DANS LA ZONE



Les bassins d'Anse Rouge

En 2005 : 1020 bassins, en 2013: 2828 bassins, avec un³
taux de croissance de 25% par an.

L'ECONOMIE DU SEL EST IMPORTANTE A ANSE ROUGE



- Environ 7 500 familles en vivent à Anse Rouge ;
- 39 500 tonnes sont produites sur une production nationale de 67 500 tonnes ;
- La valeur estimée de cette production au prix de détail est de 10,8 millions d'US \$.

IL EXISTE D'AUTRES ZONES DE PRODUCTION EN HAÏTI



LES ROUTES DU SEL EN HAÏTI

LE TRANSPORT DU SEL PAR BATEAU



- Chargement du sel en vrac dans des djakouts (grands paniers tissés en feuilles de latanier) ou en sacs dans des barques qui transportent le sel de la terre à un voilier qui mouille au large ;
- Chargement du sel en vrac ou en sac dans le voilier ; une trentaine fait le trajet ;
- Transport sur une durée de 5 jours environ d'Anse Rouge à Port-au-Prince ou à Petit-Goâve, plus sécurisé ;
- Il faut en plus compter 7 jours pour le débarquement de la marchandise avec des frais de transport par camions pour apporter la marchandise dans les entrepôts ; Le voilier rentre à vide à Anse Rouge.

SACS DE SEL EN ATTENTE
D'EMBARQUEMENT A GRAND
PORT/ ANSE-ROUGE



LA TECHNIQUE D'EXTRACTION EST PRINCIPALEMENT TRADITIONNELLE



- Envoi de l'eau de mer dans des bassins profonds ;
- Evaporation ;
- Ramassage de sel ;
- **Temps de production : trois mois et plus ;**
- **Un produit contaminé par l'argile ou autres impuretés externes ;**
- **Trop de sel de magnésium qui rend le sel hygroscopique ;**
- **Rendements faibles : moins de 75 t / ha par an.**

LA TECHNIQUE AMELIOREE D'EXTRACTION EN BASSINS



Une gestion moderne avec réservoir, condensateur et cristalliseur



Un cristalliseur à Coridon

- Envoi de l'eau de mer dans un premier bassin appelé réservoir (3 à 6° Bé') ; 50% de la superficie totale des bassins);
- Envoi de l'eau dans un deuxième bassin appelé condensateur (14° Bé') ; 41% de la superficie totale des bassins);
- Transfert de l'eau condensée dans un cristalliseur (25.5° Bé') ; 9% de la superficie totale des bassins);
- Ramassage de sel;
- **Temps de production : un mois;**
- **Un produit de meilleure qualité avec moins de sel de magnésium;**
- **Rendements faibles : jusqu'à 175 t / ha par an;**
- **Des pertes élevées : > 20%.**

LA CONSOMMATION DE SEL EN HAÏTI

- Estimations 2013 :
 - 80 799 tonnes métriques consommées d'une valeur estimée à 20 million US \$;
 - 21 000 tonnes importées pour un montant estimé de 5,8 millions US \$



18 HTG la livre de sel importé !



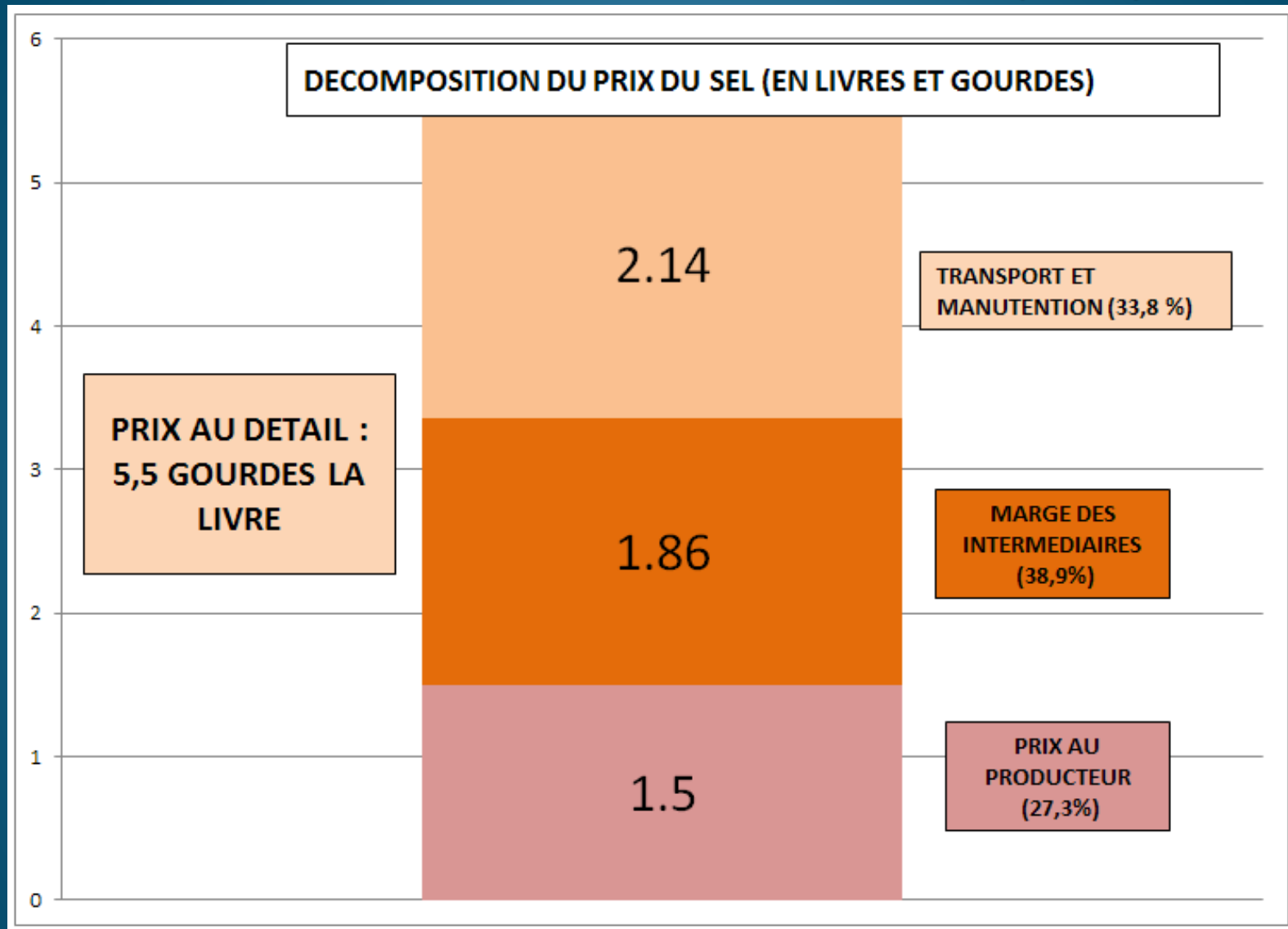
15 HTG la livre de sel très ordinaire !



On ajoute poivre et échalotes et cela donne un pot de sel de 220 g (une $\frac{1}{2}$ livre) à 455 HTG (produit importé)

La consommation industrielle a fortement augmenté pour le traitement de l'eau potable après l'épidémie de choléra.

LA CONSOMMATION DE SEL EN HAÏTI (suite)



La part qui revient au producteur est très petite mais le sel reste cher pour les couches populaires.

PROPOSITION POUR LE MPI ANSE ROUGE : UNE USINE DE 6,5 TM/H POUR PRODUCTION DE 20 000 TM DE PRODUCTION DE SEL :1,275 M US \$



■ OBJECTIFS

- Transformer la production locale de sel en un sel propre et de qualité irréprochable sur le plan de l'hygiène ;
- Enrichir le sel local en iode ;
- Distinguer les produits : sel alimentaire, sel industriel, Fleur de sel ;
- Créer de l'emploi local ;
- Emballer directement le sel sur le lieu de production ;
- Rechercher des financements pour le réaménagement des bassins des fournisseurs de sel,

L'ENVERS DU DECOR : destruction des mangroves



- Les mangroves sont détruites pour créer de nouveaux bassins à un taux de croissance de 25% par an



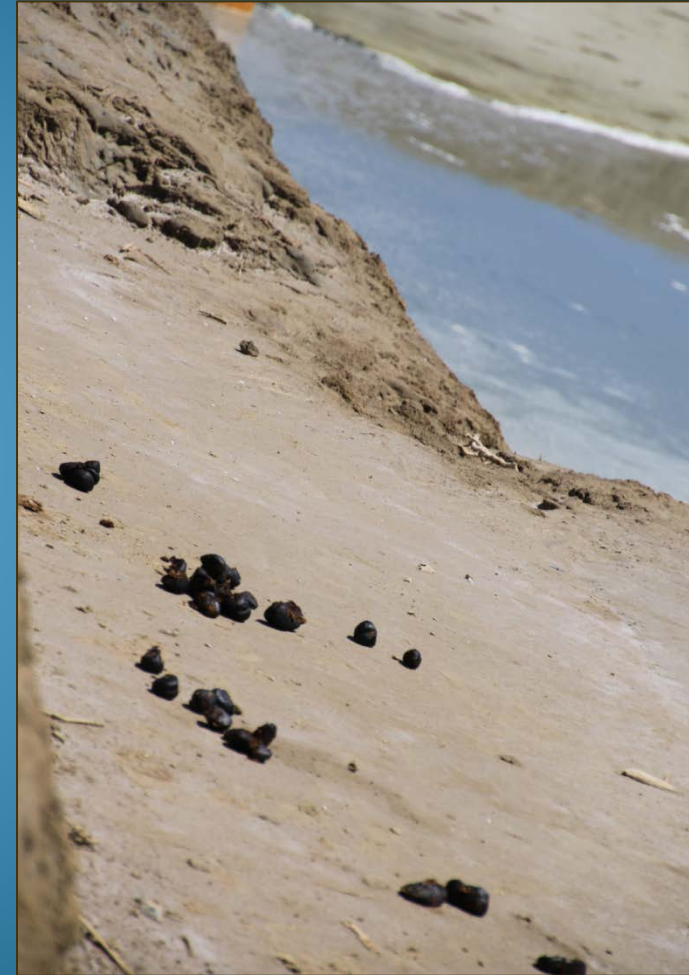
L'ENVERS DU DECOR : l'insalubrité

- Les conditions de production du sel sont insalubres et les analyses révèlent un haut niveau d'impuretés et la présence de matières fécales



L'ENVERS DU DECOR : pas de latrines

- L'absence de latrines, de collecte des déchets et les mauvais aménagements dont l'absence de drainage méritent une attention particulière et urgente des pouvoirs publics,



Crottin d'âne aux abords des bassins de sel

L'ENVERS DU DECOR : l'exploitation anarchique des bassins

- L'absence de plan cadastral , de plan d'aménagement et la poursuite effrénée de l'ouverture de nouveaux bassins donnent des périmètres salins anarchiques où les conflits sont latents, où l'on ne peut circuler et où le sel se mêle à la terre.
- Des travaux de cadastre et d'aménagement des bassins, coûteux, sont indispensables mais créeront de l'emploi,



L'ENVERS DU DECOR : les conditions de travail

- Les conditions de travail des ramasseuses de sel sont très pénibles. Le travail se fait de nuit et tôt le matin, sans équipements de protection appropriés. Pour des salaires dérisoires.



L'ENVERS DU DECOR : la dégradation du milieu



Une biodiversité à préserver



Les sources chaudes, aux pouvoirs médicaux indiscutables mais à réhabiliter

- Des plages MAIS à nettoyer
- Des lieux touristiques à réhabiliter

CONCLUSIONS



1. Réaliser le plan foncier de base de la commune d'Anse-Rouge, et notamment de la zone des bassins de sel ;
2. Promouvoir des activités d'assainissement des sites de production ;
3. Développer le projet de micro parc industriel avec le sel comme produit pivot ;
4. Etablir un plan d'aménagement de tous les périmètres de sel ;
5. Faire stopper la destruction de la mangrove ;
6. Réorganiser le système de transport, du sel en particulier ;
7. Désenclaver la zone (route, cabotages, ports) ;
8. Négocier un systèmes d'alliances productives entre usines du micro parcs et les producteurs de sel, les travailleurs et les ramasseuses de sel ;
9. Faire d'Anse-Rouge une zone touristique attractive (parc naturel de cactus, sources chaudes, visite des lieux de production de sel, plages, grottes, pêche) ;
10. Protéger la production locale de sel par un contingentement des importations