

Dynamisme du marché de poisson fumé de Treichville (Chicago) et approvisionnement des villes de l'intérieur en ressources halieutiques

Kouassi Paul ANOH

IGT - Abidjan

Résumé : Le marché de poisson fumé de Treichville (Chicago) joue un rôle de premier plan dans les transactions de produits de pêche en Côte d'Ivoire. Sur ce marché, se rencontrent régulièrement des vendeurs (transformateurs) et des commerçants de poisson fumé venus de divers horizons du pays. Il s'agit d'un marché d'éclatement par lequel transite l'essentiel des flux de poisson fumé à destination des villes de l'intérieur de la Côte d'Ivoire. Il est animé par une population de courtiers qui assurent la vente des produits contre rémunération. Le poisson commercialisé sur le marché de Chicago est fourni par une multitude de villages de pêcheurs généralement situés sur la bande côtière. Le volume de marchandises traitées et l'origine des clients qui le fréquentent font du marché de Chicago un centre d'envergure nationale. Son influence très marquée au départ sur la bande côtière, s'étend aux régions Centre et Nord de la Côte d'Ivoire, suite à l'intensification de l'implantation des équipements de distribution modernes (chambres froides) de produits de pêche dans les agglomérations du littoral. Chicago est devenu aujourd'hui le principal centre d'expédition des flux de ressources halieutiques en direction des villes du Nord ivoirien.

Mots-clés : Marché du poisson. Poisson fumé. Aire de chalandise. Côte d'Ivoire.

Abstract : Smoke-cured fish market of Treichville (Chicago) is an important place for selling fish in Ivory Coast. In this market, a lot of salesmen and trades people come from all the country and meet for business. Brokers realize middleman's business. The fish comes from a lot of fishing villages located on seashore, but the influence of the market increases, with new and cold equipments, to all the country for the commercialization.

Key words : Fish market. Smoke-cured fish. Sale area. Ivory Coast.

Introduction

Le marché de poisson fumé de Treichville communément appelé marché de Chicago se localise à l'avenue 16, non loin du Collège Saint Jean Bosco dans la commune de Treichville, à Abidjan (Fig. 1). Il est spécialisé dans la vente de poisson fumé à côté du marché lagunaire de Biafra (Treichville) et du marché d'Adjamé. Chicago pratique cependant essentiellement la vente de gros contrairement aux deux autres marchés qui combinent la vente de gros et de détail.

L'appellation "Chicago" vient du premier emplacement du marché dans le quartier surnommé Chicago sur la rive sud de la lagune Ébrié. Le marché a été transféré à son emplacement actuel en 1958, mais il a fallu attendre 1984 pour voir son édification sous sa forme actuelle.

Animé par une dizaine de grossistes au départ, le marché de Chicago va progressivement prendre de l'importance par le volume de marchandises traitées et par l'intensité sans cesse croissante de sa fréquentation. Aujourd'hui, Chicago représente le marché de poisson fumé le plus important de l'agglomération d'Abidjan. Des études réalisées en 1989 (Weigel) et en 1993 (Zabsonre) soulignent que Chicago draine les acteurs ayant le plus grand pouvoir d'achat et enregistre le trafic de marchandises le plus important de tous les marchés de produits fumés d'Abidjan. Ce dynamisme du marché de poisson de Chicago permet de comprendre son rayonnement qui s'étend progressivement vers des villes de l'intérieur du pays. Chicago acquiert ainsi une vocation nationale et même internationale puisqu'il approvisionne la plupart des centres urbains et ruraux de la Côte d'Ivoire, mais aussi certaines localités frontalières des pays limitrophes comme la Guinée, le Mali et le Burkina Faso (Zabsonre, 1993 ; Weigel, 1989).

Avec l'avènement des moyens de conservation modernes que représente le réseau de chambres froides relativement dense dans la partie sud de la Côte d'Ivoire, l'influence du marché de Chicago s'atténue dans la bande côtière où il est en concurrence avec les nouvelles structures de distribution du poisson. Elle se maintient cependant dans le centre et le nord de la Côte d'Ivoire où les populations sont en majorité des ruraux et ont difficilement accès aux entrepôts frigorifiques.

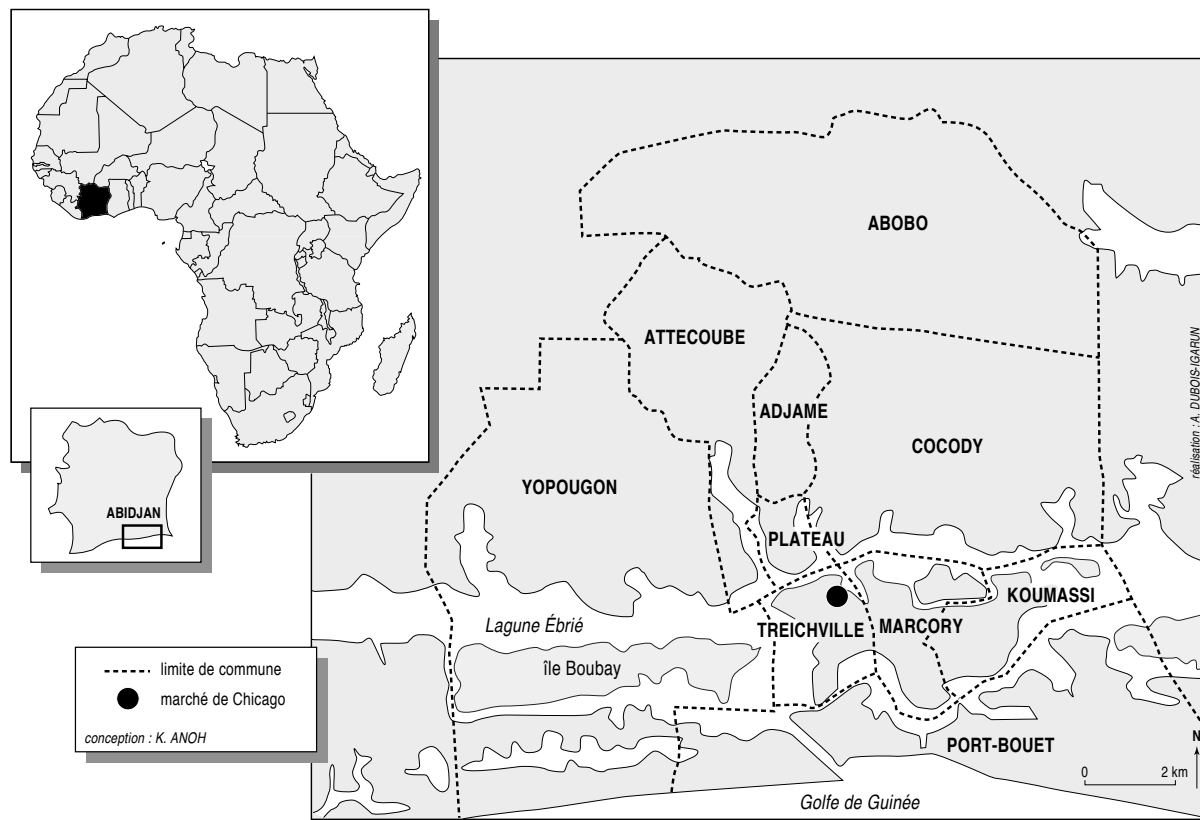


Fig. 1 : Carte de localisation

Sur le plan méthodologique, cette étude combine une approche dite participative qui a consisté à associer des opérateurs économiques aux enquêtes de terrain, afin de réaliser un minimum de consensus autour des informations collectées et une approche quantitative essentiellement fondée sur des enquêtes statistiques.

Cette étude se donne comme objectifs de présenter le marché de Chicago sous ses différents aspects, d'analyser l'origine et la fréquence des flux de poisson qui l'alimentent, de montrer la dynamique de son aire d'influence et les causes de la variation des espaces desservis.

I – LE MARCHÉ DE POISSON DE CHICAGO : UN CADRE APPROPRIÉ POUR LES ÉCHANGES DE POISSON TRAITÉ PAR FUMAGE

Le marché de poisson de Chicago est bâti sur une superficie de 2 500 m². Les travaux de construction ont débuté en 1982 pour s'achever deux ans plus tard, en 1984. La municipalité de Treichville, auteur de l'ouvrage, estime le coût de réalisation à cinquante millions de Francs CFA (500 000 FF). Les objectifs poursuivis par la mairie à travers cette infrastructure sont de deux ordres :

- assainir les espaces réservés à la vente des denrées alimentaires,
- augmenter l'assiette fiscale de la municipalité par la création de nouveaux espaces de vente.

Le marché de Chicago est constitué d'une halle centrale d'une superficie de 1 200 m² et de 9 magasins qui servent pour le stockage des achats des commerçants venus des villes de l'intérieur du pays

(Fig. 2). Ces magasins ne font pas réellement partie du marché mais sont mis à la disposition des commerçants par les propriétaires des concessions proches du marché. Le coût du loyer est variable en fonction de la taille et de l'accessibilité du local. Les chiffres relevés varient de 30 000 à 60 000 FCFA. Les magasins servent prioritairement à la conservation des achats à destination des localités d'Abengourou, Agnibilékro, Danané, Daloa, Touba et Borotou, Bouaké, Ferkessédougou, Korhogo et Man. Les autres localités bénéficient des services des magasins dans la limite des places disponibles. Le droit de stockage, à verser au locataire, varie de 100 à 200 FCFA par colis de poisson, quelle que soit la durée de stockage. On note cependant que la marchandise est enlevée dans les trois jours qui suivent l'achat en général.

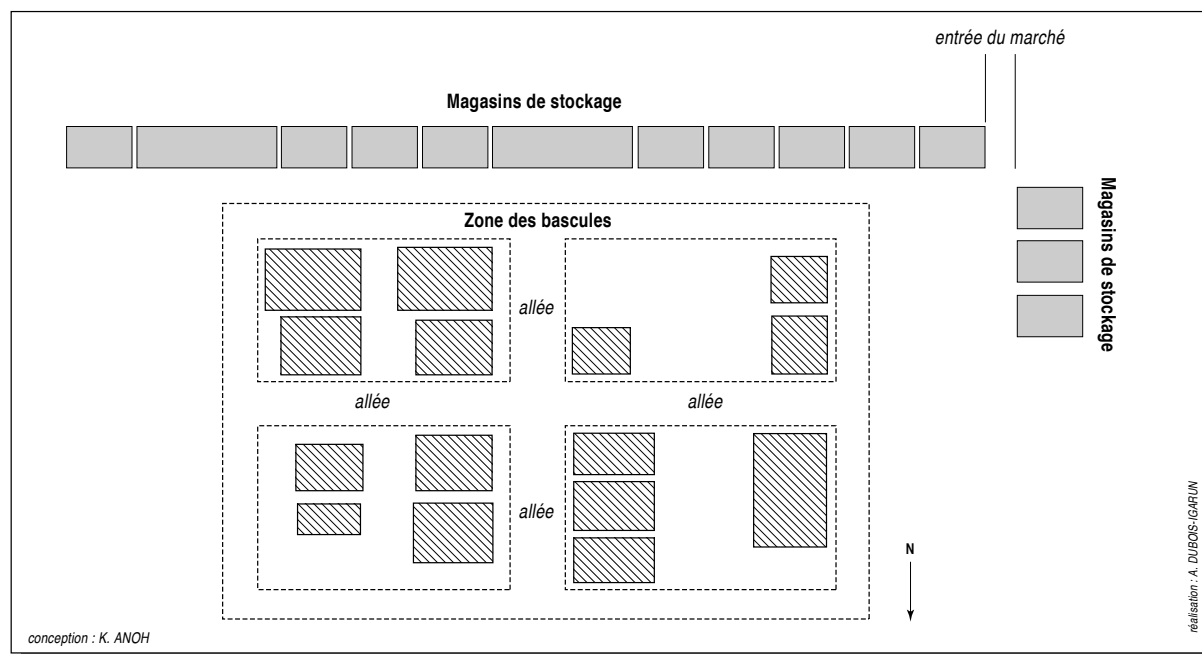


Fig. 2 : Plan du marché de Chicago

La halle centrale est occupée par 27 commerçants dont les produits sont disposés à terre ou sur des tablettes pour éviter les va-et-vient entre le magasin et le lieu de vente et la brisure des produits qui peut survenir suite à la mauvaise manutention. Vers la fin de la journée, les paniers et les cartons contenant du poisson sont recouverts d'un emballage en plastique pour éviter tout contact avec l'eau en cas de pluie. Les transformatrices et les acheteurs disposent de balances pour la pesée des colis en raison de 100 FCFA par colis pesé.

Sur le plan humain, le marché de Chicago est animé par 55 opérateurs économiques qui servent d'intermédiaires entre les transformatrices et les vendeurs détaillants ou semi-grossistes d'Abidjan et de l'intérieur du pays. Une étude statistique de cette communauté montre que ces intermédiaires sont en majorité des allogènes. Les Ivoiriens ne représentent que 7 % de cette population contre 50 % de Maliens, 10 % de Burkinabés et 33 % de Nigériens. 33 % de cette population sont alphabétisés contre 67 % d'illettrés. D'une façon générale, les individus de même nationalité sont organisés en confréries, mais cette organisation a peu d'influence sur les activités. Le chef du groupe ethnique recueille l'avis des membres de sa communauté lors des prises de décision. Il n'existe pas de chef suprême représentant tous les commerçants. Bien que conscients de l'intérêt d'avoir un tel responsable, les commerçants, en majorité allogènes, ont relevé les risques auxquels s'exposerait un étranger qui exercerait une telle fonction. Les quelques Ivoiriens qui auraient pu assumer cette responsabilité n'ont malheureusement pas la confiance de la majorité des commerçants.

Les commerçants du marché de Chicago entretiennent des relations très étroites avec les fumeuses qui leur livrent leur matière première. Ils reçoivent régulièrement la visite des agents municipaux, du service d'hygiène et des impôts.

Contrairement à ce qui est couramment écrit dans les ouvrages sur le marché de Chicago, il est difficile d'attribuer le titre de grossiste aux commerçants exerçant sur cet espace de vente. En réalité ils n'opèrent aucun achat auprès des transformatrices qui les approvisionnent. Les produits leur sont simplement confiés par ces dernières qui les rémunèrent sur la base de 10 FCFA (0,1 FF) par kilogramme de poisson vendu. Les commerçants du marché de Chicago sont donc des courtiers qui placent la marchandise contre rémunération. Pour s'attirer de la clientèle dans la population des fumeuses, certains courtiers n'hésitent pas à faire des faveurs aux transformatrices. Ils se feront payer par exemple la somme de 500 FCFA par panier vendu quel que soit le contenu du panier. Chaque courtier a ses clients qui lui sont généralement fidèles. Certaines transformatrices préfèrent assister à la vente de leur marchandise pour s'assurer de l'honnêteté du courtier. Elles attendront ainsi dans les environs du marché jusqu'à la vente de la totalité de leur produit. Elles prennent également soin de s'informer sur le coût du kilogramme de poisson au moment des transactions.

La population de courtiers est en croissance depuis la construction du marché. Elle est passée de moins de 30 personnes à 55 entre 1984 et 1999. Les quantités de produits acheminés sur le marché de Chicago connaissent cependant une stagnation voire une baisse depuis quelques années. Il est donc peu probable que le nombre de courtiers poursuive sa croissance. Par contre cette population connaîtra un rajeunissement à cause de l'âge moyen des courtiers qui est de 50 ans. D'ailleurs ils sont souvent assistés par leur progéniture ou par des parents proches qu'ils initient au métier. Le marché de Chicago reçoit des produits des centres de pêche de Vridi et du littoral ivoirien en général. Ces produits y sont acheminés par voie terrestre et lagunaire.

II – ORIGINE ET FRÉQUENCE DES FLUX DE POISSON ALIMENTANT LE MARCHÉ DE CHICAGO

Suivant les investigations de Weigel, entre 1982 et 1983, le marché de Chicago traitait en moyenne 30 000 tonnes de poisson fumé par an, contre 5 000 tonnes pour celui de bord de lagune aujourd'hui appelé "Biafra". Des enquêtes conduites récemment sur ce marché (1997 à 1998) indiquent que les volumes actuellement commercialisés sont en baisse puisqu'ils ne sont plus que d'environ 10 000 tonnes. Mais, rapporté à la quantité totale de produits de pêche traités par fumage, Chicago continue d'absorber à lui seul plus de la moitié des quantités mises en vente sur les marchés d'Abidjan.

Les produits qui alimentent le marché de Chicago sont d'origine marine et lagunaire. Les principales zones d'approvisionnement sont le littoral ouest d'Abidjan avec les centres de pêche que sont Grand-Lahou, Sassandra, Jacquerville et San-Pedro et la région d'Abidjan avec les communautés de pêcheurs-artisans des villages de Vridi (Vridi-Zimbabwe, Vridi II, Vrid-Sir), d'Adjoufou, Jean Folly et d'Anani pour ce qui concerne la pêche maritime artisanale. Les produits de la pêche maritime industrielle sont fournis par les armements du port de pêche. Le poisson lagunaire constitué à 80 % d'ethmalose provient essentiellement de la lagune Aby. Les mois de juillet et août correspondent à la période d'abondance. Ils concentrent 80 % des produits traités toute l'année (Fig. 3). Ce sont aussi les mois les plus difficiles pour les courtiers car l'abondance entraîne une chute vertigineuse des prix, ce qui a pour conséquence l'accumulation des stocks. Les produits subissent ainsi des avaries à cause des mauvaises conditions de conservation. Le coût du kilogramme varie entre 500 et 600 FCFA pendant cette saison.

De janvier à juin, les flux de produits qui transitent par le marché de Chicago représentent seulement 5 % des flux annuels. C'est la période où le poisson coûte le plus cher. Le prix au kilogramme a varié de 1 000 F à 1 200 FCFA pendant nos enquêtes (1997-1998). Mais la marchandise étant devenue rare, les commerçants tirent peu profit de cette hausse des prix. C'est également la période où la qualité du produit influence le moins le prix à cause de la rareté du poisson. Certains courtiers restent plusieurs jours sans activité.

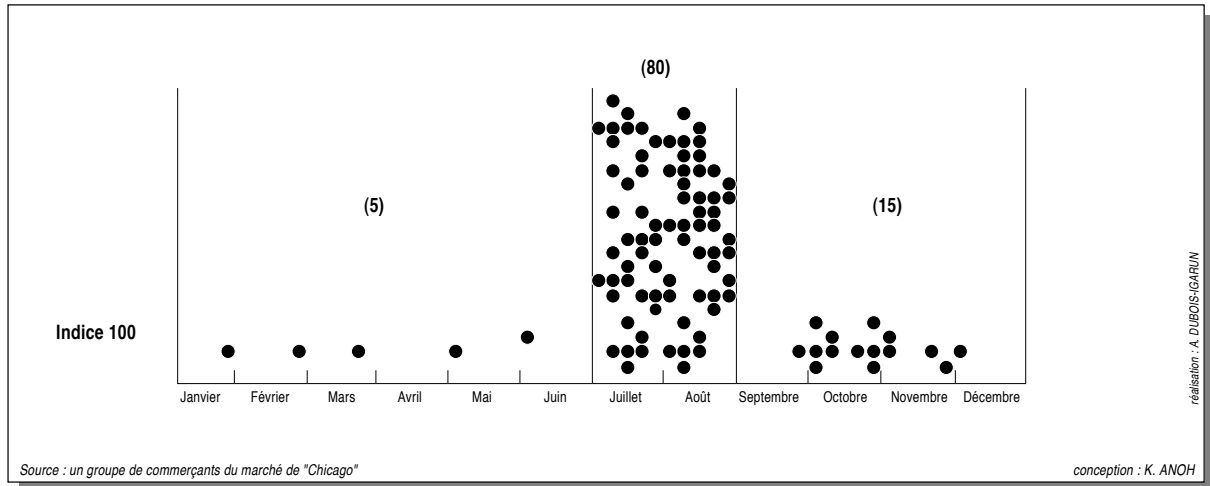


Fig. 3 : Flux de poisson sur le marché de Chicago

La période qui va de septembre à décembre correspond à une période de transition entre la saison d'abondance et celle de grande pénurie. C'est une saison intermédiaire pendant laquelle les quantités de poisson acheminées sur le marché représentent 15 % du volume global de produits traités. Le prix du kilogramme qui est fonction des quantités disponibles se situe alors entre 700 et 900 FCFA (9 FF).

La variation des flux, telle que présentée dans les paragraphes qui précèdent, est étroitement liée aux saisons de pêche sur la côte ivoirienne, principale zone de capture du poisson qui alimente le marché de Chicago. Selon les études de Morlière (1970) et de Caverivière (1982), le littoral ivoirien se caractérise par deux grandes saisons de pêche qui sont marquées par l'activité périodique d'un phénomène d'*upwelling*⁽¹⁾. Ce phénomène se manifeste de juin à octobre avec un maximum d'intensité de juillet à septembre. Il se traduit par une chute de la température de l'eau (moins de 24°C) et une augmentation de la salinité (plus de 35 ‰). Ce phénomène est responsable de l'abondance des captures pendant les mois de juillet et août. La période chaude qui correspond aussi à la chute des captures s'étale d'octobre à juin. La température des eaux est généralement supérieure à 24°C et la salinité relativement faible (moins de 35 ‰). Contrairement à ce qu'on aurait pu imaginer, les opérateurs économiques de la filière pêche sont bien informés de ces saisons de pêche. Ils les subissent parce que les stratégies de lutte contre leurs effets pervers exigent des moyens qu'ils sont loin d'avoir. Par exemple, les courtiers ou les transformatrices auraient pu stocker du poisson pendant la période d'abondance pour le revendre pendant la bonne saison. Mais cela suppose l'acquisition de capacités de stockage plus grandes et surtout des ressources financières suffisantes pour faire de la rétention. Faute de moyens, les produits sont vendus au jour le jour quelle que soit la situation du marché. Le marché de Chicago est fréquenté par des commerçants originaires de toutes les grandes agglomérations de l'intérieur du pays. Les commerçants les plus réguliers aujourd'hui sont ceux des villes du centre et du nord de la Côte d'Ivoire.

III – VARIATIONS SPATIALES ET TEMPORELLES DE L'AIRES D'INFLUENCE DU MARCHÉ DE CHICAGO ET FACTEURS D'EXPLICATION

L'aire d'influence du marché de Chicago a connu une évolution avant et après l'année 1980 (Fig. 4 et 5). Cette situation est en rapport avec la mise en place et le ravitaillement d'un réseau national d'entrepôts frigorifiques. Avant 1980, les villes de l'intérieur disposaient d'une vingtaine d'entrepôts frigorifiques répartis dans les principales localités du pays (Fig.4). Ces entrepôts avaient chacun une capacité de stockage de 30 tonnes et étaient régulièrement approvisionnés en poisson par des camions isothermes appartenant à une société de la place. Le poisson qui y était entreposé était vendu aux populations qui l'achetaient pour le consommer frais ou pour le fumer.



Fig. 4 : Aires d'influence du marché de poisson de Treichville (Chicago), avant 1976

La présence de ces structures avait peu d'influence sur les grandes tendances de la distribution du poisson fumé en provenance du marché de Chicago ou des autres marchés de produits fumés du littoral ivoirien. D'ailleurs ces structures étaient en nombre insuffisant donc ne pouvaient couvrir les besoins d'une population rurale nombreuse ayant difficilement accès aux centres urbains proches. On va assister, de ce fait, à la persistance de la tendance à la concentration des produits fumés venus du marché de Chicago dans la bande côtière suivant une ligne horizontale qui relie la ville de Guiglo à celle d'Abengourou en passant par Soubré, Divo et Dimbokro (Fig. 5). Cette ligne coïncide avec la limite nord de la région d'économie de plantation où se situent les grandes exploitations de café et de cacao. La pression démographique relativement forte dans cette région, doublée de l'insuffisance des équipements de distribution de poisson congelé, maintient et accentue l'influence du marché de Chicago sur cet espace. Parlant de cette zone, Welgel (1989) écrit qu'elle peut être délimitée comme un demi-cercle d'un rayon de 200 km autour d'Abidjan qui absorbe 60 % du poisson fumé.



Fig. 5 : Aires d'influence du marché de poisson de Treichville (Chicago), après 1976

La bande côtière a reçu l'essentiel des produits en provenance du marché de Chicago jusqu'au début des années quatre-vingt qui marque le renforcement de sa capacité en entrepôts frigorifiques. Elle compte à elle seule, aujourd'hui, 73 chambres froides sur un total de 200 dont dispose la Côte d'Ivoire. Par ailleurs la région bénéficie de l'apport en poisson de vendeurs ambulants (une douzaine) qui lui destinent environ 10 000 tonnes de poisson congelé par an. Dans une étude réalisée en 1994, nous avons montré que le littoral reçoit à lui seul près de la moitié (49 %) des produits congelés acheminés annuellement vers l'intérieur du pays contre seulement 9 % pour la région Nord. Ainsi l'intensification de l'occupation du secteur sud par les structures de distribution de poisson frais et congelé explique le déplacement de l'aire d'influence des marchés de poisson fumé et principalement de celui de Chicago vers la région Nord où la rareté de ces structures maintient les populations dans une dépendance vis-à-vis des produits traités par fumage (Fig. 5).

D'ailleurs le niveau de consommation de poisson fumé en milieu rural, dans le nord de la Côte d'Ivoire, est estimé à 5 kg/hab/an contre seulement 1 kg/hab/an pour le poisson congelé (Anoh, 1994). L'ensemble des chefs-lieux de département du centre et du nord et quelques sous-préfectures à accès facile reçoivent régulièrement du poisson en provenance du marché de Chicago. La fréquence d'approvisionnement est variable en fonction du pouvoir d'achat du commerçant. Les cas les plus fréquents sont un approvisionnement toutes les deux et trois semaines. À Korhogo, par exemple, les commerçants, au nombre de 12, acheminent 18 tonnes de produits toutes les deux semaines. À Bouaké, 26 commerçants traitent 6 tonnes de poisson fumé en provenance d'Abidjan et principalement du marché de Chicago toutes les semaines. À Daloa, les achats des 16 commerçants sont évalués à 7 tonnes toutes les deux semaines. Selon Weigel (1989) des quantités non négligeables (32 % de l'ensemble des produits traités sur le marché de Chicago) passent les frontières ivoiriennes pour alimenter des localités des pays limitrophes comme le Burkina Faso, le Mali et la Guinée. Ce constat est confirmé par Zabsonre en 1994. Des investigations récentes, sur le marché de Chicago, (août et septembre 1999) révèlent cependant que ce flux en direction des pays étrangers s'est estompé ou alors a considérablement diminué. Selon les commerçants, trois raisons expliquent cette interruption de flux :

- la réduction du volume de marchandises traité par le marché de Chicago,
- les tracasseries policières pendant le transport du poisson,
- le maintien de prix relativement bas par les pêcheurs sénégalais.

À en croire les courtiers du marché de Chicago, les flux en direction des pays limitrophes sont limités par le Sénégal qui offre des produits de meilleur prix. Le transport du poisson du marché de Chicago vers les villes de l'intérieur est assuré par des camionneurs bien connus qui enlèvent la marchandise du magasin dès que la charge est atteinte. Le coût moyen du transport est de 25 FCFA par kilogramme de poisson. Un carton de 100 kg de sardinelles fumées à destination de Bouaké (380 km d'Abidjan) sera facturé par exemple à 2 500 FCFA (25 FF). Ces coûts sont jugés acceptables par les commerçants qui font preuve d'une grande solidarité dans l'exercice de leur profession. Les achats sont généralement groupés pour minimiser les frais de transport.

Conclusion

Le marché de poisson fumé de Treichville (Chicago) constitue un maillon essentiel du réseau de distribution des produits fumés en Côte d'Ivoire. Il reçoit du poisson traité par fumage en provenance de nombreux villages de pêcheurs-artisans du littoral ivoirien. La marchandise y est acheminée par voie terrestre ou fluviale suivant l'origine du produit. Le marché de Chicago est animé par des courtiers qui servent d'intermédiaires entre les transformatrices et les acheteurs venus généralement de l'intérieur du pays. Ils disposent d'équipements nécessaires pour le stockage et la vente du poisson qui leur est confié. La diversité et la qualité des acheteurs qui fréquentent ce marché l'ont très tôt placé parmi les centres de transaction de référence en ce qui concerne le poisson fumé. Cette situation contribue à étendre le rayonnement de ce marché et à accroître le volume de marchandises traitées. On assiste également à la diversification des produits qui y sont acheminés.

Avec l'avènement des moyens modernes de conservation des produits de pêche, on assistera à un recul des espaces traditionnels de consommation de poisson fumé vers le nord. L'aire d'influence du marché de Chicago connaîtra ainsi un relâchement dans les agglomérations du sud au profit de celles du nord à cause de la forte implantation du réseau d'entrepôts frigorifiques sur la bande côtière. Ces structures proposent en effet des produits de bien meilleure qualité et généralement moins chers. Le coût d'acquisition de l'entrepôt frigorifique étant élevé et le fonctionnement généralement coûteux, il est évident que sa vulgarisation dans la région Nord prendra encore quelques années. Les localités du nord continueront ainsi de dépendre des produits fumés venus des marchés d'Abidjan et principalement de celui de Chicago.

Cet article qui est loin de faire toute la lumière sur le fonctionnement du marché de poisson fumé de Chicago est rédigé sur la base d'informations fournies par des méthodes de recherche qui présentent

sans doute beaucoup d'avantages mais aussi des limites. La méthode dite de diagnostic participatif que nous avons employée fournit des informations d'ordre qualitatif souvent difficiles à quantifier. Il serait souhaitable que des études de plus longue durée s'intéressent à la quantification des flux à destination des différentes régions mais aussi au type de rapport qui existe entre le poisson congelé et le poisson fumé lorsque les deux produits sont distribués sur des espaces identiques.

Notes

1 - Upwelling : Remontée d'eaux profondes en compensation d'un déficit relatif d'eaux superficielles. Ce phénomène est surtout remarquable sur la façade orientale des océans, aux latitudes tropicales où il est engendré par les alizés et les grands courants froids dont l'action conjuguée repousse les eaux côtières vers le large. L'upwelling provoque une arrivée de sels minéraux nutritifs dans les eaux de surface suffisamment éclairées pour que la photosynthèse ait lieu, ce qui explique la fertilité des secteurs océaniques concernés, en plancton et en petits pélagiques planctonivores (Chaussade et Corlay, 1990).

Bibliographie

ANO H K.P., 1994, *Contribution à l'étude du réseau de distribution des ressources halieutiques marines en Côte d'Ivoire*, Thèse de 3^e cycle, Université d'Abidjan.

ANO H K.P., 1998, Développement d'outils et d'une méthodologie d'évaluation des pertes après capture de la pêche artisanale en Afrique de l'Ouest. Projet conjoint ST/ADEPA, NRI, *Infopêche*.

ANO H K.P., 1998, *Tests pour la réduction des pertes post-capture de la pêche artisanale*, Natural Resources Institute, Grande-Bretagne.

CORLAY J.-P., 1993, *La pêche au Danemark : essai de géographie halieutique*, Thèse de Doctorat d'État, Université de Bretagne Occidentale, France.

SABSONRE C., 1994, *Commercialisation de la sardinelle fumée en Côte d'Ivoire et exportation vers le Burkina Faso*, Mémoire de fin d'études, Centre formation piscicole Bouaké.

WEIGEL J.Y., 1989, *La commercialisation du poisson en pays lagunaire ivoirien*, ORSTOM, Paris.

ORSTOM, 1996, *Environnement et ressources aquatiques de Côte d'Ivoire*, CRO, ORSTOM.