

Jean-Louis DONGMO

# L'Approvisionnement Alimentaire de Yaoundé



Faculté des lettres et sciences humaines — BP. 755 Yaoundé (Cameroun)

# **L'Approvisionnement Alimentaire de Yaoundé**

**Recherche financée par le CRDI (Canada)**  
**Publication financée par le CRDI et l'Université de Yaoundé**

**Jean-Louis DONGMO**  
Professeur  
Chef du Département de Géographie et  
Doyen de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines  
à l'Université de Yaoundé

# **L'Approvisionnement Alimentaire de Yaoundé**

## Du même auteur

- Le Dynamysme Bamiléké
  - T1 — La maîtrise de l'espace agraire
  - T2 — La maîtrise de l'espace urbain CEPER Yaoundé 1981
  
- Atlas Aérien du Cameroun campagnes et villes en collaboration avec A. BEAUVILAIN 1983.

## INTRODUCTION

### I - PLACE DE YAOUNDÉ DANS LE CONTEXTE NATIONAL ET L'ENVIRONNEMENT RÉGIONAL

Avec 680 000 habitants au recensement de 1987 soit 6,4 % de la population totale et 17,1% de la population urbaine, Yaoundé, capitale du Cameroun occupe le deuxième rang dans la hiérarchie démographique des villes du pays, derrière Douala, port maritime et métropole économique, qui compte alors 812 085 habitants, soit 20,5 % de la population urbaine et 7,7 % de la population totale. Ces deux grandes villes distancent de très loin toutes les autres, puisque la troisième de la hiérarchie, Garoua, n'abritait au même recensement que 140 704 âmes. Du fait de la dislocation des fonctions politiques et économiques les plus élevées entre les deux grandes villes, elles se partagent la direction du réseau urbain. Ce bicéphalisme est un facteur d'équilibre dans l'aménagement du territoire, puisqu'il entraîne la répartition entre les deux pôles urbains de la masse des citadins qui autrement se serait concentrée dans une énorme capitale désertifiant le reste du territoire, comme c'est souvent le cas en Afrique. Comme le montre la figure No 1, nos deux métropoles se trouvent dans la moitié Ouest du Sud-Cameroun, Douala sur la côte, Yaoundé à près de 300 km à l'intérieur des terres en pleine forêt équatoriale.

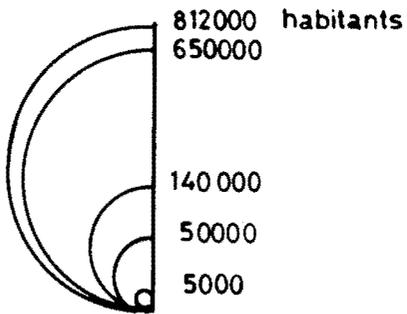
Certes la figure No 1b montre Yaoundé au centre d'une toile d'araignée constituée de routes et de chemins de fer divergent vers tous les points cardinaux. En réalité, la circulation à partir de cette ville a été jusqu'à une date récente malaisée à cause des sérieuses entraves naturelles que sont la végétation forestière difficile à pénétrer, un relief tout en collines et en larges vallées marécageuses, l'abondance des précipitations (1 587 mm par an) qui transforment les pistes en bourbiers pendant la grande saison des pluies. La liaison routière avec le Nord du pays, par la route de Yoko qui ouvrit aux Allemands l'accès au Cameroun septentrional, ou par celle de Bertoua qui supplanta la première durant la période française, n'était goudronnée que sur une cinquantaine de kilomètres. Un peu avant la fin de ce goudron, à Batchenga, s'en détachait la route de l'Ouest, elle aussi en terre, et dont le principal inconvénient était de traverser par deux bacs les fleuves Sanaga et Mbam. Sur cet axe il a fallu attendre 1979 pour qu'un pont (le Pont de l'Enfant) enjambe la Sanaga près de Saa et permette d'éviter le passage obligé du bac de Nachtigal

près de Ntui, tandis que celui de Gouro sur le Mbam continua de faire obstacle à la circulation jusqu'en 1982, date où entra en service un nouveau pont sur la Sanaga, construit en aval de la confluence avec le Mbam. Deux ans plus tard, en 1984, fut terminé le premier tronçon de l'axe lourd Yaoundé-Bafoussam jusqu'à Bafia, soit 120 km, le reste ne devant être achevé qu'en 1986-1987. Toujours en direction du Nord a été achevé en 1974 le chemin de fer Transcamerounais reliant Yaoundé à Ngaoundéré par une voie étroite où des incidents fréquents perturbent la régularité du trafic. En direction de l'Est, la route d'Akonolinga et d'Abong-Mbang est toujours en terre. Seule la route du Sud, la route cacaoyère, a bénéficié d'un goudronnage précoce pour faciliter l'évacuation du cacao, d'abord de Sangmélina à Mbalmayo, puis jusqu'à Yaoundé (120 km en tout), toutes deux reliées à Douala par la voie ferrée. Même entre les deux grandes villes du pays, les relations par terres ont été jusqu'à une date récente étonnamment négligées. Certes il existe depuis longtemps une route goudronnée entre Douala et Édéa, d'ailleurs étroite et en mauvais état, mais de là jusqu'à Yaoundé la route était en terre. L'axe lourd Douala-Yaoundé n'a été mis en service qu'en 1985-1986, tandis que la rénovation du chemin de fer du Centre, construit à l'époque coloniale entre les deux villes, n'a été achevé qu'en 1987, après une réalisation coûteuse tronçon par tronçon. Jusqu'à la réalisation de cette double voie terrestre, la liaison la plus commode entre les deux métropoles se faisait par avion avec jusqu'à 8 vols par jour. Toutes les autres voies routières autour de Yaoundé ne sont que des pistes de latérite. C'est dire que la capitale reste mal reliée à son arrière-pays et au reste du territoire malgré les améliorations importantes survenues ces dernières années.

Le poids démographique de Yaoundé dans le réseau urbain régional est écrasant. En effet, au recensement de 1987, Yaoundé rassemble 73,4 % de la population urbaine de la province du Centre dont elle est le chef-lieu, et parmi les 41 centres administratifs que compte cette province, deux seulement dépassent les 15 000 habitants, Bafia avec 30 069 et Mbalmayo avec 37 637. L'effectif de population qu'abrite aujourd'hui notre capitale est le résultat d'une croissance rapide amorcée au lendemain de la

Fig: 1 a PLACE DE YAOUNDE DANS LE RESEAU URBAIN NATIONAL

Population en 1987



en noire: croissance 1976-1987

100

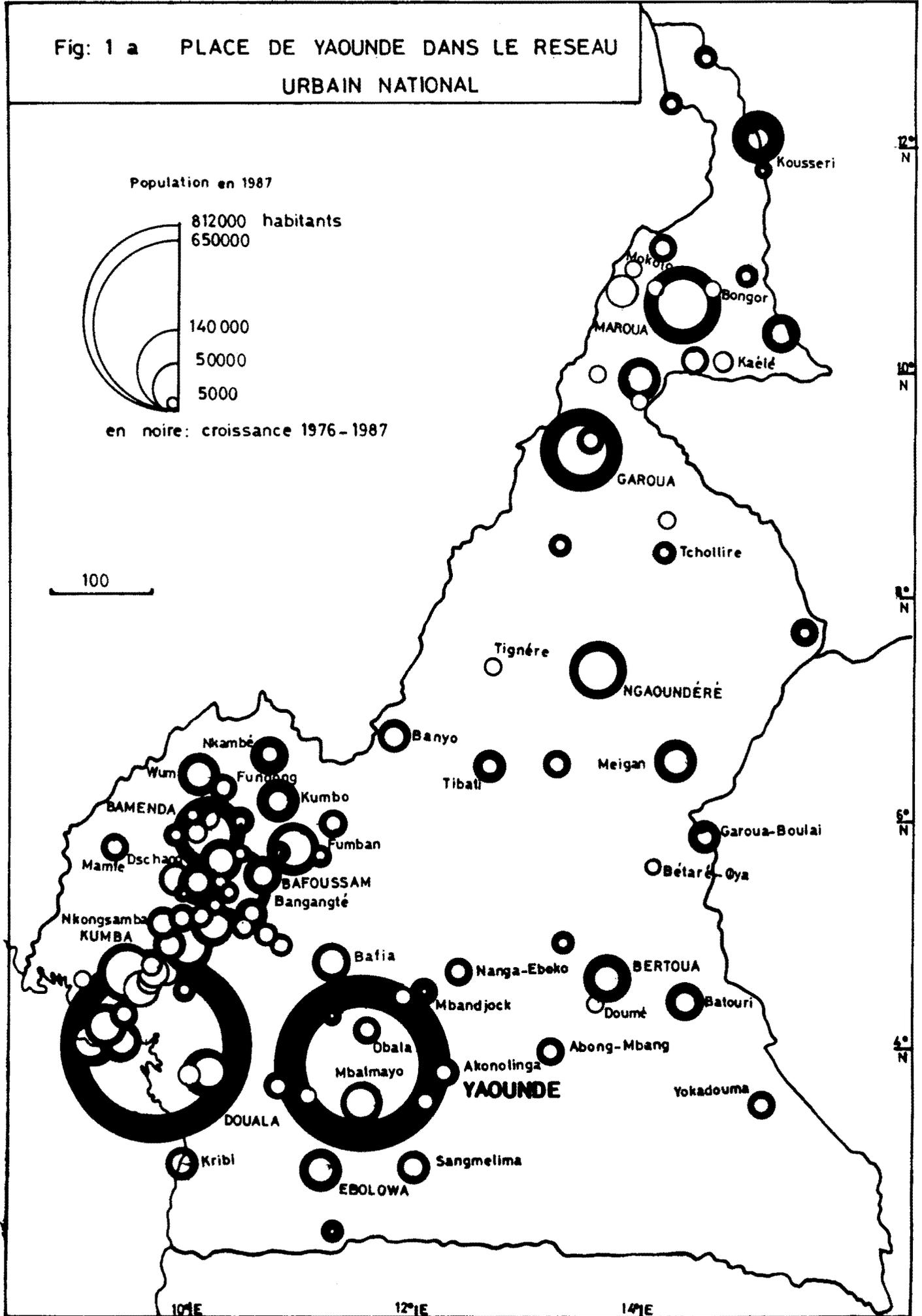
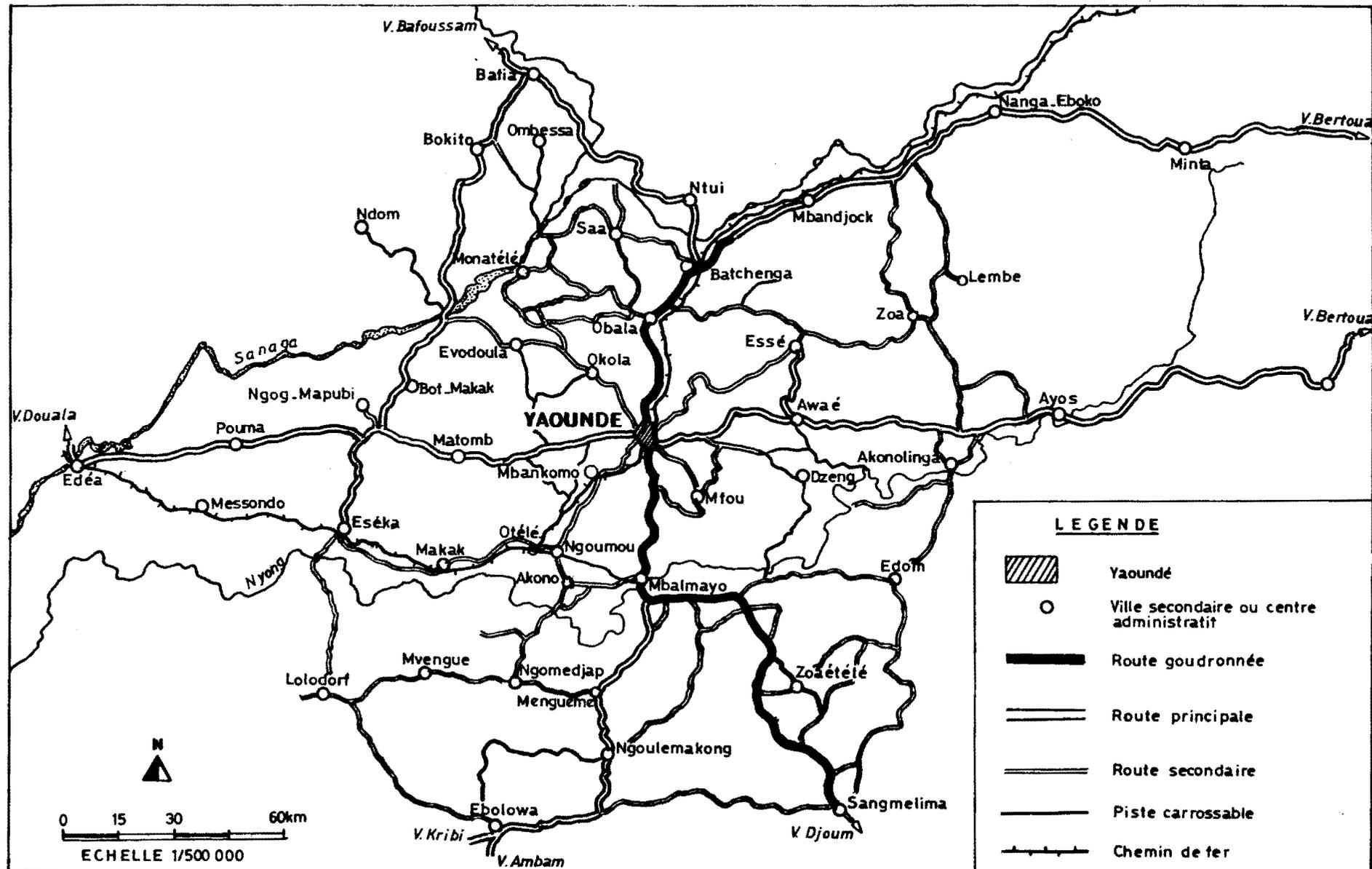


Fig: 1 b YAOUNDE DANS LE SYSTEME REGIONAL DES COMMUNICATIONS ET DES VILLES

(SITUATION EN VIGUEUR JUSQU'EN FIN 1979)



Seconde Guerre Mondiale et accélérée depuis l'indépendance (1960), comme le montre le tableau No 1.

1987

680 000 habitants

Sources : recensements officiels

Tableau No 1 : Évolution de la population de Yaoundé

Date	Effectifs
1926	5 865 habitants
1933	6 500 habitants
1939	9 080 habitants
1945	17 311 habitants
1953	36 786 habitants
1957	58 099 habitants
1962	89 963 habitants
1964	109 185 habitants
1969	165 810 habitants
1976	313 706 habitants

Depuis 1945, le taux moyen d'accroissement annuel se situe autour de 9 % ; mais l'augmentation moyenne de la population croît constamment: 5330 personnes entre 1953 et 1957, 6 370 entre 1957 et 1962, 9 610 entre 1962 et 1964, 11 320 entre 1964 et 1969, 21 130 entre 1969 et 1976, 33 000 entre 1976 et 1987. Les principales caractéristiques de la croissance démographique de Yaoundé sont donc sa continuité et son accélération. Le taux en vigueur depuis une vingtaine d'années permet un doublement tous les sept à huit ans. Un tel taux montre que cette croissance est essentiellement le fruit de l'immigration.

## II - THEME, SOURCES ET METHODOLOGIE

Une telle croissance pose aux pouvoirs publics des problèmes graves concernant notamment le logement, l'emploi, l'approvisionnement alimentaire, etc. La présente étude porte sur le dernier point. L'un des effets les plus évidents de l'urbanisation en Afrique est de transformer profondément la situation économique des individus. En effet, alors qu'à la campagne l'autosubsistance a toujours été et reste encore la règle, le rural en émigrant en ville, entre dans le monde complètement différent, où la règle générale est plutôt que l'on achète tout ce dont on a besoin, en commençant par la nourriture. Il devient consommateur théoriquement non producteur de denrées alimentaires. Si dans le cas des petites villes les producteurs de la campagne proche viennent à pieds, avec leurs charges sur la tête, proposer directement leurs denrées aux consommateurs sur le marché urbain, comment s'organise l'approvisionnement dans le cas d'une grande ville comme Yaoundé ? Comment les citoyens hier encore paysans, se débrouillent-ils avec des revenus généralement bas, pour acheter quotidiennement leur nourriture ? Comment les campagnes s'organisent-elles pour assurer à la fois leur propre subsistance et faire face à la demande de Yaoundé alors que depuis l'époque coloniale elles ont été incitées à consacrer leurs meilleures terres et la plus grande partie de leur temps de travail aux cultures d'exportation et que l'exode rural leur enlève le meilleur de leurs forces vives sans que ces départs soient compensés par les améliorations

techniques qu'il aurait fallu ? Telles sont les principales questions que nous nous sommes posées en commençant la présente étude en janvier 1984.

Pour y répondre, nous nous sommes d'abord tournés vers la littérature existante. Celle-ci était dominée par deux ouvrages collectifs publiés au cours de la décennie 1970 par le Centre d'Études de Géographie Tropicale du C.NRS à Bordeaux sur le thème de l'approvisionnement des villes, le premier en 1972, sous le titre «Dix Études sur l'Approvisionnement des Villes», le second en 1976, intitulé «Recherches sur l'Approvisionnement des Villes». Nous y avons bénéficié d'une excellente analyse générale du thème par Pierre Vennetier et de nombreuses études globales ou sectoriales dont deux sur Yaoundé, les autres ayant un intérêt méthodologique ou comparatif. En plus de ces deux livres, nous avons lu d'autres études sur Brazzaville (Auger), sur Bangui (Prioul) sur le Ghana (Gore). Sur Yaoundé plus précisément nous avons bénéficié de travaux sur deux marchés urbains (Feukou et Franqueville), sur la région maraîchère intra et péri-urbaine (Morinière), sur l'approvisionnement en viande de bœuf (Napi), sur le ravitaillement par le département de la Lékié (N'Sangou). Une première étude globale a même été tentée en 1978 par Edzoa F. comme mémoire de D.E.S dans notre Département sous le titre de «L'approvisionnement de Yaoundé en denrées alimentaires d'origine camerounaise» mais elle

est tellement superficielle que le lecteur connaissant le Cameroun n'y apprend pratiquement rien. Par contre, l'étude réalisée à la demande de la SODECAO par Pierre Baris et Jean Zaslavsky sous le titre «La demande et le marché des vivres dans les villes du Centre et du Sud» (octobre 1983) représente une bonne contribution en ce qui concerne les denrées végétales. Nous avons consulté à la MIDEVIV les rapports d'activités depuis la création ainsi que les résultats de deux enquêtes réalisées en 1976, l'une sur le trafic routier autour de Yaoundé, l'autre sur la commercialisation traditionnelle des produits vivriers à Yaoundé. Voilà comment se présentait la littérature existante au moment où nous commençons cette recherche au début de 1983. Plus tard, quand nous étions déjà en plein travail, sont sortis en février 1987 les premiers résultats de l'enquête budget-consommation auprès des ménages, réalisée entre septembre 1983 et septembre 1984 par le Ministère du Plan et de l'Aménagement du Territoire. Ces différentes sources nous ont apporté une information précieuse, mais fragmentaire et partielle, demandant à être unifiée, systématisée, complétée.

Ayant ainsi fait le tour de la documentation existante, nous avons évalué ce qui restait à faire et choisi notre méthode de travail. Notre objectif est de faire une étude globale de l'approvisionnement de Yaoundé, en vue d'éclairer les pouvoirs publics dans la recherche des solutions aux problèmes qui se posent. Pour faire ce travail, nous avons constitué autour de nous une équipe avec des étudiants de Maîtrise et de Doctorat travaillant sous notre direction. Cinq mémoires de Maîtrise ont ainsi été réalisées pendant l'année universitaire 1983-1984, un par Voufo David sur l'élevage et le maraîchage dans Yaoundé et ses environs, et quatre sur la production et la commercialisation des denrées alimentaires à destination des villes dans les départements de la région de Yaoundé, par Ngardi pour le Mbam, par Evina pour la Lékié, par Fezeu pour la Mefou et le Nyong-et-Mfoumou par Lemogo pour le Nyong-et-Soo et le Dja-et-Lobo. Une thèse de 3e cycle a été préparée par Dongmo David sur les cultures maraîchères dans l'Ouest. Nous nous sommes occupés directement du reste, c'est-à-dire des autres départements de la région de Yaoundé et des régions lointaines, ainsi que de la commercialisation à

Yaoundé. La méthode d'investigation retenue a été l'enquête directe. Nous en avons fait plusieurs aussi bien à Yaoundé que dans les zones d'approvisionnement. A Yaoundé nous avons commencé par un inventaire des marchés vivriers, pour savoir non seulement la nature et les quantités des produits offerts, mais aussi les vendeurs auprès desquels s'approvisionnent les consommateurs. Ensuite nous avons fait une enquête aux différentes entrées de la ville sur les véhicules transportant les vivres, enquête facilitée par les barrages de contrôle dressés pendant la période qui a suivi immédiatement le coup d'État manqué d'avril 1984 : nous avons posté simultanément pendant 24 heures des enquêteurs aux différentes entrées de Yaoundé. Une troisième enquête s'est déroulée sur les différentes gares routières de voyageurs pour saisir la part des véhicules de transport en commun dans l'approvisionnement de la capitale. Une quatrième s'est déroulée à la gare-voyageurs et à la gare marchandises pour saisir la part du train. Une grande enquête a observé simultanément et continuellement pendant 24 heures avec des équipes se relayant, les différents marchés de la ville, on dénombre les véhicules déchargeant des vivres et pour chacun d'eux on s'informe sur le vendeur, sur le produit et sur le transporteur et sa voiture. Cette enquête s'est répétée quatre fois au cours d'une période de 12 mois, afin de déceler les variations saisonnières. Une autre enquête a porté sur les marchands de vivres dits «bayam-sellam», une autre encore sur les ménages pour saisir la consommation. Hors de Yaoundé nous avons enquêté auprès des producteurs (dans leurs résidences et dans leurs champs) ainsi que sur les différents types de points de vente, notamment les marchés.

A la différence de toute la littérature antérieure, la présente étude de l'approvisionnement de Yaoundé est globale, d'abord parce qu'elle embrasse aussi bien les produits végétaux que les produits animaux, ensuite parce qu'en plus des flux, des processus et des circuits d'approvisionnement, elle s'intéresse aux conséquences de la demande urbaine sur les zones de production. Cependant l'autosubsistance urbaine et l'acquisition non monétaire d'aliments ne sont pas étudiées en profondeur, de même que les boissons et les aliments industriels.

Avant sa publication, le présent ouvrage a été remis deux ans auparavant sous une forme provisoire aux autorités camerounaises aux fins d'être exploité pour le développement. L'accueil qu'il a reçu a été très enthousiaste et très encourageant. D'importantes actions relatives aux problèmes traités allant dans le sens des solutions proposées ont alors été menées. La coïncidence est telle qu'il est permis de penser que l'ouvrage a grandement contribué à les inspirer ou à les susciter. Parmi ces actions on relève notamment :

- la mise en service des deux marchés de Biyem-Assi. Prévus par la MAETUR et aménagés par la SIC dans le cadre de la zone d'extension planifiée de Biyem Assi, ces marchés étaient restés inutilisés pendant plusieurs années malgré les besoins manifestes de la population. Interrogées sur cette situation par les journalistes peu après la sortie de notre rapport provisoire, les autorités municipales ont répondu qu'elles n'avaient pas encore réceptionné ces marchés et n'avaient pas à qui incomberait leur entretien. Un peu plus tard elles ont autorisé l'utilisation de ces marchés, et ont chassé avec détermination les vendeurs qui exerçaient au marché pirate du carrefour Biyem Assi pour qu'ils aillent les occuper. Cette action a été une réussite puisque le marché pirate a maintenant complètement disparu tandis que les deux marchés officiels tournent déjà à plein régime.
- la mise en service précipitée du Marché du Mfoundi pour remplacer le Marché des Femmes. La construction du Marché du Mfoundi avait commencé bien avant la sortie de notre rapport provisoire. L'action que ce dernier a pu provoquer c'est sa mise en service précipitée.

En effet, celle-ci est intervenue alors que les travaux n'étaient pas encore terminés. Les autorités ont chassé les vendeurs du Marché des Femmes pour qu'ils aillent occuper la nouvelle structure. Mais contrairement à ce qui s'est passé à Biyem Assi, ici le déplacement n'a pas été massif. La plupart des vendeuses ont préféré se réfugier dans les rues avoisinantes et on tenu bon malgré le harcèlement incessant des jets d'eau des forces de l'ordre. Le Marché du Mfoundi n'est occupé que partiellement. On a même modifié ses heures d'ouverture dans le sens d'un assouplissement sensible de la réglementation antérieure sans obtenir un changement notable.

- la réduction très importante des importations de viandes congelées : en quelques années les viandes congelées (volailles et porc surtout) bon marché avaient envahi les marchés et avaient entrepris de tuer les élevages modernes qui s'étaient développés dans Yaoundé et ses environs pour satisfaire la demande urbaine. Nous avons vigoureusement dénoncé ce danger, d'abord dans des conférences, puis dans le présent ouvrage. Le gouvernement a pris des mesures pour réduire de façon très importante les importations de ces viandes, ce qui a sauvé l'élevage intra et péri-urbain et même lui a donné un second souffle.

Ce livre paraissant cinq ans après sa principale enquête, on peut craindre que les données qu'il présente ne soient maintenant dépassées. En réalité, rien d'essentiel n'a changé. Les mécanismes fondamentaux qu'il a mis en évidence restent valables. Les décideurs peuvent sans crainte s'appuyer sur cette étude.

**PREMIERE PARTIE**

**LES PRODUITS ALIMENTAIRES CONSOMMÉS ET LEUR OFFRE A YAOUNDÉ**

## CHAPITRE PREMIER

### LES PROFILS DE CONSOMMATION

Important marché de consommation aux besoins variés et à grande capacité d'attraction, Yaoundé offre à ses habitants une gamme très étendue de produits vivriers provenant aussi bien du territoire national que de l'étranger. Le choix des consommateurs dépend principalement de deux facteurs : le poids des habitudes alimentaires contractées avant l'immigration

dans la capitale et le niveau des moyens financiers. Le premier facteur est lié à l'origine ethno-spatiale, le second à la catégorie socio-économique. Il en résulte un grand nombre de profils différents de consommation dont il est possible de dégager un profil moyen pour caractériser l'ensemble de la ville.

#### I. LA GAMME ÉTENDUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES DISPONIBLES A YAOUNDÉ

Nous allons présenter les produits alimentaires disponibles à Yaoundé en les regroupant selon la nature et en précisant s'ils sont d'origine camerounaise ou étrangère. Nous indiquerons aussi s'ils sont à l'état naturel ou s'ils ont subi une transformation, que celle-ci soit traditionnelle ou moderne. Enfin on distinguera les aliments crus et les aliments préparés, immédiatement consommables.

##### 1. Les céréales

On consomme quatre céréales à Yaoundé : ce sont le mil, le maïs, le riz et le blé. Les besoins de la ville sont entièrement satisfaits par l'agriculture nationale en ce qui concerne les deux premières et pourraient l'être en grande partie pour la troisième, tandis que pour la quatrième toute la consommation est importée, la tentative de culture du blé au Cameroun ayant été un échec total.

Le maïs se présente sous deux formes principales : maïs frais en épis vendu cru sur les marchés ou rôti à la braise sur les trottoirs, maïs sec vendu en grains ou en farine. A partir du maïs sec les marchandes de trottoirs fabriquent des beignets et de la bouillie. Le blé arrive à Yaoundé essentiellement sous forme de farine que les boulangeries-pâtisseries transforment en pains et en gâteaux et les marchandes de trottoir en beignets, secondairement sous forme de produits fabriqués par l'industrie (pâtes alimentaires, biscuits, biscottes).

##### 2. Les féculents

Tout ce groupe vient du Cameroun et plus précisément de la région forestière où est situé Yaoundé. Il est constitué par le plantain, et un grand nombre de racines et tubercules (manioc, macabo, taro, igname, patate douce). Le manioc se distingue par sa présentation sous plusieurs formes : tubercules crus, «nkoum-nkoum» (manioc roui et séché destiné à être préparé en

couscous), «gari» dit tapioca (manioc sommairement écrasé, roui, séché et grillé, qu'on peut manger en mouillant avec du sucre ou en faisant cuire comme couscous), bâtons de manioc (manioc roui, écrasé et cuit dans des feuilles), beignets. Les autres tubercules sont offerts crus sur les marchés.

##### 3. Légumes, légumineuses et graines diverses

On distingue deux catégories de légumes : les légumes africains et les légumes européens. Les premiers sont des feuilles vertes traditionnelles qui, dans les repas accompagnent les céréales et les féculents. Ce sont le «ndolé», les feuilles de manioc («kwèm»), les feuilles de haricot, le «folon», les feuilles de melon, etc... On appelle «légumes européens» les produits maraîchers introduits au Cameroun par les Européens et destinés à l'origine à leur consommation. Ce sont la laitue, la carotte, le poivron, la courgette, le céleri, le poireau, l'oignon, la tomate, le chou, l'ail, la pomme de terre, le haricot vert, etc... La plupart existe aussi en conserves importées.

Les principales légumineuses sont le haricot sec, le sésame et l'arachide. Cette dernière est offerte sous deux formes : fraîche ou sèche. L'arachide fraîche est vendue crue ou cuite, tandis que l'arachide sèche est vendue crue (en coque et surtout décortiquée) ou grillée.

Parmi les graines diverses il faut citer les pistaches (graines de diverses cucurbitacées) et le «njansang», utilisées pour les sauces.

##### 4. Les fruits

On trouve à Yaoundé un nombre élevé de fruits produits au Cameroun : banane douce (verte, elle se mange aussi cuite à l'instar du plantain), ananas, orange, pamplemousse, citron, mandarine, mangue, corosol, avocat, papaye, safou, pastèque, noix de coco, noix de

cola, noix de palme (le seul fruit destiné à être cuit, pour obtenir de l'huile). Il s'y ajoute des fruits importés comme la pomme, la cerise, le raisin, la poire, la fraise. On produit en petite quantité des pommes et des fraises dans les montagnes fraîches de l'Ouest-Cameroun.

#### 5. Huiles, graines et autres produits végétaux

On consomme à Yaoundé quatre espèces d'huiles produites au Cameroun : l'huile de palme, l'huile de palmiste, l'huile d'arachide et l'huile de coton. L'importation y ajoute les huiles de soja, de colza, de maïs, de tournesol, d'olive ainsi que la margarine.

Parmi les produits végétaux non encore cités jusqu'à présent on a la canne à sucre (qui sert aussi à fabriquer le sucre), le piment et divers condiments (graines, feuilles ou écorces).

#### 6 - Les produits animaux

Yaoundé importe la quasi totalité de son lait sous diverses formes (lait pasteurisé, lait condensé, lait en poudre) ainsi que des produits laitiers divers (beurre, fromage, crème). Une petite partie des yaourts est importée, l'essentiel étant fabriqué sur place à partir du lait importé.

Les œufs sont tous d'origine nationale. La viande pourrait l'être aussi, sauf pour certaines catégories comme le veau ou l'agneau par exemple, difficiles à produire. Pendant longtemps, l'importation s'est bornée à compléter harmonieusement la production locale, mais depuis quelque temps elle s'est engagée dans une concurrence dangereuse en déversant à bas prix sur la capitale d'importantes quantités de produits congelés constitués pour la plupart de morceaux vils et manipulés dans des conditions d'hygiène déplorable ; il s'agit des queues et des pattes de porc, des ailes de dindes, de poulets entiers, de la viande de bœuf. On trouve sur les marchés des animaux sur pieds fournis par l'élevage local : poulets, porcs, moutons, chèvres, bœufs, lapins. L'importation fournit des conserves de viande.

Le poisson de mer se vend congelé ou fumé, le poisson d'eau douce frais ou fumé. On rencontre aussi des conserves de poissons de

sardines notamment.

On trouve une grande variété de produits de cueillettes (miel, termites, criquets, «foss» ou larves de palmiers) et de gibiers (frais ou boucanés).

#### 7 - Les boissons

Yaoundé consomme deux boissons traditionnelles qui sont des sèves obtenues par la cueillette : le vin de palme fourni par la campagne environnante et le vin de raphia envoyé par l'Ouest. L'agriculture nationale lui fournit du café, du thé, du cacao. L'essentiel de la bière et des boissons hygiéniques dites sucreries est procuré par l'industrie locale. Par contre les vins et les liqueurs sont entièrement importés.

#### 8 - Importance respective des produits nationaux et des importations

Il ressort de ce qui précède que l'essentiel de la consommation de Yaoundé vient du territoire national. En effet, à l'exception du riz et du blé ou de sa farine, les aliments importés entrent pour très peu dans l'approvisionnement de la ville. Du fait de leurs prix élevés, ils sont destinés à une minorité constituée par les expatriés et les riches camerounais occidentalises. Cependant ils méritent un grand intérêt du fait de leur effet de démonstration et de modèle sanctionnant la réussite sociale. Les autres Camerounais y aspirent et les achètent occasionnellement quand il leur arrive d'en avoir les moyens. C'est par ce mécanisme que se modifie du haut en bas de l'échelle sociale les habitudes alimentaires des Yaoundéens, par diffusion des produits introduits par les Européens. Le pain et le riz sont des illustrations accomplies de ce phénomène : produits de luxe consommés exceptionnellement par les Camerounais à l'origine, ils sont devenus aujourd'hui des produits de consommation populaire. Les produits laitiers et les produits maraîchers sont engagés dans la même voie, le yaourt et la salade étant plus avancés que les autres. Heureusement que la plupart des denrées importées à l'origine ont pu être acclimatées au Cameroun et sont maintenant fournies à Yaoundé par le territoire national, au moins partiellement.

## II - LE ROLE DE LA DIVERSITÉ ETHNIQUE DE LA POPULATION SUR LA VARIÉTÉ DES PROFILS DE CONSOMMATION

1 - La population de Yaoundé est en majorité écrasante constituée d'immigrés. Les résultats du recensement de 1987

n'étant publiés en ce qui concerne la mobilité de la population, nous allons utiliser celui de 1976 qui le précède immédiatement pour

étudier l'immigration à Yaoundé, en espérant que l'évolution survenue depuis lors n'a pas

bouleversé la situation.

Tableau 2 - Natifs et immigrés du Mfoundi par grands groupes d'âges  
(source : recensement de 1976)

N.B. - Le Département du Mfoundi c'est la ville de Yaoundé + un peu de campagne

	0-9 ans	10-19 ans	20-29 ans	30-39 ans	40-49 ans	50 ans et plus	Tous âges
Natifs	02,8	7,6	2,2	0,9	0,6	0,7	34,8 %
Immigrés	8,6	15,3	22,1	11,3	5,2	2,7	65,2 %
Total	31,4	22,9	24,3	12,2	5,8	3,4	100, %

Comme on le voit, les 2/3 de la population sont des immigrés. En répartissant séparément les natifs et les immigrés par grands groupes d'âges (tableau 2), il apparaît que ces deux grandes catégories n'appartiennent pas aux mêmes générations. Les natifs sont principalement des enfants de moins de 10 ans (65 % de leur effectif total), tandis que pour les âges supérieurs, leur proportion diminue rapidement jusqu'à devenir infirme au-delà de 30 ans. Moins de 10 % des habitants de 20 ans et plus sont nés sur place. A l'inverse, les immigrés sont principalement dans les tranches d'âges supérieures à 10 ans, notamment entre 10 et 39 ans. Il ressort de ce qui précède que non seulement les habitants de Yaoundé sont dans leur grande majorité des citadins de fraîche date, mais les deux tiers des natifs de la ville sont des enfants de moins de 10 ans, nés pour la plupart de parents immigrés, et que l'on ne peut donc considérer comme autochtones. Les vrais autochtones, nés sur place et de souche locale ewondo, sont en réalité très peu nombreux. En conséquence, la structure ethnique de la population citadine se trouve dans l'étroite dépendance de la composition du flux migratoire qu'attire la capitale. La notion d'ethnie est utile pour notre sujet car elle recouvre celle de civilisation dont font partie les habitudes alimentaires. Chaque immigrant arrive en effet à Yaoundé avec ses habitudes alimentaires et,

parmi les aliments disponibles, se porte de préférence vers ceux qu'il a l'habitude de consommer dans sa région ou qui s'en rapprochent le plus. Malheureusement ce recensement de 1976 auquel nous nous référons n'a pas pris en compte la notion d'ethnie, mais il est possible de saisir avec une approximation satisfaisante cette caractéristique à travers l'origine géographique des immigrés.

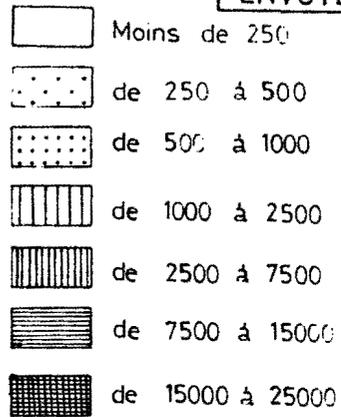
2 - Venant de toutes les régions, les immigrés représentent la mosaïque ethnique du pays

Tous les profils alimentaires qui existent au Cameroun ont des chances d'être représentés à Yaoundé, puisque les immigrés viennent de toutes les provinces du pays (tableau 3), mais cette représentation est inégale. En effet, un premier tiers de la population est constituée de natifs de Yaoundé, un deuxième tiers d'originaires des provinces du Centre et du Sud qui formaient jusqu'en 1983 une même province ayant pour chef-lieu Yaoundé, et un troisième d'originaires de la province de l'Ouest. Mais comme le confirme la carte 2, la ville a reçu sa population de toutes les régions du pays. Les expatriés ne constituent que 3,2 % de la population mais, à cause des Blancs, ils méritent un intérêt particulier car ils représentent une demande originale et de haute qualité.

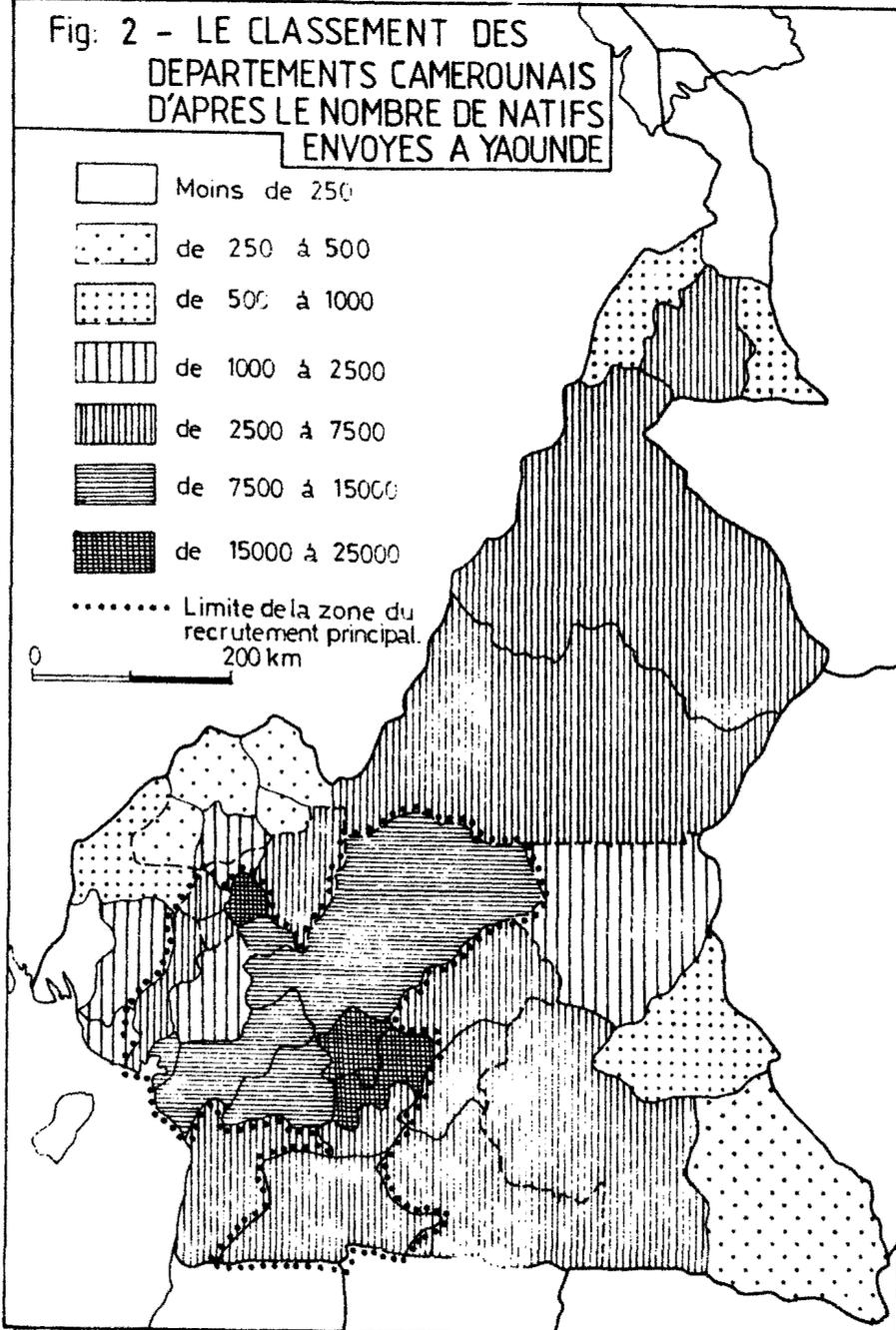
Tableau 3 - Origine géographique de la population de Yaoundé  
(source : recensement de 1976)

	Lieu de naissance								
	Yaoundé	Reste du Centre	Ouest	Littoral	Sud	Est	Nord et Adamaoua	Nord-Ouest et Sud-O.	Étranger
Effectifs...	98 129	74 276	43 441	27 236	16 238	5 764	9 686	7 006	9 295
%.....	33,7	25,5	14,9	9,4	5,6	2	3,3	2,4	3,2

Fig. 2 - LE CLASSEMENT DES  
DEPARTEMENTS CAMEROUNAIS  
D'APRES LE NOMBRE DE NATIFS  
ENVOYES A YAOUNDE



..... Limite de la zone du  
recrutement principal.  
200 km



Source: Recensement de 1976

### 3- L'enquête «Profils de consommation» de 1984

Devant l'absence totale de données sur les styles de consommation, nous avons organisé en juillet 1984 une enquête simple sur ce sujet. Elle a consisté à enregistrer pendant une semaine les aliments consommés à domicile par 260 ménages choisis au hasard sur tout le territoire de Yaoundé. Du point de vue de la diversité, cet échantillon compte 20 ménages originaires du Nord-Cameroun, 10 de la province du Sud-Ouest, 10 de la province du Nord-Ouest, 30 du pays baśsa, 10 du département du Mbam, 90 du pays beti, 20 de la province du Sud, 10 du pays bamoun et 60 du pays bamiléké. Nous avons ainsi pu connaître la composition de 1 500 petits déjeuners et de 6 710 grands repas (ceux de midi et du soir).

### 4- Une uniformité remarquable au niveau des petits déjeuners

Parmi les 260 ménages enquêtés 30, soit 11,5 %, ne prennent pas de petit déjeuner. Comme ils appartiennent aux couches les plus basses de la société, on peut croire que cette pratique s'explique par la pauvreté : ils suppriment le petit déjeuner pour concentrer leurs faibles moyens sur les repas principaux pris à midi et le soir.

Tableau 4 - Structure des petits déjeuners avec fréquence de chaque aliment

(Source : enquête directe de juillet 1984)

Aliments	Petits déjeuners où l'aliment est présent	
	Effectif (T = 1 500)	% du total
a) Aliments de base		
pain . . . . .	1 180	78,66
beignet de blé .	250	16,66
beignet de maïs	210	14
b) Boissons chaudes		
café . . . . .	570	38
chocolaté . . . .	50	3,33
thé . . . . .	140	9,33
bouillie de maïs	290	19,33
lait . . . . .	220	14,66
c) Aliments d'accompagnement		
haricot . . . . .	100	6,66
avocat . . . . .	30	2
salade . . . . .	20	1,33
viande de bœuf	140	9,33

œuf . . . . .	1 140	9,33
beurre . . . . .	170	11,33
fromage . . . . .	10	0,66
sardine en conserve . . . . .	30	2

Chez les habitants de Yaoundé, quelle que soit l'origine ethno-spatiale, le petit déjeuner présente la même structure qui est celle avec laquelle les Européens l'ont introduit. Ce repas est composé de trois éléments qui sont, par ordre d'importance décroissante ;

- un aliment de base : c'est normalement le pain mais les pauvres lui ont substitué le beignet fabriqué par les femmes avec la farine de blé ou de maïs ;
- une boisson chaude : café, chocolaté, thé ou lait pour la majorité, bouillie de maïs pour les pauvres ;
- un aliment d'accompagnement, perçu comme un accessoire dont on n'use que si on en a les moyens : par ordre de cherté décroissante on a le fromage, le beurre, la viande de bœuf, l'œuf, la sardine, la salade, l'avocat et le haricot.

Il existe des associations types. Ainsi les pauvres déjeunent avec des beignets, des haricots et de la bouillie de maïs ; les riches peu instruits accompagnent leur pain-café avec la viande de bœuf ou la salade, tandis que les riches intellectuels prennent comme les Européens du café ou du thé, du pain, du beurre, du fromage ou des œufs.

On remarquera la très grande place tenue dans les petits déjeuners par le blé (sous forme de pain ou de beignet), un aliment importé. Quand on y ajoute les produits laitiers, on s'aperçoit que le petit déjeuner des citoyens constitue pour le Cameroun un facteur de dépendance alimentaire.

### 5- Une grande diversité au niveau des repas de midi et du soir

La structure de ces repas est cependant la même. Ils se composent en effet de trois éléments qui sont :

- les aliments de base, ceux qui constituent le plat de résistance : exemple le plantain, le manioc, le riz. Généralement chaque repas n'en comporte qu'un seul, mais il peut arriver qu'il y en ait plus, ce qui traduit l'aisance.
- les aliments d'accompagnement, dont le rôle est de faciliter l'absorption de l'aliment de base. Dans cette catégorie

rentrent, les sauces, les légumes, les haricots, les pâtes grasses.

- les aliments d'assaisonnement, c'est-à-dire tout ce qui contribue à relever le goût de la nourriture. Font partie de ce groupe : l'huile, le sel, la viande, le poisson.

C'est au niveau des aliments de base qu'éclate la diversité des profils de consommation, en fonction de l'origine géographique et de l'appartenance ethnique. Nous présenterons ci-après les principaux profils de consommation mis en lumière par notre enquête de juillet 1984, en classant les aliments par ordre de fréquence décroissante :

#### a) Type beti

- Manioc : constitue la base de 42,8 % des repas dont manioc tubercule 25,5 %  
manioc couscous 10,2 %  
manioc bâton 7,1 %
- Plantain : constitue la base de 34,7 % des repas
- Macabo : constitue la base de 18,3 % des repas
- Riz : constitue la base de 16,3 % des repas

#### b) Type boulo

- Plantain : constitue la base de 78,5 % des repas
- Manioc : constitue la base de 28,5 % des repas
- Riz : constitue la base de 2,4 % des repas

La prédominance du plantain est si écrasante qu'on est tenté de parler de monoconsommation

#### c) Type bassa

- Macabo : constitue la base de 30,9 % des repas
- Manioc : constitue la base de 16,6 % des repas dont manioc tubercule 9,5 % des repas  
manioc couscous 4,7 % des repas  
manioc bâtons 2,4 % des repas
- Riz : constitue la base de 14,2 % des repas
- Taro : constitue la base de 9,5 % des repas
- Plantain : constitue la base de 9,5 % des repas

Certes, le macabo domine mais pas de façon écrasante : ce profil est plus diversifié que les deux précédents.

#### d) Type Mbamois

- Manioc : constitue la base de 35,7 % des repas dont manioc tubercule 21,4 %

manioc couscous 14,3 %

- Plantain : constitue la base de 28,5 % des repas
- Couscous de maïs : constitue la base de 28,5 % des repas
- Igname : constitue la base de 21,4 % des repas
- Riz : constitue la base de 21,4 % des repas

Ce régime a une base large mais sa principale originalité c'est l'apparition d'un nouveau tubercule, l'igname, et celle d'une céréale, le maïs.

#### e) Type bamiléké

- Plantain : constitue la base de 28,7 % des repas
- Riz : constitue la base de 7,8 % des repas
- Couscous de maïs : constitue la base de 11,9 % des repas
- Manioc : constitue la base de 11,9 % des repas dont manioc couscous 7,1 %  
manioc bâtons 3,5 %  
manioc tapioca 1,3 %
- Macabo : constitue la base de 9,5 % des repas.

Ce régime offre la diversité la plus grande.

#### f) Type grassfield

- Plantain : constitue la base de 28,5 % des repas
- Couscous de maïs : constitue la base de 28,5 % des repas
- Riz : constitue la base de 21,4 % des repas
- Taro : constitue la base de 14,2 % des repas

La ressemblance avec le régime bamiléké n'est pas aussi grande qu'on a l'habitude de le prétendre.

#### g) Type bamoun

- Couscous de maïs : constitue la base de 57,1 % des repas
- Riz : constitue la base de 14,2 % des repas
- Plantain : constitue la base de 14,2 % des repas
- Couscous de manioc : constitue la base de 14,2 % des repas.

Ce régime se caractérise par la prédominance du maïs, des céréales et des couscous selon qu'on le considère sous l'angle des aliments constitutifs ou de la manière de les préparer.

#### h) Type nordiste

- Couscous de riz : constitue la base de 42,8 % des repas
- Couscous de maïs : constitue la base de

- 35 % des repas  
- Couscous de manioc : constitue la base de  
21,4 % des repas

C'est le régime des couscous destinés à remplacer le mil que les Nordistes ne trouvent pas à Yaoundé.

### III. LE ROLE DU NIVEAU DES REVENUS DANS LA DIFFÉRENCIATION DES PROFILS DE CONSOMMATION

1 - Grands groupes socio-économiques et principaux niveaux de revenus

La MAETUR (Mission d'Aménagement et d'Équipement des Terrains Urbains et Ruraux) a mis en évidence à Yaoundé trois grands groupes socio-économiques dont le tableau 5 présente les niveaux de revenus.

Tableau 5 - Les trois grands groupes socio-économiques de Yaoundé

	Population Effectif %	Revenu mensuel moyen par ménage (cfa)
Groupe I	219 690 82	48 380 (i 70)
Groupe II	41 070 15	110 260 (i 161)
Groupe III	6 120 3	293 000 (i 428)
Ensemble	266 880 100	68 300 (i 100)

Source MAETUR - 1978. Enquête sur les caractéristiques socio-économiques des ménages et les conditions actuelles d'habitat à Yaoundé. 3 vol. cité par Franqueville, 1984.

La classe aisée (groupe III, 3 % de la population) a un revenu par ménage 3 fois plus élevé que chez la classe moyenne (groupe II, 15 %) et 6 fois plus élevé que chez la masse (groupe I, 82 %). La disparité des revenus est donc forte, surtout si l'on considère qu'il s'agit ici de moyennes et non de valeurs extrêmes. Cela va certainement se répercuter sur les niveaux de consommation.

2 - Disparité des revenus et différenciation des profils de consommation

La structure des dépenses alimentaires varie selon les catégories socio-professionnelles, à la fois en montant et en pourcentage, comme l'atteste le tableau 6. En considérant les montants, traduction de la quantité et de la qualité, on peut dégager 4 niveaux de consommation qui sont par ordre décroissant :

- niveau 1 : on y retrouve les cadres supérieurs tous seuls et pour tous les produits ;
- niveau 2 : il rassemble les cadres moyens et les employés. Certaines autres catégories socio-professionnelles relevant du niveau inférieur consomment certains produits comme le niveau 2. Ce sont les profes-

sions indépendantes pour les céréales et les féculents, les ouvriers pour les féculents, les légumes et le poisson, les exploitants agricoles pour les féculents et le poisson ;

- niveau 3 : il regroupe les professions indépendantes, les ouvriers et les «inactifs». Les exploitants agricoles et les salariés agricoles consomment les céréales comme eux.
- niveau 4 : c'est celui des exploitants agricoles et de salariés agricoles.

En considérant le pourcentage de la dépense qui revient à chaque produit, on s'aperçoit que chaque catégorie socio-professionnelle a son style particulier. En effet, voici comment se classent les produits par ordre d'importance décroissante :

- chez les cadres supérieurs : viande, boisson, poisson, féculents, huile, céréales, légumes.
- chez les cadres moyens : viande, boisson, poisson, féculents, céréales, huile, légumes.
- chez les «inactifs» : viande, féculents, poisson, boisson, huile, légumes, céréales.
- chez les professions indépendantes : viande, féculents, poisson, céréales, boisson, légumes, huile.
- chez les salariés agricoles : viande, céréales, légumes, huile, féculents, poisson, boisson
- chez les exploitants agricoles : poisson, boisson, féculents, viande, céréales, légumes, huile.
- chez les employés : féculents, poisson, boisson, céréales, huile, légume, viande.
- chez les ouvriers : féculents, viande, poisson, boisson, céréales, légumes, huile.

Rappelons que pour toutes les classes confondues l'ordre est : viande, féculent, poisson, boisson, céréales, huile, légume. A une exception près, le profil est le même pour les cadres supérieurs et les cadres moyens. Les «inactifs» et les professions indépendantes présentent le même ordre pour 3 premiers produits. Pour le reste, c'est différent. Le poisson vient en tête chez les employés et les ouvriers, la viande chez le reste. Deux originalités attirent l'attention : la place des légumes au 3e rang chez les salariés agricoles et celle de la viande au 7e rang chez les employés.

Tableau 6 - Dépenses alimentaires en F.CFA par an et par ménage selon la profession du chef

1re ligne : montant, 2e ligne : pourcentage

(Source : enquête budget-consommation MINPAT)

Categorie de produit	Moyen- ne de Youn- dé	Exploitant agriole	Salarié agricole	Profession indépendan- te	Cadre supérieur	Cadre moyen	Emploi	ouvrier «Inactif» (1)	(2)
céréales et produits céraliers	72 280 11,70	66 013 1,5	64 584 17,62	64 725 12,10	12127 9,39	74 478 11,28	76 952 11,48	65345 9,3	53717 10,35
féculents	97 340 1571	81 291 14,16	46 826 12,77	87 930 16,43	165186 12	91 303 13,82	106 129 15,83	99361 14,93	77544 14,95
légumes et légumineu- ses	65 058 10,50	59 786 10,36	56 254 15,34	59 710 11,17	111 826 8,66	69 784 10,56	69 797 10,41	63344 9,55	54631 10,53
fruits et noix	15955 2,57	11 648 2	8 931 2,43	13 185 2,46	41551 3,22	17 094 2,58	18 083 2,69	13517 2	12851 2,47
lait, produits laitiers et œufs	20 568 3,53	5 822 1	10 947 2,98	13 423 2,51	71876 5,57	29 122 4,41	23 880 4,45	14338 2,15	17926 3,45
huiles et graisses	68472 11,06	48 690 8,48	52 955 14,44	59 034 11	136126 10,54	74 509 11,28	71 877 10,72	63567 9,55	64052 12,3
viandes et charcuterie	111 836 18,09	74 824 13	77 431 21,12	99 262 10,57	293421 22,74	110597 16,75	122970 10,35	89163 13,40	94938 18,29
poissons et autres pro- duits de la mer	89 932 14,50	119183 20,76	35 745 9,75	74 697 13,97	166794 12,92	93 022 14	99230 14,80	87612 13,12	75787 14,60
boissons et tabacs	77 217 12,51	106745 18,59	12 822 3,49	62 561 11,70	128273 14,12	100246 15,19	81 188 12,11	68697 10,32	67361 12,98
Total	618660 100	574006 100	366495 100	534527 100	1290294 100	660255 1001	670106 100	665344 100	518807 100

(1) Ouvrier regroupe aussi manœuvres et domestiques.

(2) «Inactif» regroupe retraités, étudiants et militaires.

#### IV - LE PROFIL MOYEN DE CONSOMMATION

La résultante des différents profils de consommation qui viennent d'être dégagés constitue le profil moyen qui concerne globalement la population de Yaoundé. Nous allons tenter de le définir en considérant d'abord la fréquence avec laquelle les divers aliments

sont consommés, ensuite leurs poids dans les dépenses d'alimentation.

1 - La fréquence de consommation des aliments.

Tableau 7 - Structure des repas de midi et du soir à Yaoundé avec fréquence de chaque aliment  
(Source : enquête directe de février 1986)

Aliments	Repas ou l'aliment est présent	
	Effectif total 3 710	% du total
<b>a) Aliments de base:</b>		
plantain . . . . .	1 210	32,6
banane douce . . . . .	90	2,4
manioc . . . . .	1 160	31,2
dont tubercule . . . . .	570	15,3
couscous . . . . .	470	12,6
bâton . . . . .	100	2,7
tapioca . . . . .	20	0,5
macabo . . . . .	530	14,3
taro . . . . .	120	3,2
igname . . . . .	230	6,2
patate douce . . . . .	60	1,6
pomme de terre . . . . .	60	1,6
riz . . . . .	690	18,6
dont couscous . . . . .	120	3,2
maïs . . . . .	480	12,9
dont couscous . . . . .	440	11,8
blé . . . . .	180	4,8
dont pain . . . . .	150	4
macaroni . . . . .	30	0,8
<b>b) Aliments d'accompagnement</b>		
haricots . . . . .	400	10,7
dont coki . . . . .	60	1,6
gombo . . . . .	230	6,2
légumes . . . . .	560	15
dont ndolé . . . . .	60	1,6
feuilles de manioc . . . . .	60	1,6
autres feuilles . . . . .	440	11,8
arachide . . . . .	230	6,2
dont en pâte . . . . .	60	1,6
en sauce . . . . .	170	4,6
tomate en sauce . . . . .	250	6,7
graines de courge . . . . .	140	3,7
dont en pâte . . . . .	20	0,5
en sauce . . . . .	120	3,2
salade . . . . .	40	1
avocat . . . . .	20	0,5
bouillie de maïs . . . . .	60	1,6
thé . . . . .	70	1,9
<b>c) Aliments d'assaisonnement</b>		
viande de bœuf . . . . .	1 070	28,8
dont pattes . . . . .	30	0,8
congelée importée . . . . .	80	2,1
viande de mouton et chèvre . . . . .	100	2,7

viande de porc . . . . .	130	3,5
dont congelée importée . . . . .	30	2,1
poulet . . . . .	220	5,9
dont congelée importée . . . . .	120	3,2
œuf . . . . .	130	3,5
gibier . . . . .	90	2,4
dont séché . . . . .	80	2
poissons frais . . . . .	400	10,7
poisson fumé . . . . .	730	19,7
morue . . . . .	40	1
	30	0,8

La consommation des produits carnés est d'une fréquence remarquable puisque, sous forme soit de viande d'élevage, soit d'œuf, soit de gibier, soit de poisson, ils sont présents dans 79 % des repas de midi et du soir.

Les aliments de base les plus consommés à Yaoundé sont par ordre de fréquence décroissante les suivants :

- le plantain, base de 32,6% des repas de midi et du soir
- le manioc, base de 31,2 % des repas de midi et du soir
- le riz, base de 18,6 % des repas de midi et du soir
- le macabo, base de 14,3 % des repas de midi et du soir
- le maïs, base de 12,9 % des repas de midi et du soir
- l'igname, base de 6,2 % des repas de midi et du soir
- les produits du blé, base de 4,8 % des repas de midi et du soir.

Le fait qu'on n'ait pas pris en considération les petits déjeuners dont la base est souvent le pain ou les beignets de farine de blé entraîne certainement une sous-estimation de l'importance des produits du blé ; nous allons corriger cette situation en considérant la part de la dépense consacrée aux différents aliments.

## 2 - Structure des dépenses alimentaires

La part des dépenses d'alimentation consacrée à chaque aliment traduit bien l'importance que le consommateur veut accorder à cet aliment. Telle est l'hypothèse qui va nous guider dans l'analyse de la structure des dépenses alimentaires à Yaoundé.

Tableau 8 - Répartition moyenne des dépenses alimentaires par an entre les différentes catégories de produits

(Source : Enquête budget-consommation MINPAT)

Catégorie de produits	Yaoundé	Douala	Tout le Cameroun
céréales et produits céréaliers. . . . .	11,70%	13,44%	19,79 %
féculents . . . . .	15,71%	16,99%	9,46 %
légumes et légumineuses . . . . .	10,50%	10,81%	9,04 %
fruits et noix . . . . .	2,57%	2,67%	2,75 %
lait, produits laitiers et œufs. . . . .	3,53%	2,93%	2,18 %
huiles, graisses et divers. . . . .	11,06%	12,22%	14,29 %
viandes et charcuteries . . . . .	18,09%	14,45%	18,64 %
poissons et autres produits de la mer . . . . .	14,50%	14,54%	13,27 %
boissons et tabacs . . . . .	12,51%	11,75%	10,58 %
Total . . . . .	100 %	100 %	100 %

L'examen du tableau 8 nous inspire les remarques ci-après :

- Yaoundé a une structure moyenne sensiblement voisine de celle de Douala.

- A Yaoundé comme à Douala et contrairement au reste du pays, la part des dépenses consacrées aux féculents dépasse celle accordée aux céréales.

- Tandis que la part des viandes dépasse celle des poissons à Yaoundé ainsi que dans le pays pris globalement, les deux sont à égalité à Douala.

- Les produits animaux absorbent 36,12% des dépenses concernées à Yaoundé contre 31,92 % seulement à Douala et 34,09 % pour l'ensemble du Cameroun. A titre de comparaison, signalons que cette part se situe autour de 50 % dans le pays développés (46 % pour la France en 1974).

Entrons dans le détail pour Yaoundé en précisant la part consacrée individuellement aux principaux produits. Dans la catégorie céréales et produits céréaliers tout d'abord :

-maïs . . . . .	1,7 %
-riz . . . . .	3,36 %
-pain . . . . .	4,53 %
-beignets de farine de blé. . . . .	1,06 %

Dans le groupe féculents la répartition est la suivante :

-plantain . . . . .	5,70 %
-manioc (toutes formes confondues) . . . . .	3,93 %
-macabo . . . . .	3,21 %

-ignames . . . . . 1,16%

Dans la catégorie légumes et légumineuses on peut faire ressortir deux produits :

-tomate . . . . .	2,36 %
-arachide . . . . .	2,2 %

Parmi les huiles on a :

-huile de palme . . . . .	3,48 %
-huile d'arachide . . . . .	2 %
-huile de coton . . . . .	1%

Pour les produits animaux la situation se présente comme suit :

-lait . . . . .	1,69 %
-viande de bœuf . . . . .	11 %
-poulet . . . . .	2,82 %
-poisson de mer congelé . . . . .	9,10 %
-poisson fumé . . . . .	3,29 %

Enfin, dans le groupe des boissons, la bière occupe le premier rang avec 5,17 %.

Il ressort de cette structure des dépenses alimentaires que les 7 produits de base les plus importants sont, par poids monétaire décroissant :

-le plantain : 5,70 % des dépenses alimentaires,

-le pain : 4,53 % des dépenses alimentaires,

-le manioc 3,93 % des dépenses alimentaires

-le riz : 3,36 % des dépenses alimentaires

-le macabo : 3,21 % des dépenses alimentaires,

-le maïs : 1,70 % des dépenses alimentaires

-l'igname : 1,16 % des dépenses alimentaires.

Coïncidence intéressante, il s'agit des mêmes produits que pour la fréquence, et dans le même ordre à l'exception du pain qui occupe cette fois sa vraie place.

\*  
\* \* \*

Le profil moyen n'est pas tout à fait une abstraction car, à la suite du brassage des populations opéré dans l'espace urbain, une lente unification des différents profils s'est déclenchée. Celle-ci s'effectue au profit de deux groupes de produits : les aliments de la zone forestière environnante, à cause de leur plus grande disponibilité, et les aliments introduits par les Européens parce qu'ils symbolisent la modernité. L'alimentation de Yaoundé repose ainsi sur quatre féculents (plantain, manioc, macabo,

igname) et trois céréales (blé à travers le pain, riz et maïs). Les produits animaux, principalement la viande de bœuf et le poisson, tiennent

une place plus grande que partout ailleurs au Cameroun. Quelles quantités de produits vivriers absorbe la ville de Yaoundé ?

## CHAPITRE DEUXIEME

### QUANTIFICATION DE LA CONSOMMATION ET DE LA DEMANDE

On manque cruellement de statistiques fiables sur la demande et la consommation alimentaires à Yaoundé. A défaut de combler cette grave lacune, notre étude va s'efforcer de la réduire à partir de l'enquête budget-consommation du MINPAT qui, fort heureusement s'est déroulée au moment où nous faisons nos investigations sur le terrain. Constituée de plusieurs passages répartis sur un an, cette enquête a touché 652 ménages et a porté sur tous les produits alimentaires. Les résultats actuellement publiés distinguent la consommation à domicile des ménages, sur laquelle nous avons des informations détaillées, et la consommation à l'extérieur dont nous ne connaissons que la dépense globale. Par ailleurs, rien de ce qui a été recueilli sur la consommation non achetée n'a encore été publié. Cette situation va nous amener à compléter les données tirées de l'enquête par des considérations d'ordre qualitatif.

#### 1 - Les produits achetés par les ménages pour la consommation à domicile

Dans le tome 1 des résultats de l'enquête du MINPAT, on trouve pour chaque produit alimentaire la dépense moyenne annuelle par habitant à Yaoundé. En divisant cette dépense par le prix unitaire moyen calculé à partir des relevés effectués saisonnièrement pendant la durée de l'enquête sur les différents marchés de la ville, on obtient la quantité correspondante de la durée de la demande annuelle par habitant. On obtient la quantité totale pour tous les ménages de la ville en multipliant cette quantité par 600 000, effectif auquel nous estimons la population de Yaoundé en 1983-1984. En effet, si pour tous les ménages en multipliant ce résultat par 577 000 effectif auquel nous estimons la population de Yaoundé en 1984. Le tableau 9 donne les résultats de cette démarche pour les principaux produits.

Tableau 9 - Quantification des principales denrées alimentaires achetées par les ménages de Yaoundé pour la consommation à domicile au cours de l'année 1983-1984

(Source : enquête budget-consommation du MINPAT)

Produits	Dépense moyenne annuelle par habitant en f.cfa.	Prix moyen unitaire (kg) en f.cfa.	Quantité moyenne annuelle par habitant (en kg)	Quantité annuelle pour toute la ville (en tonnes)
1 - Céréales				
maïs . . . . .	1 702	162	10,5	6 058
riz . . . . .	3 402	174	8,5	11 251
pain . . . . .	4 382	302	14,5	8 365
beignet de farine de blé . . . . .	1 079	200	5,4	3 115
2 - Féculents				
plantain . . . . .	5 772	145	39,7	22 960
manioc tubercule	1 744	77	22,6	13 068
manioc couscous	1 290,7	289	4,5	2 596
manioc bâton	894	163	5,1	2 942
macabo . . . . .	3 252	115	28,3	16 317
taro . . . . .	420		5,2	3 000
igname . . . . .	1 178	229	5,1	2 942
pomme de terre . .	779,2	190	4,1	2 365

3 - Légume et grains				
tomate fraîche. . .	2 389	287	8,3	4 731
oignon. . . . .	771	309	2,5	1 731
haricot sec. . . . .	644	428	1,5	8 655
arachide fraîche. .	77,8	350	0,2	128
arachide sèche. . .	1 124,5	370	5,7	3 289
graine de courge .	736	1 569	0,4	261
4 - Fruits				
banane douce . . .	461	107	4,3	2 486
mangues . . . . .	165,8	183	0,9	522
oranges . . . . .	289,9	210	1,3	796
5 - Huiles				
huile de palme. . .	3 522	500	7	4 039
huile d'arachide. .	3 052	650	4,6	2 654
huile de coton. . .	1 045	600	1,7	980
6 - Produits carnés				
viande de bœuf . .	11 014	881	12,5	7 213
viande de porc. . .	347,5	1 672	0,2	119
poulets . . . . .	1 170	1 800	1,2	668
poisson de mer . .	9 220,5	504	18,3	10 559
poisson fumé. . . .	3 340	1 340	2,5	1 442

Ce tableau peut d'abord nous permettre de compléter la recherche que nous avons entreprise dans le chapitre précédent pour dégager les produits les plus consommés à Yaoundé. Les critères déjà utilisés sont la fréquence et la dépense, cette fois c'est le tour de la quantité. Selon ce dernier critère, les sept produits de base les plus demandés à Yaoundé sont, par ordre décroissant : le plantain, le manioc, le macabo, le pain, le maïs, le riz et l'igname, soit les mêmes aliments que précédemment et à peu près le même classement. On remarquera ensuite l'importance de la tomate fraîche : elle est utilisée pour préparer la sauce qui accompagne les céréales et les féculents. En effet, à cause de sa facilité de préparation et de son prix de revient modeste, la sauce de tomate tend à supplanter les traditionnelles, sauce d'arachide et de pistache et même les légumes pour les repas ordinaires. La viande de bœuf et le poisson de mer sont les plus consommés parmi les produits carnés.

Les quantités présentées dans ce tableau sont importantes mais elles ne représentent qu'une partie de la consommation. En effet, comme dans les autres villes d'Afrique Noire, les habitants de Yaoundé produisent eux-mêmes une partie de leur nourriture ou la reçoivent en cadeaux des parents et des amis résidant à la campagne. Cette fraction non achetée de la consommation ne va être saisie que qualitativement, les résultats de l'enquête budget-consommation du MINPAT n'étant

pas encore connus sur ce point.

2 - Les produits non achetés que consomment les ménages à domicile

a)- L'autoconsommation à Yaoundé

Les femmes de Yaoundé pratiquent l'agriculture dans des proportions importantes. A en croire André Franqueville (1983), celle-ci constituerait même la première activité féminine. Cela peut paraître paradoxal pour une grande ville qui est de surcroît la capitale du pays, mais en réalité, cette situation n'a rien d'exceptionnel en Afrique Noire. La pratique de l'agriculture par les femmes de Yaoundé vise essentiellement à assurer ou du moins à compléter l'alimentation de leurs familles, dans une ville où les produits vivriers non seulement coûtent de plus en plus chers, mais encore font périodiquement l'objet de la pénurie à l'occasion des sécheresses. Elle se fait soit à l'intérieur même de la ville ou dans les environs immédiats, soit loin dans le village d'origine du citadin.

Ce sont essentiellement les femmes originaires des provinces du Centre et du Sud, favorisées par la proximité, qui cultivent à la campagne. Les vivres produits leur permettent de subvenir à la nourriture de leur famille en ville et, en cas de surplus, de réaliser des rentrées complémentaires d'argent nécessaires pour joindre les deux bouts.

Quant aux femmes provenant des provinces plus éloignées, elles font leurs champs essentiel-

lement à l'intérieur même de Yaoundé. Ces champs occupent à l'intérieur du périmètre urbain divers types d'espaces non bâtis: pentes fortes, bas-fonds marécageux et inondables, terrains vagues de toutes sortes. Les terres détenues par les autochtones sont explicitement prêtées ou louées sous diverses formes, celles appartenant à l'État ou à des organismes publics sont utilisées «à la dérobée». Les cultures pratiquées dans les champs intra-urbains sont des plantes annuelles, cela pour éviter le risque de voir le propriétaire foncier malhonnête récupérer inopinément son terrain avec les produits. Les femmes mettent aussi en culture les parcelles à bâtir achetées par leurs maris en attendant que soit réuni l'argent nécessaire pour la construction. Enfin il est fréquent de trouver à l'intérieur des concessions quelques bananiers ou quelques pieds de maïs. Cependant, du fait de la densification de l'habitat et de l'interdiction de cultiver instaurée sur les terrains par la plupart des organismes publics comme l'Université, l'agriculture intra-urbaine recule sur les interfluvies à Yaoundé et tend à se réfugier dans les vallées. On pratique ici deux cycles de culture par an : l'un en saison des pluies sur les terrains inaccessibles à l'inondation où l'on pratique les cultures vivrières traditionnelles destinées à l'alimentation de la famille, l'autre en saison sèche sur le lit mineur exondé des cours d'eau où l'on cultive des légumes destinés à la commercialisation.

#### b) - Les cadeaux alimentaires reçus de la campagne

Les immigrés de Yaoundé entretiennent avec leurs villages d'origine des relations suivies dont l'une des manifestations les plus concrètes est l'échange de visites dans les deux sens. L'animation constante qui règne aux gares routières de Yaoundé et la surcharge chronique des véhicules témoignent de l'intensité de ces déplacements. Or selon la tradition africaine, toute visite s'accompagne d'un échange de cadeaux : on apporte toujours quelque chose et on ramène toujours une autre chose en retour.

Dans le sens de la ville vers la campagne, les cadeaux sont très variés. Ce sont d'abord des produits alimentaires «urbains» : pain, riz, sucre, vin, bière, poisson, conserves diverses, huile, sel. Mais il y a aussi des biens utilitaires : outillage, vêtement, savon, pétrole, chaussures etc... Dans le sens inverse, qu'il s'agisse du rural en visite ou du citadin en retour du village, les produits apportés sont presque exclusivement d'ordre alimentaire : vivres frais (plantain, macabo,

arachide, etc...), volaille, chèvre, gibier, vin de palme. Le bois de chauffage ou de construction peut être aussi donné en cadeau. Autant il est facile de dresser la liste des aliments que les citadins reçoivent comme cadeaux de leurs parents ou de leurs amis résidant à la campagne, autant il est impossible d'en déterminer la fréquence et le volume, et par conséquent de savoir la part qu'ils assument dans le ravitaillement de Yaoundé.

#### 3 - La consommation dans les entreprises commerciales de restauration

Les résultats actuellement publiés de l'enquête budget-consommation du MINPAT évaluent à 15 254 f.cfa la dépense annuelle moyenne par habitant à Yaoundé pour les «repas, boissons et collections pris hors du ménage» (tome 2, page 43) mais sans préciser la répartition par rubrique et à plus forte raison par produits. Cette somme représente 15,28 % de ce qu'un habitant de Yaoundé dépense en moyenne pour la nourriture et la boisson consommées à domicile, mais la quantité doit être nettement moindre parce que la consommation coûte beaucoup plus cher dans les entreprises commerciales de restauration qu'à domicile.

Essayons à travers une étude qualitative de dire à quoi correspond cette consommation à l'extérieur. On peut distinguer à Yaoundé trois principaux types d'entreprises commerciales de restauration, qui diffèrent selon les produits offerts, la clientèle et le fonctionnement : ce sont les restaurants, les points de préparation et de vente sur les trottoirs, les débits de boisson.

##### a) - Les restaurants

Cette dénomination recouvre une réalité disparate dans laquelle on peut distinguer quatre catégories : les restaurants «européens», les restaurants «africains», les «chantiers» et les cafétérias. D'après Noupewou Samuel (1978), ces catégories comptaient en 1976 respectivement 34, 109, 13 et 9 unités à Yaoundé.

##### - Les restaurants «européens»

Nous les avons qualifiés d'européens pour plusieurs raisons. D'abord parce qu'ils étaient à l'origine destinés à une clientèle européenne (résidents et touristes). En second lieu parce qu'on y sert essentiellement des mets européens. Enfin parce que le fonctionnement est de type européen.

Ce sont des restaurants de haut standing dont la plupart font partie des grands hôtels (Mont Fébé, Hôtel des Députés par exemple) tandis que le reste fonctionne isolément dans le centre-ville (Cintra, Saladière). Les produits offerts sont soit importés d'Europe, soit préparés à l'euro-péenne, l'agriculture locale n'étant sollicitée que pour les fruits, les produits maraîchers, les œufs et les poulets. Les Africains aisés se sont joints aux Européens pour constituer la clientèle de ces restaurants.

- Les restaurants «africains»

Le qualificatif d'africain se justifie par la clientèle, les mets servis et le fonctionnement. Ils sont localisés dans les quartiers populaires. On peut les répartir en deux sous-types selon les produits offerts : les restaurants «aide-maman» et les restaurants «bidi bi nam». Tenus par les hommes, les restaurants «aide-maman» servent pour les masses populaires les aliments introduits par les Européens : café, pain, macaroni, riz, pomme de terre, salade, haricot frit. L'expression «bidi bi nam» veut dire en ewondo (langue de la région de Yaoundé) nourriture du pays. Les restaurants «bidi bi nam», tenus par les femmes, servent les mets camerounais : ndolé (légumes), koki (gâteau de haricot) et kwem (feuilles de manioc) accompagnés de plantain, de manioc, de macabo ou d'igname, kondre (ragout de plantain avec du mouton ou du porc), taro. Bref, on va dans le premier type de restaurant quand on veut manger moderne et dans le second quand on veut manger traditionnel. Dans les 109 restaurants populaires dénombrés à Yaoundé en 1976 par Noupewou Samuel (1978), il y avait 85 aides-mamans et 24 «bidi bi nam».

- Les «chantiers» ou «circuits»

Ce sont des restaurants clandestins, discrets et luxueux qui fonctionnent dans les maisons d'habitation avec des meubles de salon (guéridons et fauteuils). Ils sont tenus pour la plupart par des femmes «lilues» (célibataires ou veuves) et servent à une clientèle aisée à la fois des boissons (bière, vins de tables, champagnes, liqueurs), du bouillon, du ndolé, du gibier, du poulet ou du poisson grillé sur les braises. Le service est assuré par des filles agréablement vêtues. Ces restaurants connaissent leur plus grande animation la nuit et fonctionnent jusqu'à 3 à 4 heures du matin. Étant donné l'affluence et le niveau élevé des prix, les «chantiers» rapportent beaucoup d'argent, comme l'atteste d'ailleurs l'aisance de leurs propriétaires (elles

possèdent voitures de luxe, villas et immeubles en location, boutiques au centre-ville). Ce type de restaurant, d'apparition récente, n'est pas particulier à Yaoundé, il est très actif à Douala et il existe à Abidjan sous le nom de «maquis».

- Les cafétérias

Tenues par de jeunes gens, les cafétérias fonctionnent le jour à des points stratégiques où elles ont des chances de trouver une clientèle nombreuse (marchés, grands carrefours, entrées des ministères ou des lycées et collèges, gares ferroviaires et routières). Certaines sont mobiles. Elles servent des boissons chaudes et froides, du pain «chargé», des omelettes. Beaucoup de citadins y prennent leurs petits déjeuners, leurs goûters et leurs repas de midi.

b) - Les points de préparation et de vente des vivres sur les trottoirs

On peut les classer en trois catégories : les points de vente de «soyas», les petits marchés du matin et les petits marchés du soir. La première est tenue par les hommes et les deux autres par les femmes.

Les points de vente de «soyas» (viande de bœuf grillée sur les braises) sont tous semblables et facilement reconnaissables. Dans ces vieux fûts ouverts d'un côté et par le haut on fait le feu avec du bon bois ou du charbon, et au-dessus on pose une grille sur laquelle on fait griller un grand morceau de viande de bœuf. Le tout est abrité par un petit toit en tôles. Quand la viande est cuite, on la débite en petits morceaux pour vendre. La plupart achète pour accompagner la bière dans les débits de boissons. Les points de vente de «soyas» fonctionnent les après-midi et les soirs dans les quartiers populaires aux rues remarquablement animées.

Les petits marchés de matin se rencontrent dans les mêmes quartiers et à proximité des écoles. Ils ont pour but de proposer un petit déjeuner aux masses populaires. On y vend des beignets de toutes sortes, de la bouillie de maïs, des haricots frits, le tout préparé sur place.

Les petits marchés du soir fonctionnent eux aussi dans les quartiers populaires. On les reconnaît facilement grâce aux lampes. Les femmes grillent à la braise sur place et vendent des poissons, des safous dits prunes, des plantains, des macabos, des épis de maïs frais. On peut aussi y acheter des bâtons de manioc cuits, des arachides grillées ou cuites, des fruits de toutes sortes. C'est là que prennent leurs repas du soir beaucoup de gens qui ne rentrent à la maison que tard la nuit pour se coucher.

## c) - Les débits de boissons

La consommation des boissons hors du domicile revêt une grande ampleur à Yaoundé. Elle se fait essentiellement dans les bars. Certaines personnes commencent à boire dès le matin, à l'heure du petit déjeuner. Beaucoup passent midi dans les débits de boisson. Le soir après le travail, beaucoup y font un tour avant de rentrer chez eux, les plus mordus n'arrivent à la maison que tard dans la nuit. Il s'est instauré au Cameroun l'habitude de recevoir les amis hors du domicile dans les débits de boisson. Pour toutes ces raisons, nous pensons que la quantité des boissons consommées hors du domicile est nettement plus grande que celle consommée dans le ménage.

## 4 - La consommation dans les collectivités pensionnaires

Yaoundé compte deux catégories de collectivités pensionnaires : les hôpitaux et les internats scolaires. Les hôpitaux qui servaient des repas à leurs malades sont au nombre de trois : l'Hôpital Central, le Centre Jamot et le Centre Hospitalier Universitaire. Les établissements scolaires qui ont des internats sont plus nombreux : quelques établissements d'enseignement secondaire (Lycée Leclerc avec 300 internes, Lycée Technique Commercial avec 180 internes, Séminaire Sainte Thérèse), des écoles professionnelles (École de Gendarmerie de Camp Yayap, École Militaire Inter-Armes, École de Police, Institut de la Jeunesse et des Sports avec 60 internes), établissements d'enseignement supérieur (Institut des Relations Internationales du Cameroun avec 30 internes, restaurant de l'École Normale Supérieure, et surtout les deux restaurants de la Cité Universitaire qui servent 8 000 à 10 000 repas par jour). Ces collectivités pensionnaires représentent environ 25 000 à 30 000 consommateurs. On pourrait connaître aisément les quantités qu'elles absorbent si les documents étaient bien tenus et facilement accessibles, ce qui est rarement le cas.

Pour nous faire une idée de cet aspect de la consommation de Yaoundé, voici à titre d'exemple les commandes de la cité universitaire pour un mois de l'année 1986-87 :

36 000 poulets  
78 000 kg de viande de bœuf  
38 000 kg de poisson de mer  
140 000 œufs  
1 000 kg de pâtes alimentaires  
40 000 kg de pommes de terre  
40 000 kg d'ignames  
4 000 kg de haricot rouge  
32 000 kg de plantain  
4 000 kg d'oignon  
300 kg d'ail  
3 000 kg de couscous de maïs  
132 000 pots de yaourt  
4 000 kg d'arachide  
5 000 kg de ndolé  
20 000 kg de tomate fraîche  
1 500 kg de poireau  
3 000 kg de chou  
3 000 kg de carotte  
200 kg de courgette  
200 kg d'aubergine  
800 kg de poivron  
4 000 kg de riz  
400 cartons de 12 litres d'huile de coton  
150 cartons de 12 litres d'huile de palme raffinée.

Les restaurants de la Cité Universitaire fonctionnent 9 mois sur 12, on voit facilement ce qu'il peut absorber par an.

\*  
\* \*

Grâce à l'enquête budget-consommation réalisée par le MINPAT en 1983-1984, on dispose désormais de statistiques fiables sur la plus grande partie de la demande et de la consommation alimentaire de Yaoundé, constituée par la fraction achetée de la consommation à domicile des ménages. Pour le reste la quantification reste à faire et elle ne sera pas facile. Cependant, les statistiques partielles disponibles montrent déjà l'essentiel, à savoir que Yaoundé constitue un important marché. Voyons comment les grandes quantités absorbées sont mises à la disposition des consommateurs.

## CHAPITRE TROISIEME

LES STRUCTURES ET AGENTS DE LA COMMERCIALISATION  
DES VIVRES A YAOUNDÉ

Les produits vivriers sont offerts aux consommateurs à Yaoundé dans deux principaux

types de structures : les commerces isolés et les marchés.

## I. LES COMMERCES ISOLÉS

## 1 - Les magasins modernes du centre ville

Cette catégorie rassemble les grandes surfaces ayant un secteur Alimentation (Score, Prisunic T.Bella, Aux Bonnes Courses, Le Tigre), les Alimentations modernes comme Despotakis, les boucheries modernes comme Petit Homme. Par leur organisation, leur fonctionnement et leur propreté, ces magasins n'ont rien à envier à ceux d'Europe. On y trouve toutes sortes de conserves, de légumes, de fruits, de lait et de viande ; des viandes variées de haute qualité (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, dinde, canard) ; des poissons y compris les plus fins (saumon par exemple) ; des légumes et des fruits européens ou locaux, des vins des alcools, des bières, des boissons sucrées et des eaux minérales ; des produits laitiers ; des pâtisseries ; d'autres aliments fabriqués ou traités industriellement (sucre, riz, huiles, etc...). A l'exception d'une petite partie, ces différents produits sont importés. Les prix sont très élevés, prohibitifs pour la majorité des citoyens. Seule une minorité constituée par les Blancs et les Noirs riches et occidentalises se ravitaillent habituellement dans ces magasins.

## 2- Les magasins des organismes para-publics

Certaines sociétés agro-industrielles créées par l'État pour assurer l'autosuffisance du Cameroun en denrées alimentaires de première nécessité ont ouvert à Yaoundé des magasins-témoins spécialisés pour écouler leur production. C'est le cas de :

- la SOSUCAM (Société Sucrière du Cameroun) qui a un magasin à Nlongkak pour la vente du sucre (gros exclusivement) ;
- la SOCAPALM (Société Camerounaise de Palmeraie) qui dispose d'un magasin à la gare de Mvolyé (gros exclusivement) ;
- la SODEBLE (Société Camerounaise de Blé) qui a un magasin au quartier Briquetterie pour la vente de la farine de maïs (gros et détail) : en effet, à la suite de l'échec de la culture du blé, cette entreprise s'est reconvertie à la culture du maïs ;
- la SODEPA (Société de Développement et d'Exploitation des Produits Animaux) qui possède au quartier Étoudi un abattoir dont la principale mission est de louer ses services aux bouchers de la ville et qui dispose de deux magasins-témoins l'un à Étoudi, l'autre à Essos, pour ven-

dre au détail la viande des bœufs élevés dans son ranch de Ndokayo dans l'Est et celui du Faro dans l'Adamaoua ;

- la MIDEBOM (Mission de Développement de l'Embouche Bovine de Mbandjock) qui possède trois magasins situés à Essos, Mvog-Mbi et Mélen (vente au détail).

De tous les organismes para-publics qui interviennent dans la distribution des vivres à Yaoundé, c'est la MIDEVIV (Mission de Développement des Cultures Vivrières, Maraîchères et Fruitières autour des grands centres urbains), créée spécialement pour ravitailler les villes, en premier lieu la capitale, qui possède le plus grand nombre de magasins. Il y en a précisément 8, localisés à Nlongkak, Nkondongo, Anne Rouge, Mokolo, Essos, Madagascar, Étoudi, Mélen. A l'exception des trois premiers, les autres sont implantés près des marchés. Le consommateur peut y acheter au poids et à des prix inférieurs à ceux des marchés des produits provenant soit des champs de la MIDEVIV, soit des sociétés agro-industrielles parapubliques, soit des exploitations paysannes. On y trouve du plantain, de la banane, du macabo, et parfois des haricots, des arachides, du riz, des ananas, de l'huile de palme, des pommes de terre, des ananas.

## 3 - Les boutiques de quartiers

Il s'agit de petites boutiques ou échoppes disséminées à travers tous les quartiers de la ville. A côté d'autres produits de première nécessité (allumettes, pétrole, savon, brosse à dents, cahiers, bics, etc...) elles vendent au détail ou au micro-détail des produits vivriers :

- conserves de lait, de légumes, de viande et de poisson, margarine ;
- pâtes alimentaires, cube maggy ;
- sucre (en paquets et en morceaux), café, thé, pain ;
- farine de blé, sel, huiles de table, vinaigre
- tapioca de manioc, banane mûre, avocat ;
- canne à sucre, œuf, riz.

En somme, on y vend surtout des produits conditionnés, faciles à conserver et peu encombrants. Les seuls aliments de base dont cette structure assure la majeure partie de la distribution sont le pain et le riz.

## 4 - Les petits commerces ambulants

Cette structure assure le micro-détail de

certains produits directement consommables. Rentrent dans cette catégorie :

- les enfants qui sillonnent la ville portant sur la tête un plateau, une cuvette ou un panier contenant des arachides grillées ou bouillies, des beignets, des fruits (mangues, oranges, mandarines, bananes mûres) ; beaucoup d'écoliers se livrent à ce commerce pendant les vacances ou les jours de congés pour réunir l'argent

nécessaire pour les études ;

- les jeunes gens qui parcourent la ville avec dans un «pousse» des fruits, des yaourts ou des glaces.

Au total, les commerces isolés jouent un grand rôle dans la distribution des aliments fabriqués ou conditionnés par l'industrie, mais leur part est secondaire pour les produits vivriers frais qui nous intéressent le plus dans la présente étude.

## II. LES MARCHÉS

L'essentiel du commerce des produits alimentaires d'origine camerounaise est assuré par les marchés.

### 1 - Le réseau

La ville de Yaoundé compte une quinzaine de marchés qu'on peut répartir en deux catégories : les marchés créés ou reconnus par les pouvoirs publics et les marchés pirates seulement tolérés par l'État et la municipalité. Les premiers occupent des espaces officiellement affectés à cet usage et équipés en conséquence. Ils sont au nombre de 12 : marché Mokolo, Central, Mvog Mbi, Mvog-Ada, Essos, Elig Edjoa, Nkol Eton, Mélen, Madagascar, Étoudi, Etoa Méki, Ngoa Ekélé. Les seconds se rencontrent dans les quartiers nouvellement développés à la périphérie de Yaoundé, autour des carrefours les plus passants, avec des larges débordements sur les chaussées. Ils sont nés de l'action des vendeurs qui, répondant à un besoin pressant, se sont regroupés à ces emplacements pour offrir leurs marchandises. Les marchés les plus importants de cette catégorie sont ceux de Nkolbisson, de Biyem Assi, de Nsam, de la Brasserie. Les pouvoirs publics les reconnaîtront probablement dans le futur et leur attribueront un emplacement convenable, comme ils l'ont fait dans le passé pour certains marchés qui ont maintenant une existence légale.

Le réseau de marchés de Yaoundé s'est constitué progressivement, au fur et à mesure de la croissance de la ville. Le Marché Central a vu le jour le premier, en plein centre urbain, les autres sont apparus par la suite, en commençant par Mokolo. Les premiers marchés périphériques ont tous le même type d'emplacement : dans un quartier fortement peuplé, à l'endroit où entrent en ville une ou plusieurs routes importantes (d'où la proximité d'une gare routière). Ainsi le marché Mokolo est né à l'Ouest de la ville, dans le quartier du même nom, à

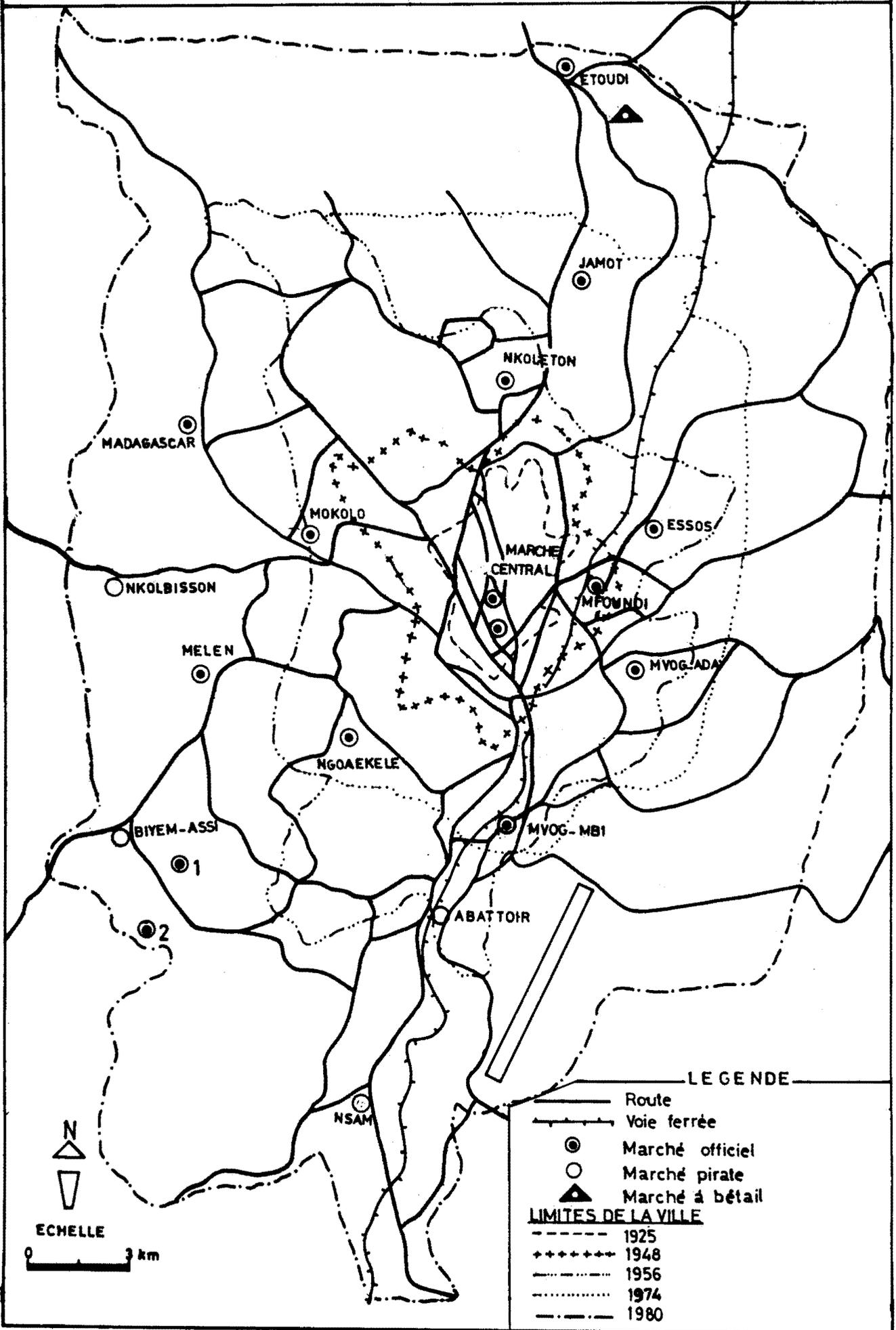
l'entrée en ville de l'ancienne route de Douala, de la route d'Okola et de la route de l'Ouest (par Obala), à proximité des anciennes gares routières de Douala et de l'Ouest. Le marché Mvog Mbi est né au carrefour recevant la route d'Akonolinga et la route de Mbalmayo ; Mélen est né à l'entrée de la route de Kribi, etc...

Comme le montre la carte 3, chaque grande zone de Yaoundé dispose d'un marché quotidien où les ménagères peuvent sans long déplacement se procurer les produits vivriers dont elles ont besoin. Reste à voir si l'équipement et l'aménagement de ces marchés leur permettent de remplir leur fonction à la satisfaction des usagers.

### 2 - Équipement et moment de fonctionnement

A Yaoundé seuls les marchés ayant une existence légale ont été aménagés et construits. Selon son importance, chacun d'eux a été doté par les pouvoirs publics d'un ou de plusieurs hangars tôlés, le Marché Central et le Marché de Mokolo recevant en plus des bâtiments en dur. Dans ceux-ci on n'a attribué à la commercialisation des denrées alimentaires que quelques boutiques, toutes utilisées comme boucheries. Pour s'installer, les commerçants proposant des produits vivriers aisément stockables doivent, selon l'importance décroissante de leurs moyens, soit se construire une boutique avec du bois et des tôles, soit utiliser une table plus ou moins bien abritée par un toit de fortune, soit recourir à un étal posé sur le sol : il s'agit en majorité des hommes proposant des aliments fabriqués par l'industrie ou des denrées conditionnées (poisson fumé, arachide séchée et décorquée par exemple). La grande majorité des vendeurs, constituée presque complètement de femmes, exercent leur activité sans aucune installation, se contentant d'exposer par terre leurs produits, contenus dans des sacs, des

Fig: 3 LOCALISATION DES MARCHES DE YAOUNDE



LEGENDE

- Route
- +—+—+ Voie ferrée
- ⊙ Marché officiel
- Marché pirate
- ▲ Marché à bétail
- LIMITES DE LA VILLE**
- - - - - 1925
- + + + + + 1948
- ..... 1956
- . - . - . 1974
- - - - - 1980

N  
 ↑  
 ↓  
 ECHELLE  
 0 ——— 3 km

cuvettes, des paniers ou disposés en tas. Cette pratique dénote le faible niveau d'hygiène de ces marchés, car les denrées trainent dans la boue en saison des pluies et dans la poussière en saison sèche, l'aire de vente n'étant pas bitumée ou cimentée. En saison des pluies, les clients se chaussent en conséquence pour entrer dans ces marchés, et parfois répugnent à y entrer. Alors les vendeurs s'entassent au bord de la route, débordant largement sur la chaussée, ce qui rend pénible la circulation. Boueux ou poussiéreux selon la période de l'année, les marchés sont aussi dépourvus de lumière (sauf dans certains cas les abords de la route), d'eau, de toilette publique. L'absence d'aire de déchargement oblige des véhicules à stationner et à décharger au bord de la chaussée, aggravant l'encombrement déjà déploré. Un seul marché, Mokolo, dispose de magasins de stockage, d'ailleurs en nombre insuffisant, une vingtaine seulement. On y stocke le maïs en grain, l'arachide sèche décortiquée, l'oignon, le pistache, l'huile de palme. Les vendeurs utilisent pour stocker les produits des caisses recouvertes de bâches sur lesquelles veillent des gardiens aux heures de fermeture des marchés. Enfin la plupart des marchés ont connu un grand développement ces dernières années et sont maintenant à l'étroit dans leur espace, d'où les débordements le long des routes qui en sortent.

Les marchés de Yaoundé sont quotidiens. Un arrêté municipal fixe à 7 heures leur ouverture et à 13 heures leur fermeture, mais en réalité il n'est pas respecté. Les transactions commencent plus tôt, vers 4h 30 pour les plus grands marchés, vers 6 heures pour les autres. Les plus grands marchés fonctionnent aussi l'après-midi : c'est le cas des marchés Mokolo, Central, Mvog Mbi, Mélen, Essos. Les deux premiers fonctionnent aussi le soir jusque 22 heures environ, au bord des routes éclairées. Les approvisionnements présentent deux périodes de pointe dans la journée, entre 5 heures et 8 heures le matin, entre 17 et 20 heures le soir. La présence des consommateurs sur les marchés culmine entre 8 heures et 10 heures le matin, et entre 16 heures et 18 heures le soir. Entre 4h 30 et 7 heures et entre 18h 30 et 22 heures, les transactions sont principalement le fait des commerçants qui achètent en gros auprès des producteurs ou des commerçants qui sont allés collecter les produits à la campagne en vue de les revendre par la suite à d'autres commerçants ou aux consommateurs.

### 3 - Tailles

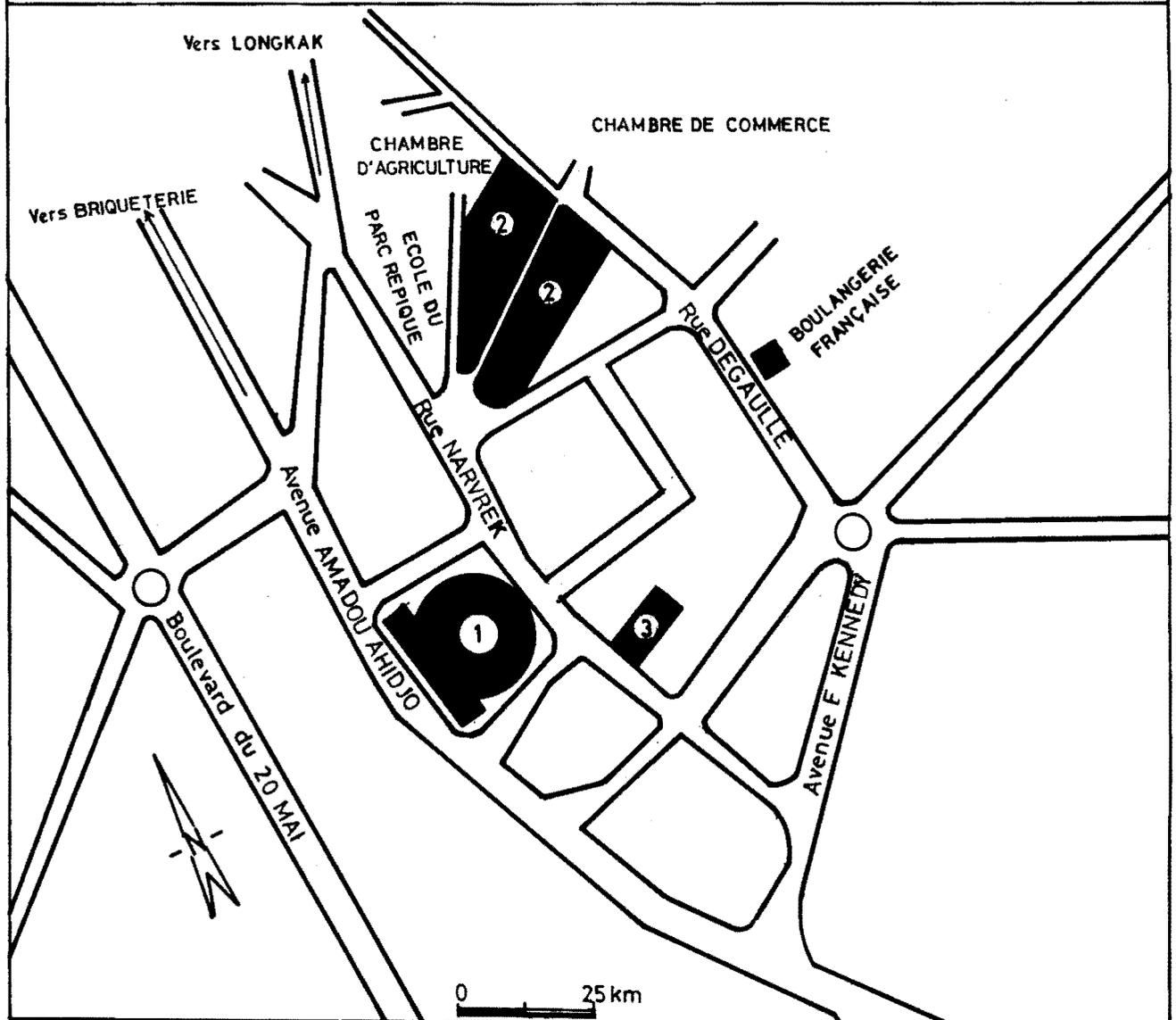
On peut exprimer la taille d'un marché de deux manières : par le nombre de vendeurs ou par la quantité des produits offerts. Nous avons opté pour la première parce qu'elle est la plus facile à réaliser. Pour cela nous avons dénombré en avril 1984, le matin et l'après-midi le même jour, les vendeurs sur les marchés de Yaoundé. Ayant constaté que seuls trois marchés (Mokolo, Central et Mvog Mbi) fonctionnaient l'après-midi, et voulant éviter de compter deux fois le même vendeur, nous n'avons retenu que les effectifs de la matinée pour exprimer la taille des marchés (tableau 10). Le comptage a été effectué entre 8 et 10 heures, moment où le marché bat son plein. Il ressort de ce tableau que Mokolo est le plus grand marché de Yaoundé, avec 25 % des vendeurs, suivi par le Marché Central (14,5 %), le Marché Mvog Mbi (13 %), le marché Elig Edjoa (9 %), le Marché Mvog Ada (8,6 %), le Marché Nkol Eton (7,7 %), le Marché Essos (6,6 %), le Marché Madagascar (5,5 %), le Marché Mélen (5,3 %), etc... Le comptage de l'après-midi, réalisé entre 16 et 18 heures, a donné 622 vendeurs pour Mokolo, 276 pour le Marché Central et 94 pour Mvog Mbi.

Outre la taille des marchés, le tableau 10 montre les produits offerts, avec pour chacun d'eux le nombre de vendeurs. La première chose qui frappe l'observateur c'est que dans chaque marché le consommateur peut trouver tous les produits vivriers : plantain, tubercules, légumes, fruits, produits maraîchers, maïs, haricots, graines à sauce (arachide et pistache), viande, poisson. Cependant, les animaux sur pieds et les produits maraîchers à l'exception de la tomate ne sont offerts que dans les deux plus grands marchés de la ville, celui du Centre et celui de Mokolo. Le nombre des vendeurs est assez inégal pour les différents produits. Ceux qui détiennent les plus grands nombres sont, par ordre décroissant : le plantain (8,5 % du total), les légumes (7,7 %), le poisson fumé, la tomate fraîche, le poisson frais, le macabo, l'huile de palme, la viande de bœuf, le manioc couscous, le manioc tubercule, etc...

### 4 - Un exemple de marché principal : le Marché Central

Principales portes d'entrée des produits vivriers à Yaoundé et jouant le rôle de marché de gros vis-à-vis des autres, Mokolo et le Marché Central apparaissent en quelque sorte

Fig: 4 LES DIFFERENTS ELEMENTS DU MARCHE CENTRAL



LEGENDE

- 1 Le Marché européen
- 2 Le Marché des Femmes
- 3 Le Marché à Salade



Tableau 10 - Répartition des vendeurs par produit dans les marchés vivriers de Yaoundé

(Source : enquête directe réalisée en avril 1984)

Produits	Marchés	Mokolo	Central	Mvog Ada	Essos	Mvog Mbi	Nkol Étou	Mélen	Elig Edjoa	Mada-gascar	Etoudi	Biyem Assi	Total des 11 marchés
Plantain.....		118	49	49	46	79	37	40	40	29	16	4	507
Banane.....		13	→	5	2	→	16	9	21	21	→	5	92
Macabo.....		71	29	33	24	39	23	10	23	17	→	10	279
Taro.....		13	→	4	→	2	→	3	5	12	→	1	40
Manioc tubercule. . .		31	13	35	20	40	23	8	18	5	12	5	210
Manioc couscous. . .		46	29	25	18	9	14	23	18	22	4	7	215
Manioc bâton.....		10	24	17	8	25	14	10	9	3	4	4	128
Manioc tapioca.....		8	1					3	7	→	→	→	19
Igname.....		25	23	1	3	→	→	4	3	→	→	→	59
Patate.....		→	2	→	→	→	→	→	→	→	3	→	5
Maïs frais.....		1		2		10	3		3				19
Maïs sec.....		70	3	14	4	21	17	4	31	6	5	4	179
Haricots secs.....		77	13	9	15	9	10	9	12	14	3	2	173
Arachide.....		19	23	17	20	28	21	8	23	14	5	4	182
Pistache.....		56	5	7	1	27	8	4	13	8	1		130
Djansan.....		15											15
Légumes.....		35	38	34	32	56	53	25	83	32	26	29	443
Gombo.....		51	3	2	4	6	5	9	7	6	2		95
Njinja.....			5	9		10	8	1	5	2			40
Persil.....		29	28		2	11	9	4	3	3	3		92
Piment.....		27	15	6	16	24	6	2	8	10	2	1	117
Aïl.....		30	19			8	5	2	7	9	1		81
Oignon.....		66	56	24	14	16	18	13	15	21	6	1	250
Autres condiments .				3					3			1	7
Noix de palme.....		13	4	11	10	42	3	4		5	4	1	97
Huile de palme.....		92	20	40	23	37	15	9	17	17	6	2	278
Tomate.....		80	74	39	34	57	23	34	37	19		13	410
Chou.....		12	9	1					3	1			26
Salade.....		2	8	1	1	4	4		2		1	2	24
Aubergine.....		8	5	1						1			15
Poivron.....			2										2
Carrote.....		5	2				3						10
Haricot vert.....		4	12				1				3		20
Banane mûre.....			10		2						3	1	16

Mangue.....	22	26	5	7	6	5	8	6	1	3	1	90
Avocat.....	67	20	18	2	12	11	8	17	17	5	3	180
Ananas.....	1	10					4			1		16
Agrumes.....	9	24	2		3					4		42
Canne à sucre.....	8				2	2			3	2		19
Autres fruits.....	5	15			4	4	2					26
Viande de porc.....	2											2
Viande de bœuf.....	57	26	21	11	14	12	8	15	8	13	2	229
Poisson frais.....	32	24	28	33	97	36	25	41	22	15	6	359
Poisson fumé.....	92	108	32	31	61	32	18	21		8	8	411
Chèvre.....		9										9
Volailles.....	41	48	1	1			1					92
Oeuf.....	30	9		2	2	6	4	5	2	2		62
Viande boucanée.....				2								2
Tous produits.....	1 484	864	512	392	772	459	320	533	330	165	118	5 949
%	25	14,5	8,6	6,6	13	7,7	5,3	9	5,5	2,8	2	100 %

comme les deux têtes du réseau. Ils surclassent d'ailleurs tous les autres par leur étendue, par la quantité et la variété des produits, par leurs prix moins élevés, par l'étendue de leur aire d'attraction des clients. Aussi les avons-nous qualifiés de principaux. Mokolo est le plus grand des deux mais nous ne l'avons pas retenu comme exemple parce qu'il traversait une période d'instabilité (destruction pour construction en dur) au moment où se déroulaient nos investigations sur le terrain. Nous étudierons donc le Marché Central.

Ce marché doit son nom à sa position en plein centre urbain. Il se compose en réalité de trois marchés distincts (fig. 4) nés à des dates différentes et tous quotidiens qui n'accordent pas aux produits vivriers la même importance. Le premier, dit «Marché Européen» ou Marché Moderne, constitue la partie la plus ancienne et la pièce maîtresse du Marché Central. Le plus ancien marché de Yaoundé, créé en 1911 au Sud de la Station, a été transféré à cet emplacement en 1928. Situé entre l'Avenue Ahmadou Ahidjo à l'Ouest et la Rue Narvick à l'Est et entouré d'une clôture en béton surmontée de grilles métalliques, le Marché Européen se compose de trois immeubles divisés en boutiques, deux rectangulaires et à trois niveaux, construit en 1952, le troisième circulaire et à cinq niveaux, construit en 1980. Actuellement la seule denrée alimentaire fraîche vendue dans ce marché c'est la viande qu'on trouve au deuxième niveau, côté Est, et l'un des immeubles rectangulaires, ainsi que dans la petite cour qui s'étend devant (à cause de l'escarpement, seul le 3e niveau sort du sol de ce côté) ; on vend la viande proprement dite à l'intérieur et les abats dans la cour. A la sortie des boucheries sur la petite rue qui sépare au Nord le Marché Européen du magasin Hollando, s'est effectué un premier débordement vivrier du marché : là, tout le long de la clôture, des femmes vendent par terre de la tomate fraîche, des plantes à sauce et des fruits. Autrefois, la partie Est du marché où s'élève actuellement l'immeuble circulaire était réservée à la vente des fruits et légumes. Ces produits étaient achetés essentiellement par les citoyens aisés, surtout les Européens, d'où le nom de «Marché Européen». En 1979, avant de commencer la construction de l'immeuble circulaire, les produits vivriers ont été transférés au-delà de la Rue Narvick à l'Est, pour donner naissance au

«Marché à Salade».

C'est le deuxième élément vivrier du Marché Central. Il se localise en bas du magasin R.W.King. Près de la Rue Narvick, dans deux hangars construits par la municipalité et divisés en stalls, les femmes vendent des vivres frais, essentiellement des produits maraîchers et des fruits. La plupart pratiquent la pesée. A côté, d'autres vendent par terre des aliments variés, ignames, œufs, fruits, etc... Au total on dénombre dans les hangars et à l'extérieur une cinquantaine de vendeuses.

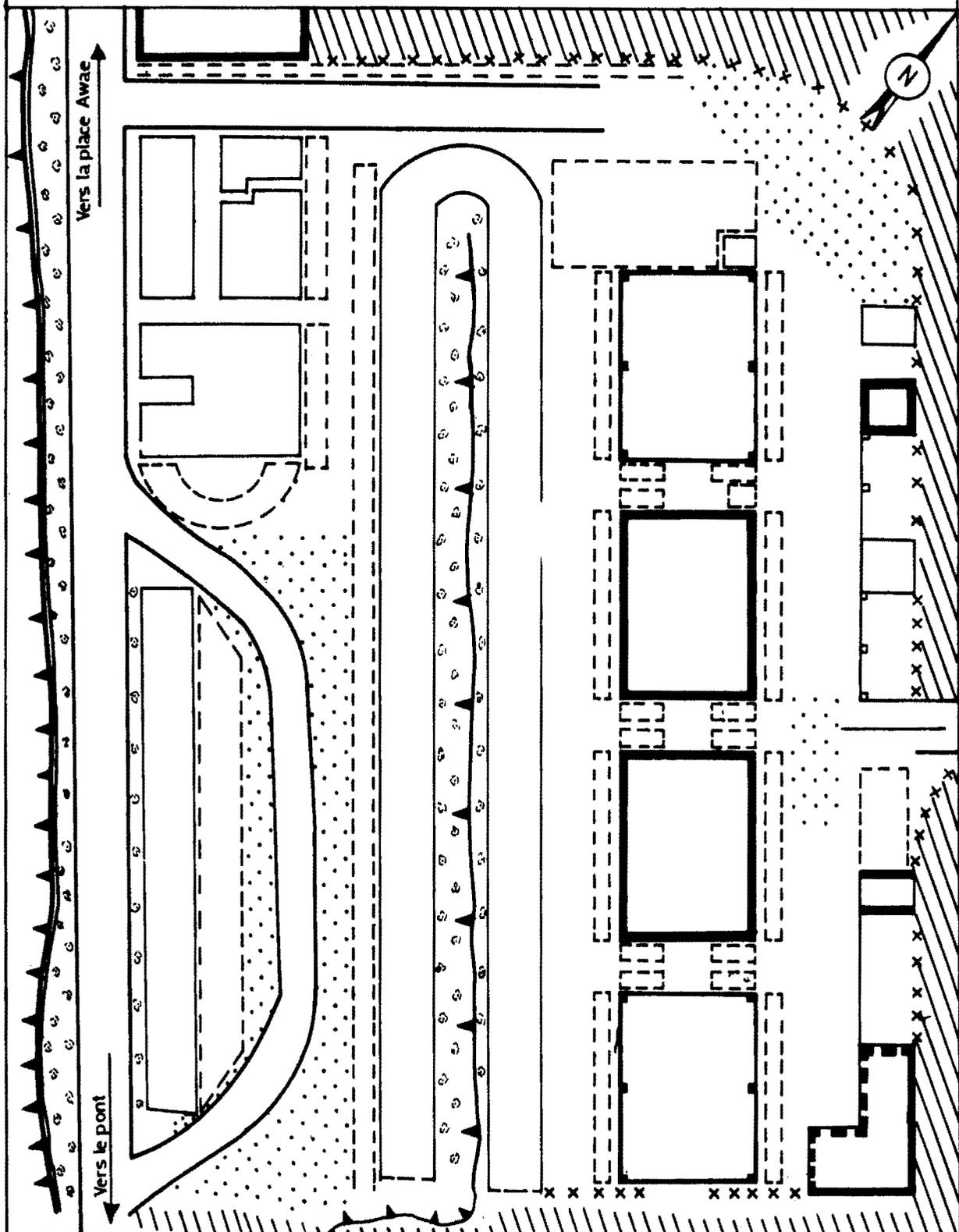
Derrière les hangars et dans le même axe, on trouve une longue baraque abritant 10 boutiques : 8 alimentations et 2 restaurants. Tout au fond, une grande poissonnerie occupe l'ancien hangar d'exposition de voitures de la société Africauto. Dans ce bâtiment long de 50 mètres, on vend des crustacés, du poisson frais et des poissons fumés. Dans le vaste espace libre qui s'étend au Nord de ces hangars et baraque, des vendeurs installés pêle-mêle proposent des produits manufacturés et des produits vivriers. On retiendra surtout la vente des poulets dans de grandes corbeilles. Cet espace sert aussi d'aire de déchargement aux camions.

Le troisième élément du Marché Central, le plus grand pour les produits vivriers, c'est le «Marché des Femmes». Né en 1957 pour le ravitaillement des masses populaires de la capitale, le secteur vivrier du «Marché Européen» n'étant alors fréquenté que par la clientèle aisée, ce marché s'allonge dans le sens Nord-Est / Sud-Ouest, entre le carrefour de la Chambre de Commerce (Rue de Gaulle) et le carrefour de la Quincaillerie SHO (Rue Narvick). Son nom vient de ce que les vivres y étaient proposés principalement par les productrices de la campagne environnante alors qu'au Marché Européen prédominaient les revendeurs. Le Marché de Femmes est divisé en deux par une route qui le traverse dans le sens de la longueur (fig. 5). La partie Nord-Ouest est occupée au premier plan par des femmes qui exposent leurs vivres sur des caisses ou par terre, ne pouvant pas s'offrir une place à l'intérieur des deux hangars métalliques qu'a construits la municipalité. Ceux-ci sont couverts de tôles et aménagés en stalls à l'intérieur desquels les vendeuses offrent différents assortiments de denrées alimentaires : les épices, de la farine de manioc, du maïs en grain, des légumes, des fruits, du plantain, etc... A l'arrière plan, au pied du talus, se tiennent de petites baraques en planches et recouvertes de tôles,

construites par les commerçants eux-mêmes. Elles sont divisées en 50 échoppes où l'on vend des produits manufacturés. Des comptoirs sommairement installés par des revendeurs de fruits et de produits maraîchers (salade, chou, poireau, carrote, etc...) occupent plus de la moitié de cette partie du marché. On y vend à la pesée. La partie Sud-Est du marché porte aussi deux hangars et des baraques divisées en échoppes. A chaque extrémité se dresse un bâtiment en dur. Celui de l'entrée Nord-Est abrite une poissonnerie, une boucherie et une alimentation. A côté se dresse une baraque divisée en 10 comptoirs occupés par des bouchers qui vendent essentiellement de la viande de bœuf. Le second bâtiment en dur, situé à l'entrée Sud-Ouest, abrite les vendeurs de chèvres, de moutons, de porcs et de volailles. Sous les hangars les vendeurs offrent les épices, de la farine de manioc, du maïs fermenté pour la bière, des beignets, du poisson fumé. Derrière on vend en plein air de l'huile de palme chauffée sur place et, plus loin, du charbon de bois. Une dizaine d'échoppes récemment installées au Sud-Ouest du marché présente des produits manufacturés. Le long de la route centrale on trouve un grand nombre de vendeurs à la sauvette qui gênent considérablement la circulation. L'aire du marché devenue trop étroite avec le temps, est actuellement débordée à ses deux extrémités. Au Nord-Est, les vendeurs débordent sur la rue De Gaulle et s'installent tout le long de la clôture de la Chambre d'Agriculture ainsi que sur toute la place devant la Chambre de Commerce. Au Sud-Ouest, ils débordent d'une part le long de la rue Narvick en direction du Marché Européen, aussi bien du côté de l'immeuble Kam Jacques que du côté de la Quincaillerie SHO, d'autre part sur la rue qui monte vers le Commissariat Central, notamment sur la petite place qui s'étend devant l'École Maternelle du Parc Repiquet. Les véhicules venus approvisionner le Marché Central stationnent et déchargent à quatre endroits :

- devant la Boulangerie Française à la rue de Gaulle, en ce qui concerne les Dyna en provenance de Foubot avec des tomates et d'autres légumes,
- sur la place du Marché à Salade pour les camions,
- sur la route qui sépare à l'Ouest le marché de l'école maternelle du Parc Repiquet et qui constitue la gare routière d'Obala,
- enfin sur la place de la Chambre de

Fig: 6 PLAN DU MARCHÉ MVOG - MBI



**ENVIRONNEMENT**

- Talus
- Broussaille
- Clôture
- Zone habitée

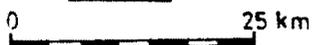
**CONSTRUCTION**

- En dur
- En semi-dur
- En planche

**INSTALLATION EN PLEIN AIR**

- Hangar en fer
- Hangar en bois
- Comptoir
- à l'Étal

**ECHELLE**



### Commerce.

Après l'heure officielle de fermeture des marchés, seuls fonctionnent au Marché Central et cela jusqu'à 23 heures environ grâce à l'éclairage public des rues, les différents débordements du Marché des Femmes.

5- Un exemple de marché secondaire : le marché Mvog Mbi

Le marché Mvog Mbi est situé à l'Est du centre ville, dans le quartier de même nom. C'est en 1967 qu'il a été créé par un arrêté municipal, ou plutôt qu'il a été reconnu officiellement et transféré du carrefour Mvog Mbi tout proche où il fonctionnait sans existence légale depuis plusieurs années à son emplacement actuel. Il avait commencé à son ancien site comme un petit marché de vivres préparés (beignets, bâtons de manioc, arachides grillées). Par la suite les cultivatrices que les véhicules en provenance d'Akonolinga et d'Awaé débarquaient à la station d'essence Texaco toute proche se mirent à y vendre leurs produits au lieu de continuer jusqu'au Marché Central. Les commerçants y construisirent des boutiques pour vendre des produits manufacturés de toutes sortes. Il naquit ainsi de façon spontanée un marché complet qui grandit sans cesse, envahissant la chaussée et gênant considérablement la circulation, ce qui était inacceptable sur la route de l'aéroport que devaient fréquemment emprunter les cortèges officiels. Ce fut la cause du

transfert de 1967.

Le marché actuel, de forme rectangulaire, occupe un double replat au bord du Mfoundi. A l'origine seul le replat supérieur était concerné. La municipalité y a construit 4 hangars destinés chacun à un type de produits vivriers déterminés. Du Sud au Nord,

- le hangar No1 devait accueillir légumes, fruits, graines (maïs, arachides, haricots, pistaches) et huile de palme ;
- le hangar No2 viande et poisson frais, d'où son équipement en tables en béton ;
- le hangar No3 poisson fumé et viande boucanée ;
- enfin le hangar No4 graines (maïs, arachides, pistaches), condiments, tabac. Plus tard, le marché s'est étendu au replat inférieur, séparé du premier par un talus de 1 mètre. Ici la municipalité s'est contentée d'attribuer de petits lots aux commerçants pour qu'ils construisent eux-mêmes leurs boutiques, ce qu'ils firent avec des planches et des tôles. Auparavant des boutiques de même type avaient été construites à l'Est des hangars. La plus grande partie des vendeurs exercent leur activité en plein air, sur des comptoirs en bois ou à l'étal. La figure 6 résume exhaustivement la description que nous venons de faire, et permet de saisir d'un coup d'œil le plan et les équipements du marché Mvog Mbi ainsi que le mode d'installation des vendeurs et les produits offerts.

### III. LES VENDEURS DE VIVRES SUR LES MARCHÉS

Le tableau 10 donne par marché les effectifs des vendeurs de vivres et leur répartition par produit. A la suite du dénombrement qui a permis de le confectionner, nous avons effectué dans quatre marchés (Mokolo, Central, Mvog Mbi et Mélen) une enquête par sondage que nous allons utiliser pour analyser les vendeurs.

#### 1 - Répartition par sexe et par âge

La figure 6 présente les pyramides des âges des vendeurs de vivres aux marchés Mokolo et Central. Nous n'en avons pas construite pour les marchés Mvog Mbi et Mélen parce que les effectifs touchés par notre enquête étaient trop faibles (44 et 30 respectivement). Ces pyramides des âges et le tableau 11 montrent.

1) que les femmes sont de très loin majoritaires (61,5 % du total à Mokolo, 69,7 % au Marché Central, 67,4 % pour l'ensemble des marchés enquêtés) ;

2) que la majorité des vendeurs ont entre

Tableau 11 - Répartition par sexe et par âge de 813 vendeurs de vivres choisis au hasard aux marchés Mokolo, Central, Mvog Mbi et Mélen

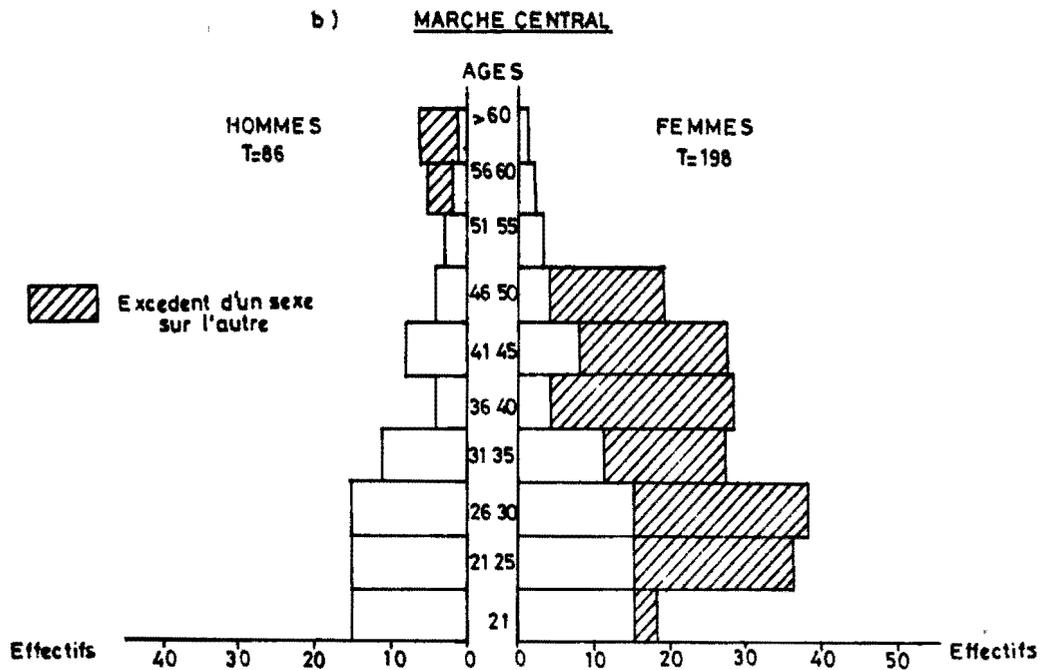
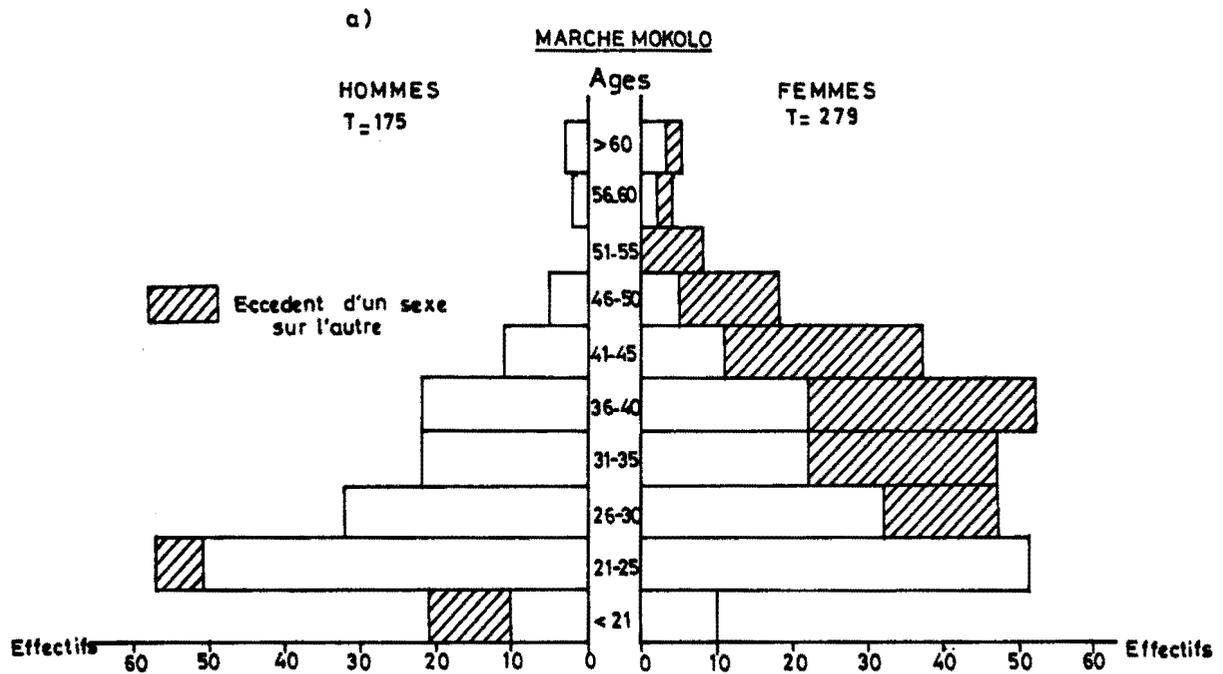
(Source : enquête directe effectuée en juin 1984)

Classes d'âges	Hommes	Femmes	Les 2 sexes
+ de 60 ans	9	7	16
56 à 60 ans	7	8	15
51 à 55 ans	4	13	17
46 à 50 ans	9	40	49
41 à 45 ans	19	70	89
36 à 40 ans	26	94	120
31 à 35 ans	33	85	118
26 à 30 ans	48	101	149
21 à 25 ans	73	96	169
- de 21 ans	37	34	71
Total	265	548	813

21 et 45 ans (83,25 % à Mokolo, 73,59 % à Central, 79,33 % pour l'ensemble).

La validité de notre sondage est confirmée par un dénombrement exhaustif fait en mars

Fig: 7 PYRAMIDES DES AGES DES VENDEURS DE VIVRES



1985 au marché d'Essos par Mme Zambou-Nguekeng Ernestine (rapport manuscrit de stage de 3e cycle déposé au Département de Géographie de Yaoundé) : sur 374 vendeurs de vivres les femmes sont au nombre de 282, soit 75,4 %. La répartition de ces vendeurs par catégorie de produits vivriers se présente comme suit :

- produits végétaux frais : 27 hommes et 175 femmes,
- produits secs et huiles : 23 hommes et 84 femmes,
- aliments préparés : 16 hommes et 12 femmes,
- poisson frais : 12 hommes et 11 femmes,
- viande congelée : 14 hommes.

Les hommes détiennent donc exclusive-

ment la vente de la viande, tandis que les femmes contrôlent très fortement celle des produits végétaux frais (87,5 % des vendeurs) et celles des produits végétaux secs et des huiles (83 % des vendeurs) ; 91,8 % des vendeurs proposent d'ailleurs ces deux catégories de vivres. La situation observée au marché d'Essos est représentative.

## 2 - Statut matrimonial et nombre d'enfants

L'opinion publique croit que la vente des vivres est dominée par les mères célibataires et les veuves à la recherche de moyens pour élever leurs enfants souvent nombreux. Qu'en est-il réellement ?

Tableau 12 - Répartition des vendeurs de vivres d'après le statut matrimonial

(Source : enquête directe de juin 1984)

Statut matrimonial	Mariées		Célibataires		Veuves		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Marché								
Mokolo .....	286	62,9	148	32,5	21	4,6	455	100
Central .....	199	70,3	75	26,5	9	3,2	283	100
Mvog Mbi .....	32	71,2	11	24,4	2	4,4	45	100
Mélen .....	18	60	11	36,6	1	3,4	30	100
	535	65,8	249	30,6	29	3,6	813	100

Comme le montre le tableau 12, les veuves constitueront moins de 4 % de l'effectif, les célibataires des deux sexes 30 % : ce sont donc les mariés qui dominent la vente des vivres, avec 65 % de l'effectif des vendeurs. Au marché d'Essos Mme Zambou Ngueken E. a trouvé une répartition analogue en étudiant tous les 470 vendeurs, soit :

mariés	323 : 68,7 %
célibataires	126 : 26,8 %
veufs	18 : 3,8 %
divorcés	3 : 0,6 %

Tableau 13 - Répartition des vendeurs de vivres d'après le nombre d'enfants

(Source : enquête directe de juin 1984)

N.d'enfants	Mariés	Personnes seules	Total
+de 10 ....	34	4	38
10 .....	16	1	17
9 .....	15	4	19
8 .....	26	8	34
7 .....	32	10	42
6 .....	42	16	58
5 .....	49	14	63

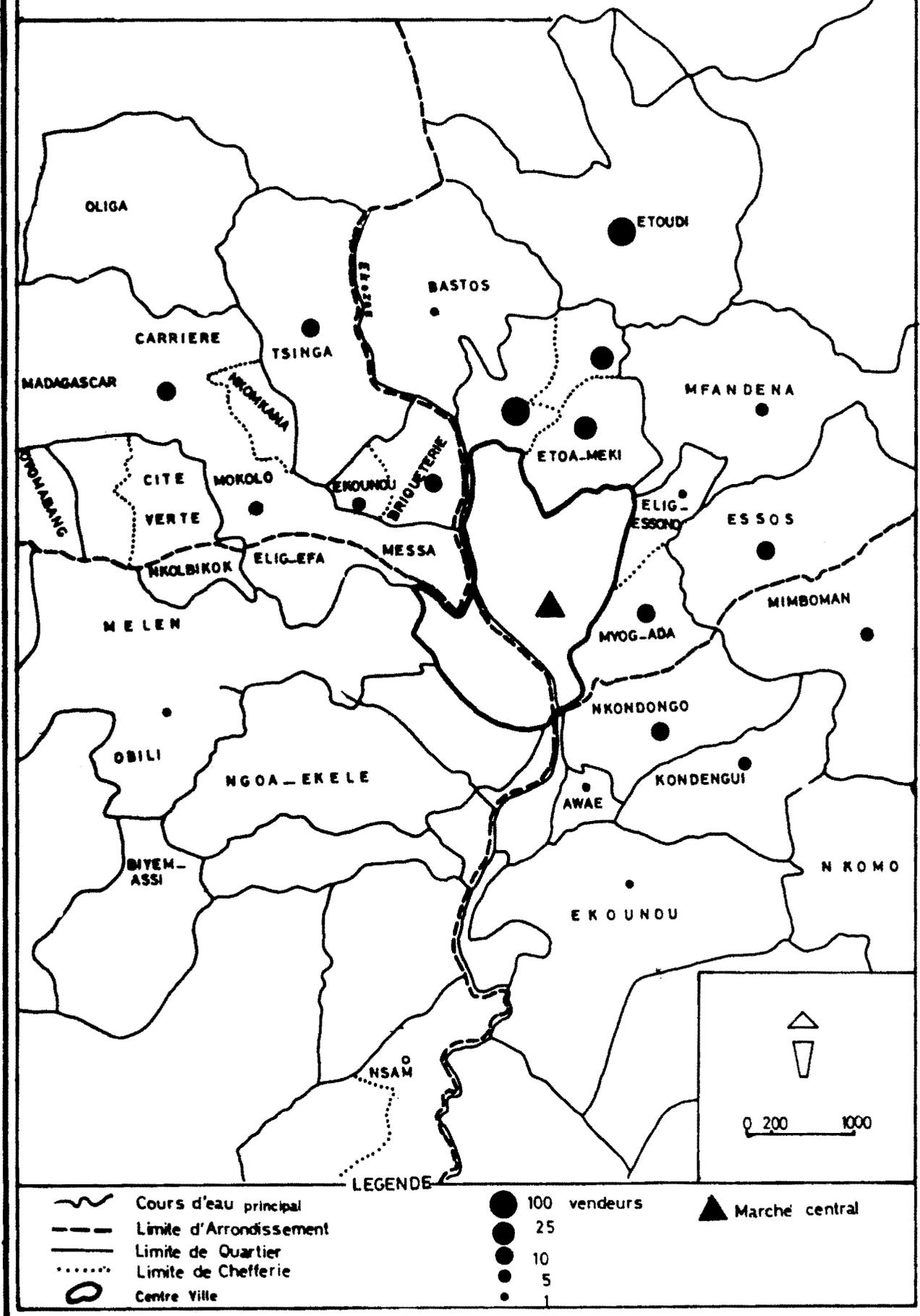
4 .....	69	18	87
3 .....	71	27	98
2 .....	76	29	105
1 .....	42	33	75
0 .....	63	114	177
Total .....	525	278	813

La proportion des vendeurs ayant des enfants est très élevée : 58,9 % chez les célibataires, 88,2 % chez les mariés, 78,2 % chez les deux catégories réunies. Et le nombre d'enfants est parfois élevé, même chez les célibataires (tableau 13). Il est donc probable que la recherche des moyens de les élever soit la cause de l'activité de leurs parents, qui se sont tournés d'autant plus facilement vers la vente des vivres que cette activité est informelle.

## 3 - Résidence et ancienneté

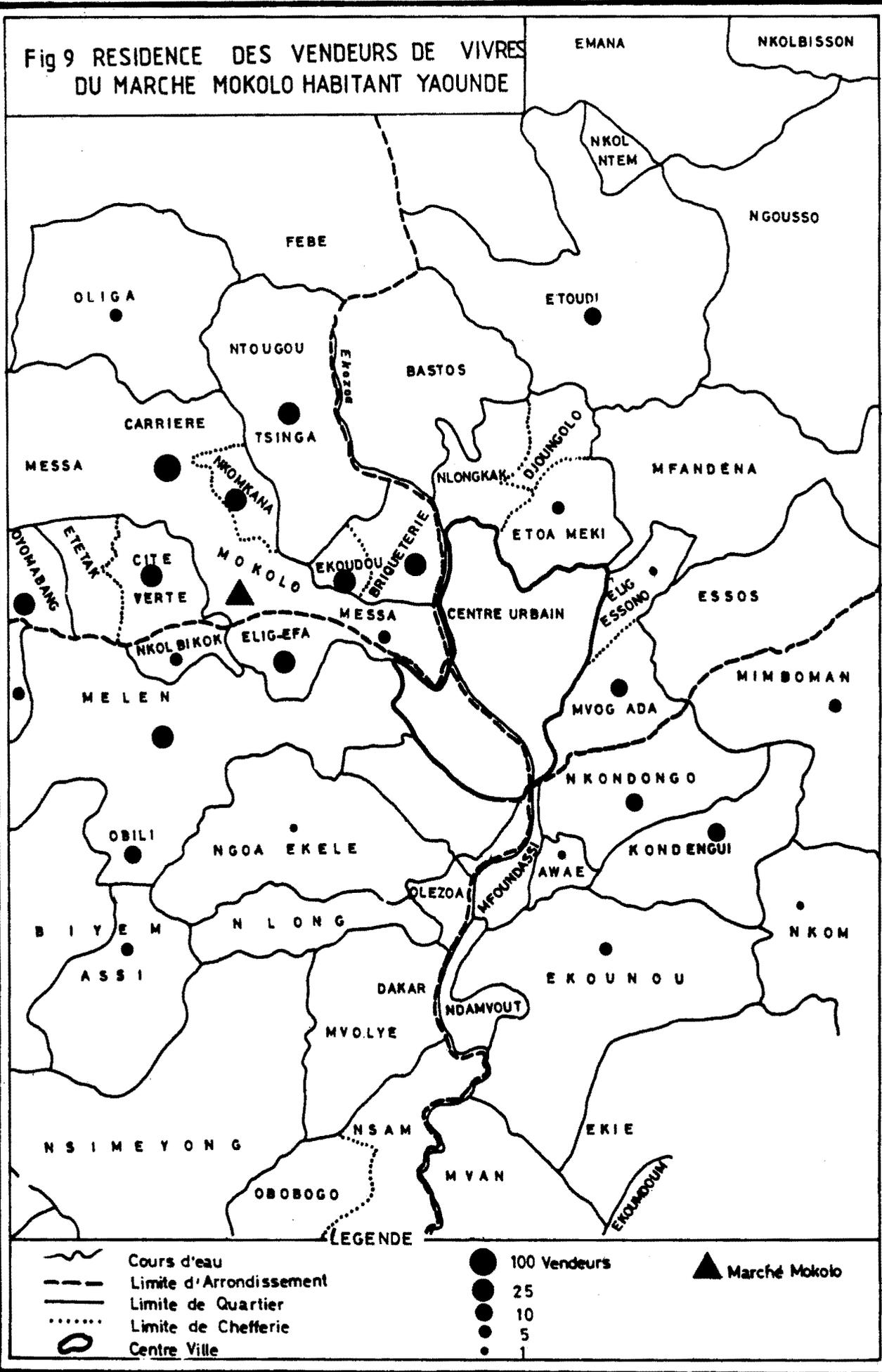
Notre enquête directe de 1985 s'est intéressée à la résidence des vendeurs de vivres opérant sur les marchés de Yaoundé. Les résultats ont montré qu'ils résident en très forte majorité à Yaoundé même : 435 sur un échantillon de 455 pour le marché Mokolo, soit

**Fig:8 RESIDENCE DES VENDEURS DE VIVRES DUMAR  
DU MARCHÉ CENTRAL HABITANT YAOUNDE**



Source Enquete de 1985 Fond de carte emprunté à BOPDA A

Fig 9 RESIDENCE DES VENDEURS DE VIVRES DU MARCHE MOKOLO HABITANT YAOUNDE



Source Enquete de 1985 Fond de carte emprunté à BOPDA A.

95,6% ; 259 sur un échantillon de 283 pour le marché Central, soit 91,5 %. Des proportions de même ordre ont été trouvées au marché d'Essos par Mme Zambou-Nguekeng Ernestine (1985), soit 94,2 %, et au marché Mélen par Mougoué Benoît (1985), soit 97,9 %. Les figures 8 et 9 montrent la répartition par quartier de résidence des vendeurs habitant Yaoundé : le marché Mokolo «recrute» ses vendeurs principalement à l'Ouest de la ville où il est situé (78,46%), le Marché Central dans la partie Nord de la ville et les quartiers qui bordent le Centre Commercial à l'Est et à l'Ouest (66 %). D'après les études ci-dessus mentionnées, la proportion des vendeurs qui résident dans les quartiers environnants s'élève à 77,5 % pour le marché d'Essos et à 78,8 % pour celui de Mélen.

Nous avons étudié l'ancienneté à Yaoundé en considérant ensemble les vendeurs de tous les marchés enquêtés.

Tableau 14 - Ancienneté à Yaoundé de 673 vendeurs de vivres des marchés Mokolo, Central Mvog Mbi et Mélen

(Source : enquête directe de 1985)

Ancienneté	Nombre de vendeurs	% du total
+ de 45 ans . .	8	1,18
41 à 45 ans	10	1,48
36 à 40 ans .	9	1,33
31 à 35 ans .	8	1,18
26 à 30 ans .	30	4,45
21 à 15 ans .	58	8,61
16 à 20 ans .	75	11,14
11 à 15 ans .	103	15,30
6 à 10 ans .	176	26,15
0 à 5 ans .	196	29,12

Il ressort du tableau 14 que les gens de toutes les anciennetés s'adonnent à la vente des vivres, mais avec une prépondérance pour les immigrés récents puisque 55,27 % ont de 0 à 10 ans d'ancienneté, 70,57 % ont de 0 à 15 ans.

#### 4 - Composition ethnique

On aimerait savoir la part que prennent les différentes ethnies dans la vente des vivres à Yaoundé, notamment celle des ethnies locales qui produisent la plus grande partie des denrées consommées et celle des ethnies réputées commerçantes.

Tableau 15- Répartition ethnique de 813 vendeurs de vivres pris au hasard dans 4 marchés de

Yaoundé (source : enquête directe de 1985)

	Marché Mokolo	Central	Mélen	Mvog Mbi	Total
Ethnie					
Eton	67	138	3	3	211
Manguissa	4	16	-	-	20
Ewondo	37	37	19	33	126
Bassa	42	13	1	1	57
Yambassa	12	11	1	2	26
Yabassi	1	-	-	-	1
Ndiki	4	-	-	1	5
Bafia	4	3	1	-	8
Boulou	4	-	1	-	5
Douala	1	-	-	-	1
Bamenda	2	-	-	-	2
Bakweri	2	-	-	-	2
Bamiléké	227	55	4	5	291
Bamoun	16	1	-	-	17
Foulbé	28	-	-	-	28
Kirdi	4	4	-	-	8
Sanaga	-	2	-	-	2
Mbo	-	1	-	-	1
Maka	-	1	-	-	1
Nyokon	-	1	-	-	1
Total	455	283	30	45	813

Le tableau 15 montre qu'un grand nombre d'ethnies sont concernées, avec prédominance des Bamiléké à Mokolo (49,8 %), des Eton au Marché Central (48,7 %), des Ewondo à Mélen (63,3 %) et à Mvog Mbi (73,3 %). En considérant ensemble les vendeurs des 4 marchés, ce sont les Bamiléké qui viennent en tête (35,7 %), suivis des Eton (25,9 %) et des Ewondo (15,49 %).

#### 5 - Typologie et place dans le circuit de commercialisation

Les vendeurs qui proposent des vivres sur les marchés de notre capitale se composent de deux principaux types : les producteurs-vendeurs et les revendeurs ou acheteurs-vendeurs, appelés «bayam-sellam» dans la région de Yaoundé. A partir du lieu où ces derniers se sont approvisionnés, on peut connaître la place dans la chaîne plus ou moins longue des intermédiaires. Voici comment se répartit l'échantillon de notre enquête d'après ces deux critères :

Ces résultats nous inspirent un certain nombre d'informations. La part des producteurs-vendeurs est l'ensemble faible (5 %), mais elle peut s'élever dans les petits marchés jusqu'à 30 %. Les revendeurs qui se sont ravitaillés



1. Régimes de plantain et sacs de tubercules exposés à même le sol au bord



PI. No 2 : COMMERCIALISATION DE L'HUILE DE PALME AU  
MARCHÉ MOKOLO



## PI. No 3 : VENTE DE LA VIANDE AU MARCHÉ CENTRAL (MARCHÉ EUROPÉEN)



1 - Sur les comptoirs à l'intérieur des boutiques



2 - A l'étal à l'extérieur

PI. No 4 : COMMERCIALISATION DE LA TOMATE FRAICHE AU MARCHÉ CENTRAL  
(MARCHÉ A SALADE)



PI. No 5 : DÉCHARGEMENT DE POISSON «BIFACA» EN PROVENANCE DU GABON  
MARCHÉ CENTRAL (MARCHÉ A SALADE)





1 — Poisson fumé



2 - Stockfish (morue séchée)

PI. No 7 : COMMERCIALISATION DES CHEVRES EN PLEIN AIR AU MARCHÉ CENTRAL  
(MARCHÉ A SALADE)



PI. No 8 : COMMERCIALISATION DE VIANDES CONGEELES D'IMPORTATION AU MARCHÉ CENTRAL (MARCHÉ A SALADE)



PI. No 9 : VENTE DES FRUITS AU MARCHÉ CENTRAL (MARCHÉ DES FEMMES)



1 - Exposition à même le sol et deux des abris de fortune



2 - Exposition à même le sol et dans des abris de fortune

PI. No 10 : COMMERCIALISATION DES VOLAILLES ET DES CHEVRES DANS UN  
HANGAR DU MARCHÉ CENTRAL (MARCHÉ DES FEMMES)



1 - Volailles dans de grands paniers



2 - Chèvres attachées et volailles dans de grands paniers

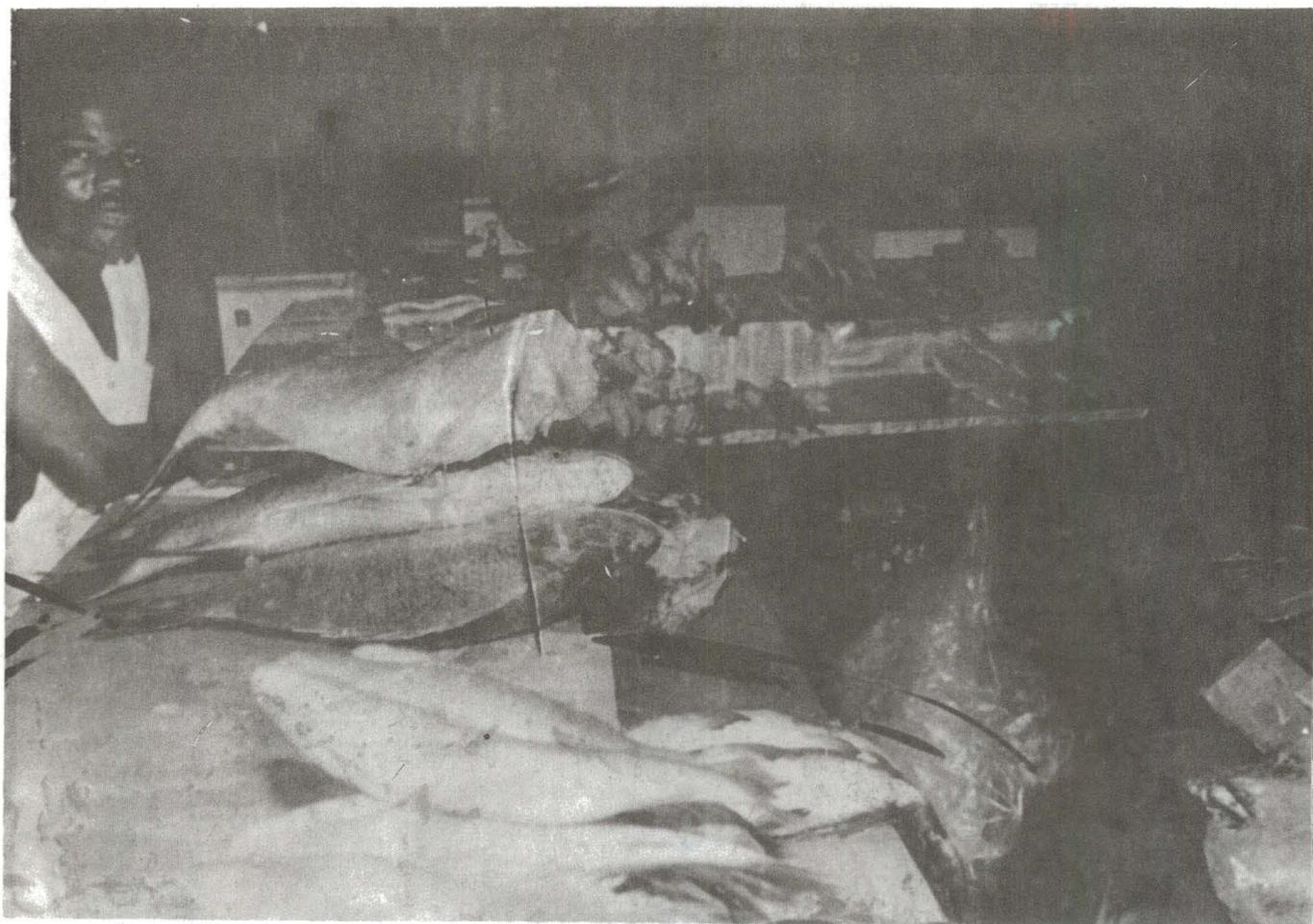


1 - Devant SHO



PI. No 12 : UN BOUCHER AU MARCHÉ D'ESSOS





1 - Vente de poisson frais





1 - Bœufs dans le parc à bétail



2 - Bœufs à l'extérieur, près de la clôture de l'abattoir SODEPA

Tableau 16 - Importance des différentes catégories de vendeurs selon le marché

Catégorie	Marché				
	Mokolo	Central	Mvog Mbi	Mélen	Les 4 marchés
- Producteurs-vendeurs	6 1,3 %	20 7 %	13 28,8 %	7 23,3 %	46 5,6 %
- Revendeurs qui se sont approvisionnés hors de Yaoundé . . . . .	23 5 %	19 6,7 %	3 6,6 %	- -	45 5,5 %
- Revendeurs qui se sont approvisionnés hors du marché de Yaoundé. . . .	141 30,9 %	59 20,8 %	- -	- -	200 24,6 %
- Revendeurs qui se sont approvisionnés sur les mêmes marchés . . . . .	279 61,3 %	160 56,5 %	8 17,7 %	1 3,3 %	448 55,1 %
- Revendeurs qui se sont approvisionnés sur d'autres marchés de Yaoundé . . . . .	6 1,3 %	25 8,8 %	21 46,6 %	22 73,3 %	74 9,1 %
Total . . . . .	455 100 %	283 100 %	45 100 %	30 100 %	813 100 %

(Source : enquête directe)

hors de Yaoundé représentent eux aussi une part modeste de l'effectif. Les revendeurs qui se sont approvisionnés sur le même marché dépassent 50 % du nombre à Mokolo et au Marché Central, mais tombent en dessous de 20 % et même de 5 % dans les petits marchés. A l'inverse, la part de ceux qui se sont ravitaillés sur d'autres marchés est faible pour

Mokolo et le Marché Central, mais augmente jusqu'à 46 % et même 73 % pour les petits marchés. Ces deux dernières observations mettent clairement en évidence le rôle de marchés de gros ou plus précisément de marchés d'approvisionnement que jouent Mokolo et Central vis-à-vis des autres.

\*  
\* \*

Les marchés constituent la principale structure de distribution des vivres à Yaoundé. Les vendeurs qu'y rencontrent les consommateurs sont pour la plupart des intermédiaires

qui se sont ravitaillés sur place ou dans des marchés urbains plus grands. Un petit nombre seulement intervient dans le ravitaillement de la ville.

**DEUXIEME PARTIE**

**FLUX ET BASSIN VIVRIER**

## CHAPITRE QUATRIEME

## TRANSPORT ET FLUX VIVRIERS APPROVISIONNANT LES MARCHÉS DE YAOUNDÉ

Les vivres arrivent à Yaoundé par avion, par train et par voiture mais de façon très inégale. Pour chacune de ces formes de transport on aimerait connaître les moyens mis en œuvre, la nature, la provenance et la quantité des produits concernés, l'importance et les variations des flux. Par ailleurs, les produits qui entrent

en ville ne sont pas tous déchargés dans les marchés, et les plus importants parmi ces derniers jouent le rôle de marché de gros vis-à-vis des autres, de sorte que le transport et les flux intra-urbains, assurés essentiellement par les taxis et les pousse-pousses, doivent retenir aussi notre attention.

## I. ROLES DE L'AVION ET DU TRAIN DANS L'APPROVISIONNEMENT VIVRIER DE YAOUNDÉ

L'avion et le train prennent ensemble une part secondaire dans l'approvisionnement vivrier de Yaoundé en face de la voiture, mais ils jouent des rôles différents.

## 1- L'avion joue un rôle marginal mais irremplaçable

Réservé au trafic intérieur mais venant immédiatement derrière Douala qui est actuellement le seul aéroport international du Cameroun (Garoua récemment réaménagé pour jouer aussi ce rôle n'étant pas encore entré en fonction), l'aéroport de Yaoundé est relié aux quatre coins du pays. Il reçoit :

- de Kribi dans le Sud 2 à 3 fois par semaine un petit avion de 20 places,
- de Bertoua et de Batouri dans l'Est ainsi que de Koutaba, Bafoussam et Bamenda dans l'Ouest, 2 à 3 fois par semaine des petits avions de 20 ou 40 places,
- de Ngaoundéré, Garoua et Maroua dans le Nord 2 fois par jour un avion moyen de type Boeing 737,
- de Douala 4 à 6 fois par jour des vols effectués pour la plupart en Boeing 737.

De 1950 à 1976, Yaoundé recevait par avion de Maroua et de Ngaoundéré de la viande de bœuf en carcasse. Depuis que ces arrivages ont pris fin à cause des prix de revient trop élevés, l'avion n'intervient plus que pour l'acheminement sur Yaoundé à partir de Douala de certaines denrées périssables : un peu de légumes de l'Ouest et surtout des viandes, d'autres produits animaux, des fruits et des légumes importés des pays tempérés, notamment de France. Ces produits aux prix élevés et considérés

comme de qualité supérieure sont destinés aux magasins du centre ville où seule se ravitaille habituellement la minorité des citoyens aisés constituée essentiellement de Blancs. Il s'agit du lait frais ou pasteurisé et des produits laitiers comme le yaourt, le beurre, le fromage, des charcuteries, des viandes et des poissons de luxe ou rares sur le marché (filet de bœuf, veau, mouton, agneau, cheval, canard, saumon, etc...). Grâce à Napi Richard (1980) on connaît jusqu'en 1978 la quantité de viande reçue par avion (tableau 17) à Yaoundé. La quantité a diminué pour la viande de bœuf mais a augmenté pour les autres. Cette chute traduit la baisse puis l'arrêt des expéditions à partir du Nord-Cameroun. Les statistiques postérieures à cette date sont fragmentaires. Voici à titre d'exemple les produits animaux reçus de France par avion pendant le 1er trimestre de 1986 (tableau 18).

Tableau 17 - Arrivage des viandes à Yaoundé par avion (en kg)

Année	Bœuf	Mouton et chèvre	Cheval	Porc
1970	181 746	37 950	6 933	40158
1971	115 400	41 150	8 635	43781
1972	71 481	43 143	10 319	45910
1973	43 481	-	-	-
1974	46 491	-	-	-
1975	42 170	43 150	10 513	51382
1978	32 453	45 090	13 013	63560

Source : rapports annuels du sous-secteur Elevage du Centre-Sud, d'après Napi Richard 1980

Tableau 18 - Produits animaux reçus de France par avion en janvier, février et mars 1986 avec leurs destinataires à Yaoundé (en kg)

(Source : Délégation provinciale de l'Élevage pour le Centre à Yaoundé, rapport trimestriel)

Destinataires	Jacovides	Guerpillon	Cintra	Despotakis	T. Bella	Score	Total
Produits							
Bœuf.....		56,100	19	-	170,8	-	245,900
Veau.....	52,300	-	15	-	124,8	-	429,162
Canard.....	-	-	2,100	-	-	-	2,100
Porc.....	-	-	-	12,39	-	-	12,39
Carré d'agneau..	30,600	52,100	-	-	-	-	62,700
Filets.....	44	-	-	-	-	-	44
Andouille.....	3,800	-	6,400	5,100	-	-	15,300
Fromage.....	72,300	-	-	112,80	225	-	409,430
Lait.....	-	-	-	5	-	14,400	19,400

Ces quantités représentent une baisse importante à celles transportées jusqu'en 1978 en ce qui concerne la viande. Cette baisse ne s'explique pas par la diminution des importations dues au progrès de l'élevage local mais plutôt par une grande utilisation du chemin de fer entre Douala et Yaoundé à la suite d'une amélioration de la voie ayant entraîné une réduction du temps de parcours.

## 2 - Le train joue un rôle non négligeable mais très difficile à mesurer

Yaoundé est desservi dans deux directions par le chemin de fer : au Sud-Ouest par l'ancienne ligne du Centre qui va jusqu'à Douala et se prolonge au-delà de cette ville par la ligne Douala-Nkongsamba avec embranchement à Mbanga pour Kumba ; au Nord c'est le Transcamerounais qui depuis 1974 relie Yaoundé à Ngaoundéré. Il arrive par jour 2 trains de voyageurs de Ngaoundéré et 2 de Douala, à quoi s'ajoutent des trains de marchandises. A l'exception des denrées de conservation durable comme la farine de blé, le riz, l'arachide décortiquée, les produits vivriers, parce qu'ils sont périssables, empruntent les trains des voyageurs.

La présentation actuelle des statistiques de la Régie des Chemins de Fer du Cameroun met dans une même rubrique par exemple le riz, la farine de blé et celle du maïs ; elle ne donne pas le fret par origine et destination. Tout cela rend impossible l'analyse satisfaisante du rôle du train dans l'approvisionnement de Yaoundé. Nous allons nous contenter de dégager les produits qui sont de façon sûre transportés par le train et nous présenterons en guise d'exemple les résultats d'une enquête directe menée à la gare ferroviaire à Yaoundé. De la direction du Nord, le train transporte

sur Yaoundé une partie des bœufs provenant de l'Adamaoua, le sucre de Mbandjock, le maïs et la farine de maïs de la SODEBLE, l'huile de coton des usines du Nord, le riz de la SEMRY, une partie des oignons et des arachides du Nord. De la direction du Sud-Ouest il transporte l'huile de palme envoyée par l'usine SOCAPALM d'Eséka et stockée au dépôt implanté à la gare de Mvolé, des produits importés par le port de Douala (riz, farine de blé, viande et poisson congelés), des produits locaux provenant des terres volcaniques du Mounjo et de la région du Mont-Cameroun.

Du 24 au 30 juillet 1984, nous avons mené à la gare voyageurs de Yaoundé des enquêtes à l'arrivée de chaque train pour évaluer les produits vivriers transportés.

### a) - Journée du 24-7/84

- 9h : arrivée de la couchette Ngaoundéré-Yaoundé

Ce train apporte beaucoup de vivres :  
 - poissons frais : 4 grandes caisses de 60 à 80 kg chacune où le poisson est conservé à l'aide de la glace et de la sciure de bois. Ces poissons viennent du barrage de retenue de Mbakaou près de Tibati, et ont été embarqués dans le train à la gare de Ngaoundal. Ils appartiennent à une commerçante qui déclare faire ce trajet jusqu'à 4 fois par semaine.

- poisson fumé : 2 gros paniers de 1,5 m de long environ. Un des paniers appartient à la même femme qui a le poisson frais, le second à une autre commerçante. Toutes deux disent qu'elles se procurent ce poisson à Ngaoundal et à Ngaoundéré.

- moutons et chèvres : 16 en tout, venant de Ngaoundal et Ngaoundéré. Le plus grand

commerçant en a 9.

- poulets : ce sont des poulets traditionnels, 123 en tout, venant de la région de Ngaoundal et de Méïganga. Ils sont détenus par 2 femmes et un homme (82 à lui tout seul)
- huile de coton Dimaor : 70 cartons de 15 litres chacun venant de l'usine de Maroua.

- 51 colis divers pèsent entre 15 et 70 kg constitués de mil, de manioc, de plantain et surtout de gibiers achetés à la gare de Nanga Eboko (porc-épic, sanglier, singe, etc...).

- 18h 29: arrivée du train régulier Douala-Yaoundé

En dehors d'un sac de noix de cola et de 3 paniers de mangues sauvages, les vivres descendus de ce train sont destinés à l'autoconsommation. On soulignera surtout la présence de 3 colis d'ignames venant de Limbé dans la province du Sud-Ouest.

- 20h 31 : arrivée du train régulier Ngaoundéré-Yaoundé

Nous avons dénombré 7 régimes de plantain destinés à la consommation des propriétaires, un gros panier de poisson fumé en provenance de Ngaoundéré, 5 paniers contenant environ 86 poulets (un des propriétaires ayant refusé de nous donner le nombre des siens), des chèvres, des colis de gibier, des colis de mil et de plantain

#### b) - Journée du 25-7/84

- 8h 50 : arrivée de la couchette Ngaoundéré-Yaoundé

On retrouve les mêmes produits que la veille : 4 gros paniers de poisson fumé, 2 paniers de poulets (environ 60 unités), un carton d'huile de coton Dimaor appartenant à un particulier, 2 régimes de plantain appartenant à des cheminots, 8 colis divers.

- 19h 03 : arrivée du train régulier Ngaoundéré-Yaoundé

Nous avons retenu 3 gros paniers de poisson fumé (166 kg) venant des barrages de Mba-kaou et de Lagdo, 53 poulets dont 3 appartiennent à des particuliers et 50 à un commerçant. Le reste est constitué de petits colis destinés à la consommation des particuliers

- 20h : arrivée du train régulier Douala-Yaoundé

Les produits destinés à la vente sont :

- 12 régimes de plantain détenus par une femme venant du pays bassa,
- un sac de manioc frais (70 kg environ),
- 7 cartons d'œufs contenant chacun 12

alvéoles de 30 œufs, soit en tout 2 520 œufs.

Ils appartiennent à un producteur qui possède une ferme avicole à Mom, et qui livre 2 fois par mois.

- un gros colis de feuilles légumières.

#### c) Journée du 26-7-87

- 7h 40 : arrivée du train couchette Ngaoundéré-Yaoundé

Outre quelques petits colis destinés à la consommation des propriétaires, nous avons dénombré :

- un gros panier de poisson (environ 150 kg) acheté à la gare de Ngaoundal par un cheminot en vue de la commercialisation,

- 17 chèvres en provenance de Ngaoundéré et détenues par un commerçant.

- 18h 03 : arrivée du train régulier Ngaoundéré-Yaoundé

- 5 colis de viande boucanée et de viande de bœuf fraîche en provenance de Bertoua

- des colis de mil,
- 4 régimes de plantain,

- 5 paniers de poisson sec (550 kg environ) dont 3 de silures en provenance de Bélabo et 2 de carpes en provenance de Tibati via Ngaoundal,

- 3 chèvres,
- 12 chèvres dont 7 venant de Bélabo et 5 de Ngaoundéré.

- 19h 10 : arrivée de l'autorail Douala-Yaoundé Il en est descendu pour la vente :

1 fagot de 10 cannes à sucre, 1 sac de macabo, 2 poulets, 1 sac de manioc.

- 21h 27 : arrivée du train régulier Douala-Yaoundé

On y a trouvé davantage de produits :

- 6 paniers de mangues,
- 4 paniers de citrons,
- 6 paniers de safous dits prunes,
- 9 régimes de plantain, 11 régimes de bananes et 7 sacs de manioc appartenant à une revendeuse bassa qui fait le trajet 2 fois par semaine,

- 1 sac de bâtons de manioc (60 à 70 kg),

- 1 sac d'avocats (60 à 70 kg),

- 10 cartons d'œufs contenant chacun 12 alvéoles de 30 œufs, ce qui fait 4 200 œufs

Le propriétaire est un revendeur qui possède une boutique à Mvog-Ada ; il a acheté ces œufs à la ferme de Libamba et les a embarqués à la gare de Minka,

- 6 paquets de 20 cannes à sucre chacun

en provenance du pays bassa,  
- 2 tines d'huile de palme artisanale de 20 litres chacune.

d) Journée du 27-7-87

- 5h 10 : arrivée du train couchette Douala-Yaoundé

Nous y avons trouvé 6 sacs de macabo et de taro de 60 kg environ chacun, en provenance de Mbanga dans le Mounjo. Ils appartiennent à une revendeuse.

- 9h 20 : arrivée du train couchette Ngaoundéré-Yaoundé

On y a dénombré :

- 10 régimes de plantain appartenant à un cheminot qui les destine à la vente,  
- 2 gros paniers de poisson fumé provenant de Mbakaou et de Ngaoundéré,  
- 54 moutons et chèvres en provenance de Ngaoundéré. Ils appartiennent à un commerçant qui fait le trajet 2 fois par mois : il achète des bâtons de manioc à Obala et va les vendre à Maroua ; au retour, il achète du poisson ou des moutons et chèvres pour Yaoundé,

- 354 poulets appartenant à une femme et 2 hommes qui les achètent à Ngaoundal. Ils font le voyage 2 à 3 fois par mois.

- 1 sac de bâtons de manioc de 70 kg environ achetés à Nanga-Eboko,

- 5 cartons d'huile de coton Diamoar de 15 litres chacun, en provenance de Garoua et de Maroua,

- 140 kg de riz destinés à la consommation propre de leurs propriétaires,

- 54 paquets de 5 ignames chacun, soit 500 kg environ. Le propriétaire les a achetés à Ngaoundal : il livrera une partie à l'Ecole de Gendarmerie et vendra le reste au détail. Il fait le voyage une fois par semaine,

- 16 bouteilles de miel en provenance de Ngaoundal,

- 10 colis divers parmi lesquels un de 50 kg environ de viande de bœuf en provenance de Maroua et destinés à la consommation du propriétaire.

- 18h 48 : arrivée du train régulier Ngaoundéré-Yaoundé

- 9 régimes de plantain achetés à différentes gares et destinés à la consommation des propriétaires,

- 3 colis de maïs et de mil destinés aussi à la consommation des propriétaires,

- 2 cochons achetés à Nanga-Eboko et de-

vant servir à une dot de femme.

N.B. : Aucun train n'est venu de Douala ce jour-là à cause d'un déraillement.

e) Journée du 28-7-87

- 10h : arrivée du train couchette Douala-Yaoundé

- 3 régimes de plantain pour la consommation des propriétaires

- 4 sacs de maïs frais d'environ 50 kg chacun,

- 27 litres d'huile de palme destinée à la consommation du propriétaire : ils viennent de l'usine SOCAPALM de Mbongo.

10h 43 : arrivée du train couchette Ngaoundéré-Yaoundé

Nous y avons trouvé :

- 2 grandes caisses de poisson frais (80 kg chacune) en provenance de Mbakaou et appartenant à la vendeuse rencontrée dans le train du 24 juillet,

- 197 poulets en provenance de Ngaoundal et appartenant à une femme et un homme  
- 2 chèvres,

- 5 régimes de plantain pour la consommation des propriétaires,

- 225 ignames (300 à 450 kg) appartenant au vendeur rencontré dans le train du 27 juillet,

- 5 cartons d'huile de coton Diamoar de 15 bouteilles chacun,

- 140 paniers de 15 kg de poisson fumé chacun (1 100 kg de poisson environ).

Ce poisson appartient à une commerçante originaire du Nord : elle l'a acheté à Ngaoundéré et elle va le vendre en gros à son domicile de la Briqueterie à Yaoundé.

f) - Journée du 29-7-87

- 9h 52 : arrivée du travail couchette Ngaoundéré-Yaoundé

- 7 régimes de plantain,

- 151 paniers de poisson fumé (9 460 kg environ) en provenance de Lagdo et de Garoua et appartenant à 3 commerçants,

- 7 cartons d'huile Diamoar,

- 2 chèvres,

- 3 sacs de farine de maïs de 25 kg chacun en provenance de la SODEBLE à Ngaoundéré pour la consommation des propriétaires,

- une grande quantité de bâtons de manioc achetés par les voyageurs à différentes gares.

- 18h 40 : arrivée du train régulier Douala-Yaou-

ndé

- 13 régimes de banane venant du pays bassa,
- 2 sacs de mangues sauvages,
- 1 sac de citron,
- des bâtons de manioc et des régimes de plantain.
- Train régulier Ngaoundéré-Yaoundé
  - 14 régimes de plantain,
  - 26 poulets en provenance de Ngaoundal,
  - 2 moutons,
  - 6 gros paniers de poisson appartenant à 2 commerçants installés au marché Mvog Mbi,
  - 8 colis de mil et de maïs.

g) Journée du 30-7-87

- Train couchette Ngaoundéré-Yaoundé
  - 69 cartons de poisson (414 kg) en provenance de Lagdo et appartenant à 4 commerçants (3 hommes et 1 femme). Ils font le voyage une fois par semaine.
  - 7 paniers de poulets (180 têtes),
  - 32 moutons et chèvres en provenance de Ngaoundal : le propriétaire fait le voyage 2 fois par mois,
  - 1 carton d'huile Diamoar,
  - 4 sacs d'oignon (280 kg) en provenance de Mokolo et Kaélé. Le commerce se fait entre avril et juillet, période de récolte de ce produit,
  - des bâtons de manioc achetés à différentes gares.

- 18h 40 : arrivée du train régulier Douala-Yaoundé
  - 2 colis de bâtons de manioc,
  - 10 cartons d'œufs de 12 alvéoles chacun: 3 600 œufs en tout,
  - 4 paniers de citrons en provenance d'Éséka,
  - 29 régimes de banane douce,
  - 4 grands paniers de mangues sauvages,
  - 40 sacs de manioc (700 kg).

Bien que limitées dans le temps, les observations ci-dessus sont représentatives de la contribution du train à l'approvisionnement vivrier de Yaoundé. Le train de Douala apporte des ignames de la région du Mont Cameroun, des macabo du Mounjo, et surtout des produits provenant du bays bassa (plantain, macabo, huile de palme, fruits, œufs de la région de Makak). Le train de Ngaoundéré apporte un fret plus abondant comprenant des ignames et divers produits carnés collectés dans l'Adamaoua (poisson frais et fumé, poulets, viande de bœuf, moutons et chèvres, miel, gibier) ainsi que des bâtons de manioc, du plantain et du gibier embarqués à Nanga-Eboko. A ces produits périssables transportés comme colis accompagnés par les trains de voyageurs s'ajoutent les bœufs de boucherie venant de l'Adamaoua et des produits de conservation durable qui arrivent des deux directions par les trains de marchandises. Tout cela réuni ne représente cependant qu'une petite partie de l'approvisionnement de Yaoundé.

## II. ROLE DE LA VOITURE DANS L'APPROVISIONNEMENT VIVRIER DE YAOUNDÉ

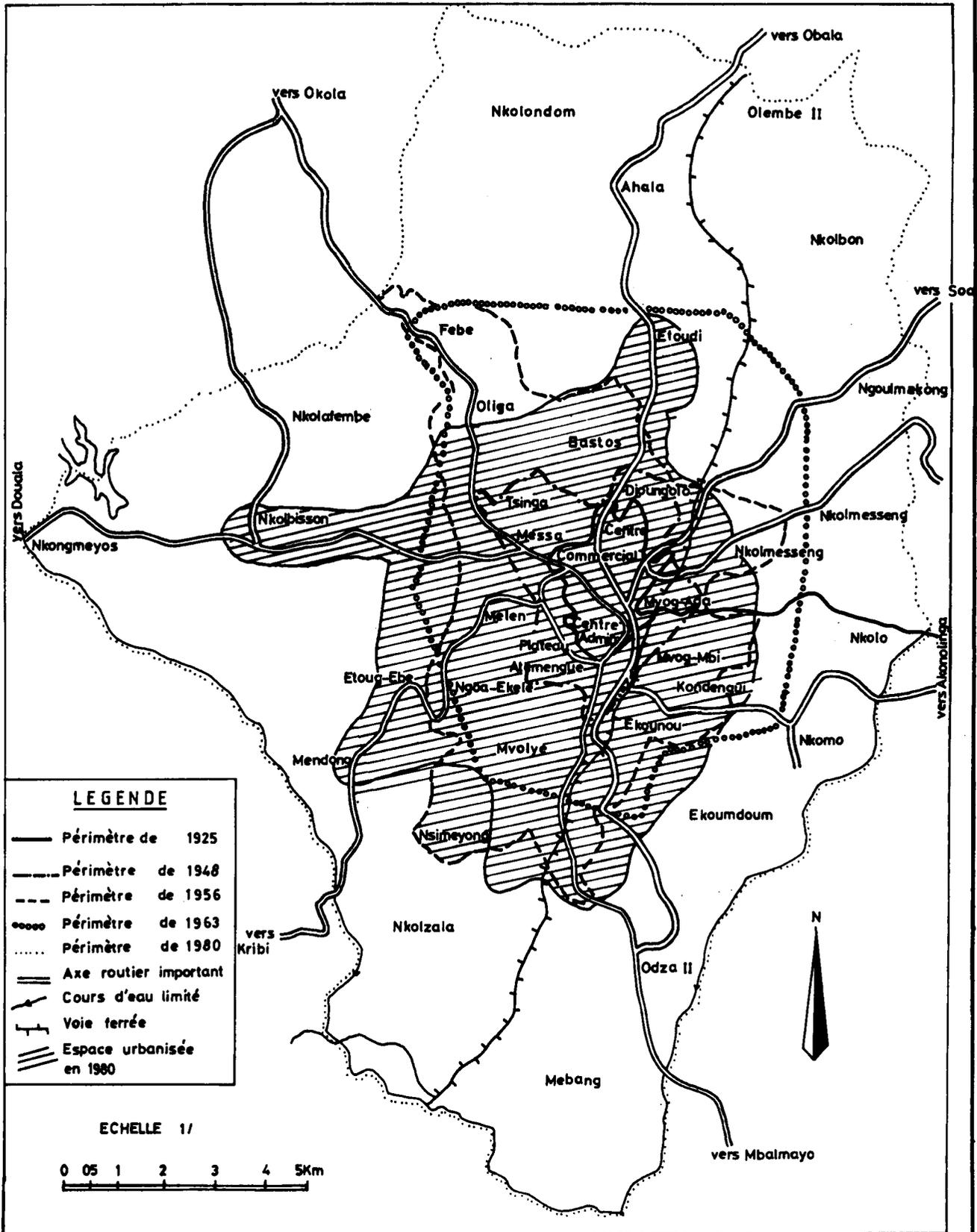
C'est incontestablement la voiture qui assure l'essentiel de l'approvisionnement vivrier de Yaoundé. Pour saisir complètement son rôle, les investigations doivent être menées à la fois aux entrées de la ville et à l'intérieur dans les lieux de déchargement que sont les marchés et les gares routières. En effet, certains véhicules transportant des vivres ne peuvent être saisis par l'enquête qu'à un seul de ces deux types d'endroit : à l'entrée de la ville pour les voitures dont les cargaisons sont destinées à être livrées à des entreprises privées (produits maraîchers aux magasins modernes du centre ville ou aux hôtels et restaurants, mais aux usines de provende) ou à des institutions (restaurant de la Cité Universitaire, internat du lycée, armée, hôpital) dans le cadre de contrats de fourniture, dans les lieux de livraison pour les véhicules qui ne transportent pas des vivres de façon visible.

### 1 Étude du trafic vivrier aux entrées de Yaoundé

Nous disposons de deux enquêtes sur les véhicules entrant à Yaoundé avec des vivres, l'une menée en 1976 par la MIDEVIV, l'autre en 1984 par nous-mêmes.

Conçue dans le souci de perturber au minimum le trafic routier et d'éviter toute tracasserie à l'égard des usagers de la route, l'enquête de 1976 s'est déroulée en deux phases. Au cours de la première, des enquêteurs ont été postés pendant une semaine 24 heures sur 24 sur les différentes routes d'accès à Yaoundé, avec pour mission de relever tous les véhicules qui entraient, en les classant par catégorie et en notant l'heure de passage, les voitures transportant de façon visible des produits vivriers étant identifiées de façon particulière. Ce comptage a servi de

Fig. 10 LES ENTREES DE YAOUNDE EN 1984



base à un sondage qui a constitué la seconde phase de l'enquête, l'opération étant limitée aux 5 axes qui se sont révélés les plus importants au point de vue vivrier. Chaque route retenue était barrée pendant des tranches de 4 heures consécutives, au cours desquelles tous les véhicules roulant vers la ville étaient arrêtés, et ceux qui transportaient des produits vivriers étaient retenus le temps qu'un enquêteur évalue au jugé les tonnages des produits transportés. C'est l'aide des gendarmes qui a rendu possible cette opération.

Le tableau 19 présente les résultats du comptage qui a constitué la première phase de l'enquête ci-dessus. La figure 10 permet de localiser les routes concernées. La confrontation des deux documents nous amène à faire deux remarques avant de procéder à l'analyse du

tableau. La première c'est que la route de Kribi et celle de Ngoumou ne sont pas deux entités distinctes : il existe une seule et même route dénommée route de Kribi, et qui passe par Ngoumou. La seconde concerne la route d'Okola qui bifurque vers Zamengoué, une branche entrant à Yaoundé par le Mont Fébé au Nord-Ouest, la seconde rejoignant à Nkolbisson la route de Douala qui entre par l'Ouest, si les données qui sont sur ce tableau concernent la branche entrant par le Mont Fébé, le trafic de l'autre branche n'aurait-il pas été enregistré comme venant de Douala, le barrage sur cette route ayant été placé entre Nkolbisson et Yaoundé ? En considérant maintenant le contenu du tableau, on peut retenir pour le moment les faits ci-après :

Tableau 19 - Véhicules dénombrés aux entrées de Yaoundé pendant une semaine avec dégagement du trafic vivrier

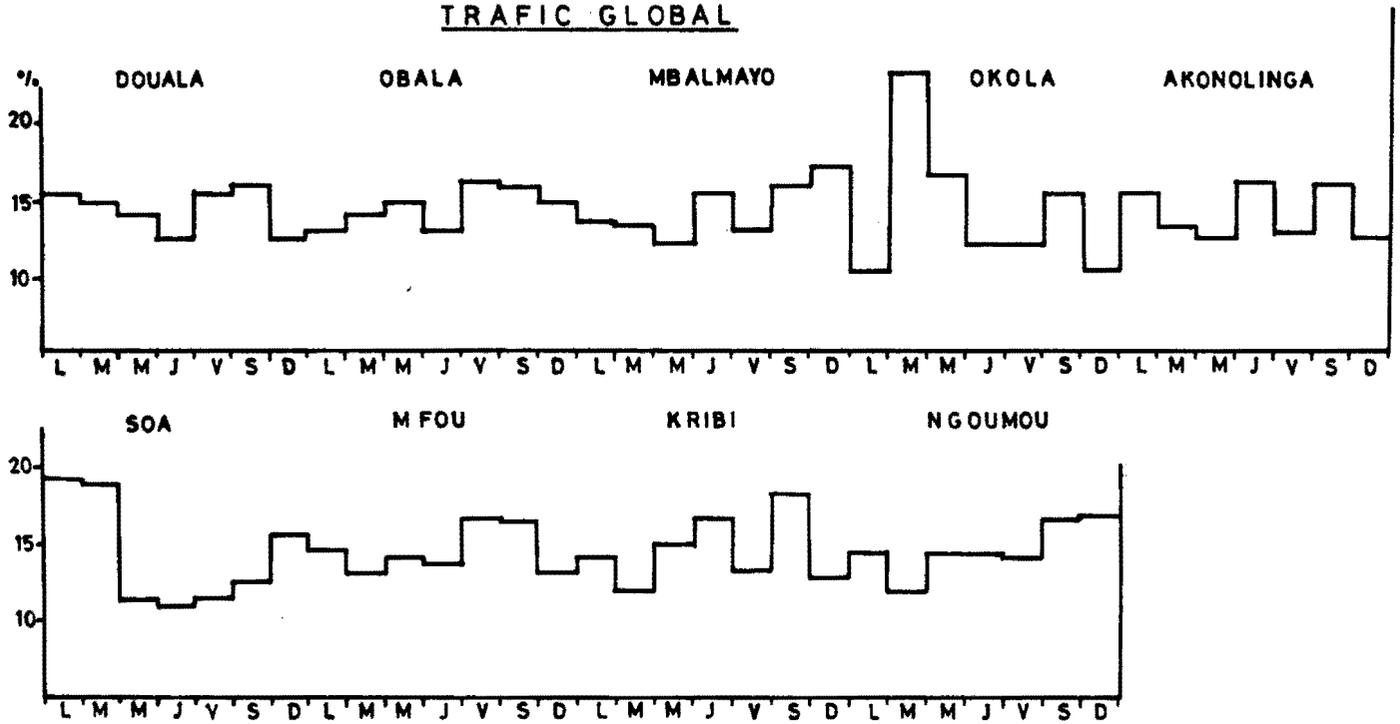
Source : enquête MIDEVIV de 1976

Jours	Lundi	Mardi	Merc.	Jeudi	Vendr.	Sam.	Dim.	Total	% trafic total	Fraction vivrière	% trafic vivrier
<b>Axes</b>											
Douala	1.159 92	1.144 103	1.042 108	928 88	1.215 92	1.233 178	944 150	7.665 821	30,7	10,7	25,7
Obala	942 95	900 102	928 124	837 92	1 081 170	1 068 195	958 200	6.614 978	26,5	14,8	30,7
Mbalmayo	572 51	567 41	515 44	639 48	541 44	676 62	725 69	4.235 359	17,0	8,5	11,3
Okola	154 44	333 42	241 38	175 45	176 32	221 53	156 30	1.456 284	5,8	19,5	8,9
Akonolinga	213 49	176 60	168 53	219 67	171 56	221 73	168 58	1.336 416	5,3	31,1	13,0
Soa	232 8	230 4	143 5	142 7	146 17	152 23	186 4	1.231 68	4,9	5,5	2,1
Mfou	141 14	127 8	137 16	133 10	164 19	163 22	126 14	991 103	4,0	10,4	3,2
Kribi	105 21	90 16	111 16	125 27	99 19	135 20	95 18	760 137	3,0	18,0	4,3
Ngoumou	95 3	82 5	94 2	94 3	92 2	115 2	116 7	688 24	2,8	3,5	0,8
<b>Total</b>	<b>3.513 377</b>	<b>3.649 381</b>	<b>3.379 406</b>	<b>3.292 397</b>	<b>3.685 451</b>	<b>3.984 628</b>	<b>3.474 550</b>	<b>24.976 3.190</b>			
<b>M. : 14,3</b>											
<b>% trafic total</b>	14,1	14,6	13,5	13,2	14,8	16,0	13,9		100 %		
<b>Fraction vivrière</b>	10,7	10,4	12,0	12,1	12,2	15,8	15,8			12,8	
<b>M. : 14,4</b>											
<b>du trafic viv.</b>	11,8	11,9	12,1	12,4	14,1	19,6	17,2				100 %

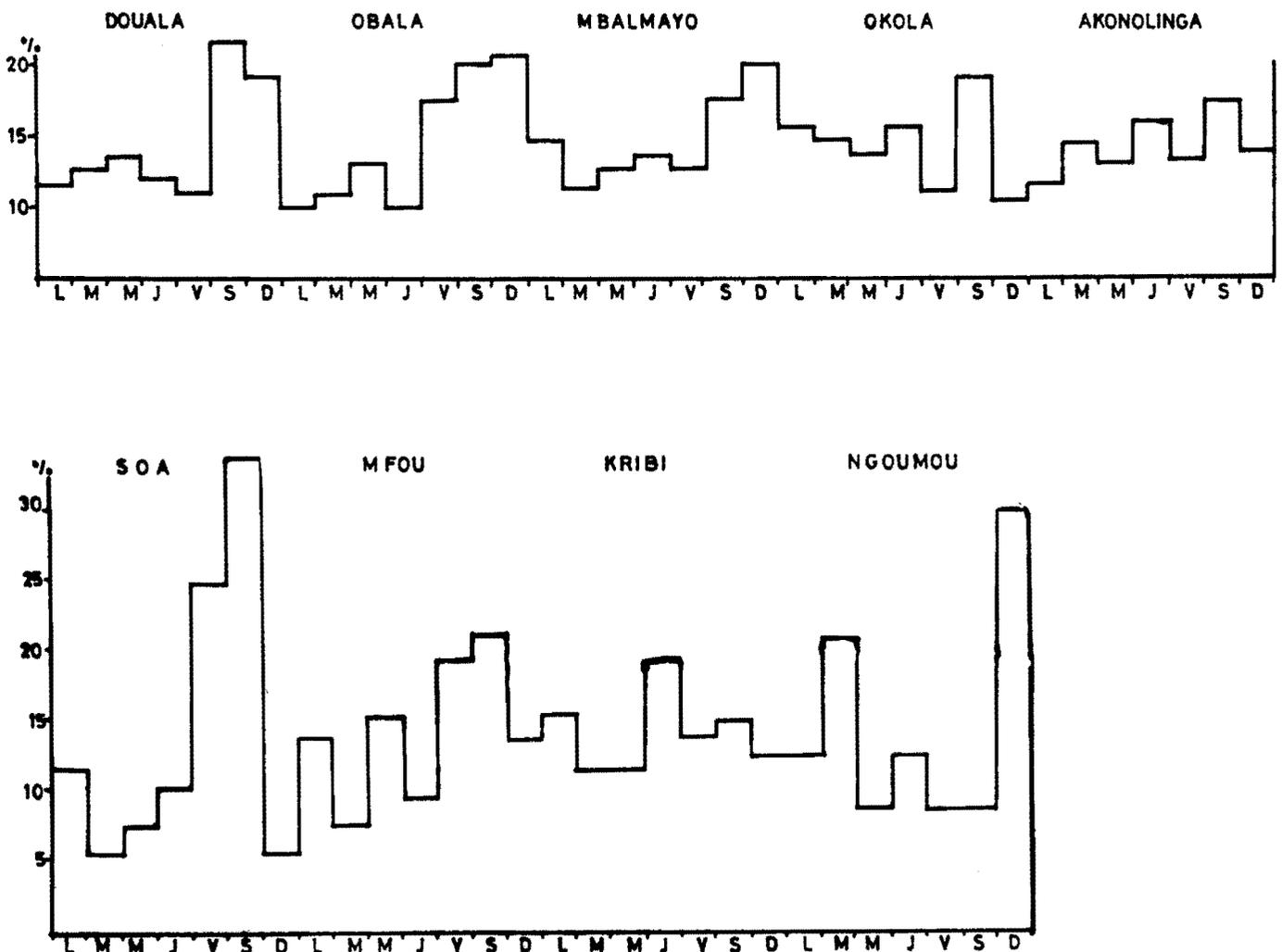
N.B. Dans chaque case figurée, en haut le trafic total (nombre de véhicules allant vers Yaoundé), en bas, le trafic vivrier (nombre de véhicules transportant des vivres de façon apparente).

Fig 11 VARIATIONS HEBDOMADAIRES DE TRAFIC

TRAFIC GLOBAL

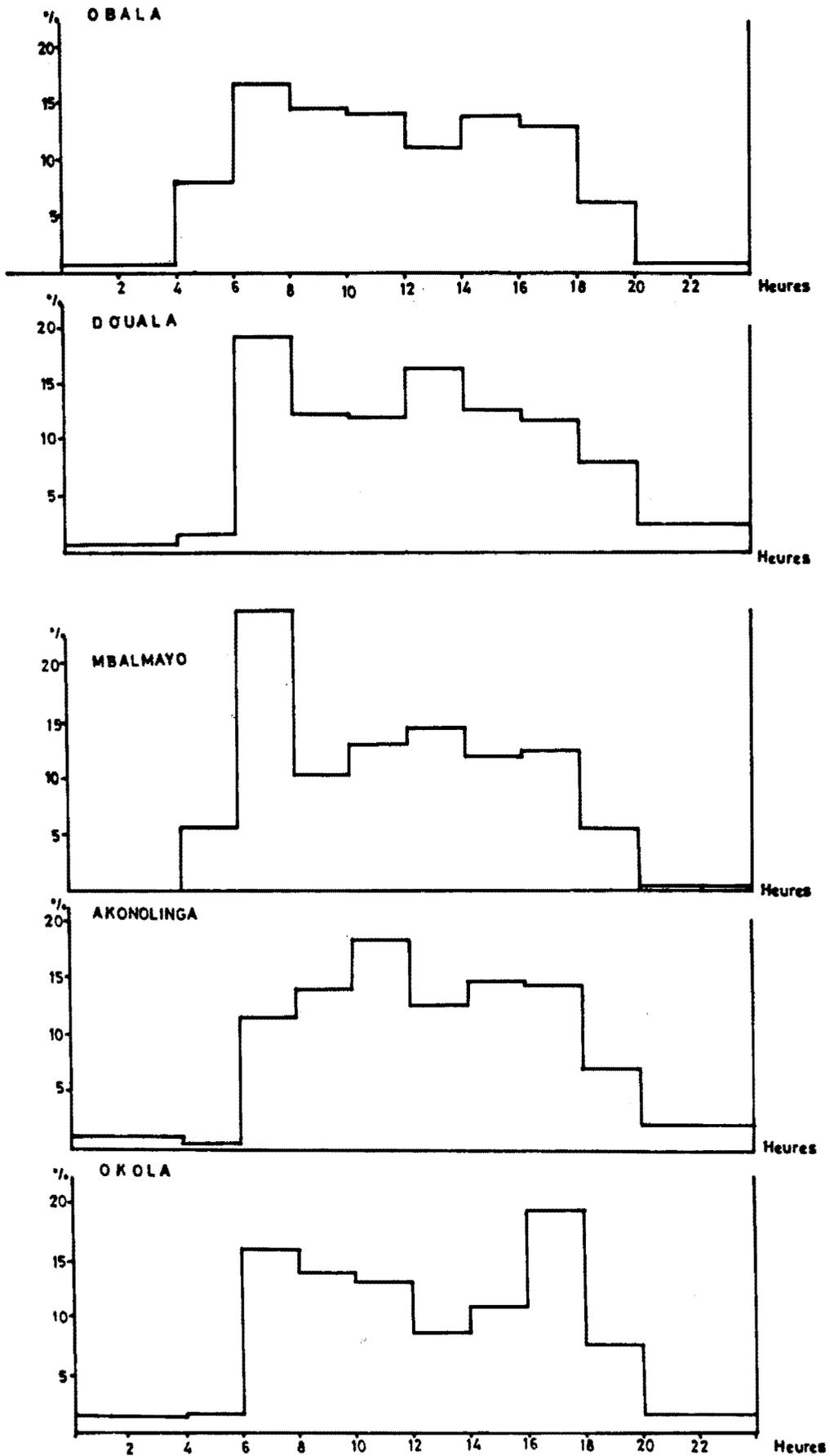


TRAFIC VIVRIER



Source : Enquête trafic routier de la MIDEVIV 1976

Fig: 12 LES VARIATIONS JOURNALIERES MOYENNES DU TRAFIC VIVRIER SUR LES PRINCIPAUX AXES



Source: Enquête trafic routier de la MIDEVIV 1976

- cinq routes participent de façon importante à l'approvisionnement vivrier de Yaoundé : ce sont celles d'Obala, de Douala, d'Akonolinga, de Mbalmayo, et d'Okola qui détiennent 89,6 % du trafic vivrier ;

- les véhicules transportant des vivres représentent en moyenne 12,8 % du trafic total : ce pourcentage sous-estime certainement la réalité des véhicules transportant des vivres de façon non visible n'ont pas été pris en compte ;

- cependant les résultats présents permettent de repérer les axes où la fraction vivrière dans le trafic est la plus élevée : ce sont les routes d'Akonolinga, d'Okola, de Kribi, d'Obala, de Douala et de Mfou (plus de 10 %).

L'un des apports les plus intéressants de l'enquête de 1976 c'est la structure du trafic vivrier.

Tableau 20 - Répartition par catégorie des véhicules entrant à Yaoundé en 1976

(Source : enquête MIDEVIV)

Catégories de véhicules	Trafic total	Trafic vivrier	
		nombre	% total
Véhicules légers			

privés. ....	9 148	155	1,2
Taxis-ville .....	2 365	227	9,5
Taxis-brousse 9 places .....	3 025	686	22,7
Mini-cars 12-16 places .....	1 107	561	50,7
Cars 22 places et ..	1 490	623	41,8
Pick-up .....	3 678	597	16,2
Camions 3,5 tonnes et moins .....	761	264	34,7
Camions de de 3,5 tonnes .....	944	85	9,1
Citernes .....	207	25	12,1
Total .....	24 976	3 190	12,8

On voit que toutes les catégories de véhicules se livrent au transport des produits vivriers. Toutefois, les véhicules de transport en commun, les camions de 3,5 tonnes et moins et les pick-up offrent les proportions les plus élevées.

Complétons cette approche basée sur la fraction vivrière par une autre fondée sur le tonnage transporté. Cette fois nous utiliserons les résultats des sondages effectués pendant la 2e phase de l'enquête de 1976.

Tableau 21 - Quantités de vivres transportées selon les catégories de véhicules et les axes routiers

(en kg)  
(Source : enquête MIDEVIV de 1976)

Catégories véhicules	Véhicules légers			Transport en commun			Poids lourd			Totaux par axe	
	Privés	Taxis-ville	Pick-up	9 pl.	12 à 16 pl.	22 pl. et +	3,5 t. et -	+ de 3,5 t.	Citernes		
Axes											
Obala	NB	25	2	91	64	125	76	15	52	6	456
	PT	5 381	168	57 433	7 055	30 728	37 654	6 205	45 132	924	190 700
	CM	215	94	631	110	246	495	413	863	154	418
	% PT	2,8	0,1	30,1	3,7	16,1	19,7	3,3	23,7	0,5	100 %
Douala	NB	14	54	70	41	30	25	11	4	2	251
	PT	3 173	4 141	33 543	5 058	40 85	7 947	6 741	6 188	40	71 914
	CM	227	77	479	148	136	316	613	1 547	20	287
	% PT	4,4	5,8	46,7	8,4	5,7	11,1	9,4	8,6	0,1	100 %
Mbalmayo	NB	19	4	27	76	33	9	3	11	3	185
	PT	1 454	233	4 595	3 508	2 159	534	141	1 024	257	13 905
	CM	77	58	170	46	65	59	47	93	85	75
	% PT	10,5	1,7	33	25,2	15,5	3,8	1	7,4	1,8	100 %
Akonolinga	NB	7	-	23	22	22	23	8	18	1	124
	PT	940	-	11 349	2 009	2 742	7 681	5 366	6 852	36	37 175
	CM	134	-	493	91	124	343	671	361	36	300

## L'approvisionnement alimentaire de Yaoundé

Jean-Louis Dongmo

	% PT	2,5	-	30,5	5,4	7,4	21,2	14,4	18,4	0,1	100 %
	NB	1	1	13	1	-	12	-	-	-	28
	PT	23	42	3 737	54	-	3 189	-	-	-	7 045
Okola	CM	23	42	287	54	-	266	-	-	-	252
	% PT	0,3	0,6	53	0,8	-	45,3	-	-	-	100 %
	NB	66	61	224	204	210	145	57	85	12	1 044
Tous les 5 axes	PT	10 971	4 603	110 657	18684	39714	57 205	18 452	59 196	1 257	320 739
	CM	166	75	494	92	189	395	499	695	105	307
	% PT	3,4	1,4	34,5	5,8	12,4	17,8	5,8	18,5	0,4	100 %
	% NB	6,3	5,8	21,5	19,5	20,1	13,9	3,5	8,5	1,1	100 %
	% PT		39,3			36			24,7		100 %
	% NB		33,6			53,5			12,7		100 %

Légende de la 2<sup>e</sup> colonne :

NB : nombre de véhicules

PT : poids transporté

CM : charge moyenne par véhicule

% PT : pourcentage du poids transporté

% NB : pourcentage de véhicules d'une catégorie donnée.

Ce tableau 21 nous apporte un certain nombre d'informations :

- les véhicules particuliers écoulent 3,4 % du tonnage vivrier, et transportent des quantités de vivres souvent très importantes (moyenne : 166 kg) ; leur part enregistre sa valeur la plus élevée sur la route de Mbalmayo avec 10,5 %;
- Constituant 21,5 % des véhicules vivriers, les pick-up ou bâchés assurent 34,5 % de l'écoulement, leur part atteignant 46,7 % sur la route de Douala et 53 % sur celle d'Okola. C'est la plus importante catégorie de véhicules vivriers. Leur charge moyenne est de 494 kg.
- Les véhicules de transport en commun assurent toutes catégories confondues une part de tonnage comparable à celle des bâchés (36 %) mais avec un pourcentage double du nombre (53 %). Leur part est particulièrement importante sur certains axes (39,5 % du tonnage sur la route d'Obala, 44,5 % sur celle de Mbalmayo, 46,1 % sur celle d'Okola). Leur charge moyenne augmente avec la taille du véhicule : 95 kg pour les 9 places, 189 kg pour les 12-16 places et 395 kg pour les 22 places et plus.
- Pour les poids lourds la charge moyenne est relativement faible (499 kg les 3,5 tonnes et moins, 695 kg pour les plus de 3,5 tonnes) à cause du fait qu'une im-

portante fraction des poids lourds ne transportent les vivres qu'en complément d'un autre chargement, pour le compte de l'équipage. La part des poids lourds enregistre ses valeurs les plus élevées sur les routes d'Akonolinga et d'Obala qui assurent des acheminements lointains (Est, Nord et Ouest du Cameroun).

Le tableau 22, où les véhicules de transport (bâchés ou poids lourds) ont été séparés, suivant que leur charge est inférieure ou supérieure à 100 kg, indique les fractions des véhicules consacrés essentiellement aux transports de vivres.

Tableau 22 - Répartition des véhicules de transport suivant le tonnage de vivres transporté

(Source : enquête MIDEVIV de 1976)

Véhicules	Charges 100 kg de vivres et moins	de 100kg de vivres	Totaux
Bâchés NB	71	153	224
PT	4 124	106 533	110 657
CM	58	696	494
% NB	31,7	68,3	100
Camions NB	17	20	37
de 3,5 t. PT	963	17 489	18 452
CM	57	674	499
et - %NB	45,9	54,1	100
Camions NB	39	46	85

de 3,5 t.	de PT CM	2 011	57 185	59 196
	%NB	52	1 243	696
		45,9	54,1	100

Ceci nous montre que plus du tiers de ces véhicules transportant des vivres ne se livrent pas à une activité commerciale. D'autre part, nous constatons que les véhicules transportant plus de 100 kg, dont on peut présumer qu'ils se livrent au commerce vivrier, ont un taux de remplissage assez faible (50 % pour les bâchés, 30 % pour les 3,5 tonnes et moins, inférieur à 30 % pour les gros tonnages). C'est la preuve que les véhicules de petit tonnage sont les mieux adaptés à la collecte des vivres, l'offre étant très dispersée.

L'enquête de 1976 permet d'étudier les variations. La variation entre les différents jours de la semaine apparaît nettement sur le tableau 26. D'une manière générale, les entrées de véhicules vivriers à Yaoundé accusent une hausse remarquable en fin de semaine, le vendredi, le samedi et le dimanche (fig.11). La variation entre les différentes heures de la journée est quant à elle donnée par la figure 12. Celle-ci montre que l'essentiel des entrées de véhicules vivriers se place entre 6h et 20h, soit plus précisément :

- 90,7 % pour la route d'Obala,
- 91,2 % pour la route d'Okola,
- 92,7 % pour la route d'Akonolinga,
- 94 % pour la route de Douala et
- 94,1 % pour la route de Mbalmayo.

L'explication réside probablement dans les deux faits ci-après : les marchés du Centre et du Sud qui sont les principales sources d'approvisionnement de Yaoundé en denrées de base se tiennent en majorité en fin de semaine ; la plupart des producteurs qui écoulent directement leur production à Yaoundé préfèrent se rendre en ville en fin de semaine.

Étant à un seul passage, l'enquête de 1976 ne peut pas montrer la variation entre les différentes époques de l'année, c'est-à-dire la variation saisonnière. Par bonheur, nous disposons de deux enquêtes exécutées à 15 ans d'intervalle pour étudier cette dernière : la première c'est l'enquête trafic routier autour de Yaoundé faite par la S.E.D.E.S. en 1965, la seconde c'est l'enquête BCEOM réalisée en 1981.

Tableau 23 - Variation saisonnière de l'approvisionnement de Yaoundé en principaux produits vivriers en 1965

	1er trim.	2e trim.	3e trim.	4e trim.
Banane	23,9 %	27,0%	24,1%	25,0%
plantain				
Banane douce	19,7 %	23,5%	23,9%	32,9%
Maïs	15,3 %	33,5%	31,2%	20,0%
Tubercules	22,6 %	27,4%	23,5%	26,5%
Autres vivres	6,5 %	28,6%	38,1%	26,8%

(Source : Enquête Trafic routier autour de Yaoundé : 1965)

Tableau 24 - Variations saisonnières des flux vivriers à destination de Yaoundé en 1981

(Source : enquête BCEOM, 1981)

Période	FLUX ISSUS DU			Total
	Centre-Sud	Autres provinces	Étranger	
I	31,1	43,7	100,0	37,1
II	31,7	21,0	-	26,6
III	37,2	35,3	-	36,3
Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0

Période I = 17 mars au 18 juillet  
 période II = 16 août au 18 octobre  
 période III = 7 novembre au 10 février

La variation saisonnière apparaît sur tous les deux tableaux 23 et 24. Elle est moins forte pour certains produits (plantain, banane et tubercules, c'est-à-dire les principales denrées du Centre et du Sud) que pour d'autres (maïs et autres produits des autres provinces). Sa première cause c'est la saisonnalité de certains produits. En effet, les produits végétaux présentent une saisonnalité plus ou moins marquée qui détermine les mouvements de flux et de reflux de l'offre. Pour le plantain, principale base de l'alimentation de Yaoundé, la saisonnalité est assez peu marquée mais une baisse de l'offre sur le marché se fait sentir en mai-juin (soudure) et en septembre-novembre (saison cacaoyère et mauvais état des pistes). Le manioc jouit aussi d'une saisonnalité peu marquée, car le conditionnement sous forme de farine et de bâtons permet de régaler l'offre. Néanmoins un tassement de l'offre peut apparaître en fin de saison sèche (février-mars) et pendant la saison cacaoyère. Le macabo donne lieu à deux récoltes placées l'une de mai à août et l'autre de décembre à mars, mais malgré tout l'offre varie peu car le produit est relativement stockable. La saisonnalité est plus marquée :

- pour l'igname dont la petite saison précé-

- ce se situe en octobre-novembre et la grande en janvier-février,
- pour la patate qui, plantée en fin de premier cycle se récolte en novembre-décembre-janvier,
  - pour l'arachide fraîche en coque qui se récolte dans les provinces du Centre et du Sud se récolte de juin à août et en novembre-décembre-janvier ; néanmoins, l'arachide du Nord, récoltée en octobre, ainsi que l'arachide de l'Est et de l'Ouest, vient en contre-saison sur les marchés de Yaoundé,
  - pour le maïs frais en épis qui se récolte une semaine environ après l'arachide en juin-juillet-août et en décembre-janvier ; le maïs sec en grain qui vient de l'Ouest est toujours présent.

Le haricot qui vient aussi essentiellement de l'Ouest est récolté en mai-juin et en décembre-janvier mais reste présent toute l'année sur les marchés car il est facilement stockable. La tomate enfin est très abondante sur les marchés en juin-juillet et en octobre-novembre-décembre, mais diminue sensiblement en janvier-février-mars à cause de la saison sèche. Au total donc trois facteurs interviennent pour faire varier

saisonnement les flux vivriers : ce sont la saisonnalité de certains produits, le mauvais état des pistes en saison des pluies et la saison cacaoyère. A ces variations régulières peuvent s'ajouter des fléchissements accidentels causés par la sécheresse, comme ce fut le cas par exemple en 1983.

Prenant les résultats de 1976 exposés ci-dessus comme base, notre enquête de 1984 se proposait d'une part de saisir les évolutions intervenues depuis lors, d'autre part d'apporter des compléments. Exécutée dans la dernière semaine de mai, elle a profité des barrières que la gendarmerie avait dressées à toutes les entrées de Yaoundé, suite à la tentative de Coup d'État du 6 avril. Pendant que les gendarmes contrôlaient un véhicule, nous en profitions pour mener notre enquête, si nous voyions qu'il transportait des vivres. Tirant les leçons de l'enquête de 1976, nous avons limité nos investigations aux 6 axes les plus «vivriers» (routes d'Obala, de Douala, de Kribi, de Mbalmayo, d'Akonolinga et de Soa) et à la tranche de la journée comprise entre 6 heures et 20 heures. Par manque de moyens, chaque entrée n'a été observée que pendant 3 jours consécutifs.

Tableau 25 - Répartition par catégories des véhicules entrant à Yaoundé avec des vivres en 1984

(Source : enquête directe)

Catégories	Véhicules de tourisme (privés et taxis)	Véhicule long chassiss de 9 places	Mini-cars (12 à 18 places)	Cars (22 places et )	Pick-up de taille 404 bâchée	Camionnette de type Dyna long chassiss	Camions	Total
Route de								
Soa	-	2	-	-	27	8	2	39
Akonolinga	15	4	2	6	53	5	1	86
Mbalmayo	4	-	35	1	8	-	1	49
Kribi	6	4	-	-	15	4	-	29
Douala	6	2	16	11	65	14	1	113
Obala	10	5	81	13	25	22	30	187
Total	41	18	134	31	193	53	35	503
%	8,15	3,57	26,64	6,16	38,36	10,53	6,95	100

Par rapport à 1976, les changements significatifs enregistrés sont les suivants :

- baisse importante de la part des véhicules de transport en commun (qui passe de 53,5 % à 36,37 %) compensée par une augmentation dans les mêmes proportions de la part des véhicules de transport des marchandises (qui passe de 34,2 % à 55,84 %) ;
- baisse considérable de la part des véhi-

cules de transport de 9 places (qui passe de 19,5 % à 3,57 %) et de celle des cars (qui passe de 13,9 % à 6,16 %) : cela correspond au recul spectaculaire dans le parc du transport en commun au Cameroun des 404 et 504 familiales PEUGEOT et des cars Saviem, deux marques françaises, au profit des mini-cars japonais (Dyna et Hiace) ; le quasi-doublement de la part des pick-

- up (qui passe de 21,5 % à 38,36 %), c'est la traduction du phénomène «opep» que nous précisons plus loin ;
- le quasi-triplement de la part des camions de 3,5 tonnes et moins, (qui passe de 3,5 % à 10,54 %), ce phénomène étant dû en grande partie à l'apparition d'une nouvelle catégorie de véhicule, les mini-camions japonais de type Dyna long chassis, compris entre les pick-up et les camions.

En conclusion, le transport des vivres est dominé par deux catégories de véhicules, les pick-up et les mini-cars. Le complément essentiel apporté par notre enquête concerne la nature des produits transportés. L'enquête de 1976 signale un nombre étonnamment réduit : plantain, macabo, banane douce, manioc, igname, huile de palme et divers constitués par la patate douce, la pomme de terre, l'arachide et la tomate. Notre enquête a enregistré une gamme plus étendue. En considérant la fréquence, toutes les entrées affichent en tête du classement le plantain, le manioc, la banane, le macabo, les légumes, mais il y a aussi beaucoup d'autres produits comme le maïs frais, le vin de palme, les fruits de toutes sortes (papayes, mangue, ananas...), la canne à sucre, les œufs, le haricot, les noix de palme, les poules, le couscous de manioc, les bâtons de manioc, les pistaches. Il y a des produits particuliers caractéristiques de certains axes, comme pour la route d'Obala, les bœufs, les oignons et les arachides du Nord, les tomates, le maïs, les haricots et les pommes de terre de l'Ouest.

## 2 - Étude du trafic vivrier dans les lieux de déchargement à l'intérieur de la ville

Le trafic vivrier s'observe beaucoup mieux dans les lieux de déchargement qu'aux entrées de la ville. Ces lieux sont de deux types : les gares routières pour les véhicules de transport

en commun, les marchés pour les véhicules de transport des marchandises.

### a) - Aux gares routières

La présente étude est basée sur l'enquête directe que nous avons menée les 30 mai, 31 mai et 1er juin 1984 dans les principales gares routières de Yaoundé, à raison d'une journée pour chacune d'elles. Ont ainsi été touchées :

- a/ - à l'Ouest de la ville, aux alentours du marché Mokolo :
  - la gare routière de Douala,
  - la gare routière de Bafoussam, Dschang et Bamenda,
  - la gare routière de Bafang.
- b/- au centre ville :
  - à côté du Marché Central (secteur appelé Marché de Femme) : la gare routière d'Obala,
  - non loin de la poste centrale sur la route de l'aéroport : la gare routière de Mbalmayo, d'Akonolinga, de Sangmélina et d'Ebolowa.
- c/- à Étoudi, à la sortie Nord de la ville : la gare routière de Bafia, Ngaoundéré et Bertoua.

Les gares routières de Bangangté à l'Ouest, de Soa à l'Est et de Mfou au Sud qui n'ont pas été touchées ont une importance secondaire.

Signalons avant de présenter les résultats de notre enquête que le réseau des gares routières de Yaoundé a été réorganisé à partir de 1985 avec deux changements majeurs :

- transfert à Étoudi des gares routières de Bafoussam, Dschang, Bamenda, Bafang, Bangangté ;
  - transfert à la gare de Mbalmayo de la gare routière de Douala, suite à la mise en service de la nouvelle route de Douala.
- Cette nouvelle organisation est plus rationnelle car les véhicules de transport trouvent du côté où ils entrent en ville la gare routière destinée à les accueillir.

Tableau 26 - Répartition par catégorie des véhicules déchargeant des vivres dans les gares routières de Yaoundé

(Source : enquête directe de 1984)

Catégories de de véhicules	Véhicules de tourisme	Véhicules de 9 places	Mini-cars (de 12 à 18 places )	Cars (22 places et )	Total
Gares routières					
Douala	6	2	16	11	35
Bafang	-	-	3	-	3

Bafoussam	-	-	6	4	10
Bafia	-	-	10	3	13
Obala	11	5	64	6	86
Mbal Mayo	-	-	37	7	44
Total	17	7	136	31	191
%	8,9	3,7	71,2	16,2	100

Les gares routières qui participent le plus à l'approvisionnement vivrier de Yaoundé sont, par ordre décroissant celles d'Obala, de Mbal Mayo et de Douala. La catégorie de véhicules numériquement la plus importante est celle des mini-cars de 12 à 18 places. Tous les véhicules de transport en commun dont nous avons suivi le déchargement transportaient des vivres, à l'exception de 14 rencontrés à la gare routière de Mbal Mayo, soit une faible proportion de 6,82 %. Si donc 93,18 % des véhicules de transport en commun transportent des produits vivriers, les cargaisons sont cependant d'importance assez variée. Elles vont d'un petit colis de quelques kilogrammes destiné à la consommation privée du voyageur à plus d'une tonne de marchandises détenue par des producteurs ou des revendeurs. Voici quelques exemples :

a) - gare routière de Mbal Mayo

- un mini-car Hiace venant de Sangmélina :  
1 régime de plantain (auto-consommation) ;
- un mini-car Nissan venant de Zoétélé :  
1 sac de maïs frais (producteur-vendeur)
- un car Saviem venant d'Abong-Mbang :  
4 régimes de plantain, 25 sacs de pistache (revendeur)
- un car Saviem venant d'Akonolinga :  
1 chèvre, 3 sacs de manioc, 2 régimes de plantain (revendeurs)

b) - gare routière de Bafia :

- un car Saviem en provenance de Ngaoundéré :  
2 sacs d'oignon, 2 cartons d'arachide, 1 sac de mil (auto-consommation et commerce)
- un car Saviem venant de Bertoua :  
1 sac de bâtons de manioc, 1 sac de viande boucanée, 2 régimes de plantain (revendeurs)

deurs)

c) - gare routière de Bafang :

- un mini-car Hiace en provenance de Bafang :

1 coq, 1 chèvre, 2 régimes de plantain, 4 sacs de vivres variés, 3 tines d'huile de palme (auto-consommateurs et revendeurs)

- un mini-car Hiace venant de Bafang :  
1 panier de 10 volailles, 2 tines d'huile de palme, 1 sac de maïs (revendeurs)

d) - gare routière d'Obala :

- une Hiace venant d'Obala :

1 sac d'avocats, 3 sacs de farine de manioc  
3 sacs de bâtons de manioc, 2 régimes de bananes, 1 seau de piment, 1 seau de papayes (producteurs-vendeurs et revendeurs)

- 1 Peugeot 504 familiale venant de Nkolosam :

3 paquets de légumes, 1 sac de palmistes,  
1 sac de bâtons de manioc, 8 paniers de mangues, 1/2 sac d'avocats (commerce) etc, etc...

Les produits déchargés dans les gares routières sont transportés par taxi ou par pousse-pousse vers les domiciles des voyageurs s'ils sont destinés à l'auto-consommation ou vers les marchés s'ils sont destinés à la commercialisation.

b) - Aux marchés

Nous allons utiliser les résultats de l'enquête effectuée en août 1983 par Pierre Baris et Jean Zaslavsky et ceux de l'enquête effectuée par nous-mêmes en avril 1985 sur les principaux marchés de Yaoundé (Mokolo, Central, Mvog-Mbi, Mvog-Ada, Mélen, Essos et Nkol Eton). Les tableaux 27 et 28 donnent les résultats de l'enquête de 1983. Ils permettent de déterminer la structure du transport qui assure l'approvisionnement direct de chaque marché.

Tableau 27 - Répartition des véhicules transportant des vivres par type selon le marché d'arrivée à Yaoundé

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky 1983)

Marché		VP	Taxi	TC	Bâchée	Camionnette	Camion (entre 4 et 10 t)	Camion ( 10 t.)	Total
Mokolo	N	101	89	107	242	27	11	15	592
	%	17,1	15,0	18,1	40,8	4,6	1,9	2,5	100
Central	N	10	71	174	63	8	-	-	326
	%	3,1	21,8	53,4	19,2	2,5	-	-	100
Mvog-Mbi	N	40	13	97	96	3	-	-	249
	%	16,1	5,1	39,0	38,6	1,2	-	-	100
Mvog-Ada	N	10	10	10	186	2	-	1	219
	%	4,6	4,6	4,6	84,9	0,9	-	0,4	100
Mélen	N	29	11	12	35	16	2	-	105
	%	27,6	10,5	11,5	33,3	15,2	1,9	-	100
Essos	N	3	-	2	98	8	-	-	111
	%	2,7	-	1,8	88,3	7,2	-	-	100
Nkol Eton	N	1	6	17	17	-	-	-	41
	%	2,4	14,6	41,5	41,5	-	-	-	100
Ensemble	N	194	200	419	737	64	13	16	1 643
	%	11,8	12,2	25,5	44,8	8,9	0,8	1,0	100

\*Flux de redistribution inter-marchés non compris

VP : voiture particulière, TC : transport en commun

Tableau 28 - Tonnages transportés de vivres par type de véhicule et par marché d'arrivée à Yaoundé

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky 1983)

Type Véhicule	Mokolo		Central		Essos		Mvog-Ada		Mvog-Mbi		Mélen		Nkol Eton		Total	
	T	%	T	%	T	%	T	%	T	%	T	%	T	%	T	%
Voiture parti- culière	15,6	2,9	1,1	0,8	2,9	3,0	1,7	1,9	4,7	6,8	4,5	3,3	0,1	0,7	30,5	3,0
Taxi-ville	12,1	2,2	3,7	2,8	-	-	0,8	0,9	1,5	2,2	0,5	0,9	0,3	2,1	18,9	1,9
TC	38,7	7,1	37,2	28,6	0,2	0,2	2,8	3,2	29,0	42,3	2,7	5,0	2,9	20,4	113,5	11,4
Bâchées	225,9	41,5	77,2	59,5	79,0	81,4	66,8	75,3	30,1	43,8	9,7	18,2	10,9	76,8	499,6	50,2
Camionnette	42,9	7,9	10,8	8,3	15,0	15,4	1,6	1,8	3,4	4,9	19,9	37,4	-	-	93,6	9,4
Camion (entre 4 et 10 t.)	57,3	10,5	-	-	-	-	-	-	-	-	16,1	30,2	-	-	73,4	7,4
Camion ( > 10 t.)	151,5	27,8	-	-	-	-	15,0	16,9	-	-	-	-	-	-	166,5	16,7
Total PL	208,8	38,3	-	-	-	-	15,0	16,9	-	-	16,1	30,2	-	-	333,5	24,1
Total	544,0	100,0	130,0	100,0	97,1	100,0	88,7	100,0	68,7	100,0	53,3	100,0	14,2	100,0	996,0	100,0

\*Flux de redistribution inter-marchés non compris.



Tableau 30 - Répartition des véhicules de chaque origine acheminant des vivres sur les marchés de Yaoundé

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky, 1983)

Zone d'origine	VP	Taxi	TC	Bâchée	Camionnette	Camion		Total
						4 à 10 t.	10 t.	
Mefou	13,7	8,2	18,2	57,2	2,7	-	-	100
Lékié	12,2	6,7	48,2	31,0	1,5	0,4	-	100
Mbam	-	-	62,5	37,5	-	-	-	100
Nyong et Soo	2,5	3,8	15,2	78,5	-	-	-	100
Nyong et Kellé	5,3	-	-	94,7	-	-	-	100
Nyong et Mfoumou	-	-	10,0	70,0	20,0	-	-	100
Haute Sanaga	32,1	10,7	14,3	42,9	-	-	-	100
Mfoundi	16,4	64,3	3,6	13,9	1,8	-	-	100
Total Centre	12,9	13,6	27,6	43,8	2,0	0,1	-	100
Dja et Lobo	4,8	-	38,1	52,4	4,8	-	-	100
Ntèm	-	-	40,0	60,0	-	-	-	100
Total Sud	3,3	-	38,8	53,8	3,8	-	-	100
Est	-	-	-	42,9	42,9	14,2	-	100
Ouest et Nord-Ouest	-	-	3,0	57,7	21,5	6,9	10,8	100
Nord et Littoral	-	-	-	20,0	20,0	20,0	40,0	100
Ensemble	9,3	6,9	32,5	46,6	3,9	0,4	0,4	100

Nous avons cherché à connaître davantage sur le transport vivrier en procédant à des enquêtes directes. Pour commencer, nous avons pro-

cedé lors de l'inventaire des marchés en 1984, à un comptage des véhicules en déchargement, en notant la nature des produits.

Tableau 31 - Véhicules trouvés en train de décharger des vivres sur les marchés de Yaoundé lors de notre inventaire de 1984

Véhicules Marchés	de tou- risme	venant de l'extérieur				venant de la ville		
		pick-up	camionnette	camion	total	taxi	pick-up	total
Mokolo	-	4	20	11	35	2	-	2
Central	2	-	17	2	21	1	2	3
Mvog-Ada	-	8	2	-	10	12	3	15
Essos	-	3	2	-	5	-	-	-
Mvog-Mbi	1	2	2	-	5	1	-	1
Nkol Eton	-	-	1	-	1	4	1	5
Mélen	-	-	2	-	2	-	-	-
Elig Edjoa	-	-	3	1	4	3	-	3
Madagascar	-	-	1	-	1	6	-	6
Etoudi	-	1	-	-	1	6	-	6
Etoa Méki	-	1	-	-	1	-	-	-
Total	3	19	50	14	86	29	6	35

PI. No 15 : TRANSPORT DES VIVRES PAR CAR



1 - Régimes et sacs de tubercules sur un car



PI. No 16 : ARRIVÉE A YAOUNDÉ D'UNE CAMIONNETTE «OPEL» TRANSPORTANT PASSAGERS ET PRODUITS VIVRIERS



Le tableau 31 présente les résultats de ce comptage ponctuel. Les véhicules ont été répartis en deux catégories l'une regroupant les véhicules venant de la ville (flux de redistribution) l'autre ceux venant de l'extérieur (flux d'approvisionnement proprement dit). C'est cette dernière qui nous intéresse ici. Elle met à nouveau en évidence :

- la concentration des camions principalement sur Mokolo et secondairement sur le

Marché Central ;

- le rôle crucial des pick-up et des camionnettes.

Ce comptage nous a appris que les principaux marchés sur lesquels les vivres entrent à Yaoundé sont : Mokolo, Central, Mvog Ada, Mvog Mbi, Essos et Elig Edjoa. C'est par conséquent sur eux qu'a porté l'enquête que nous avons mené 24h sur 24 en 1985 et dont les résultats sont donnés dans le tableau 32.

Tableau 32 - Véhicules déchargeant des vivres sur les principaux marchés de Yaoundé pendant 2 jours en avril 1985

(Source : enquête directe)

Catégories Marchés	voiture de tourisme	mini-car	pick-up	camionnettes	car	camion	Total
Mokolo	16	13	69	114	7	13	232
Central	2	-	22	74	-	9	107
Mvog Mbi	-	-	16	6	-	-	22
Mvog Ada	-	-	15	7	-	-	22
Essos	1	-	9	5	-	-	15
Elig Edjoa	-	-	-	3	-	-	3
Total	19	13	131	209	7	22	401

Ce tableau confirme de façon éclatante que Mokolo et Central sont de très loin les marchés par lesquels les produits vivriers entrent à Yaoundé. Il confirme aussi une fois de plus la prééminence des pick-up et des camionnettes dans le transport des vivres.

En ce qui concerne les produits transportés, on peut faire deux remarques. La première c'est que les camions sont utilisés pour des produits lointains (maïs, haricot et pomme de terre de l'Ouest, arachide et oignon du Nord, poisson fumé du Gabon) tandis que pick-up et camionnettes servent pour les produits locaux (plantain, banane, macabo, manioc) ; cependant la tomate de l'Ouest est acheminée par des camionnettes. La seconde observation c'est que la cargaison est rarement homogène quand il s'agit de produits locaux : dans le même véhicule on transporte du plantain, des macabo, des légumes, des fruits, etc... Les quantités transportées par véhicule sont variables. En voici quelques exemples :

a) - au marché Mokolo :

- 1 camion Mercedes de 12 t. venant de Bafoussam : 27 sacs de haricots, 64 sacs de maïs, 24 sacs de pommes de terre ;
- 1 camion Mercedes de 6 t. en provenance de Bertoua : 85 sacs d'arachide et de pistache ;

- 1 camionnette Dyna de 2,5 t. en provenance de Foubot : 450 cageots de tomates ;
- 1 camionnette Dyna de 2,2 t. venant de Dimako : 5 sacs d'arachide et 22 sacs de pistache ;
- une pick-up Toyota Hilux de 1,380 t. en provenance d'Okola : 15 régimes de plantain, 18 régimes de banane, 1 sac de noix de palme, 5 sacs de manioc, 7 sacs de macabo, 2 sacs de pistache et 8 passagères qui sont des productrices venant vendre à Yaoundé les produits ci-dessus : ce véhicule est une «opep» (cf. plus loin) ;
- 1 pick-up 404 bâchée venant de Makak : 25 régimes de plantain, 7 régimes de banane, 8 sacs de manioc, 2 paniers d'oranges et 6 passagères.

b) - au Marché Central :

- une Dyna bâchée de 2,275 t. en provenance de Bafoussam : 450 poulets ;
- une camionnette Daihatsu de 2 t. venant de Pouma : une tonne de mangues.
- une Toyota Hilux venant de Monatélé : 66 l. de vin de palme, 7 régimes de plantain, 7 régimes de banane, 5 paniers de mangues, 1 sac de mangues, 1 panier d'avocats et 6 passagères ;
- une Toyota Stout en provenance du

pays bassa : 33 paniers de mangues, 4 régimes de banane, 5 régimes de plantain, 93 sacs d'avocats, 1 panier de bâtons de manioc et 17 femmes ;

- un camion Toyota venant de la Lékié : 48 sacs de macabo, 1 sac de manioc, 1 sac et 2 paniers d'avocats, 7 paquets de ndolé, 1 sac de manioc, 13 régimes de banane, 43 régimes de plantain.

Ces exemples permettent de se faire une idée de la réalité même s'ils ne sont pas exprimés en mesures de poids.

L'enquête a réuni en outre des informations plus détaillées sur 229 véhicules. La première concerne la marque. De ce point de vue, l'échantillon compte :

- 1 véhicule de la marque Renault 12
- 1 véhicule de la marque Peugeot 504 familiale
- 21 véhicules de la marque Peugeot 404 bâchée
- 5 véhicules de la marque Saviem bâchée
- 2 véhicules de la marque Ford
- 1 véhicule de la marque Jeep
- 1 véhicule de la marque Landrover
- 3 véhicules de la marque Mercedes
- 2 véhicules de la marque Landcruiser
- 5 véhicules de la marque Mazda
- 7 véhicules de la marque Datsun
- 4 véhicules de la marque Daihatsu
- 3 véhicules de la marque Nissan
- 2 véhicules de la marque Hiace
- 39 véhicules de la marque Toyota Hilux
- 1 véhicule de la marque Corolla
- 39 véhicules de la marque Stout
- 60 véhicules de la marque Dyna
- 34 véhicules de la marque Dyna.

Comme on le voit, les marques japonaises dominent avec plus de 80 % du parc automobile.

Les charges utiles sont également connues. Selon ce critère les véhicules se répartissent de la manière ci-après :

- de 1000 kg : 7 véhicules
- de 1000 à 1500 kg : 58 véhicules
- de 1400 à 2000 kg : 46 véhicules
- de 2000 à 2500 kg : 82 véhicules
- de 2500 à 3000 kg : 14 véhicules
- de 3000 à 4000 kg : 3 véhicules
- de 6000 à 7000 kg : 1 véhicule
- de 7000 à 8000 kg : 16 véhicules
- 12390 kg : 2 véhicules

Total de l'échantillon : 229 véhicules.

On constate que la grande majorité des véhicules (81,2 % de l'échantillon) ont une charge utile comprise entre 1000 et 2500 kg : c'est une autre expression de la prédominance écri-

sante des petits véhicules (pick-up et camionnettes).

Nous nous sommes aussi intéressés aux propriétaires des véhicules sous deux aspects : la résidence et la profession. En ce qui concerne la résidence, on constate que, sur l'échantillon de 229,

- 134, soit 58,5 % habitent Yaoundé,
- 47, soit 20,5 % l'Ouest,
- 35, soit 15,2 % le reste du Centre,
- 13 le Littoral dont 7 à Douala,
- 2 à Ngaoundéré
- 1 à Bamenda et
- 1 au Gabon.

En somme, les propriétaires des véhicules qui ravitaillent Yaoundé résident à 94,2 % dans les deux provinces du Centre et de l'Ouest, la première détenant 73,7 %. Ces mêmes propriétaires se répartissent comme suit selon la profession

- planteurs : 29, soit 12,6 %
- transporteurs : 32, soit 13,9 %
- chauffeurs : 57, soit 24,8 %
- commerçants : 80, soit 34,9 %
- fonctionnaires : 5
- «byam sellam» : 4
- autres : 20.

Ainsi, les véhicules qui ravitaillent Yaoundé en produits vivriers appartiennent essentiellement à des commerçants, des chauffeurs, des transporteurs et des planteurs.

Enfin nous avons posé la question de savoir à qui appartenait les produits transportés. La réponse a été «au propriétaire du véhicule» dans 74 cas, soit 32,3 %, et «à des clients, producteurs ou commerçants» dans 155 cas, soit 67,7 %. Notons que ces clients voyagent dans le même véhicule, la plupart de temps aussi inconfortablement et dangereusement sur leurs marchandises. D'autres voyageurs se joignent souvent à eux, par manque de moyen de transport adéquat. Les pick-up et les camionnettes qui se livrent ainsi au transport des voyageurs en même temps que les marchandises ont reçu dans la région de Yaoundé le nom énigmatique d'«opep». S'ils transportent des voyageurs et des produits vivriers dans le sens campagne-Yaoundé, dans le sens inverse ils transportent des voyageurs et des produits de la ville (matériaux de construction comme le ciment et la tôle, outils de travail comme les houes et les machettes, produits de première nécessité comme le savon, les allumettes, le pétrole pour l'éclairage, les vêtements, aliments de la ville comme le poisson, le pain, le riz, le vin rouge, etc.). L'«opep»

est le seul moyen de transport reliant à Yaoundé beaucoup de localités de sa région, le mauvais état des pistes dissuadant les transporteurs d'y mettre des cars en circulation.

La répartition des flux selon l'origine et le premier marché d'arrivée sur Yaoundé (tableau 33) permet de situer le rôle et l'importance de chaque marché.

Tableau 33 - Répartition des flux de produits vivriers selon l'origine et le 1er marché d'arrivée sur Yaoundé (en %)

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky, 1983)

1. % en ligne

Zone d'origine	Mokolo	Central	Mvog-Ada	Mélen	Essos	Nkol-Eton	Mvog-Mbi	Total
Centre	39,8	12,2	12,0	2,6	18,7	2,4	12,3	100,0
Sud	17,8	20,2	15,5	27,9	-	12,4	6,2	100,0
Est	11,6	5,8	-	71,7	-	-	10,9	100,0
Nord	43,4	-	56,6	-	-	-	-	100,0
Littoral	100,0	-	-	-	-	-	-	100,0
Nord/Ouest	100,0	-	-	-	-	-	-	100,0
Ouest	73,9	16,3	2,4	6,8	-	-	0,6	100,0
Ensemble	54,6	13,0	8,9	5,4	9,8	1,4	6,9	100,0

2. % en colonne

Zone d'origine	Mokolo	Central	Mvog-Ada	Mélen	Essos	Nkol-Eton	Mvog-Mbi	Total
Centre	38,0	48,6	70,5	25,3	100,0	88,7	93,4	52,2
Sud	0,4	2,0	2,3	6,8	-	11,3	1,1	1,3
Est	0,3	0,7	-	18,6	-	-	2,2	1,4
Nord	2,1	-	16,8	-	-	-	-	2,7
Littoral	1,7	-	-	-	-	-	-	0,9
Nord/Ouest	4,8	-	-	-	-	-	-	2,6
Ouest	52,7	48,7	10,4	49,3	-	-	3,2	38,9
Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Elle suscite les observations ci-après :

- Le marché Mokolo draine 55 % des flux routiers observés, dont 40 % des produits venant du Centre, 18 % des produits venant du Sud et plus de 75 % de ceux qui viennent de l'Ouest et du Nord-Ouest. C'est donc sans conteste le marché le plus important de la ville, d'autant que la partie des flux arrivant après 13 heures n'a pas été prise en compte.
- Si Central constitue le deuxième marché vivrier de Yaoundé, il couvre, à peine 13 % des premiers arrivages, et il est talonné de très près par Essos, Mvog-Ada et Mvog-Mbi, qui drainent chacun de 7 à 10 % des flux. Toutefois on peut penser que le fait de n'avoir pas tenu compte des flux arrivés après 13 heures a contribué sensiblement à réduire l'écart entre Central

et ces marchés.

- Enfin Mélen (3 %) et surtout Nkol Eton (1,4 %) ont une importance nettement moindre. Ce sont essentiellement des marchés de redistribution.

La comparaison de ces résultats avec l'enquête MIDEVIV de 1976 montre les évolutions suivantes :

- Amplification du rôle de Mokolo, notamment dans ses fonctions de gros (accueil et redistribution de la plus grande partie des produits lointains),
- Amplification aussi du rôle de Central, mais moins important,
- Recul du rôle de Mvog-Mbi, défavorisé par sa saturation, au profit de Mvog-Ada et dans une moindre mesure d'Essos.

La répartition des flux par produit apporte plus de précision sur le rôle des marchés.

Tableau 34 - Répartition des flux selon le produit et le 1er marché d'arrivée sur Yaoundé

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky, 1983)

Marché	Plantain	Banane	Arachide (C+G)	Maïs (G)	Manioc	Macabo	Pomme de terre	Haricot	Tomate	Oignon
Mokolo	44,2	55,9	29,9	91,5	23,0	56,7	82,5	98,2	37,7	98,8
Central	11,1	2,2	2,1	0,6	14,2	8,8	8,1	1,5	48,2	1,2
Essos	20,6	13,8	3,0	2,1	5,9	13,7	-	0,3	0,8	-
Mvog-Ada	5,7	5,0	50,8	3,8	23,1	4,3	5,5	-	4,1	-
Mvog-Mbi	4,1	12,7	12,7	2,0	29,5	7,7	1,6	-	0,8	-
Mélen	11,6	6,4	1,2	-	2,4	1,6	2,2	-	8,3	-
Nkoleton	2,7	4,0	0,3	-	1,9	7,2	-	-	0,1	-
Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Mokolo joue un rôle de gros majeur pour pratiquement tous les produits, et particulièrement pour ceux qui font l'objet de flux longs. C'est le cas du maïs sec en grain, du haricot et de la pomme de terre, produits venant de l'Ouest, ainsi que des oignons du Nord. Il doit en être de même pour l'arachide, les arrivages observés ici sur Mvog Ada ayant un caractère exceptionnel. A la différence de ce qui précède, les flux de manioc semblent mieux répartis. Soulignons enfin que le Marché Central ne joue un rôle de gros majeur que par les produits maraîchers, en particulier la tomate dont il reçoit la moitié du flux (48 %).

Terminons cette étude par le cas particulier que constitue le marché à bétail d'Étoudi, situé à l'entrée Nord de Yaoundé. Il reçoit tous les bœufs de boucherie acheminés sur Yaoundé. Ceux-ci sont traités dans l'abattoir tout proche et la viande est acheminée par camionnette ou taxis vers les différents marchés et autres points de vente en ville. D'après les statistiques trouvées dans les rapports de la Délégation provinciale, de l'Élevage pour le Centre à Yaoundé, le marché d'Étoudi aurait reçu 75 611 bœufs entre le 1er juillet 1984 et le 30 juin 1985, contre 66 940 en 1978-79 et 56 945 en 1975-76 par exemple. La figure 13 montre à la fois le rythme

mensuel des arrivages et des abattages de bœufs à Yaoundé pour l'année 1978-79. Le graphique des arrivages laisse apparaître nettement deux séquences croissantes dont la plus importante va de juillet à janvier et l'autre de février à juin. De son côté, celui des abattages culmine en décembre-janvier (fêtes de fin d'année) et présente deux creux, l'un en septembre et l'autre en avril. La différence entre les deux graphiques montre que tous les bœufs reçus ne sont pas tous destinés à Yaoundé. Une partie est réexpédiée vers les villes secondaires du Cameroun forestier (5 252 bœufs en 1984-1985 par exemple).

Les arrivages de bœufs à Yaoundé se font selon trois modes de déplacement : à pied, par camion et par train. L'acheminement à pied est le mode de déplacement le plus ancien et le moins bénéfique. L'usage de la voiture remonte à l'époque coloniale tandis que le train est entré en scène en 1974.

Malgré les avantages de ces deux derniers modes de transport, la pénurie de camions et des wagons a dans un premier temps obligé les marchands de bestiaux à continuer à recourir largement à l'acheminement à pied (tableau 35).

Tableau 35 - Répartition des arrivages de bovins au marché d'Étoudi en 1976-1979 selon le mode d'acheminement

(Source : Rapports annuels sous-secteur de l'Élevage pour le Centre-Sud à Yaoundé)

Acheminement à pieds	en camion	en train	Total
Année			
1975/1976	N 25 281	14 690	16 974
	% 44,4	25,8	29,8
1976-1977	N 30 836	20 153	10 287
	% 50,3	32,9	16,7
1977-1978	N 31 133	21 533	12 602
	% 47,7	33	19,3

1978-1979	N 32 736	22 332	11 882	66 950
	% 48,9	33,4	17,7	100

Les statistiques fragmentaires dont nous disposons semblent prouver que les choses ont changé depuis 1980. Ainsi, sur les 36 696 bœufs arrivés d'Adamaoua en 1979-1980, 13 762 sont venus à pieds, soit seulement 37,5 %, 6 953 par camion, soit 19 % et 15 981 par train, soit 43,5 %. De même, sur 25 204 bœufs arrivés de l'Est en 1984-1985, 9 720 sont venus à pieds, soit 38,5 % et 15 484 par train, soit 61,5 %. Comme on le voit, la part de l'acheminement à pieds diminue au profit de celles du camion et du train.

### III - TRANSPORT VIVRIER INTRA-URBAIN A DESTINATION DES MARCHÉS

En plus des produits venant de l'extérieur et déchargés directement sur les marchés de Yaoundé, ces derniers reçoivent par pousse-pousse et par véhicules légers des marchandises déchargées ailleurs en ville ou achetées dans les marchés urbains moins chers ou plus importants. En outre, un trafic important ravitaille les marchés à partir de l'unique abattoir de la ville. C'est ce trafic que nous allons étudier sous le titre de transport intra-urbain, laissant de côté parce que négligeable le transport à tête d'homme ou plutôt de femme ou d'enfant, dans les cuvettes et des paniers, qui concerne la salade et les herbes à sauce cultivées dans les bas-fonds urbains.

#### 1 - Le transport par pousse-pousse

Le pousse-pousse, une caisse montée sur une roue que l'on pousse devant soi et qui peut permettre de porter jusqu'à 200 kg environ, est un élément familier des marchés de Yaoundé. On trouve toujours à l'entrée des marchés un grand nombre de jeunes gens vigoureux appelés «pousseurs» dans le langage local, qui attendent les clients à côté de leurs pousse-pousses. Ils offrent leurs services soit aux vendeurs pour transporter les vivres au marché, soit aux consommateurs pour les transporter à la maison. C'est le premier volet de leur activité qui nous intéresse ici.

Les vivres que le pousse achemine sur le marché viennent soit d'un autre marché, soit de la gare routière proche, soit du domicile du revendeur. La participation du pousse à l'approvisionnement des marchés n'est pas négligeable, mais elle n'a fait jusqu'à présent l'objet d'aucune étude approfondie. Pour nous en faire une idée, voici le résultat d'une enquête réalisée par P. Baris et J. Zaslavsky au marché de Mvog Mbi le 12 août 1983 entre 6h et 10h du matin :

manioc (tubercule)	2 890 kg
manioc (bâton)	120 kg
maïs	270 kg
plantain	440 kg
macabo	100 kg
banane	80 kg
tomate	10 kg
Total	3 920 kg

Ces résultats ont permis les auteurs à estimer

les flux en pousse à environ 1 t/heure en période de pointe. S'il en est ainsi pour le marché de Mvog Mbi, le volume horaire doit se situer autour de 3 tonnes pour le Marché Central et de 5 tonnes pour Mokolo.

#### 2. Le transport inter-marchés par voiture

Une fois de plus nous allons faire appel à l'étude de P. Baris et J. Zaslavsky (1983). Cette source donne la répartition par catégorie de 270 véhicules assurant les flux internes de redistribution à Yaoundé.

Elle se présente comme suit :

- taxi-ville	244, soit 88,7 %
- voiture particulière	18, soit 6,6 %
- transport en commun	3, soit 1,1 %
- bâchée et camionnette	10, soit 3,6 %

Comme on le voit, ce sont les taxis qui forment la catégorie la plus utilisée.

Les quantités transportées par ces 270 véhicules ont donné lieu aux échanges inter-marchés présentés dans le tableau 36 qui donne une idée de la réalité. On y voit se détacher le marché Mokolo, puis le Marché Central et le marché Mvog Mbi comme sources d'approvisionnement des autres : autrement dit, ils fonctionnent comme marchés de gros.

#### 3. Les flux approvisionnant les marchés à partir de l'abattoir

Il existe à Yaoundé un seul abattoir qui appartient à la SODEPA. Il est situé à Etoudi à l'entrée Nord de la ville, non loin du marché à bétail. Entré en fonction en avril 1984, il a remplacé l'abattoir municipal devenu insuffisant et dont la localisation à l'entrée Sud obligeait les bêtes achetées au marché d'Etoudi à traverser la ville, perturbant la circulation, pour aller se faire abattre. Les bouchers de Yaoundé font abattre les bœufs qu'ils viennent d'acheter au marché d'Etoudi en payant 4 800 f.cfa par tête. Les frais d'abattage sont moins élevés pour les petits animaux : 3 100 f.cfa pour un porc et 1 150 francs pour un mouton ou une chèvre. En 1984-1985, cet abattoir a traité 62 797 bœufs 1 727 moutons et 1 177 porcs.

Le tableau 37 montre l'évolution mensuelle des abattages.

Pl. N°17 : TRANSPORT DES PRODUITS VIVRIERS PAR POUSSE-POUSSE  
AU MARCHÉ MOKOLO



Tableau 36 - Origine et destination des flux inter-marchés assurés par véhicule à Yaoundé  
(en tonnes, quantités transportées par un échantillon de 270 véhicules)

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky, 1983)

Destinataires Origines	Central Mokolo MvogMbi Mvog Ada Essos Melen Nkoleton							Total	% redistribué
Central	-	2,6	-	-	-	1,2	3,5	7,3	6 %
Mokolo	1,3	-	0,2	1,0	1,3	3,1	4,8	11,7	2 %
Mvog Mbi	0,4	1,4	-	-	-	4,0	0,2	6,0	9 %
Mvog Ada	-	-	0,1	-	-	-	-	0,1	0,1 %
Essos	0,4	0,5	-	-	-	-	-	0,9	1 %
Mélen	-	-	0,1	-	-	-	-	0,1	0,3 %
Nkol Eton	-	0,2	-	-	-	-	-	0,2	1 %
Total	2,1	4,7	0,4	1,0	1,3	8,3	8,5	26,3	3 %
% sur total flux externes reçus	2 %	1 %	1 %	1 %	1,4 %	16 %	59 %	3 %	

Tableau 37 - Nombre d'animaux abattus par la SODEPA entre janvier 1984 et mai 1985

(Source : statistiques de l'abattoir relevées par nous)

Années et mois	Espèces			
	bœufs	Porcs	Moutons	Lapins
janvier 1984	390	131	119	126
février	770	114	171	61
mars	969	126	177	41
avril	3 394	118	145	47
mai	3 862	50	147	36
juin	4 624	85	94	31
juillet : du 1er au 21	3 741	48	98	18
août : du 6 au 31	4 334	68	70	12
septembre	4 896	97	107	40
octobre	3 819	33	46	-
novembre du 9 au 23	2 369	28	-	-
décembre	6 568		Non enregistrées	
janvier 1985	5 348	103	187	-
février	4 673	111	122	-
mars : pour 14 jours	6 324	36	73	-
avril	4 682	65	123	-
mai	5 542	68	161	33

Intéressons-nous plus particulièrement aux bœufs qui fournissent de loin l'essentiel de la viande.

Les effectifs abattus à Yaoundé sont allés croissants :

23 622 en 1969-1970

31 213 en 1974-1975

38 239 en 1977-1978

62 797 en 1984-1985.

La figure 13 donne le rythme mensuel des abattages à travers les exemples des années

1978-1979 et 1984-1985. Sur ce dernier graphique on peut distinguer deux grandes périodes, l'une allant de juin à novembre 1984, l'autre de décembre 1984 à mai 1985, les effectifs mensuels de la seconde étant plus élevés que ceux de la première. Le record est détenu par décembre, mois des fêtes de fin d'année où tout le monde fait bombance. La position en saillie des mois de mars, mai et juillet est difficile à expliquer. De même on ne comprend pas pourquoi les deux périodes

Tableau 38 - Rythme journalier des abattages de bœufs à Yaoundé

(Source : Statistiques de l'abattoir municipal pour février 1980 et statistiques de l'abattoir SODEPA pour avril et mai 1985)

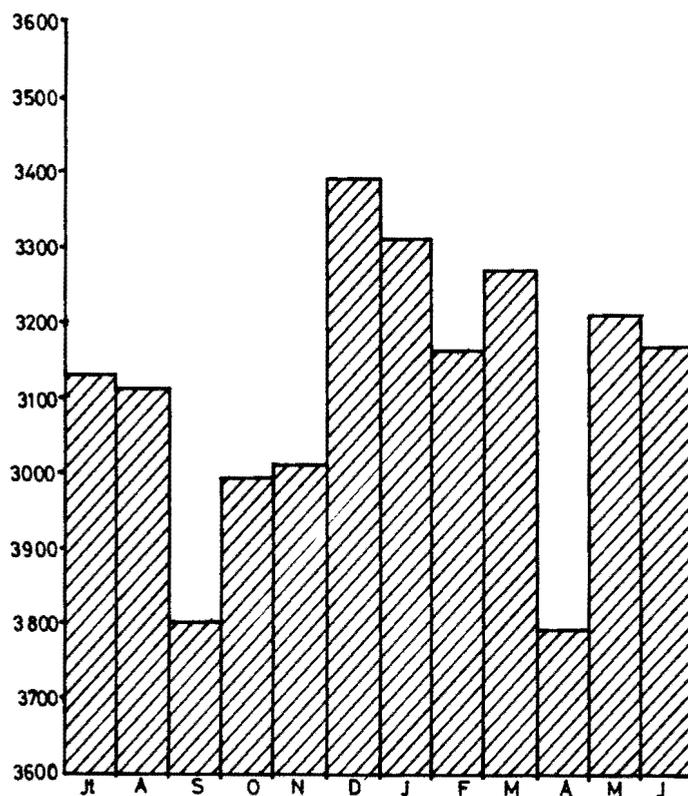
Jours de la semaine	Février 1980		Avril 1985		Mai 1985	
	date	effectifs	date	effectifs	date	effectifs
lundi	-	-	1	186	-	-
mardi	-	-	2	117	-	-
mercredi	-	-	3	243	1	313
jeudi	-	-	4	0	2	0
vendredi	1	0	5	411	3	374
samedi	2	?	6	0	4	0
dimanche	3	0	7	171	5	181
lundi	4	265	8	155	6	187
mardi	5	164	9	118	7	147
mercredi	6	82	10	198	8	308
jeudi	7	110	11	0	9	0
vendredi	8	0	12	291	10	358
samedi	9	172	13	0	11	0
dimanche	10	0	14	219	12	226
lundi	11	135	15	160	13	184
mardi	12	72	16	152	14	147
mercredi	13	104	17	258	15	317
jeudi	14	154	18	0	16	0
vendredi	15	0	19	376	17	473
samedi	16	220	20	0	18	0
dimanche	17	0	21	209	19	120
lundi	18	128	22	126	20	184
mardi	19	74	23	152	21	191
mercredi	20	114	24	292	22	305
jeudi	21	144	25	0	23	0
vendredi	22	0	26	349	24	404
samedi	23	210	27	0	25	date du re-
dimanche	24	0	28	190		levé
lundi	25	210	29	153		
mardi	26	142	30	156		
mercredi	27	83				
jeudi	28	97				

des du graphique d'abattage sont diamétralement opposées à celles du graphique des arrivages des bêtes. Le tableau 38 montre le rythme journalier des abattages à travers le cas de février 1980 pour l'ancien abattoir et ceux d'avril et mai 1985 pour le nouveau. Les abattages ont toujours eu lieu à Yaoundé tous les jours de la semaine sauf deux, vendredi et dimanche pour l'ancien abattoir, jeudi et samedi pour l'actuel. Les abattages se déroulent essentiellement la nuit. On distingue actuellement dans la semaine deux

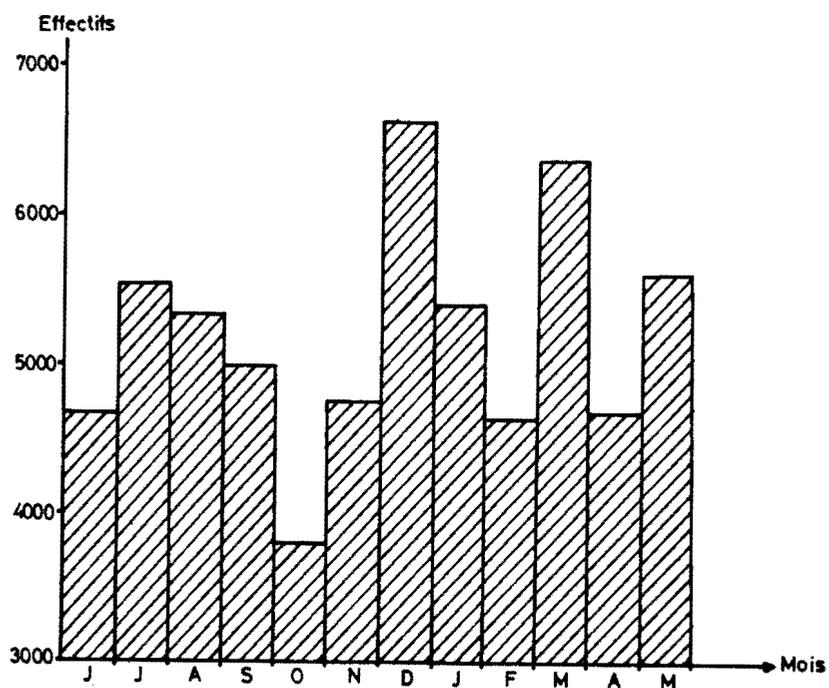
grands jours d'abattage, le mercredi et le vendredi, où le travail commence à 14h 30, et trois petits jours d'abattage, le dimanche, le lundi et le mardi, où le travail commence à 17h. Les effectifs vont souvent du simple au double. On remarquera que les deux grands jours d'abattage précèdent les jours de repos, de sorte que leurs gros effectifs représentent en réalité la viande pour 2 jours. Le record est détenu par le 17 mai, proche de la fête nationale le 20 mai. Pour tous les trois mois étudiés, le rythme mensuel des abattages laisse

Fig: 13 RYTHME MENSUEL DES ABATTAGES  
DE BOEUFs A YAOUNDE

a ) ANNEE 1978 - 1979

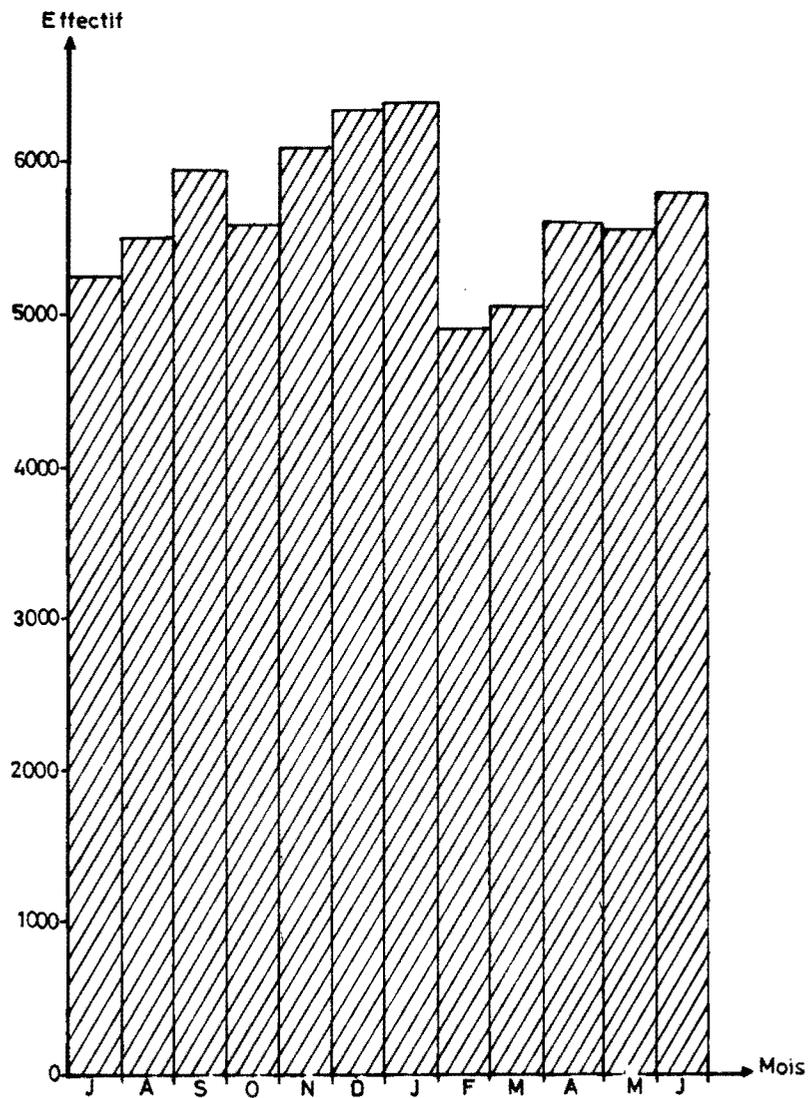


b ) ANNEE 1984 - 1985



Source: Statistiques de l'Abattoir SODEPA

**Fig:13 bis RYTHME MENSUEL DE L'APPROVISIONNEMENT  
DU MARCHE A BETAIL D'ETOUDI EN BETES  
DE BOUCHERIE**



Source: Rapport annuel de la delegation d'élevage du centre pour 1978-1979

apparaître 3 paroxysmes placés respectivement vers le début du mois (3, 4, 5), vers le milieu (15, 16, 17) et vers la fin (23 au 26) : ils correspondent aux périodes de salaire. A ces paroxysmes réguliers s'en ajoutent d'autres, correspondant aux fêtes : cas du 9 février (dernier jour d'abattage précédent la fête de la jeunesse le 11 février) et du 17 mai (dernier jour d'abattage précédent la fête nationale du 20 mai).

La viande de bœuf sortie de l'abattoir SODEPA est commercialisée suivant deux circuits principaux, très différents et d'importance très inégale. Le premier s'adresse aux masses populaires et s'appuie sur les marchés, le second vise la minorité aisée, notamment les Européens, et se déroule dans les boucheries modernes et les supermarchés du Centre-Ville. C'est le premier qui nous intéresse ici.

Ce circuit est animé par deux catégories d'intervenants, les «bouchers» et les revendeurs dont la plupart sont des «aides-bouchers». C'est à dessein que nous mettons des guillemets à ces mots car ils ont à Yaoundé des significations spéciales. Le boucher ici c'est un commerçant qui a acheté une patente pour abattre les animaux et qui dispose d'un local au marché pour vendre la viande. Le montant de la patente est directement proportionnel au nombre de têtes à abattre par an. Il achète des bœufs au marché à bétail d'Etoudi et les fait abattre par l'abattoir SODEPA, puis il vend les carcasses soit sur place à des revendeurs indépendants, soit

au marché à ses «aides-bouchers». Ces derniers ont un statut assez original intermédiaire entre le gérant et le détaillant autonome. Chaque boucher en utilise trois ou quatre pour exploiter le local de vente que lui a loué la municipalité ou qu'il a construit lui-même dans un marché de la ville. Le boucher met à la disposition de ces détaillants son local : en contre partie ils ne doivent y vendre que de la viande provenant de lui. Chaque matin, les bouchers transportent dans leurs camionnettes «Toyota bâchées» ou «404 bâchées» des carcasses qu'ils distribuent à leurs «aides». Ces derniers ne paient la marchandise qu'après la vente, mais les bouchers ne sont pas responsables des invendus. Les bénéfices tirés de la vente constituent la rémunération des «aides-bouchers». Ainsi ceux qui portent le nom de boucher à Yaoundé ne se salissent pas les mains avec la viande. Ce sont des hommes d'affaires très riches, roulant en Mercedes, dont le commerce de gros de la viande n'est que l'une de leurs activités ; ils font aussi le transport et le commerce import-export. Les aides-bouchers quant à eux réunissent des revenus assez honorables ; alors qu'ils ont pour la plupart tout au plus atteint la classe du CM2, ils ont des revenus qui dépassent largement le salaire d'un fonctionnaire titulaire du B.E.P.C. Ethniquement les bouchers sont des Peul ou des Haoussa du Nord tandis que les «aides-bouchers» sont des Bamoun.

Tableau 39 - Vente au détail de la viande de bœuf dans les marchés de Yaoundé

(Source : Enquête directe menée en 1985)

Marchés	Viande		Abats et os	
	Comptoirs ou boutiques	Quantité vendue par jour (en kg)	Comptoirs ou boutiques	Quantité vendue par jour (en kg)
Marché Central (Marché des Femmes)	10 (1)	828		
Marché Central (Marché Européen)	12	2 880	33	1 770
Mokolo	14	1 680	15	750
Mvog Mbi	22	2 828,6	4	312,8
Mvog Ada	15	900	2	171,4
Essos	14	990	2	128,5
Mélen	8	822,8		
Nkol Eton	3 + 12	423		
Elig Edjoa	4 + 11	525		
Briqueterie	2 + 8	822,8		

Le tableau 39 montre la part que prend chaque marché de la ville dans la commercialisation de la viande de bœuf. Le Marché Central,

Mokolo et Mvog Mbi jouent un rôle déterminant.

Le second flux qui approvisionne les

marchés de Yaoundé à partir de l'abattoir c'est celui de la viande de porc. Les porcs sur pieds se vendent sur les deux plus grands marchés de Yaoundé, Mokolo et Central. Quelques bouchers les achètent, les font traiter à l'abattoir puis transportent les carcasses aux marchés. Un seul marché vend de la viande de porc tous les jours, c'est le Marché Central (secteur dit Marché des Femmes), trois autres la vendent uniquement deux jours dans la semaine, le samedi et le dimanche ainsi que les jours de fête : il s'agit de Mokolo, Mvog Ada et Mvog Mbi. Le Marché Central propose la viande de porc dans 3 comptoirs qui commercialisent par semaine 1 200 kg. Pour les autres qui vendent régulièrement la viande de porc, la situation se présente comme suit :

- Mokolo : 3 comptoirs, 360 kg par semaine
- Mvog Ada : 2 comptoirs, 240 kg par semaine
- Mvog Mbi : 1 comptoir, 120 kg par semaine

Enfin les marchés de Nkol Eton, Elig Edjoa, Essos et Mélen en vendent irrégulièrement les jours de fête et les dimanches : dans chacun de ces marchés, un ou deux vendeurs proposent cette marchandise posée à même le sol sur des feuilles de bananiers ou sur du carton.

Au porc frais provenant de l'abattoir local s'ajoute du porc congelé importé d'Europe, essentiellement sous forme de pattes et de queues. Deux marchés de Yaoundé possèdent des comptoirs spécialisés dans la vente de ce type de viande et qui fonctionnent de façon permanente : ce sont Mvog Ada (3 comptoirs,

10 cartons de 30 kg chacun par semaine, soit 300 kg) et Mvog Mbi (2 comptoirs, 14 cartons de 30 kg chacun par semaine, soit 420 kg). A cela s'ajoutent de nombreux points de vente hors marché disséminés dans toute la ville, mais qui ne sont tenus par des bouchers professionnels. Le succès de cette viande de qualité médiocre vient de son bas prix.

L'étude des flux partant de l'abattoir de Yaoundé ne serait pas complète si nous omettions de parler des boucheries isolées qu'ils approvisionnent aussi. Voici ces dernières avec les quantités de viande reçues en 1984 :

- Petit-Homme : 140 kg de bœuf par jour et 300 kg de porc par semaine,
- Despotakis : 120 kg de bœuf et 120 kg de porc par semaine,
- Prisunic T. Bella : 1 000 kg de bœuf et 1 474 kg de porc par semaine,
- Score : 1 000 kg de bœuf et 600 kg de porc par semaine.

A ces boucheries appartenant à des particuliers ou à des sociétés anonymes s'ajoutent celles des deux entreprises parapubliques chargées de l'exécution du Plan Viande. La MIDEBOM abat chaque semaine 20 bœufs qu'elle a engraisés à Mbandjock ; la viande est vendue pour moitié à l'abattoir même aux consommateurs et pour moitié dans ses boucheries-témoins (Mélen, Mvog Mbi, Essos) à raison de 720 kg chacune. De son côté, la SODEPA abat les bœufs provenant de ses ranchs de Ndokayo et du Faro et commercialise par jour 217 kg de viande dans chacune de ses 2 boucheries d'Etoudi et d'Essos.

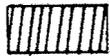
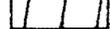
\* \*  
\*

L'automobile joue un rôle déterminant dans le transport des produits vivriers à destination de Yaoundé loin devant le train et l'avion. Toutes les catégories de véhicules interviennent dans ce transport, les véhicules de transport légers (pick-up) et les véhicules de transport en commun assurant les pourcentages les plus élevés du tonnage. Si l'on tient compte du fait que la plupart des pick-up assurent aussi et principalement le transport clandestin des passagers (on les appelle alors «opep»), on peut dire (exception faite du reste des pick-up et

des camions) que le transport des vivres ne constitue pas l'activité principale des transporteurs. C'est dans la plupart des cas une activité d'appoint apportant un surplus de revenu à une autre activité de transport. La répartition des produits sur les différents points de vente de la ville s'effectue à partir de certains points de ralliement (marché de Mokolo, Marché Central, gares routières, stationnements des «opep», etc...), le transport se faisant en taxi ou en pousse-pousse.

Fig:14 a REGION D'LEVAGE BOVIN AU CAMEROUN

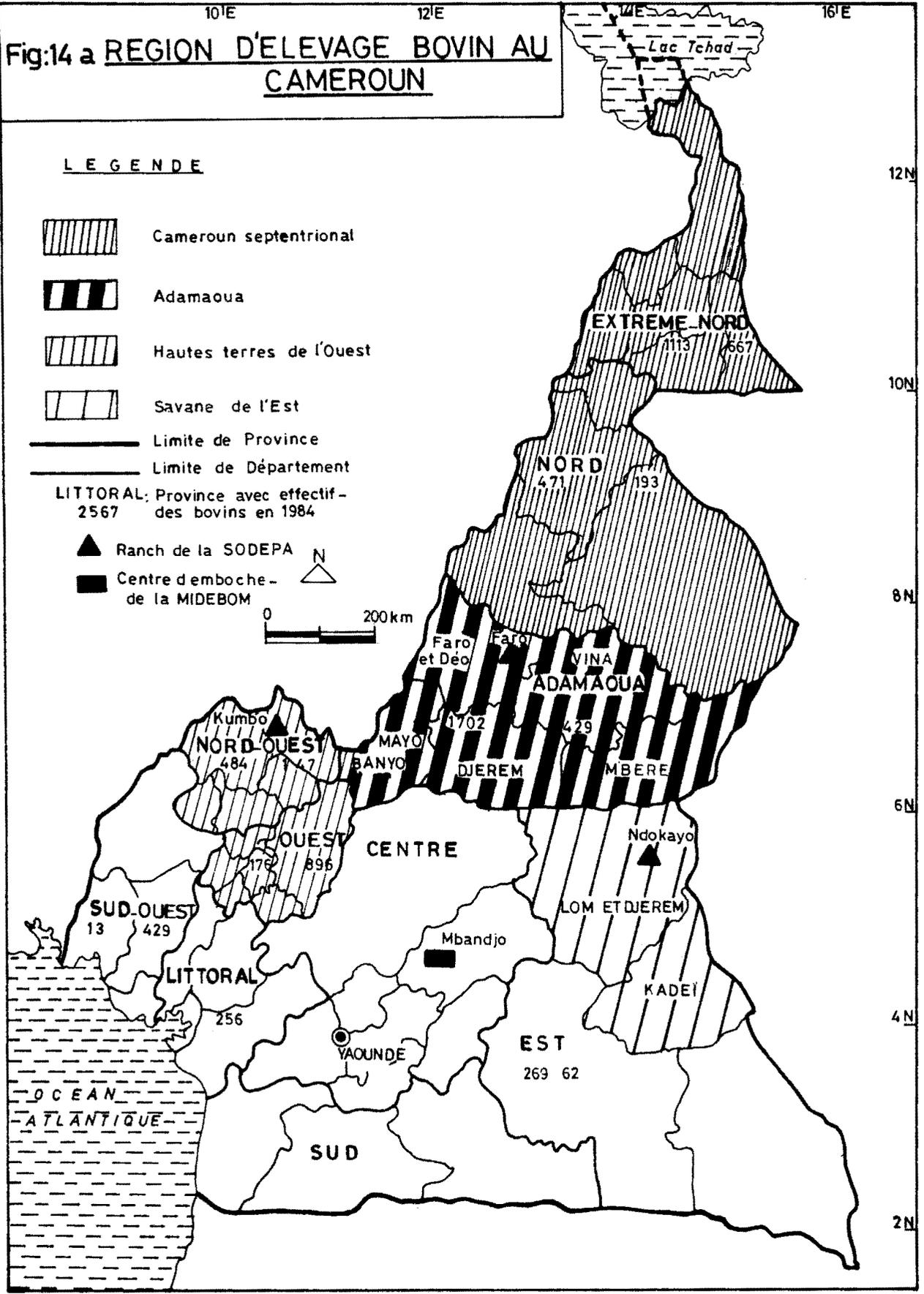
LEGENDE

-  Cameroun septentrional
-  Adamaoua
-  Hautes terres de l'Ouest
-  Savane de l'Est

-  Limite de Province
-  Limite de Département

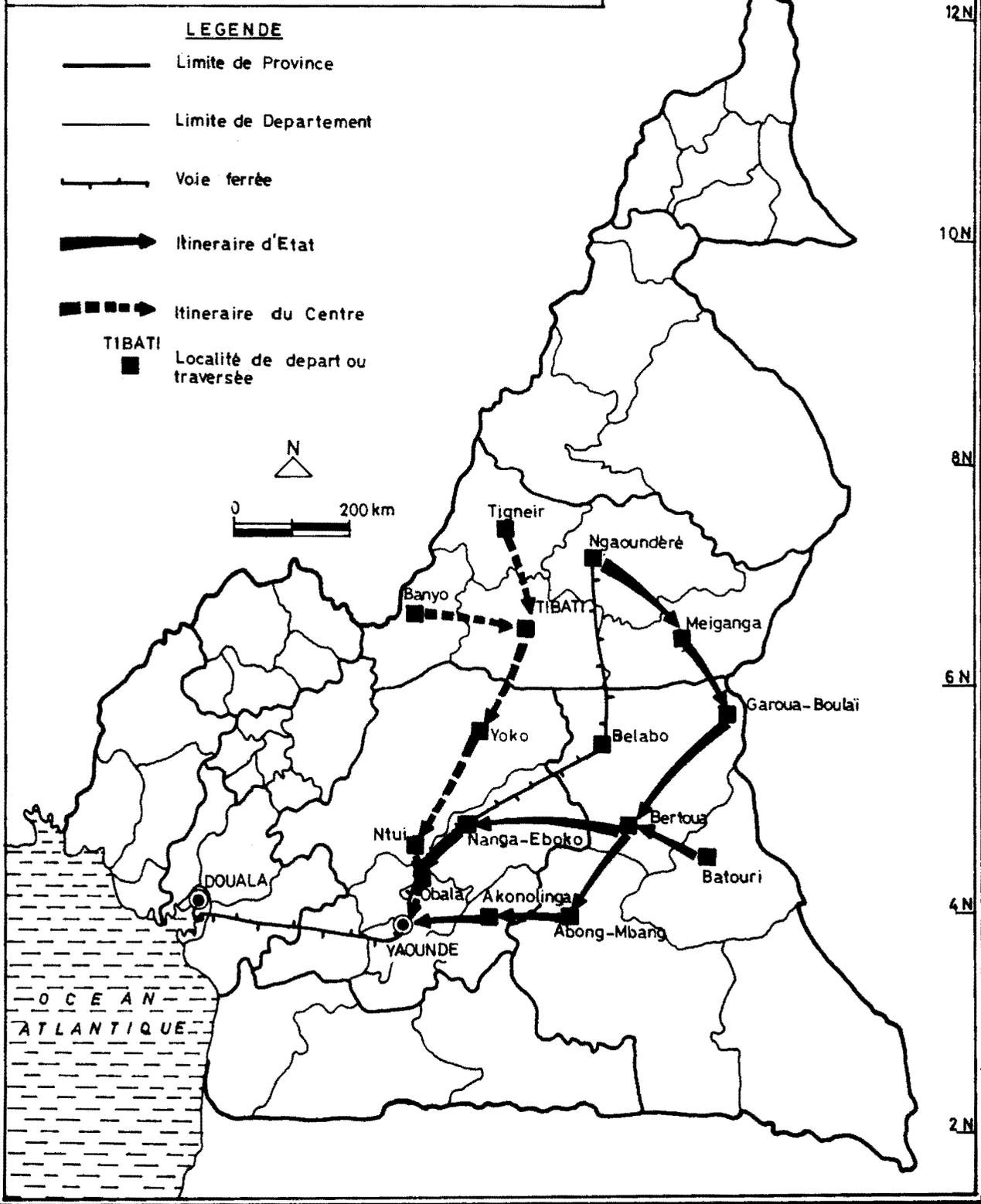
LITTORAL: Province avec effectif-  
des bovins en 1984

-  Ranch de la SODEPA
-  Centre d'emboche-  
de la MIDEBOM



10°E 12°E 14°E 16°E

**Fig.14b VOIES EMPRUNTEES PAR LES BETES DE BOUCHERIE POUR SE RENDRE DES REGIONS D'ELEVAGE A YAOUNDE**



## CHAPITRE V

PROVENANCE DES PRODUITS VIVRIERS COMMERCIALISÉS  
SUR LES MARCHÉS DE YAOUNDÉ

Quelle est la provenance des produits vivriers dont nous venons de voir les flux approvisionner les marchés de Yaoundé ? Telle est la question à laquelle se propose de répondre le présent chapitre. Deux démarches complémentaires vont être successivement utilisées : une approche analytique par produit et une approche synthétique par zone. Nous utiliserons deux sources dans cette étude : d'abord les résultats de l'enquête faite en août

1983 par P. Baris et J. Zaslavsky sur l'origine des produits déchargés sur les marchés de Yaoundé, en second lieu nos propres investigations menées en avril 1985 sur la provenance des véhicules déchargeant des vivres dans les gares routières et sur les marchés, sur l'origine des producteurs venus écouler des vivres à Yaoundé et sur les zones de collecte des bayam-sellams trouvés sur les marchés.

## I - APPROCHE ANALYTIQUE PAR PRODUIT

## A. LES PRODUITS VÉGÉTAUX

## 1. Le plantain

P. Baris et J. Zaslavsky ont établi l'origine de 211,2 tonnes de plantain, et nous celle de

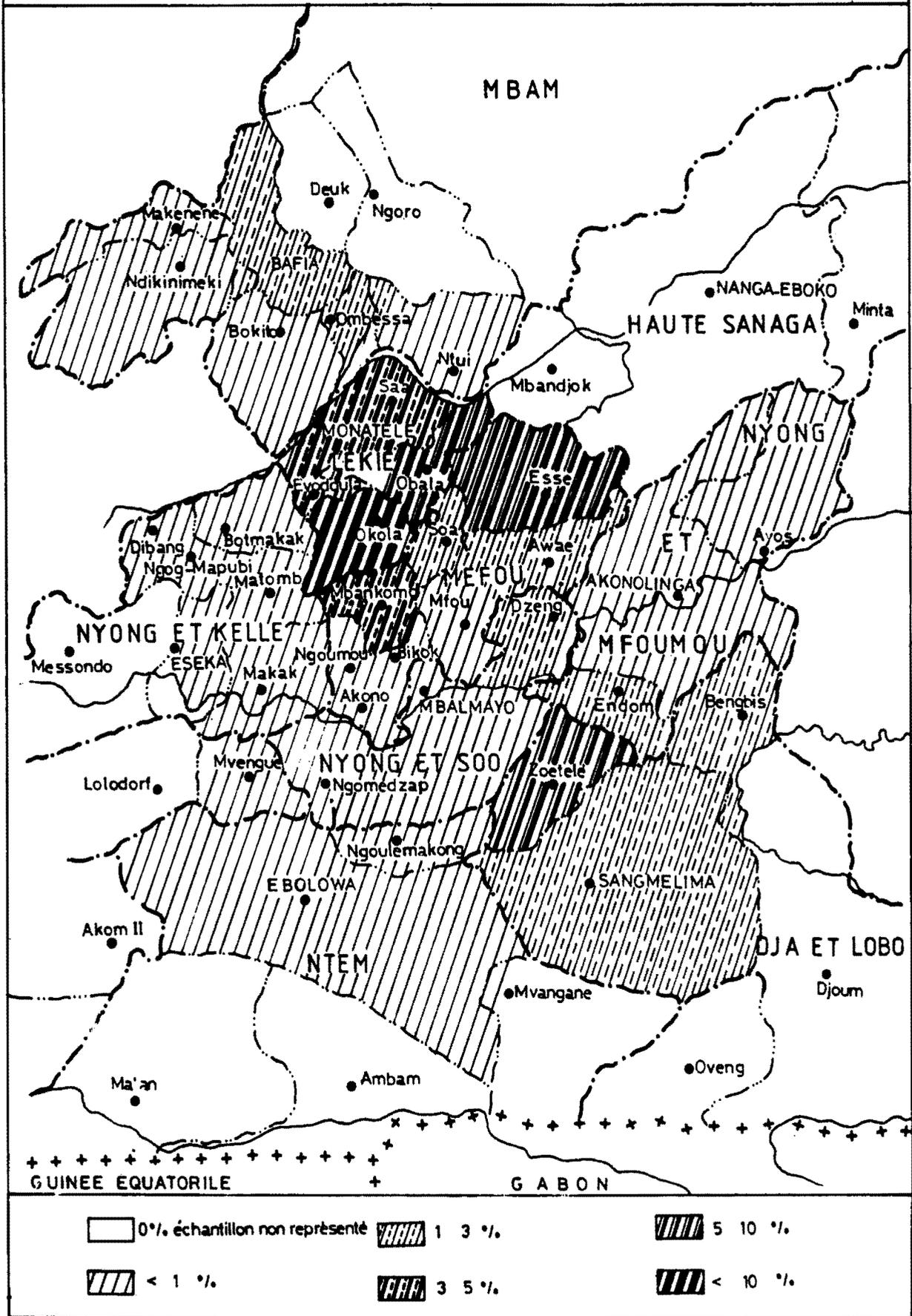
2 800 régimes correspondant à environ 70 tonnes.

Tableau 40 - Origine par département et province du plantain vendu sur les marchés de Yaoundé

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky pour 1983,  
enquête directe pour 1985)

Origine	Quantité		1985	
	en tonnes	en %	en régimes	en %
Méfou	64,2	30,4	488	17,4
Lékié	59	27,9	1 509	53,9
Mbam	1,6	0,8	145	5,1
Nyong et Soo	6,3	3	71	2,5
Nyong et Kellé	5,2	2,5	71	2,5
Nyong et Mfoumou	5,5	2,6	99	3,5
Haute Sanaga	0,1	0,3	-	-
Mfoundi	4,1	1,9	-	-
Total Centre	146,6	69,4	2 383	85,1
Dja et Lobo	4,7	2,3	271	9,6
Ntem	0,4	0,2	21	0,8
Total Sud	5,1	2,5	292	10,4
Haut Nyong	10	4,7	52	1,8
Lom et Djérem	-	-	2	0,1
non précisé	0,7	0,3	-	-
Total Est	10,7	5	54	1,9
Sanaga Maritime	7,6	3,6	43	1,5
Total Littoral	7,6	3,6	43	1,5

Fig:15 PRINCIPALE ZONE D'APPROVISIONEMENT DES MARCHES DE YAOUNDE EN PLANTAINS



Source: Enquete directe d'Avril 1985

Bambouto	5,8	2,7		
Noun	7	3,3		
Ménoua	10,2	4,8	20	0,7
Mifi	8,7	4,1	6	0,2
Haut-Nkam	-	-	2	0,2
Ndé	1,2	0,6		
non précisé	5,9	2,8		
Total Ouest	38,8	18,4	28	1
Méam	0,5	0,2		
non précisé	1,9	0,9		
Total Nord-Ouest	2,4	1,1		
Ensemble	211,2	100	2 800	100

Le tableau 40 qui rassemble les résultats des deux sources suscite de notre part les observations ci-après :

- L'importance revêtue en 1983 par les provinces lointaines de l'Ouest et du Nord-Ouest a un caractère exceptionnel. En effet, la sécheresse qui a sévi cette année-là a obligé Yaoundé à solliciter davantage ces deux provinces dont l'apport est marginal en temps ordinaire. Les données de 1985 laissent penser que les choses ont retrouvé leur cours habituel une fois la sécheresse terminée. Cependant les observations informelles faites depuis avril 1985 montrent que depuis l'entrée en service de la route bitumée Yaoundé-Bafoussam, l'Ouest est devenu pour notre capitale un recours vers lequel elle se tourne chaque fois que l'offre de sa zone d'approvisionnement habituelle fléchit, par exemple pendant la saison cacaoyère ;
- La zone essentielle d'approvisionnement

de Yaoundé en plantain est constituée par les régions environnantes constituées par les provinces du Centre et du Sud ainsi que le département du Haut-Nyong dans l'Est et celui de la Sanaga-Maritime dans le Littoral. Le Centre seul fournit 69 à 85 %, essentiellement grâce aux départements de la Mefou et de la Lékié qui entourent Yaoundé ;

- Le poids du Mbam a été exceptionnellement réduit en 1983 par les restrictions imposées par les autorités administratives au drainage des vivres sur Yaoundé pour maintenir un approvisionnement satisfaisant des villes locales. L'enquête de 1985 donne son vrai rang ;
- Le Dja-et-Lobo est le département du Sud qui contribue le plus, dépassant beaucoup de départements du Centre.

Précisons davantage les choses en présentant par arrondissement pour l'aire d'approvisionnement essentielle les résultats précédents.

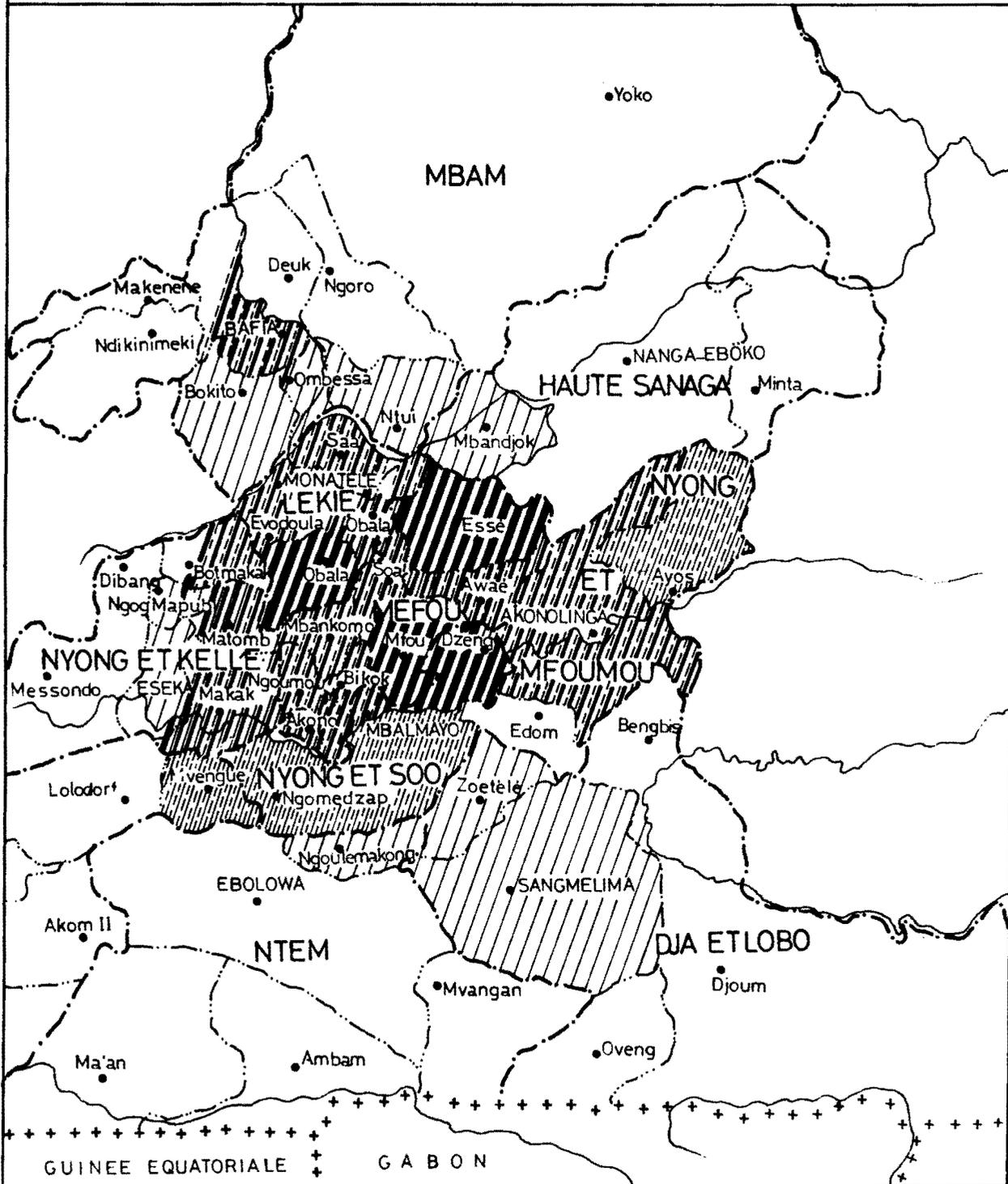
Tableau 41 - Origine par arrondissement du plantain envoyé aux marchés de Yaoundé par leur principale zone d'approvisionnement

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky pour 1983, enquête directe pour 1985)

Origine	Quantités		1983		1985	
	en tonnes	en %	en tonnes	en %	en tonnes	en %
Akono	0,6	0,3	58	2		
Awaé	14	6,5	58	2		
Bikok	0,2	0,3				
Esse	23,8	11,3	228	8,1		
Mbankomo	2,2	1	122	4,3		
Mfou	4	1,9	20	0,7		
Ngoumou	1,8	0,9				
Soa	8,5	4	60	2,1		
non précisé	9,1	4,3				
Total Mefou	64,2	30,4	488	17,4		

Evodoula	0,4	0,2	113	4
Monatéle	6,4	3	139	4,9
Obala	19	9	221	7,8
Okola	26,1	12,1	941	33,6
Saa	2,7	1,3	95	3,4
non précisé	4	2		
Total Lékié	59	27,9	1 509	59,9
Bafia	1,5	0,7	65	2,3
Ombessa	0,1	0,1	60	2,1
Ntui	-	-	20	0,7
Total Mbam	1,6	0,8	145	5,1
Makak	1,7	0,8	25	0,9
Matomb	0,1	0,1	25	0,9
Éséka	-	-	2	0,07
Bot Makak	-	-	16	0,57
non précisé	3,4	1,6	3	0,1
Total Nyong et Kellé	5,2	2,5	71	2,5
Dzeng	4,7	2,2	60	2,1
Mbalmayo	0,9	0,5	11	0,4
non précisé	0,7	0,3		
Total Nyong et Soo	6,3	3,3	71	2,5
Akonolinga	1,3	0,6	22	0,7
Ayos	2,2	1	17	0,6
Endom	1,8	0,9	60	2,1
non précisé	0,2	0,1		
Total Nyong et Mfoumou	5,5	2,6	99	3,5
Mbandjock	0,7	0,3		
Total Haute Sanaga	0,7	0,3		
Mfoundi rural	1,6	0,7		
Yaoundé ville	1,6	0,7		
non précisé	0,9	0,5		
Total Mfoundi	4,1	1,9		
Djoum	0,3	0,1		
Sangmélina	3,4	1,6	39	1,4
Zoétéle	1	0,5	172	6,1
Bengbis	-	-	60	2,1
Total Dja et Lobo	4,7	2,3	271	9,6
Ngoulemakong	0,4	0,2		
Ebolowa	-	-	21	0,8
Total Ntem	0,4	0,2	21	0,8
Messaména	-	-	20	0,7
Abong-Mbang	-	-	32	1,1
Total Haut-Nyong	-	-	52	1,8
Ndom	-	-	17	0,6

Fig 16 a ZONE D'APPROVISIONNEMENT DE YAOUNDE EN MANIOC  
TUBERCULES



LEGENDE

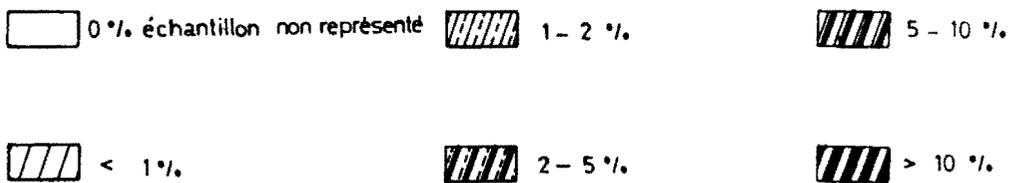
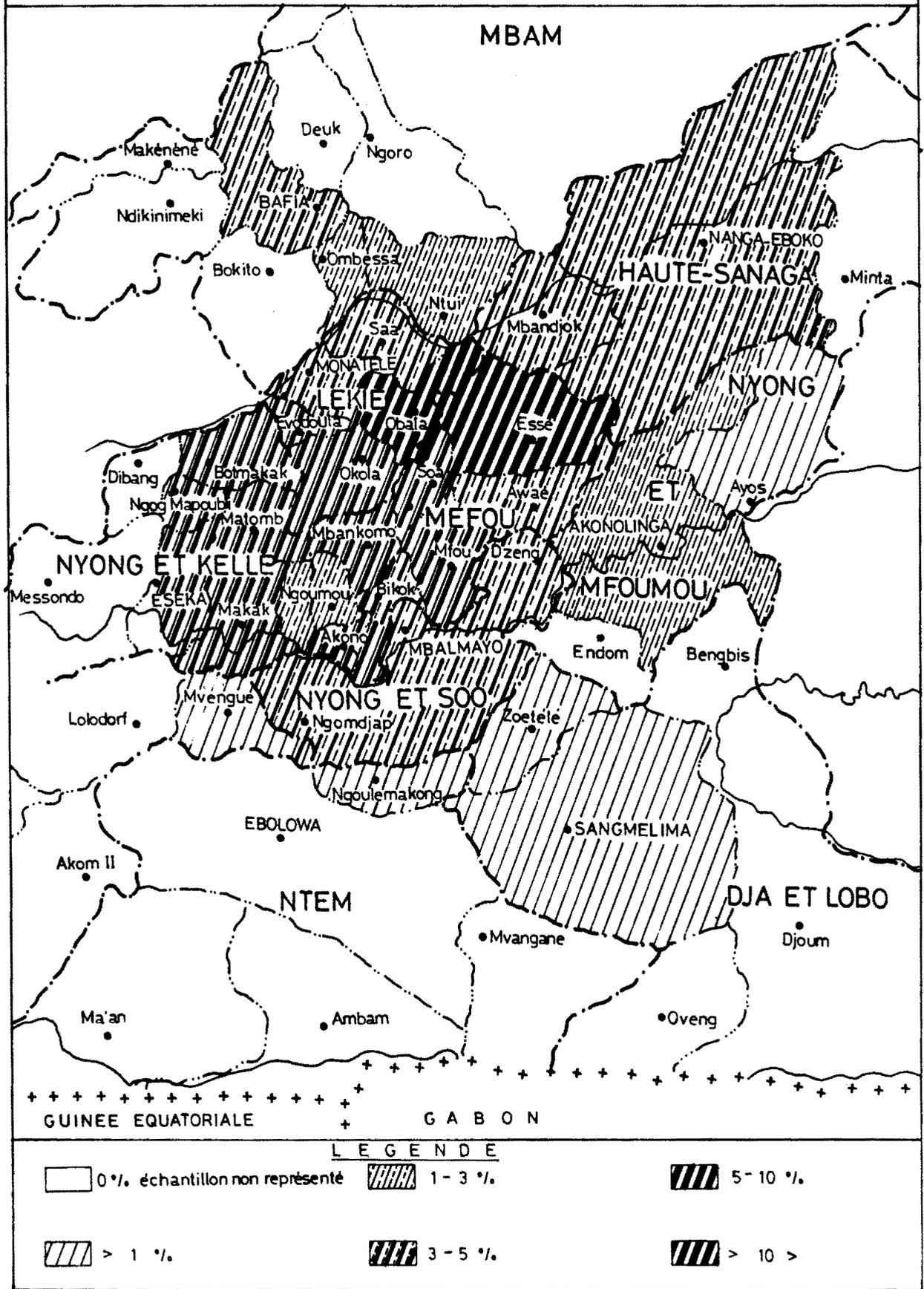
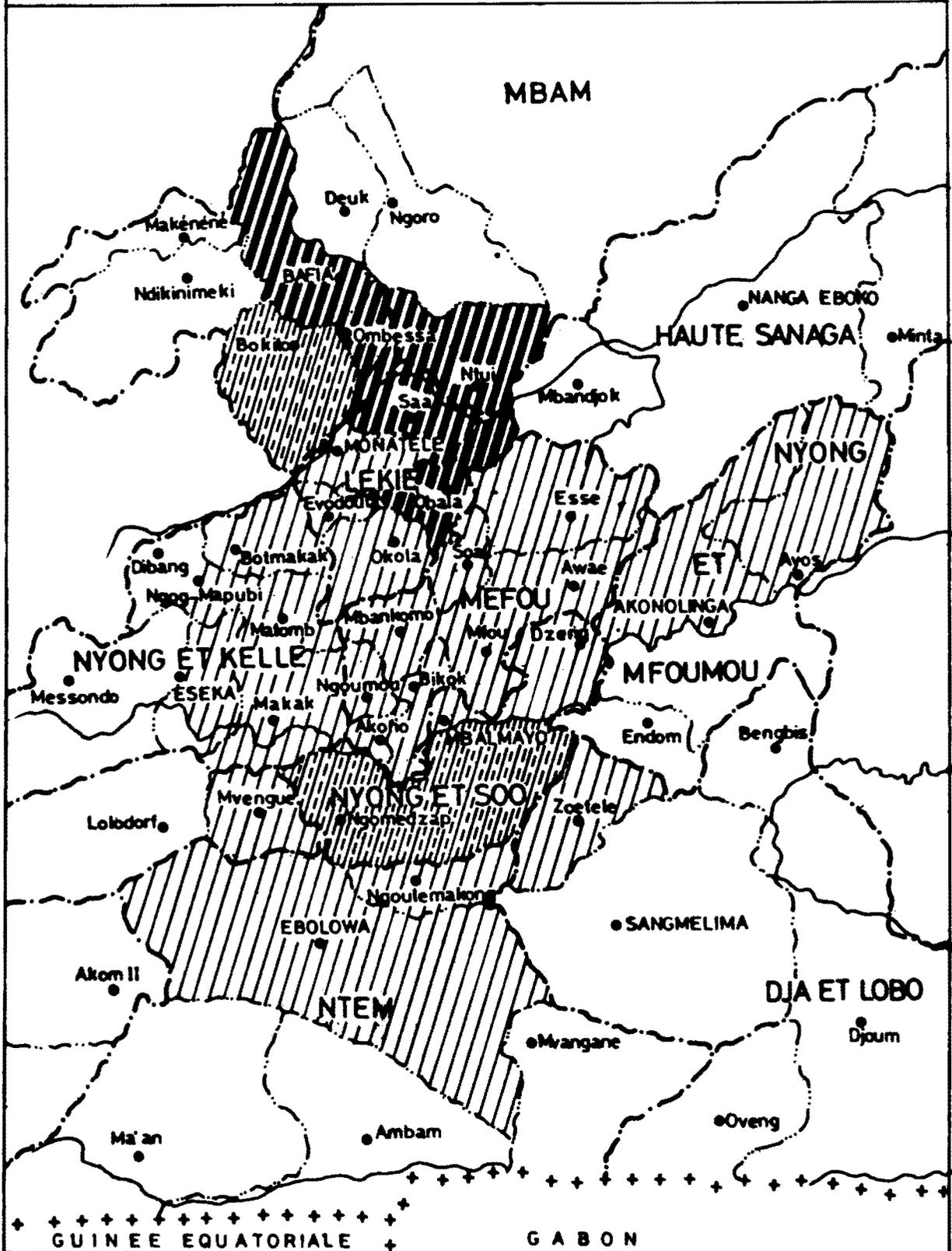


Fig: 16 b ZONE D'APPROVISIONEMENT DE YAOUNDE  
EN BATONS DE MANIOC



Source: Enquête directe d'Avril 1985

Fig: 16c ZONE D APPROVISIONNEMENT DE YAOUNDE EN ET FARINE DE MANIOC

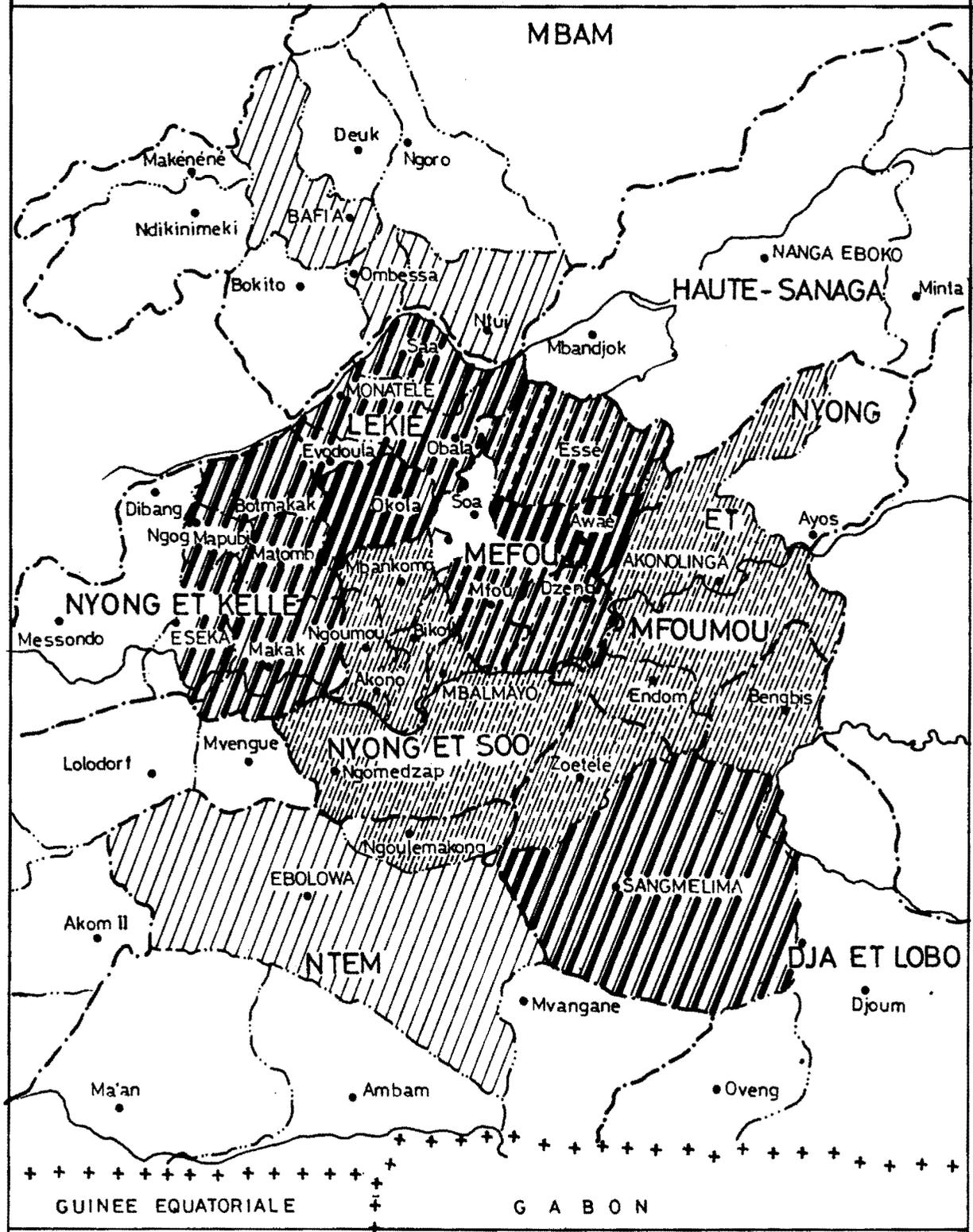


LEGENDE

0% échantillon non représenté	1-3	5-15
> 1 %	3-5	> 15

Source: Enquête directe 1965

Fig 17 PRINCIPALE ZONE D'APPROVISIONEMENT DE YAOUNDE EN MACABO

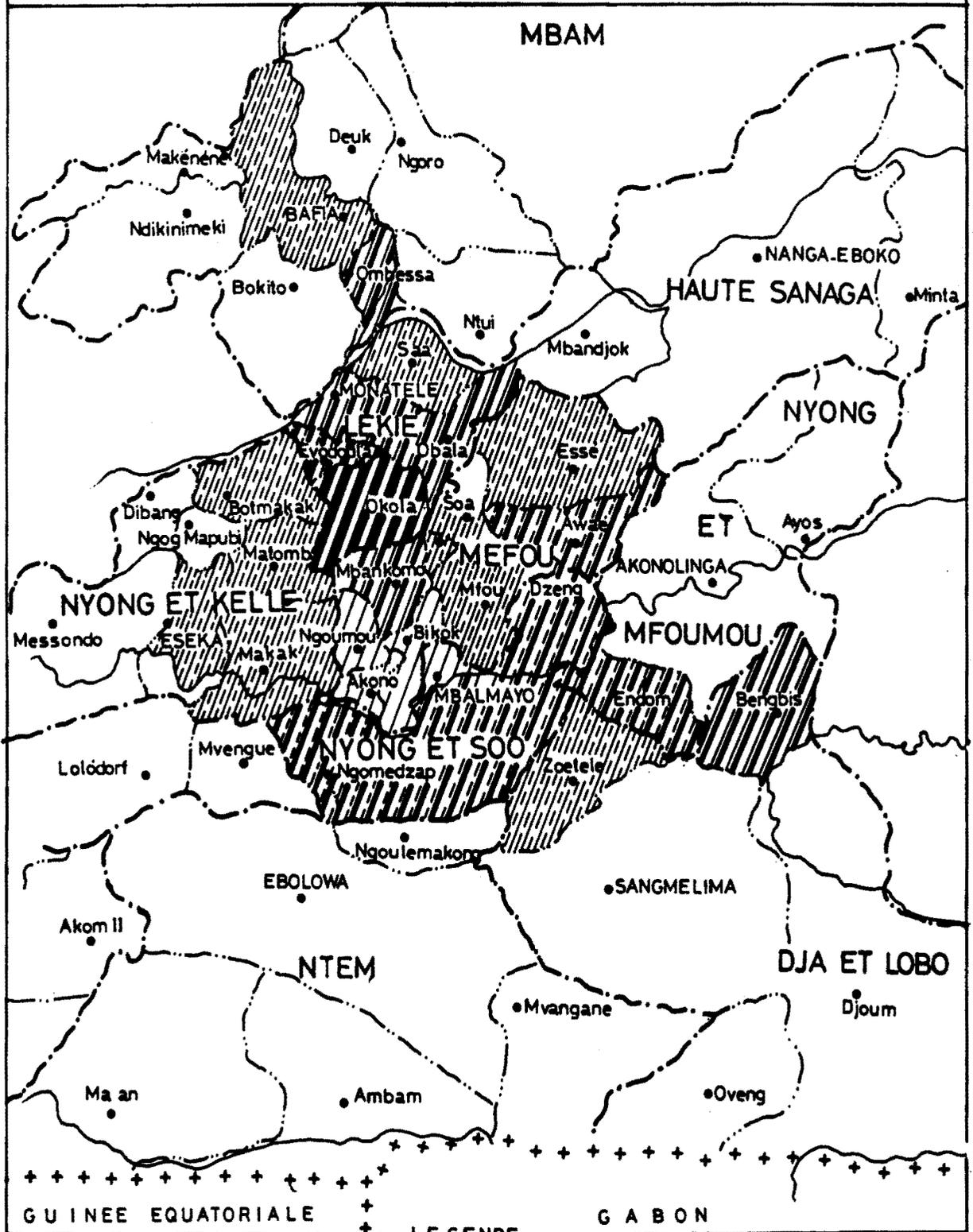


LEGENDE

 0 % échantillon non représenté	 1 3	 5 10
 < 1 %	 3 5	 > 10

Source: Enquete directe d'Avril 1985

Fig 18 PROVENANCE DE LA BANANE VENDUE SUR LES MARCHES DE YAOUNDE



LEGENDE

0% echantillon non représenté	1 - 3	5 - 10
< 1 %	3 - 5	10 - 23

Source: Enquete d'Avril 1985

Pouma	-	-	26	0,9
Total Sanaga Maritime	-	-	43	1,5

La figure 15 qui représente la dernière colonne de ce tableau montre que la région située immédiatement au Nord de Yaoundé est celle qui contribue le plus. Trois arrondissements (Essé, Obala et Okola) s'y distinguent particulièrement : ils assurent entre 32 % et 50 % de l'approvisionnement.

## 2 - Le manioc

Le manioc sous ses principales formes est fourni en quasi-totalité par les provinces du Centre et du Sud qui entourent Yaoundé, mais chaque forme présente une répartition originale. Le manioc tubercule vient essentiellement des arrondissements d'Okola, d'Essé, de Mfou et de Dzung, en second lieu de ceux d'Obala, d'Awaé, de Matomb et de Makak (figure 16a) ; le manioc bâton a comme principale zone de provenance les arrondissements d'Essé et d'Obala puis ceux de Mfou, de Mbankomo, d'Okola, d'Akono, de Makak ; de Matomb (figure 16b). Alors que ces deux formes sont fournies surtout par les départements de la Lékié, de la Mefou et du Nyong et Kellé, le manioc cassette ou farine vient principalement du Sud du département du Mbam et du Nord de la Lékié (figure 16c). Par ailleurs, alors que les tubercules et les bâtons viennent presque exclusivement des régions entourant Yaoundé, une fraction importante (environ 17 %) du manioc cassette/farine est fournie par la province de l'Ouest, ce qui constitue un rôle d'appoint et de régulation non négligeable. Il existe même une forme de manioc qui n'est fournie à Yaoundé que par les provinces lointaines de l'Ouest et du Nord-Ouest, mais elle joue un rôle marginal. En définitive, l'approvisionnement en manioc est concentré sur les régions qui entourent Yaoundé.

## 3 - Le macabo et le taro

La figure 17 montre la principale zone d'approvisionnement en macabo. Elle couvre notamment les départements de la Lékié, de la Mefou, du Nyong et Kellé et du Dja et Lobo. Les arrondissements qui fournissent les plus grandes quantités sont une fois de plus ceux d'Okola et d'Awaé. On notera la présence de

l'arrondissement de Sangmélina dans la 2e place malgré l'éloignement. Au total, l'approvisionnement en macabo est lui aussi assez concentré, mais la contribution de l'Ouest est importante avec environ 20 % (départements du Noun avec la région de Foubot et département de la Ménoua grâce à Bansoa et Fongondeng). Cette répartition n'est pas ancienne. En effet, jusqu'à une date récente, c'est le pays bassa (départements du Nyong et Kellé et de la Sanaga Maritime en l'occurrence), où le macabo est traditionnellement la base de l'alimentation, qui était le principal pourvoyeur de Yaoundé. Mais une maladie y a provoqué depuis quelques années un recul remarquable de cette culture. D'autres régions se sont alors organisées pour prendre la relève du pays bassa et tirer profit de la demande de Yaoundé.

Le taro vient de la même zone que le macabo. Mais le pays bassa continue de jouer un rôle prédominant. On soulignera la présence sur les marchés de Yaoundé du taro envoyé par le département du Mounjo.

## 4 - La banane

L'approvisionnement de Yaoundé en banane n'est pas du tout calqué sur celui en plantain comme on serait tenté de croire. Comme le montre la figure 18, les deux sont tout à fait différents. La principale zone pourvoyeuse se trouve à l'Ouest de Yaoundé, dans le département de la Lékié, arrondissement d'Okola surtout. Deux arrondissements éloignés se signalent par des contributions comprises entre 5 et 10 %, ce sont celui d'Ombessa dans le Mbam et celui de Bengbis dans le Dja et Lobo. Au total, il s'agit d'un approvisionnement assez concentré.

## 5 - Le maïs

Il est présent sous deux formes principales sur les marchés de Yaoundé : maïs frais en épis, maïs sec en grain. L'enquête de 1983 a porté sur 64,3 tonnes de maïs en épis et 103,5 tonnes de maïs en grain ; pour celle de 1985 les quantités concernées s'élèvent respectivement à 82 et 40 sacs.

Tableau 42 - Zones d'approvisionnement de Yaoundé en maïs  
(Source : P. Baris et J. Zaslavsky pour 1983, enquête directe réalisée en mai pour 1985)

Quantité	août 1983				avril 1985 (en sacs)	
	en épis		en grains		en épis	grains
Origine	en tonnes	en %	en tonnes	en %		
Akono	0,7	1,1	0,1	0,1		
Awaé	2,3	3,6	-	-		
Bikok	0,2	0,3	-	-		
Essé	2,3	3,6	-	-		
Mbankomo	1,3	2	0,1	0,1		
Mfou	13,2	20,5	3,1	3		
Ngoumou	0,1	0,2	-	-		
Soa	6,3	9,8	2,6	2,5		
non précisé	2,2	3,4	1,9	1,8		
Total Méfou	28,6	44,5	7,8	7,5		
Evoudoula	0,3	0,5	0,3	0,8	1	
Monatéle	4	6,2	0,2	0,2	3	
Obala	6	9,3	0,1	0,1	15	
Okola	17,8	27,7	0,7	0,7	31	
Saa	0,4	0,6	0,5	0,5	5	
non précisé	2,3	3,6	-	-	-	
Total Lékié	30,8	47,9	2,3	2,3	554	
Dzeng	0,6	0,9	0,1	0,1		
Mbalmayo	0,2	0,3	-	-		
non précisé	0,3	0,5	-	-		
Total Nyong et Soo	1,1	1,7	0,1	0,1		
Nyong et Kellé (Éséka)					5	
Ndikinéméki	-	-	-	-	-	1
Bafia	-	-	-	-	-	1
Ombessa	-	-	-	-	3	
Ntui	-	-	-	-	3	
Total Mbam	-	-	-	-	6	
Haute Sanaga (Mbandjock)	0,5	0,8	-	-		
Mfoundi	3,1	4,8	-	-		
Total Centre	64,1	99,7	10,2	9,9	66	2
Zoétéle	-	-	-	-	10	
Sangmélima	-	-	0,1	0,1	4	
Total Dja et Lobo	-	-	0,1	0,1	14	
Ntem (Ébolowa)					2	
Total Sud			0,1	0,1	16	
Noun	-	-	0,2	0,2		

Mifi	-	-	69	66,6		26
Ménoua	-	-	-	-	-	4
Haut-Nkam	-	-	-	-	-	3
non précisé	0,2	0,3	24	23,2	-	4
Total Ouest	0,2	0,3	93,2	90	-	37
Nord-Ouest						1
Ensemble	64,3	100	103,5	100	82	40

Il n'est pas étonnant que la zone d'approvisionnement soit plus étendue en août 1983 qu'en avril 1985 : dans le premier cas on est en pleine récolte alors que dans le second il s'agit d'un produit précoce. Les deux enquêtes montrent clairement que le maïs frais en épis vient presque exclusivement de la province du Centre, notamment des deux départements de la Méfou et de la Lékié, tandis que le maïs en grain vient à plus de 90 % de la province de l'Ouest, notamment du département de la Mifi. Le Centre fournit quand même 10 % du maïs en grain.

#### 6 - L'arachide

Elle aussi est présente sur le marché sous deux formes : arachide fraîche en coque et arachide sèche en grains ou décortiquée.

En mai 1985, l'arachide en coque venait de la Lékié, de la Méfou, du Sud du Mbam et du Nyong et Kellé, tandis que l'arachide en grains venait surtout du Nord-Cameroun (Maroua et Garoua) et de l'Est (Dimako, Nguélémeidouka et Messaména dans le Haut Nyong), et secondairement du Centre, du Sud et de l'Ouest.

D'après l'enquête du mois d'août 1983, l'arachide en coque vient à 89 % du Centre (41,5 % pour la Méfou et 24,8 % pour la Lékié, Mfou et Okola étant les arrondissements les plus pourvoyeurs), le reste étant fourni par le Sud, l'Est et l'Ouest, tandis que l'arachide en grains vient à 70 % du Nord et 19 % de l'Ouest, le Centre fournissait à peine 6 %.

#### 7 - Le haricot

Presque tout l'approvisionnement vient de l'Ouest. Ainsi, sur 44,4 tonnes touchées par l'enquête de 1983, 99,6 % viennent de l'Ouest, à raison de 1,6 % envoyé par les Bamboutos, 1,4 % par le Noun, 0,4 % par la Ménoua et 96,2 % par la Mifi. Le Centre n'a fourni que 0,4 % grâce à la Méfou et à la Lékié. La concentration est donc extrêmement poussée.

#### 8 - L'igname et la patate douce

Ce sont deux tubercules secondaires mais l'igname a l'avantage d'être considérée comme un produit de luxe. La patate douce vient des différents départements du Centre et du Sud, avec une prédominance du Mbam, de la Lékié et de la Méfou. L'igname a une origine plus diversifiée. A titre d'exemple, voici la répartition selon l'origine de 45 sacs d'ignames révélée par l'enquête de 1985 :

Département de la Lékié : 2 sacs

Département de la Méfou : 2 sacs

Département du Mbam : 24 sacs

dont arrondissement de Ntui : 12 sacs

arrondissement d'Ombessa 9 sacs

arrondissement de Bafia 2 sacs

arrondissement de Bokito 1 sac

Département du Noun (Foumbot) : 2 sacs

Département de Kaélé : 2 sacs

Département de la Vina : 12 sacs

Département du Fako : 1 sac.

#### 9 - La pistache

La pistache ou graine de courge se cultive habituellement en tête d'assolement après le défrichage d'une forêt primaire. C'est pourquoi il vient des régions de plus en plus lointaines où l'on peut encore trouver de la forêt primaire à défricher. Sur un échantillon de 116 sacs recensés lors de l'enquête de 1985, 2 viennent du département du Mbam, 5 de celui de la Haute Sanaga (Nanga Eboko), 50 de celui du Nyong et Mfoumou (dont 40 de l'arrondissement d'Ayos et 10 de celui d'Akonolinga), 49 de celui du Haut-Nyong, et 16 du Lom et Djerem.

#### 10 - Feuilles légumières, fruits et condiments traditionnels

Les feuilles légumières dites légumes africains (ndolé, folon, zom, etc...) viennent essentiellement de deux zones : la province du Centre autour de Yaoundé (courte distance) et la région de Foumbot dans l'Ouest (route bitumée Yaoundé-Bafoussam) : ce sont en effet

des produits périssables qui doivent être mis à la disposition du consommateur immédiatement après la récolte. Une bonne partie provient des jardins des bas-fonds de Yaoundé même en saison sèche.

Les fruits viennent principalement du Centre et secondairement de l'Ouest. La papaye, le corrossol ont pour origine principale la Méfou et la Lékié ; la mangue vient de ces deux départements et du Nyong et Kellé ; l'orange, le citron, la mandarine et le pamplemousse viennent surtout de la Lékié et du Mbam ; le safou (dit prune) provient du Centre et de l'Ouest. L'avocat vient de l'Ouest (Bambouto et région de Foubot notamment), du Centre et du Mounjo (Njombé). L'ananas a des origines variées : Ntui dans le Mbam, Mbankomo dans la Méfou, le Mounjo et l'Est.

En ce qui concerne les condiments traditionnels, le ndjansang vient du Mbam, le mbongo du pays bassa, le piment de l'ouest et du Centre, le gombo surtout de la Lékié, etc... Plusieurs herbes à sauce sont fournies par les jardins de Yaoundé même.

Tableau 43 - Origine de la pomme de terre commercialisée sur les marchés de Yaoundé

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky pour 1983, enquête directe pour 1985)

Origine	août 1983		avril 1985	
	en tonnes	en %	en sacs de 100 kg	en %
Lékié (Okola)	0,2	0,2		
Mfoundi (rural)	0,1	0,1		
Total Centre	0,3	0,3		
Dja et Lobo (Zoétélé)	0,1	0,1		
Total Sud	0,1	0,1		
Bambouto	12,8	14	1	0,9
Noun	13,3	14,6	11	10,1
Ménoua	4,3	4,6	65	60,1
Mifi	31,1	34,1	9	8,3
non précisé	8,2	9	11	10,1
Total Ouest	69,7	76,3	97	89,8
Bui	3,4	3,7	2	1,8
Méam	17,8	19,6	9	8,3
Total N.O.	21,2	23,3	11	10,1
Ensemble	91,3	100	108	100

11 - Les produits du palmier et du cocotier  
Yaoundé reçoit trois produits du palmier: l'huile de palme, les noix de palme et le vin de palme. L'huile industrielle vient des usines de la SOCAPALM d'Éséka, d'Édéa et de Kribi, l'huile artisanale vient du pays bassa (Nyong et Kellé et Sanaga Maritime), des provinces du Centre et du Sud. Les noix de palme ont la même origine que l'huile artisanale. Le vin de palme est envoyé par la province du Centre, notamment la Lékié, le sud du Mbam, la Méfou, le Nyong et Soo. Les noix de coco sont la spécialité du pays bassa (Nyong et Kellé et Sanaga Maritime).

#### 12 - La pomme de terre et les produits maraîchers

Pour des raisons écologiques, la pomme de terre pousse assez mal en zone forestière et ne fait l'objet d'une production importante au Cameroun que sur les hautes terres de l'Ouest. L'approvisionnement de Yaoundé en cette denrée vient donc presque exclusivement des provinces de l'Ouest et du Nord-Ouest.

Les produits maraîchers dits légumes européens viennent essentiellement de deux zones : Yaoundé et ses environs d'une part, la province de l'Ouest d'autre part. La première fournit surtout la salade (laitue) et la tomate, ainsi que des plantes à sauces (percil, céleri, basilique). La seconde envoie tomate, chou, poireau, carotte, oignon, ail, aubergine. L'oignon et l'ail viennent aussi du Nord-Cameroun. Enfin Douala envoie à Yaoundé des oignons importés. Objet d'une consommation de masse, la tomate est le produit maraîcher le plus demandé. C'est pourquoi elle fait l'objet d'une étude plus poussée.

Tableau 44 - Zones d'approvisionnement de Yaoundé en tomate

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky, 1983)

Zone	Tonnages observés	%
Awaé	0,1	0,1
Essé	0,4	0,5
Mbankomo-Mfou-Ngoumou	0,1	0,1
Soa	6,5	7,6
Total Mfou	7,1	8,3
Evodoula	0,8	0,9

Monatélé	0,2	0,2
Obala	6,8	7,9
Okola	2,6	3,0
Saa	0,3	0,4
non précisé	3,1	3,6
Total Lékié	13,8	16,1
Mfoundi rural	0,1	0,1
Yaoundé ville	0,8	0,9
Total Mfoundi	0,9	1,0
Total Centre	21,8	25,4
Ménoua	3,7	4,3
Noun	60,2	70,2
Ndé + Mifi	0,1	0,1
Total Ouest	64,0	74,6
Ensemble	85,8	100

La tomate est récoltée deux fois par an dans le Centre : mars à mai et octobre-novembre. La culture de saison sèche, pourtant plus favorable, est fortement réduite à cause des difficultés d'arrosage. La mi-août où a été réalisée l'enquête de 1983 qui est la base du tableau 44, correspond dans le Centre à un creux de production qui se trouve compensé par de gros arrivages de l' Ouest.

Considérée sur l'ensemble de l'année, la part du Centre est donc un peu plus importante que ce qui figure sur ce tableau, avoisinant probablement les 30 %.

## B - LES PRODUITS CARNÉS

### 1. Les poissons

Le poisson est le produit carné le plus répandu sur les marchés. On le trouve sous trois formes : poisson frais, poisson congelé et poisson fumé. Son origine diffère selon qu'il s'agit du poisson d'eau douce ou du poisson de mer. Frais ou fumé, le poisson d'eau douce provient soit des cours d'eau de la région de Yaoundé, principalement du Nyong à Mbalmayo, Akonolinga et Ayos, soit des lacs de barrage (Mbakou et Lagdo) et des cours d'eau du Nord-Cameroun. Les statistiques de la Délégation Provinciale de l'Élevage pour le Centre à Yaoundé donnent pour la période de 6 mois allant d'octobre 1985 à mars 1986 les quantités ci-après reçues par notre ville :

- poisson frais d'eau douce : 8 204 kg  
 - poisson fumé d'eau douce: 607 879 kg ;  
 certainement sous-estimées, elles sont cepen-

dant importantes. A l'exception du poisson fumé qui arrive par route de Libreville au Gabon, tout le poisson de mer vient de Douala, principal port de pêche et d'importation du Cameroun. Selon la même source et pour la même période que ci-dessus, Yaoundé a reçu de Douala :

- 319 917 kg de poisson frais,
- 6 944 550 kg de poisson congelé,
- 16 266 kg de crevettes fraîches,
- 906 127 kg de poisson fumé,
- 10 434 kg de stock fish.

Ce poisson n'est pas déchargé directement sur les marchés mais dans quatre grandes poissonneries qui fonctionnent comme grossistes vis-à-vis des détaillants.

#### a/ La poissonnerie populaire de Tsinga

C'est la succursale d'une entreprise basée à Douala. Elle commande ses poissons directement au Sénégal et en URSS, le maquereau surtout. Pendant l'année 1984-1985, elle a écoulé sur le marché de Yaoundé 2 600 tonnes de poisson, soit une moyenne de 50 tonnes par semaine (80 tonnes par semaine la bonne saison, 26 tonnes la mauvaise). La poissonnerie populaire de Tsinga ravitaille plusieurs autres poissonneries d'importance secondaire : poissonnerie CAM-FISH, poissonnerie de Ngoa Ékélé, poissonnerie nouvelle, etc... Les revendeurs viennent de tous les marchés de la ville s'y approvisionner. Les consommateurs peuvent aussi y être servis, à condition de prendre au moins 5 kg, car en principe elle ne vend qu'en gros.

#### b/ La POCAM (Poissonnerie Camerounaise) des Établissements Bessala

Elle a sa direction au quartier Mvog-Mbi et une succursale à Mokolo. Elle est ravitaillée par la Société AMERGER de Dakar (Sénégal) qui, pour l'année 1984-1985, lui a livré 2 200 tonnes dont 1 760 ont été écoulées à Yaoundé. Le reste a été vendu à Bertoua, Obala, Mbalmayo et Sangmélina où la POCAM a des succursales.

#### c/ La Poissonnerie FRIGOCAM

est une succursale d'une société dont la direction générale se trouve à Douala et qui compte 56 chambres froides éparpillées dans tout le Cameroun dont 7 à Yaoundé. Les commandes de poisson au Nigéria, au Sénégal et dans d'autres pays sont effectuées par la direction générale. Chaque chambre froide a une capacité de 40 tonnes. Pour l'année 1984-1985, Yaoundé

a reçu 3 010 tonnes vendues dans les 7 dépôts ci-après : Ngoa Ékélé, Mini ferme, Mvog-Mbi, Nkondongo, Mimboman, Nkol Eton, Etoudi.

d/ La SOPA a sa direction à Nlongkak et possède 2 succursales : Carrefour Cornier à Mvog-Ada et ancienne COTONNEC au Centre Commercial. La SOPA reçoit régulièrement 40 tonnes de poisson par semaine pendant la bonne saison, 25 tonnes la mauvaise (mars à juin). En 1984-1985 elle a écoulé 1 670 tonnes sur le marché de Yaoundé. Elle est le représentant exclusif de la société de pêche «COTONNEC» basée à Douala.

Au total, ces 4 poissonneries ont écoulé sur le marché de Yaoundé 9 000 tonnes de poisson pendant l'année 1984-1985, soit une moyenne de 173 tonnes par semaine et de 24,7 tonnes par jour.

## 2 - Les viandes congelées d'importation

Les viandes congelées d'importation viennent aussi de Douala. Elles sont de type varié dont certains de qualité médiocre. A titre indicatif, voici quelques données glanées dans les rapports trimestriels de la Délégation Provinciale de l'Élevage.

	Octobre-décembre 1985	Janvier-mars 1986
- poulet	70 627 kg	29 041 kg
- viande congelée (bœuf)	7 292 kg	8 926 kg
- pattes de porc	5 799 kg	
- queues de porc	3 200 kg	
- ailes de dinde	5 965 kg	
- ailes de poulets	9 297 kg	

## 3 - Les «viandes de brousse»

Le gibier couramment appelé «viande de brousse» ou «viande sauvage» a une présence assez directe sur les marchés. Il s'agit en effet d'un produit rare qui fait l'objet d'une surveillance étroite à cause de la lutte contre le braconnage. La plus grande partie du transport et du commerce se fait dans la clandestinité, à la manière de la drogue. Pourtant, ceux qui arrivent à introduire du gibier dans les marchés le vendent sans être inquiétés. Il existe même un petit marché spécialisé qui fonctionne non loin de la gare ferroviaire des voyageurs. Le gibier se vend à Yaoundé frais ou boucané. Les espèces concernées sont la civette, le pangolin, le porc-épic, le singe, la biche, etc. Les zones d'approvisionnement les plus importantes sont : les départements

les moins peuplés du Centre (Nyong et Mfoumou et Haute-Sanaga), le Sud et l'Est. Il faut enfin faire état des animaux plus petits tels que les termites, les chenilles, les escargots et les «foss» qu'on trouve dans les troncs de palmier ou de raphia en cours de pourrissement après la récolte de la sève utilisée comme vin.

## 4 - Les œufs et les animaux du petit élevage

Les œufs sont présents sur tous les marchés de Yaoundé, les animaux du petit élevage habituellement au Marché Central et Mokolo seulement. Les statistiques de la Délégation Provinciale de l'Élevage évaluent comme suit les effectifs mis en vente sur les marchés de Yaoundé en 1984-1985 :

- ovins	: 6 021 têtes
- caprins	: 10 903 têtes
- porcins	: 2 575 têtes
- volailles	: 82 057 têtes
- œufs	: 503 325 unités.

Les ovins et les caprins viennent essentiellement de l'Ouest, du Nord-Ouest et de l'Adamaoua, les poulets traditionnels de l'Ouest et de l'Adamaoua, les poulets industriels et les œufs de l'Ouest et du Centre.

## 5 - Les bœufs de boucherie

Les bêtes de boucherie que reçoit Yaoundé proviennent de l'Adamaoua et des savanes de l'Est qui rassemblent 47,25 % du cheptel bovin du Cameroun, les hautes terres de l'Ouest étant exclusivement tournées vers le marché des provinces du Littoral et du Sud-Ouest, tandis que le Cameroun septentrional n'exporte rien vers le Sud à cause d'une vieille «barrière sanitaire».

D'après les statistiques trouvées dans les rapports annuels des Délégations Provinciales de l'Élevage pour l'Adamaoua, le Centre et l'Est, les effectifs ont évolué comme suit entre 1975-1985 :

Années	en provenance		toutes origines
	de l'Adamaoua	de l'Est	
1975-76	53 800	3 145	56 945
1976-77	57 500	3 776	61 276
1978-79	57 102	9 838	66 940
1980-81	38 696	?	?
1984-85	50 407	25 204	75 611

L'effectif global est important et croît régulière-

ment, mais la tendance a été différente dans les deux régions pourvoyeuses. La part de l'Adamaoua a sensiblement baissé en 1980-1981 et la remontée qui a suivi n'a pas encore permis d'atteindre le niveau de 1978-1979. Au contraire celle de l'Est a considérablement augmenté passant de 5,5 % en 1975-1976 à 14,69 % en 1978-1979 puis à 33,3 % en 1984-1985.

On a plus de précision sur cette évolution en considérant la répartition des effectifs par département d'origine (voir tableau 45 ci-après pour cette répartition et figure No 14 pour la localisation des départements).

Tableau 45 - Répartition par département d'origine des bêtes de boucherie reçues par Yaoundé

(Sources : Rapports annuels des Délégations Provinciales d'Élevage pour l'Adamaoua, le Centre et l'Est)

Années	1978-79	1980-81	1984-85
Départements			
Province:Adamaoua			
Faro et Déo	10 310	520	?
Vina	21 890	3 705	?
Djérem	7 766	5 371	?
Mbére	17 136	27 088	?
Mayo-Banyo	2	12	?
Province : Est			
Lom et Djérem	6 223	?	16 745
Kadéi	3 615	?	8 459

## II - APPROCHE SYNTHÉTIQUE PAR ZONE

Dans l'état actuel de la documentation, les grandes zones d'approvisionnement de Yaoundé peuvent être mises en évidence par l'étude.

- 1e de l'origine des quantités mises en vente sur les marchés de la ville,
- 2e de la provenance des véhicules approvisionnant les marchés de la ville,
- 3e de l'origine des producteurs-vendeurs et des lieux de collecte des bayam-sellam.

### 1. Origine des quantités vendues sur les marchés de Yaoundé

Notre étude est basée sur l'échantillon de près de 1 000 tonnes de vivres végétaux saisis en août 1983 par l'enquête de P. Baris et J. Zaslavsky.

Tableau 46 - Les grandes zones d'approvisionnement de Yaoundé en produits végétaux : résultats par départements et provinces

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky, 1983)

Départements ou provinces	tonnages observés	%
Méfou	225,9	22,7
Lékié	210,3	21,1
Mbam	4,2	0,4
Nyong et Soo	28,4	2,9
Nyong et Kellé	17,0	1,7
Nyong et Mfoumou	11,0	1,1
Haute-Sanaga	5,6	0,6
Mfoundi	22,2	2,2
Total Centre	524,6	52,7

Dja et Lobo	10,8	1,1
Ntem	1,9	0,2
Océan	-	-
Total Sud	12,7	1,3
Est	13,1	1,3
Littoral	9,4	0,9
Nord et Extrême Nord	26,0	2,6
Mifi	160,4	16,1
Noun	111,3	11,2
Bamboutos	43,1	4,3
autres et nons précisé	69,6	7,0
Total Ouest	384,4	38,6
Nord/Ouest	25,9	2,6
Ensemble	996,1	100,0

Le tableau 46 qui contient les résultats de cette enquête ainsi que la figure 19 qui le représente, montrent clairement que l'approvisionnement de Yaoundé en vivres végétaux est assuré par l'ensemble du territoire camerounais, deux zones jouant cependant un rôle essentiel : ce sont les provinces du Centre et de l'Ouest qui fournissent respectivement 52,7 % et 38,6 % des tonnages.

Tableau 47 - Les grandes zones d'approvisionnement de Yaoundé en produits végétaux : résultats par arrondissements dans le Centre et le Sud

Fig: 19 PART EN POURCENTAGE DES DEPARTEMENTS CAMEROUNAIS DANS L'ARRONDISSEMENT DE YAOUNDE EN VIVRES VEGETAUX

LEGENDE

-  de 20 a 23 %
-  16 a 9 %
-  de 11,2 %
-  de 3 a 5 %
-  de 1 a 3 %
-  Moins de 1 %
-  Zones dont la part est présentée par province et non détaillée par département
-  0 % échantillon non présenté

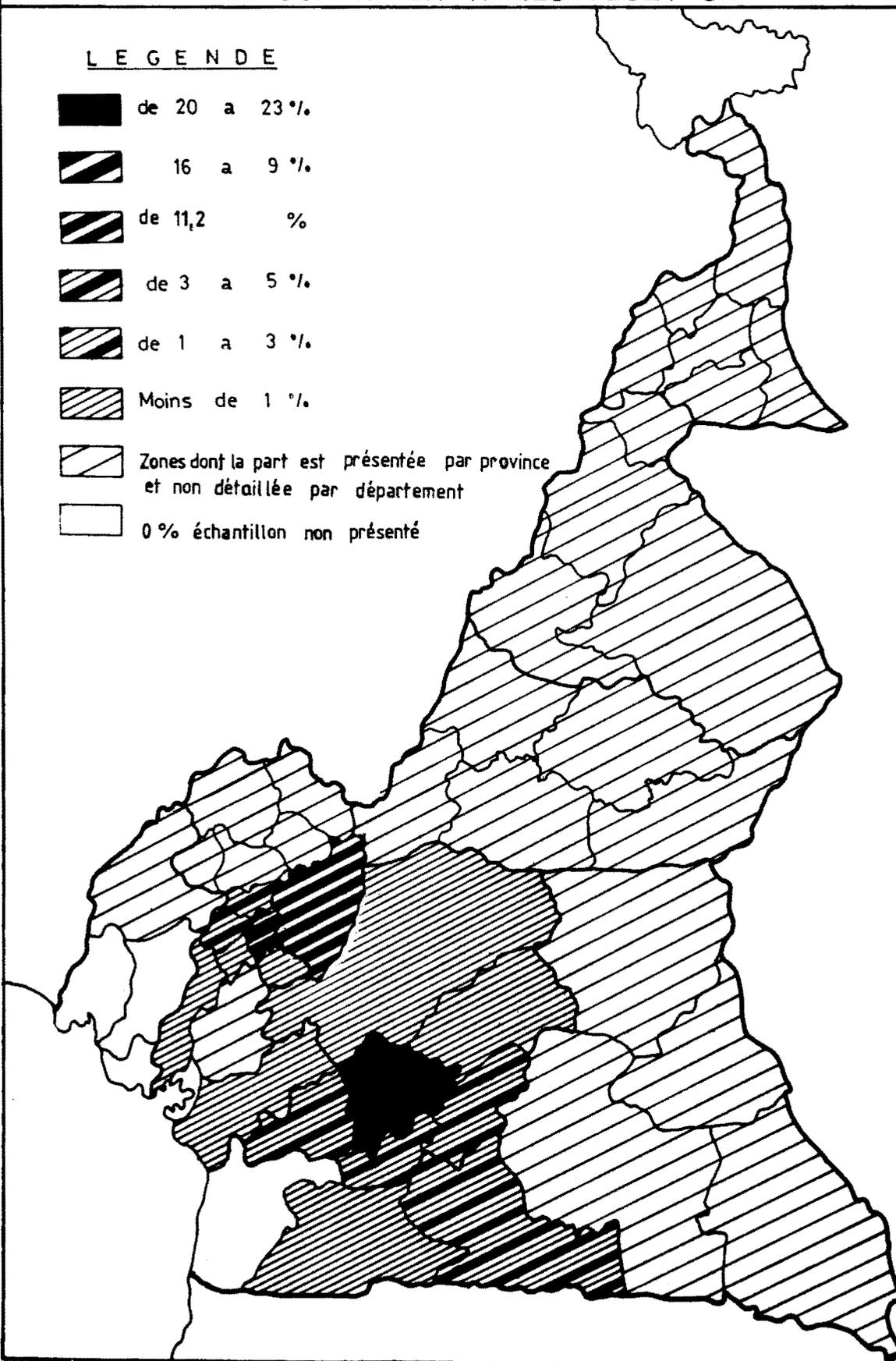
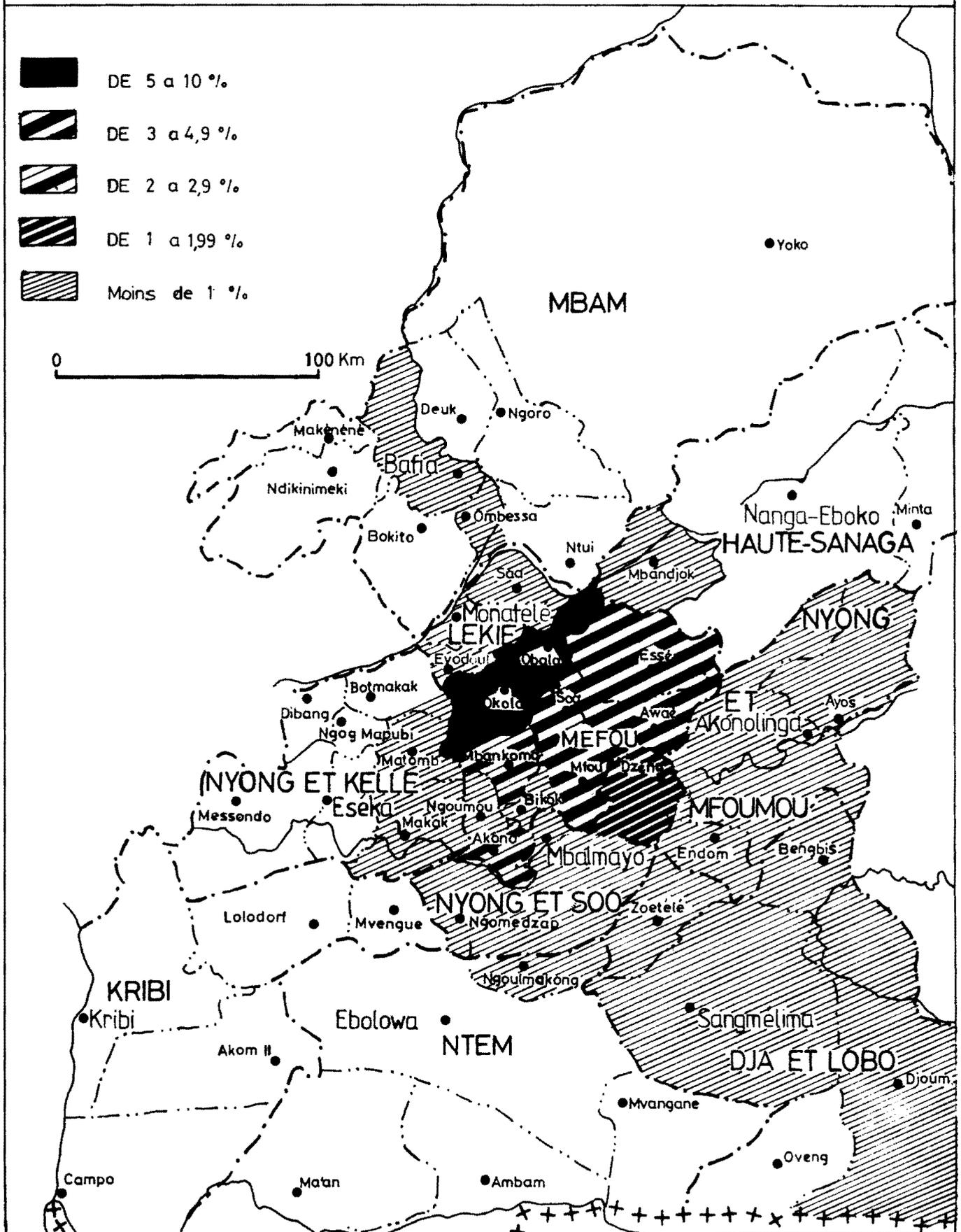


Fig. 20 PART EN POURCENTAGE DES ARRONDISSEMENTS DU CENTRE ET DU SUD DANS L'APPROVISIONNEMENT DE YAOUNDE EN VIVRES VEGETAUX



Source: enquête SODECAO

(Source : P. Baris et J. Zaslavsky, 1983)

Arrondissement	%	Arrondissement	%
Akono	1,0	Makak	0,2
Awaé	3,8	Matomb	0,1
Bikok	0,7	non précisé	1,4
Essé	4,9	Total N. & Kellé	1,7
Mbankomo	1,3		
Mfou	4,5	Akonolinga	0,3
Ngoumou	0,3	Ayos	0,5
Soa	3,1	Endom	0,2
non précisé	3,0	non précisé	0,1
Total Méfou	22,6	Total N.& Mfoum.	1,1
Evodoula	0,4	Mbandjock	0,6
Monatéfé	2,3	Total Hte Sanaga	0,6
Obala	6,8		
Okola	9,1	Mfoundi rural	1,0
Saa	0,9	Yaoundé ville	1,0
non précisé	1,6	non précisé	0,2
Total Lékié	21,1	Total Mfoundi	2,2
Bafia	0,4	Total Centre	52,6
Ombessa	0,0	Bengbis	0,1
Total Mbam	0,4	Djourn	0,0
		Sangmélima	0,8
Dseng	2,0	Zoétéfé	0,2
Mbalmayo	0,5	Total Dja et Lobo	1,1
Ngomedzap	0,0		
non précisé	0,4	Ngoulemakong	0,2
Total Nyong & Soo	2,9	Total Ntem	0,2
		Total Sud	1,3

Dans chacune de ces deux provinces deux départements jouent un rôle déterminant : ce sont la Méfou et la Lékié pour le Centre (22,7 % et 21,1 % du total respectivement), la Mifi et le Noun pour l'Ouest (16,1 % et 11,2 %). Les quatre réunis représentent 71,1 % de l'approvisionnement.

Détaillons un peu plus les résultats pour la région proche de Yaoundé. C'est la tâche dévolue au tableau 47 et à la figure 20. Il ressort que les contributions les plus élevées sont détenues par les arrondissements les plus proches de la ville.

## 2 - Provenance des véhicules approvisionnant les marchés de Yaoundé

Notre enquête directe d'avril 1985 a saisi la provenance de 301 véhicules déchargeant des vivres sur les marchés de Yaoundé. La figure 21 en donne la répartition par département et la figure 22 la répartition par arrondissement

pour ce qui est des régions proches de Yaoundé. Ces résultats confirment en gros et complètent les précédents, notamment en ce qui concerne les deux principales zones d'approvisionnement que sont le Centre et l'Ouest, et en ce qui concerne la prépondérance de la Méfou et de la Lékié dans le Centre.

## 3 - Origine des producteurs-vendeurs et lieux de collecte des bayam-sellam

Les figures 23 et 24 qui présentent l'origine des producteurs-vendeurs et les lieux de collecte des bayam-sellam à partir d'un échantillon de 843 personnes confirment et surtout complètent les résultats précédents. Parmi les apports nouveaux on retiendra principalement :

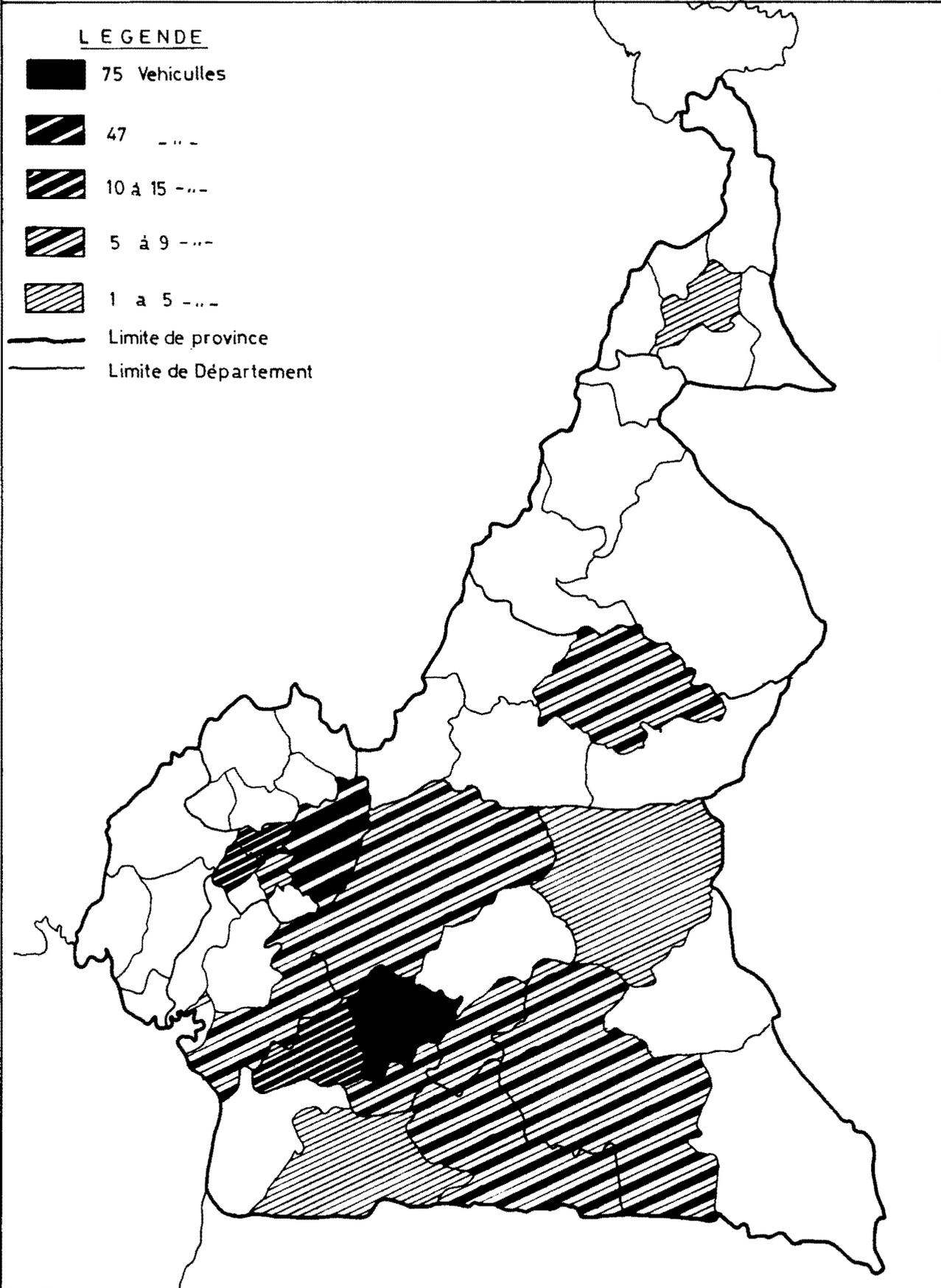
- l'entrée de plusieurs départements dans la zone d'approvisionnement de Yaoundé : ce sont le Wouri, le Fako, le Mounjo, l'Océan, le Mbéré, le Djérem ;
- le rôle plus grand joué par certains départements déjà présents dans les résultats précédents : ce sont le Mbam, le Nyong et Soo, le Nyong et Mfoumou et la Sanaga-Maritime ;
- l'entrée des arrondissements de Ntui, d'Ombessa et de Dzenj dans la couronne proche qui participent le plus à l'approvisionnement de Yaoundé.

\*   \*  
\*  
\*   \*

Au terme de ce chapitre, deux faits doivent être retenus. Le premier c'est que toutes les provinces du Cameroun envoient des vivres à Yaoundé :

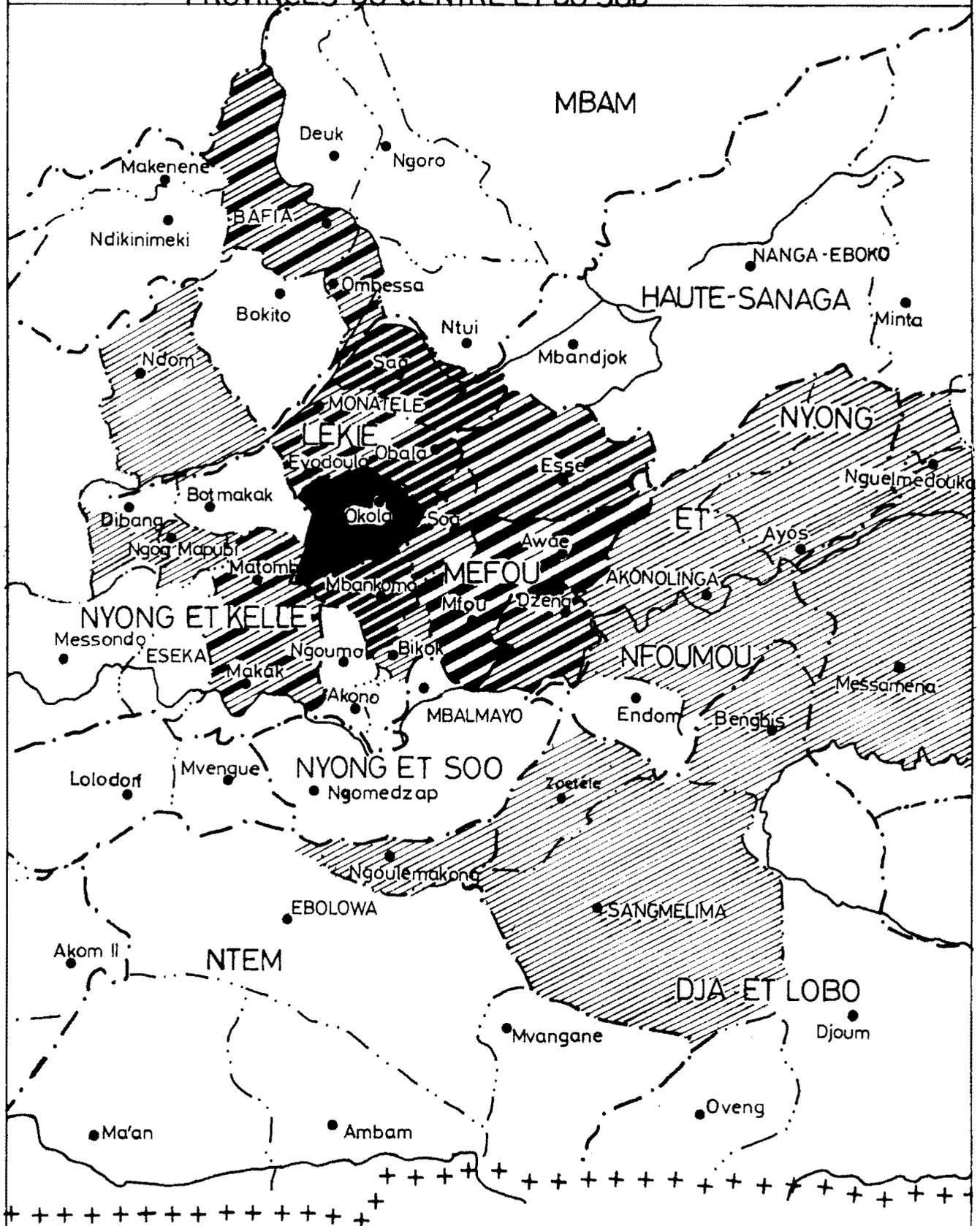
- l'Extrême-Nord l'oignon, l'ail, le riz et l'arachide,
- le Nord l'arachide, les poissons,
- l'Adamaoua l'igname, le maïs et surtout des produits animaux (bœufs, moutons, poissons, les poulets traditionnels) ;
- les provinces forestières (Centre, Sud, Est et Littoral) le plantain, les tubercules (macabo, manioc, igname, patate), les fruits, les légumes, le gibier, l'huile et le vin de palme, les œufs et les poulets d'élevage industriel, les poissons ;
- l'Ouest et le Nord-Ouest le maïs, le haricot, le plantain, le macabo, les produits maraîchers, la pomme de terre, les porcs, les moutons et les chèvres, les poulets d'élevage moderne et les œufs ;
- Douala les produits de la mer et les produits

Fig 21 ORIGINE PAR DEPARTEMENT DE 301 VEHICULES DECHARGENT  
DES VIVRES SUR LES MARCHES DE YAOUNDE



Source: Enquête de Juillet 1985

Fig 22 REPARTITION PAR ARRONDISSEMENT D'ORIGINE DE CEUX DES 301 VEHICULES ENQUETES VENANT DES PROVINCES DU CENTRE ET DU SUD



LEGENDE

	De 35 à 40 Véhicules		De 10 à 15 Véhicules		De 3 à 5 Véhicules
	De 20 à 25 Véhicules		De 5 à 10 Véhicules		De 1 à 3 Véhicules

Fig. 23 REPARTITION PAR DEPARTEMENT D'ORIGINE POUR LES PRODUCTEURS ET DE COLLECTE POUR LES MARCHANDS DE 843 VENDEURS DE VIVRES ENQUETES SUR LES MARCHES DE YAOUNDE

LEGENDE

- 366 Vendeurs
- ▨ 100 à 150 ----
- ▧ 20 à 35 ----
- ▩ 9 à 18 ----
- 4 à 6 ----
- 1 à 3 ----
- Non représentés dans l'échantillon

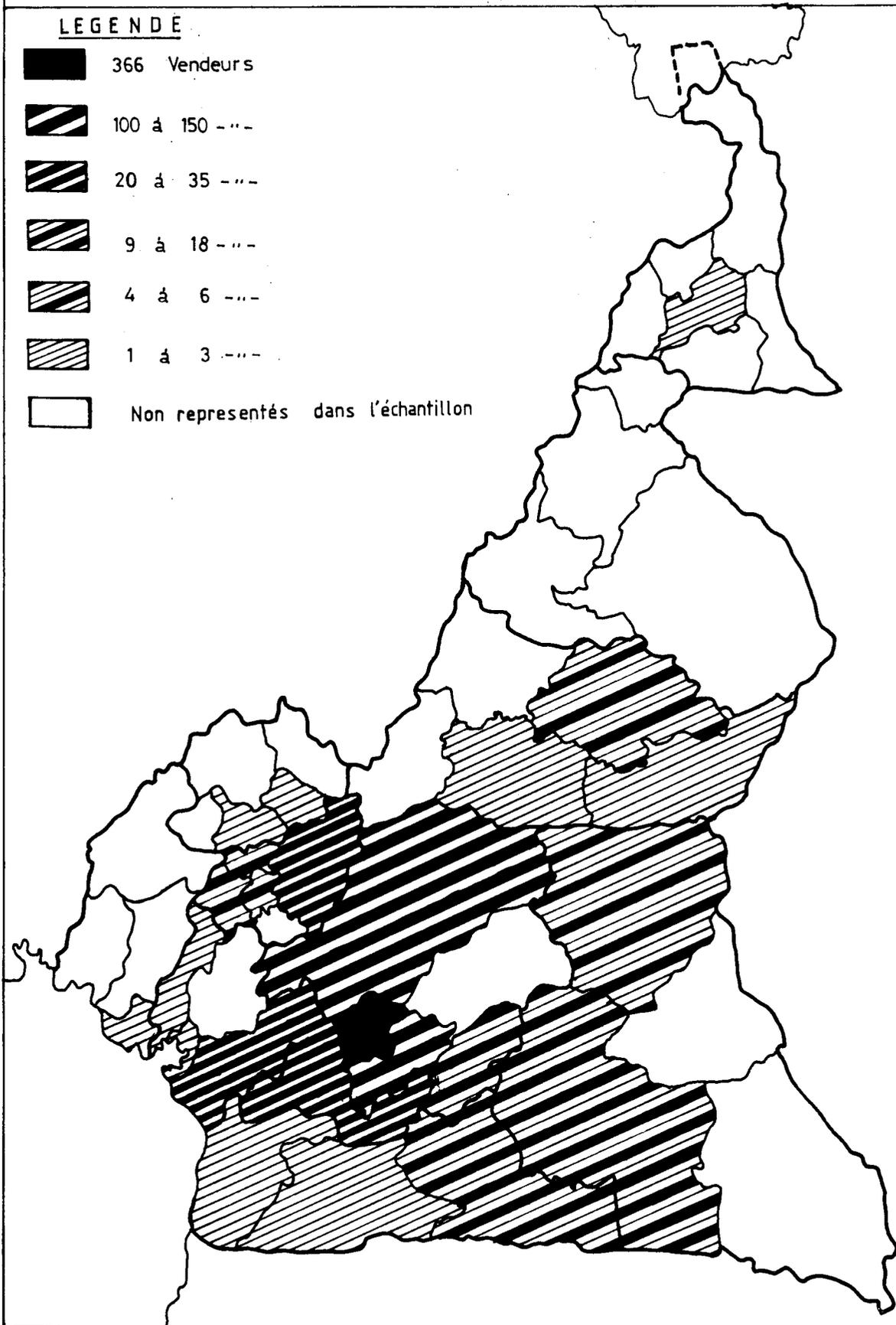
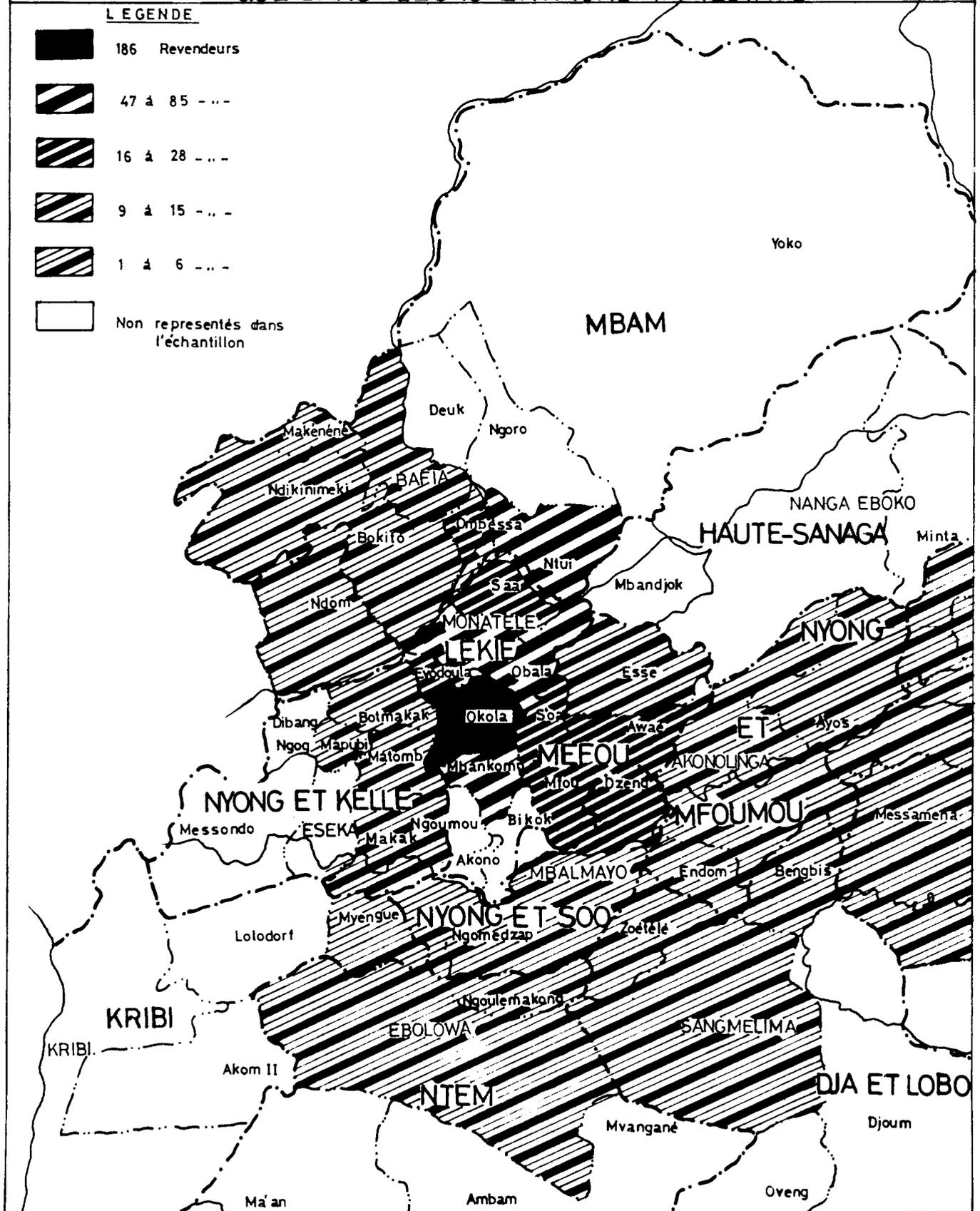


Fig 24 REPARTITION PAR ARRONDISSEMENT POUR CEUX DES  
843 VENDEURS ENQUETES RESIDANT DANS LES  
PROVINCES DU CENTRE ET DU SUD AUSSI  
QUE DANS LEURS ENVIRONS IMMEDIATS

LEGENDE

-  186 Revendeurs
-  47 à 85 - - -
-  16 à 28 - - -
-  9 à 15 - - -
-  1 à 6 - - -
-  Non représentés dans l'échantillon



d'importation (riz et farine de blé notamment).

Le second fait c'est qu'il existe deux principales zones d'approvisionnement : le Centre et l'Ouest, auxquels il convient d'ajouter l'Adamaoua pour les produits carnés. Le Centre et l'Adamaoua ont toujours joué un rôle important dans l'approvisionnement de Yaoundé, la première zone à cause de la proximité, la seconde à cause de sa spécialisation dans la viande de bœuf qui est un produit indispensable. L'Ouest n'a acquis que récemment son importance actuelle, à la faveur des sécheresses de 1977 et

de 1983 qui ont diminué sensiblement l'offre dans les régions proches de Yaoundé et grâce à l'amélioration des communications avec la capitale : remplacement du bac de Nachtigal sur la Sanaga par le «Pont de l'Enfance» à Saa, puis construction d'un pont plus grand à Ebebda sur la Sanaga, en aval de la confluence du Mbam, ce qui met fin à la traversée par bac de ce dernier cours d'eau, enfin le bitumage de la route après diminution de sa longueur par modification du tracé.

**TROISIEME PARTIE**

**LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT ET LES PRIX**

## CHAPITRE IV

### CIRCUITS ET PRIX DU SECTEUR PRIVÉ

Les vivres d'origine nationale offerts sur les marchés de Yaoundé passent des producteurs aux consommateurs soit directement (circuits directs), soit à travers un ou plusieurs intermédiaires (circuits indirects). Ces deux

principaux types de circuits interviennent dans des proportions différentes selon les zones d'approvisionnement et selon les produits. Ils jouent aussi un rôle essentiel dans la détermination des prix.

#### I - LES AGENTS DE L'APPROVISIONNEMENT VIVRIER DE YAOUNDÉ

Si l'on exclut les transporteurs précédemment étudiés, trois catégories d'agents privés assurent l'approvisionnement vivrier de Yaoundé à partir du territoire national : ce sont les producteurs-vendeurs, les producteurs-acheteurs-vendeurs et les acheteurs-vendeurs.

##### 1. Les producteurs-vendeurs

Il s'agit des producteurs qui, pour pouvoir toucher la plus grande partie possible de l'argent rapporté par le fruit de leur travail, font le déplacement pour vendre eux-mêmes leurs produits sur les marchés de Yaoundé. Parmi eux il faut distinguer les producteurs traditionnels et les producteurs modernes. Les premiers n'engagent pas d'investissements financiers dans la production, et fixent leurs prix de vente en tenant compte secondairement du travail fourni mais principalement des frais de transport (pour eux-mêmes et pour les marchandises) et de leurs besoins financiers. Les seconds investissent des capitaux dans la production (engrais, semences sélectionnées ou poussins de race, aliments de bétail, produits phyto-sanitaires, salaires, etc...) et en tiennent compte dans la détermination de leurs prix de vente.

Les producteurs-vendeurs se composent en majorité de femmes venant des régions qui entourent Yaoundé. Leur transport se fait la plupart du temps dans des conditions très pénibles et dangereuses puisqu'elles empruntent principalement l'«opep» (pick-up transportant à la fois des marchandises et des passagers exposés à l'air libre). A cela s'ajou-

tent les nuits passées à la belle étoile sur les marchés, car la plupart des ces paysannes ne connaissent personne à Yaoundé et n'ont pas les moyens de louer une chambre d'hôtel. Il faut par conséquent un certain courage aux cultivatrices pour aller vendre leurs produits à Yaoundé. Certaines s'organisent en associations familiales dont les membres font à tour de rôle le voyage pour vendre les produits de tout le groupe à Yaoundé pendant que les autres vaquent à leurs occupations habituelles.

##### 2 - Les producteurs-acheteurs-vendeurs

Ce sont des producteurs qui augmentent leurs propres surplus par des produits collectés dans le voisinage ou sur marché du village. Cette catégorie traduit encore plus que la précédente l'ouverture des campagnes à l'économie de marché. Au départ, il s'agit d'une activité occasionnelle : en se rendant à Yaoundé pour rendre visite à un parent, pour un événement familial (baptême, mariage par exemple) ou pour des achats, la paysanne emporte des vivres pour vendre et se faire un peu d'argent. Par suite, cette activité devient temporaire, la paysanne mettant à profit la morte saison laissée libre par les activités agricoles pour prendre part de façon plus régulière au ravitaillement vivrier de Yaoundé. A la longue, l'activité commerciale peut prendre le pas sur la production et l'agent mixte finit par devenir un commerçant au sens plein.

##### 3 - Les acheteurs-vendeurs

Ce sont des commerçants spécialisés dans

les produits vivriers. Ils achètent dans les lieux de production et revendent à Yaoundé avec bénéfice. Dans la capitale et sa région, ils ont reçu l'appellation de «bayam-sellam», expression qui signifie en pidjin acheteurs-vendeurs.

Grâce à une enquête que nous avons réalisée en 1984 sur un échantillon de 164 acheteurs-vendeurs, nous avons réuni des informations plus approfondies sur les aspects ci-après :

#### a/ Répartition par axe et par âge

Sur les 164 acheteurs-vendeurs interrogés, il y a 73 hommes (soit 44,5 %) et 91 femmes (soit 55,5 %). La répartition par sexe et par âge s'établit comme dans le tableau 48.

Tableau 48 : Répartition des acheteurs-vendeurs par sexe et par âge

Age	Sexe	Hommes	Femmes	Les 2 sexes
Moins de 20 ans	-	-	3	3
de 20 à 24 ans		12	9	21
de 25 à 29 ans		14	13	27
de 30 à 34 ans		13	19	32
de 35 à 39 ans		7	16	23
de 40 à 44 ans		8	16	24
de 45 à 49 ans		7	8	15
de 50 à 54 ans		4	3	7
de 55 à 59 ans		2	1	3
de 60 ans et indéterminé		3	1	4
		3	2	5
Total		73	91	164

Toutes les tranches d'âges sont donc concernées, cependant 86,5 % ont entre 20 et 49 ans.

#### b/ Situation matrimoniale

Selon ce critère, l'échantillon se compose de :

- 49 célibataires (dont 24 hommes et femmes), soit 29,9 %,
- 99 mariés (dont 46 hommes et 53 femmes), soit 60,3 %,
- 8 divorcés (dont 4 hommes et 4 femmes), soit 4,9 %,
- 8 veuves, soit 4,9 %.

Les mariés occupent donc la première place, suivis par les célibataires.

#### c/ Répartition selon le nombre d'enfants

0 enfant : 47 personnes, soit 28,6 %

de 1 à 3 enfants : 41 personnes, soit 31 %  
 de 4 à 6 enfants : 34 personnes, soit 20,7 %  
 de 7 à 10 enfants : 20 personnes, soit 12,2 %  
 de 11 à 22 enfants : 11 personnes, soit 6,7 %  
 sans réponse : 38 personnes, soit 23,17 %.

Plus de la moitié (51,7 %) ont entre 1 à 6 enfants, 18,9 % ont entre 7 et 22 enfants, tandis que 28,6 % n'ont rien. Plus de 70 % des acheteurs-vendeurs doivent donc supporter des charges familiales parfois très lourdes.

#### d/ Profession antérieure

Au départ, 56 étaient sans profession, soit 34,14 %, tandis que 108 (65,86 %) en exerçaient une. Ces derniers se répartissent comme suit : 21 détaillants de vivres (12,8 %), et 20 ménagères (12,2 %), 18 cultivateurs et cultivatrices (10,9%), 17 élèves (10,3 %), 8 manœuvres, 4 chauffeurs, 2 boulangers, 3 tailleurs et couturières, 4 maçons, 2 pêcheurs, 4 boys, 1 marqueur, 1 menuisier, 1 coiffeur, 1 taxi-man, 1 agent de l'État. Les occupations liées d'une manière ou d'une autre aux produits vivriers (production, vente, transport, préparation) dominent donc avec 39,6 %.

#### e/ Équipements

En matière d'équipements nécessaires à l'exercice de la profession, nous avons constaté que 14 ont une boutique de vente, 18 un véhicule de transport, 5 à la fois une boutique et un véhicule, soit au total 37 seulement (22,5 %). Plus des trois-quarts exercent donc sans équipement.

#### f/ Ethnie

La composition ethnique de notre échantillon s'établit comme suit :

Eton	45, soit 27,4 %
Ewondo	24, soit 14,6 %
Manguissa	3,
Boulou	1,
Yebekolo	3,
Sanaga	5,
Bafia	6,
Yambassa	17, soit 10,3 %
Bamiléké	37, soit 22,5 %
Bamoun	5,
Tikar	1,
Bakoko	1,
Bassa	12, soit 7,3 %
Guiziga	1,
Haoussa	1,
Toupouri	1,
Nigérian	1,

Les ethnies de tout le Cameroun sont

donc représentées, avec une prédominance pour les suivantes par ordre décroissant : Eton, Bamiléké, Ewondo, Yambassa et Bassa.

#### g/ Lieu de résidence

Parmi les 164 de notre échantillon, 145, soit 88,4 % résident à Yaoundé, 18 soit 11,6 % à l'extérieur. Les citadins se répartissent comme suit par quartier de résidence :

Mokolo	28	Nkonkana	2
Madagascar	9	Tsinga	5
Oyomabang	2	Carrière	2
Messa	4	Ekoudou	1
Cité Verte	2	Quartier Général	1
Omnisport	1	Essos	10
Ekounou	1	Etoa Méki	5
Elig Djoa	7	Mélen	10
Elig Effa	2	Nkol Bikok	2
Obili	1	Etoug Ebé	1
Briqueterie	4	Mvog Mbi	1
Mvog Atangana		Mvog Ada	4
Mbala	1	Elig Essono	1
Nlongkak	13	Etoudi	6
Nkolndongo	4	non précisé	15

Tous les quartiers de la ville abritent donc des acheteurs-vendeurs, avec cependant une concentration à proximité des principaux marchés de vivres (Mokolo, Madagascar, Mélen, Essos, Nlongkak).

#### h/ Ancienneté à Yaoundé

La répartition selon l'ancienneté dans la ville se présente comme suit :

de 0 à 4 ans	: 29	de 25 à 29 ans	: 8
de 5 à 9 ans	: 32	de 30 à 34 ans	: 6
de 10 à 14 ans	: 22	de 35 à 39 ans	: 4
de 15 à 19 ans	: 13	non précisé	: 28
de 20 à 24 ans	: 13		

Les immigrés récents ont les plus forts contingents, mais les résidents de longue ancienneté sont bien représentés.

#### i/ Ancienneté dans la profession

Les réponses reçues se répartissent de la manière suivante :

de 0 à 4 ans	: 64, soit 39%	de 20 à 24 ans	: 7
de 5 à 9 ans	: 40, soit 24,4%	de 25 à 29 ans	: 3
de 10 à 14 ans	: 28, soit 17%	de 30 à 34 ans	: 2
de 15 à 19 ans	: 10, soit 6 %	de 35 ans et +	: 1
		Non précisés	: 9

Ainsi 7,9 % seulement exercent cette activité depuis 20 ans et plus, 13,9 % seulement depuis 15 ans et plus ; à l'inverse, 80,4 % l'exercent

depuis moins de 15 ans, 63,4 % depuis moins de 10 ans. C'est donc une profession qui ne s'est développée que récemment. En effet, jusqu'à 1970 environ, Yaoundé est essentiellement ravitaillé directement par les producteurs de la zone proche, et c'est depuis cette année-là que les intermédiaires (acheteurs-vendeurs) ont commencé à prendre une importance croissante de façon de plus en plus accélérée.

#### j/ Capital des acheteurs-vendeurs

Les questions concernant l'argent (capital ici, et dans les paragraphes suivants le montant des achats par voyage, les frais de transport lors du dernier voyage, les sommes rapportées par la dernière vente) sont les plus délicates de notre enquête : certains refusent de répondre, d'autres ne se souviennent plus, d'autres encore donnent des réponses erronées ou même fantaisistes. Aussi avons-nous agi avec la plus grande précaution, ce qui nous a permis de recueillir 140 réponses satisfaisantes ou tout au moins vraisemblables.

Nous distinguerons le capital de départ et le capital actuel. Le premier donne la répartition ci-après :

Tableau 49 - Variation du capital de départ des acheteurs-vendeurs selon le sexe

Capital	Sexe hommes	Sexe femmes	les 2 sexes
Moins de 25000 fcfa	24	48	72
de 25 à 50 000 f.	9	19	28
de 50 à 100 000 f.	11	10	21
de 100 à 150 000 f	3	1	4
de 150 à 200 000 f	1	-	1
de 200 à 250 000 f	4	-	4
de 250 à 500 000 f	2	-	2
de 500 à 750 000 f	5	-	5
de 750 000 à 1 million de f.	2	-	2
de 1 million à 1,5 million	1	-	1
Total	62	75	140

Les constatations ci-après se dégagent du résultat 49.

-le capital de départ est de beaucoup moins élevé chez les femmes que chez les hommes : il est inférieur à 25 000 fcfa pour 61,5 % d'entre elles et à 50 000 f. pour 85,8 % d'entre elles ; par ailleurs il plafonne à moins de 150 000 f. contre 1 500 000 f. chez les hommes.

- chez les hommes ce capital peut atteindre des sommes insoupçonnables avant l'enquête : 24,19 % ont 150 000 f. et plus, le plafond étant 1 500 000 f.cfa; cependant on trouve aussi chez les hommes des capitaux modestes, puisque 38,7 % d'entre eux ont moins de 25 000 fcfa.

Le capital actuel quant à lui détermine la répartition ci-après :

Tableau 50 - Variation du capital actuel des acheteurs-vendeurs selon le sexe

Capital	Sexe hommes	Sexe femmes	les 2 sexes
moins de 25000 fcfa		13	17
de 25 à 50 000 f.	6	10	16
de 50 à 100 000 f.	12	25	37
de 100 à 150 000 f	11	14	25
de 150 à 200 000 f	1	2	3
de 200 à 250 000 f	4	5	9
de 250 à 500 000 f	5	3	8
de 500 à 750 000 f	5	-	5
de 750 000 à 1 million	1	-	1
de 1 million à 1,5 million	6	-	6
de 1,5 à 2,5 millions	3	-	3
+ de 2,5 millions	1	-	1
Total	59	72	131

On constate d'abord que le montant a sensiblement augmenté, le plafond passant à 500 000 f. chez les femmes contre 150 000 initialement et 3 millions chez les hommes contre 1,5 million initialement : c'est le résultat de la fructification. Cependant on trouve encore des gens qui tournent avec moins de 25 000 f. (6,77 % chez les hommes et 18 % chez les femmes). La structure a dans l'ensemble évolué dans le sens de l'étirement vers le haut.

k/ Montant des achats lors du dernier voyage

moins de 10 000 fcfa	10	de 75 à 99 000 f	8
de 10 à 19 000 f.	14	de 100 à 199000f.17	
de 20 à 24 000 f.	10	de 200 à 499000f.11	
de 25 à 49 000 f.	30	de 500 à 999000f. 2	
de 50 à 74 000 f.	16	1 million de F.et+ 3	
		Total. . . . .	121

Soulignons d'abord l'existence des achats extrêmement modestes ( — de 10 000 f.), qui concernent 8,26 % des agents. Constatons ensuite que 28 % font des achats inférieurs à 25 000 f., 24,79 % des achats compris entre 25 et 50 000 f., 19,8 % des achats compris entre 50 et 100 000 f., 24,79 % des achats compris entre 100 et 500 000 f.

1/ Lieux d'achat des produits

- Au bord de la route	36	, soit dans 20,2% des cas
au marché	90	, soit 50,5% des cas
au champ	46	, soit 25,8 % des cas
en ville	6	, soit 3,3 % des cas
-----		
tous lieux confondus	178	

Le fait que le total soit ici supérieur à l'effectif de l'échantillon (178 contre 121) vient de ce que certains achètent à plus d'un lieu. Le marché constitue le principal lieu d'achat, mais il a la même importance que tous les autres lieux d'achat réunis.

m/ Durée moyenne d'un voyage aller et retour

moins d'un jour	4	commerçants, soit 3,3 %
1 jour	32	commerçants, soit 26,4 %
2 jours	34	commerçants, soit 28 %
3 jours	29	commerçants, soit 23,9 %
5 jours	2	commerçants, soit 1,6 %
1 semaine et +	15	commerçants, soit 12,4 %
non précisé	5	commerçants, soit 4,1 %
-----		

Toutes durées. . . 121 commerçants

Les durées de 1 à 3 jours prédominent avec 78,3 %.

n/ Périodicité des voyages

1 fois/semaine	30	1 fois/mois	7
2 fois/semaine	18	2 fois/mois	8
3 fois/semaine	12	3 fois/mois	3
4 fois/semaine	2	4 fois/mois	4
		tous les 2 mois	2
		tous les 3 mois	1
		périodicité irrégulière	40

La périodicité dominante est celle d'une fois par semaine (24,7 %), suivie de 2 fois par semaine (14,8 %), puis de 3 fois par semaine (9,9 %). Il

est étonnant de rencontrer des périodicités telles que «tous les 2 mois» ou «tous les 3 mois»

o/ Modes de transport des produits

Ils sont variés :

- car de transport en commun	50, soit 25 %
- «opep»	61, soit 30,5 %
- véhicule loué tout seul	32, soit 16 % des cas
- véhicule loué en groupe	41, soit 20,5 % des cas
- train	7, soit 3,5 % des cas
- véhicule personnel	10, soit 5 % des cas

Tous les modes confondus 201

Ce total supérieur à l'échantillon (201 contre 121 prouvent que certains utilisent plus d'un mode de transport). L'«opep» est le mode de transport le plus utilisé, suivi par le car, le véhicule loué en groupe, le véhicule loué tout seul.

p/ Frais de transport par voyage

moins de 5 000 fcfa	19, soit 15,7 %
de 5 à 9 000 f.	21, soit 17,3 %
de 10 à 14 000 f.	4, soit 3,3 %
de 15 à 19 000 f.	15, soit 12,4 %
de 20 à 24 000 f.	12, soit 9,9 %
de 25 à 49 000 f.	23, soit 19 %
de 50 à 74 000 f.	8, soit 6,6 %
de 75 à 99 000 f.	2, soit 1,6 %
de 100 à 149 000 f.	2, soit 1,6 %
150 000 f. et +	3, soit 2,4 %
non précisé	12, soit 9,9 %
tous montants confondus	12,1

Les frais de transport s'étalent sur une gamme assez large, dont le plafond dépasse 150 000 f.

q/ Mode d'écoulement des produits à Yaoundé

Trois situations se présentent :

- vente en gros des revendeurs	24, soit 15,2 %
- vente au détail aux consommateurs	61, soit 38,8 %
- les deux	74, soit 47,1 %

r/ Sommes retirées de la vente par voyage

moins de 25 000 fcfa	32, soit 26,4 %
de 25 à 50 000 f.	29, soit 23,9 %
de 50 à 75 000 f.	17, soit 14,7 %
de 75 à 100 000 f.	8, soit 6,6 %
de 100 à 150 000 f.	13, soit 10,7 %
de 150 à 200 000 f.	5, soit 4,1 %
de 200 à 250 000 f.	5, soit 4,1 %
de 250 à 500 000 f.	5, soit 4,1 %
de 500 000 à 1 million de f.	4, soit 3,3 %
1 million et +	3, soit 2,4 %
tous montants réunis	12,1

Si la moitié des commerçants vendent par voyage pour moins de 50 000 fcfa, les ventes pour les cas extrêmes dépassent le million. Cette profession rapporte dans certains cas des sommes assez importantes.

4 - Part de chaque catégorie d'agent dans l'approvisionnement des marchés de Yaoundé

Dans leur enquête d'août 1983, P. Baris et J. Zaslavsky ont constaté que les producteurs-vendeurs représentent 58,3 % des agents qui amènent des vivres à Yaoundé, les producteurs-acheteurs-vendeurs 12,8 %, les acheteurs-vendeurs 28,9 %. Par contre, leurs parts respectives dans les tonnages transportés par voitures sont de :

- 29 % pour les producteurs-vendeurs (poids moyen : 113 kg),
- 11,7 % pour les producteurs-acheteurs-vendeurs (poids moyen : 207 kg),
- 59,3 % pour les acheteurs-vendeurs (poids moyen : 466 kg).

Le poids de chaque type d'agent varie suivant les produits. Le poids des producteurs-vendeurs est déterminant pour le manioc (tubercules et bâtons), la banane douce, le maïs en épis ; celui des acheteurs-vendeurs pour les vivres qui ne sont pas ou qui sont peu produits dans le Centre et le Sud (pomme de terre, haricot, maïs-grain, ail, oignon), mais aussi pour la tomate, l'arachide-graine, le macabo et de nombreux fruits et légumes ; enfin le poids des producteurs-vendeurs et celui des acheteurs-vendeurs sont à peu près équivalents pour le plantain, le manioc en cassette et l'arachide-coque. On constate donc une nette préférence des acheteurs-vendeurs pour les produits les plus facilement stockables et/ou dont la présentation facilite le transport.

## II - LA COLLECTE DANS LES LIEUX DE PRODUCTION ET L'ACHEMINEMENT SUR LES MARCHÉS DE YAOUNDÉ

Nous procéderons par principale zone d'approvisionnement.

### A. L'ADAMAOUA

Nous nous limiterons aux bœufs de boucherie qui constituent l'essentiel de la contribution de l'Adamaoua au ravitaillement vivrier de Yaoundé.

#### 1/ La collecte et le conditionnement

Les bêtes achetées sur les différents marchés de l'Adamaoua par les riches marchands haoussa ou peul sont rassemblées dans les principaux centres urbains de la région qui sont : Ngaoundéré, Tignère, Banyo, Tibati et Meiganga. Chacune de ces localités est dotée d'un poste vétérinaire qui procède à l'inspection sanitaire des bêtes et à leur vaccination contre la trypanosomiase, puis délivre un laissez-passer sanitaire pour leur départ à destination du Sud-Cameroun. Trois modes de déplacement peuvent être utilisés : l'acheminement à pieds, le transport par camion et le transport par train.

#### 2/ L'acheminement à pieds

C'est le mode de déplacement le plus ancien. Les bœufs que l'Adamaoua expédie à pieds à destination du Sud-Cameroun empruntent trois itinéraires dits de l'Ouest, du Centre et de l'Est. Le premier mène à Douala, par Banyo, Foumban et Nkongsamba, les deux autres à Yaoundé. L'itinéraire de l'Est part de Ngaoundéré et passe par Meiganga, Garoua-Boulaï, Bertoua, Nanga-Eboko et Obala pour arriver à Yaoundé, soit une distance d'environ 900 km. A partir de Bertoua il existe une variante qui passe par Abong-Mbang et Akonolinga pour atteindre Yaoundé. On met environ 45 jours pour parcourir l'itinéraire de l'Est. Quant à l'itinéraire du Centre, il passe par Tibati, Yoko, Ntui et Obala pour arriver à Yaoundé ; son tracé plus proche de la ligne droite, ne mesure que 600 km que l'on parcourt en 30 jours envi-

ron.

Chaque convoi compte au moins 30 bêtes. Il est conduit par des bergers recrutés sur les marchés à bétail et payés au voyage. L'acheminement à pieds présente deux inconvénients majeurs : pertes numériques (par décès ou par détournement), pertes de poids (à cause de l'insuffisance de l'alimentation en route, surtout en saison sèche). On cherche à les éviter en recourant à des modes de transport rapides.

#### 3/ Le transport par camion et par train

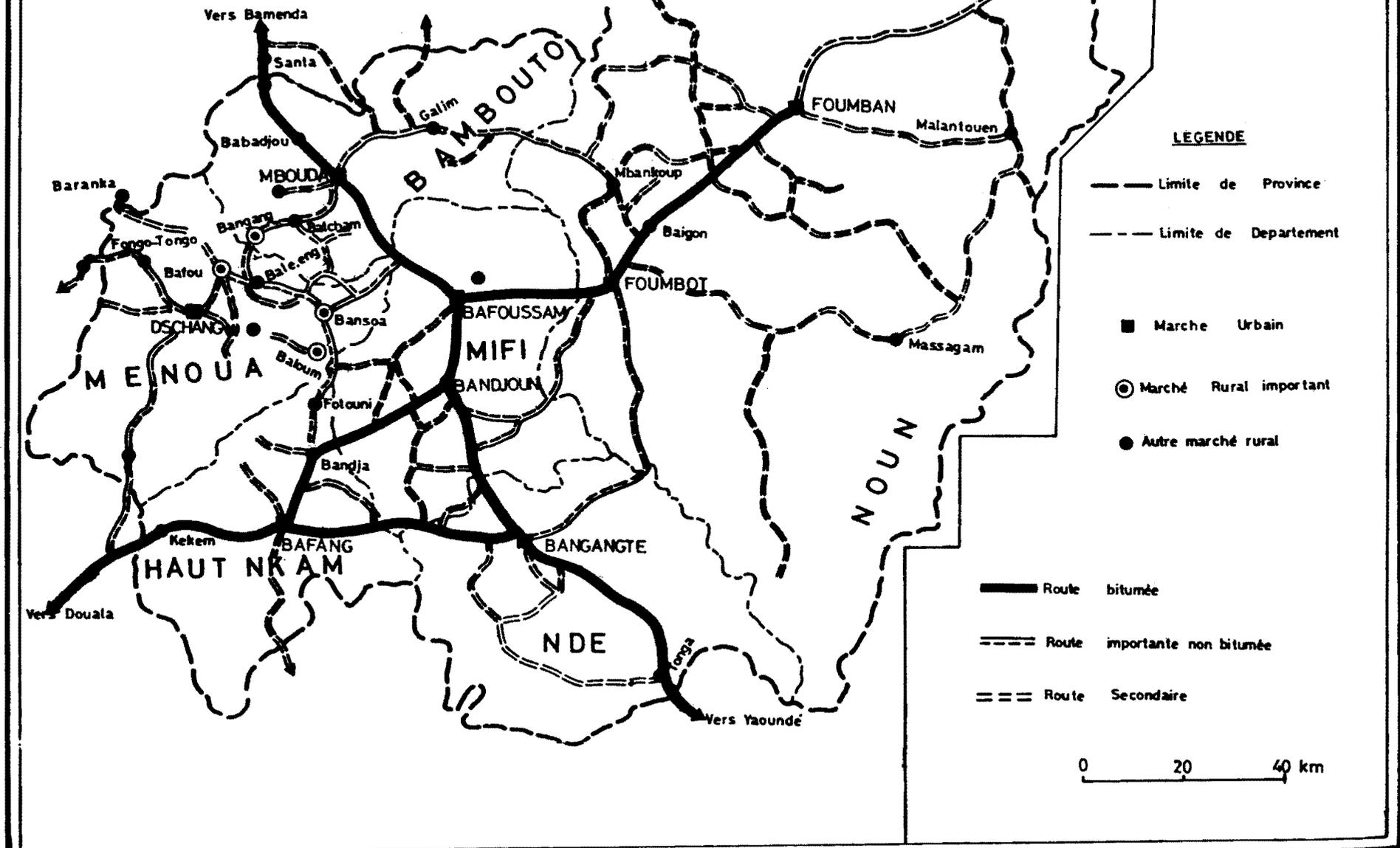
Le transport par camion remonte à l'époque coloniale. Il dure environ 2 jours en saison sèche, mais peut dépasser une semaine en saison des pluies à cause des «barrières de pluie» qui jalonnent le parcours dans le but d'obliger les camions à s'arrêter en cas de pluie pour ne repartir qu'au moins 2 heures après la fin de cette dernière. Quant à lui, le transport par train remonte à 1974, date où le chemin de fer Transcamerounais est arrivé à Ngaoundéré. Malgré les avantages de ces deux modes de transport, l'insuffisance des camions et des wagons oblige encore les marchands de bestiaux à continuer à recourir largement à l'acheminement à pieds. Ainsi, sur les 36 696 bêtes de boucherie arrivées à Yaoundé en 1978-1979 en provenance de l'Adamaoua, 13 762 sont venues à pieds soit 37,5 %, 6 953 par camion, soit 19 % et 15 981 par train, soit 43,5 %. Quant aux 25 204 arrivées de la province de l'Est en 1984-1985, 9 720 sont venues à pieds, soit 38,5% et 15 484 par Camion, soit 61,5 %. Or, en 1978-1979 la part de l'acheminement à pieds sur l'ensemble des bêtes arrivées à Yaoundé s'élevait à 48,9 %, celle du camion à 33,3 % et celle du train à 17,8%. La part de l'acheminement à pieds est cependant entrain de diminuer au profit de celles du Camion et du train.

### B - L' OUEST

Cette région fournit à la ville en général et à Yaoundé en particulier trois types de denrées alimentaires : produits vivriers traditionnels, produits du petit élevage et

produits maraîchers. Leur commercialisation se fait essentiellement dans les marchés. Généralement, ces derniers sont de création ancienne, forment un réseau dense et se tien-

**Fig:25 INFRASTRUCTURE DE COMMERCIALISATION DES VIVRES DANS LA PROVINCE DE LA LEKIE**



nent selon une périodicité courte, mais des nuances existent entre le pays bamoun et le pays bamiléké d'une part, entre la campagne et la ville d'autre part. En effet, en pays bamoun, seuls les gros villages et les villes abritent chacun d'un marché, qui se tient une à deux fois par semaine : par exemple le jeudi pour Baïgom, le vendredi pour Mbankouop, le samedi et le mercredi pour Fouban, le dimanche pour Foubot. Par contre en pays bamiléké, chacune des cent chefferies qui quadrillent l'espace est dotée d'un marché et parfois même de deux. Il en est de même des villes. Chacun des ces marchés se tient deux fois dans la semaine bamiléké qui compte 8 jours, soit une fois tous les 4 jours et de façon mobile dans la semaine occidentale. Par ailleurs,

en dehors de leurs jours, les marchés urbains fonctionnent de façon réduite, ce qui permet aux citoyens de s'approvisionner régulièrement en produits frais de conservation difficile. A côté des transactions ayant pour cadre les marchés, les nécessités de l'approvisionnement des grandes villes ont fait apparaître récemment dans l'Ouest la commercialisation hors marché qui en peu de temps, a fait des progrès remarquables en ce qui concerne les produits maraîchers. Nous avons étudié les deux grandes formes de commercialisation, en limitant nos investigations aux régions volcaniques de la province, qui seules participent de façon régulière et importante au ravitaillement des villes extérieures.

## I - LA COMMERCIALISATION DANS LES MARCHÉS DE LA RÉGION DE FOUBOT (département du Noun)

Cette région fournit principalement des produits maraîchers et secondairement des produits vivriers traditionnels. Nous y avons

retenu les marchés de Mbankouop et de Foubot qui sont les plus importants.

### A. LE MARCHÉ DE MBANKOUOP

- Vendeurs et produits : ils viennent de Mbankouop même, de Njindoum, de Njitapou, de Njingoumbé, de Gwepsen, de Mambwot. Un dénombrement partiel fait vers 10 heures en juillet 1984 a donné les résultats suivants :

tomate	20 vendeurs	1756 cageots
aubergine	3 vendeurs	26 sacs
salade	4 vendeurs	50 paniers
poireau	1 vendeur	10 tas
pomme de terre	1 vendeur	4 sacs
légumes	5 vendeurs	330 paquets
piment	4 vendeurs	13 sacs et 3000 paniers
plantains	17 vendeurs	587 régimes et 45 tas
arachide	11 vendeurs	96 sacs
macabo	13 vendeurs	94 sacs
haricot	8 vendeurs	50 sacs
maïs	10 vendeurs	154 sacs

Le comptage extensif des vendeurs de produits maraîchers effectué par Dongmo David (1985) peut nous aider à nous faire une idée de la taille de ce marché : il a en effet trouvé 117 vendeurs de tomate, 68 de légumes, 13 de pomme de terre, 39 de chou, 37 d'aubergine, 21 de piment, 11 de carotte, 7 de laitue, 14 d'oignon et d'ail, 4 de haricot vert.

A cela s'ajoutent des produits pour les-

quels nous n'avons pas pu établir des statistiques : il s'agit du manioc-tubercule, du manioc-farine, du pistache, de l'avocat.

- Acheteurs pour la ville

Nous en avons enquêté 18 choisis au hasard. Leur répartition par destination se présente comme suit :

Revente en gros sur place : 1 (12 sacs de macabo)

Livraison à la station d'élevage de Kounden : 1 (100 tonnes de maïs et 50 sacs de haricot)

Fouban : 2 dont un pour la consommation familiale (sacs de macabo) et l'autre pour la vente en gros (16 régimes de plantain et 4 sacs d'arachides)

Bafoussam : 1 (10 régimes de plantain et 2 cuvettes de macabo)

Bangangté : 1 (60 régimes de plantain)

Manjo : 1 (52 sacs d'aubergines et 50 cageots de tomate)

Douala : 7 ayant respectivement 3 sacs de maïs ; 100 régimes de plantains et 100 cageots de tomates ; 190 cageots de tomates ; 30 sacs de macabo, 11 sacs d'arachides et des légumes ; 1 sac de piment et 80 régimes de

plantains ; 12 paniers de piment, 300 paquets de légumes, 300 cageots de tomate et 15 sacs d'aubergines.

Edéa : 1 livrant à l'armée (30 sacs de macabo, 20 cageots de tomate, 1 sac de pomme de terre, 19 tas de plantain).

Yaoundé : 3 dont 1 avec 226 cageots de tomate pour livrer à l'internat du Lycée Leclerc et les deux autres respectivement 280 cageots de tomates et 50 tas de poireau pour vendre au détail.

- Véhicules transportant des vivres à destination de la ville  
Nous en avons dénombré en tout 12 répartis comme suit par destination.

Foumbot : 1 camionnette avec 20 sacs d'arachides pour la vente en gros

Koutaba : 2 camionnettes avec tomate, macabo, plantain et haricot,

Foumban : 3 camionnettes transportant l'une 200 régimes de plantains, l'autre 5 sacs de maïs et 60 régimes de plantain et la 3<sup>e</sup> 10 sacs de maïs, 5 sacs d'arachide et 60 régimes de plantain

Bangangté : 1 camionnette avec 95 régimes de plantain

Douala : 3 camions dont une Mercedes 1624 transportent pour le compte du propriétaire 15 sacs de haricot, 1000 cageots de tomate, 60 régimes de plantain, 40 sacs d'arachides, 21 sacs de maïs et 100 paquets de légumes ; en second lieu une Mercedes 1921 louée par 3 commerçants pour transporter 18 sacs de macabo, 50 paniers de tomates, 18 sacs d'aubergine 80 régimes de plantain et des légumes ; en 3<sup>e</sup> lieu une Toyota de 8 tonnes louée par 15 personnes pour transporter 600 cageots de tomate, 200 régimes de plantain, 30 sacs de macabo, 30 sacs de macabo, 30 sacs d'arachide, 20 sacs de maïs, 50 paniers de piment et des légumes.

Yaoundé : 2 camionnettes transportent l'une 300 cageots de tomate et l'autre 10 sacs de macabo, 200 régimes de plantain, 20 sacs de maïs et 20 sacs de haricot.

#### - Stockage sur place

Nous avons identifié sur ce marché 6 magasins de stockage. Les commerçants y entreposent du maïs, des arachides, des haricots et même des macabos pour vendre plus tard soit sur place, soit dans les villes, notamment à Douala et à Yaoundé. Voici à titre d'exemple le contenu de 2 magasins :

magasin 1 : 10 sacs d'arachide et 20 sacs de haricot

magasin 2 : 15 sacs de haricot, 100 tonnes de maïs et 20 sacs de macabo.

#### b/ Le marché de Foumbot

Pendant longtemps le plus grand marché vivrier de l'Ouest, il n'a été dépassé que récemment par celui de Mbouda.

#### - Vendeurs et produits

Ils viennent de tous les villages, des environs. Il y a parmi eux des producteurs et des commerçants qui ont collecté dans les petits marchés ruraux. Un comptage partiel effectué un dimanche a donné les résultats ci-après :

maïs	13 vendeurs	194 sacs
manioc	19 vendeurs	40 cuvettes
macabo	17 vendeurs	104 sacs et 26 cuvettes
ignames	9 vendeurs	103 paniers ou cuvettes
plantain	25 vendeurs	60 tas et 231 régimes
arachide	11 vendeurs	95 sacs
pomme de terre	36 vendeurs	54 sacs et 40 paniers
piment	12 vendeurs	60 sacs
aubergine	3 vendeurs	16 sacs
salade	9 vendeurs	1000 paniers
poireau	5 vendeurs	15 tas
tomate	30 vendeurs	1600 cageots

Un dénombrement exhaustif des vendeurs effectué par nous-mêmes pour les produits vivriers et par Dongmo David pour les produits maraîchers a révélé 136 vendeurs de maïs, 107 d'igname, 17 d'arachide, 48 de canne à sucre, 408 de tomate, 182 de légume, 135 d'aubergine, 117 de piment, 102 de pomme de terre, 86 de chou vert, 112 de chou violet, 58 de salade, 47 de poireau, 26 de persil, 19 de céleri, 72 d'oignon, 35 d'ail, 17 de thym, 14 de poireau, 5 de courgette, 27 de navet, 41 de carotte.

#### - Acheteurs pour la ville

A titre d'exemple, nous en avons interrogé 15 qui se répartissent par destination de la manière ci-après.

Foumbot même : 1 (34 sacs de maïs et 10 sacs de haricot revendus au gros sur place)

Foumban :	8 (6 régimes de plantain et 3 cageots de tomate pour la consommation familiale).
Bangangté :	1 (farine de manioc, 2 tines de pistache).
Bafoussam :	1 (3 régimes de plantain, 4 paquets de légumes, 2 paniers de salade, 3 tas de poireau, 5 cageots de tomate et 10 chou pour la consommation).
Dschang :	1 (5 sacs d'arachide, 4 sacs de macabo, 30 régimes de plantain, 11 sacs de farine de manioc).
Nkongsamba :	1 (60 cageots de tomate, 50 paniers de salade, 10 sacs de macabo et 80 régimes de plantain).
Ndoundoué :	1 (100 régimes de plantain, 5 sacs de macabo et 1 sac de mangue pour un internat).
Edéa :	2 (20 sacs de maïs et 6 sacs de farine de manioc pour le premier, 2 sacs de macabo, 170 cageots de tomate et 69 paniers de piment pour le second).
Yaoundé :	2 (20 paniers de salade, 5 paniers d'aubergine et 3 paniers de concombre pour le premier, 480 cageots de tomate, 24 tas de poireau, 15 paniers de salade et 13 paniers de percil pour le second).
Douala :	4 (le 1er ayant 260 cageots de tomate, 10 sacs de macabo et 40 régimes de plantain, le second 12 sacs de maïs, 4 sacs de haricot et 7 sacs de macabo, le 3è 5 sacs d'avocat, 10 sacs de pomme de terre, 60 cageots de tomate, 1 sac de poireau et 40 paniers de salade, le 4è 60 régimes de plantain, 5 sacs de macabo, 75 paniers de salade.
	- Véhicules transportant des vivres à destination de la ville
	Les 28 voitures que nous avons dénombrées un dimanche se répartissent comme suit par destination :
Douala :	10 camions Mercedes ou Toyota de 7 à 13,5 tonnes de C.U.
Yaoundé :	9 camionnettes «Toyota Dyna» bâchée de 2,5 tonnes
Dschang :	2 camionnettes «Toyota Dyna» bâchée

Nkongsamba :	1 camion Toyota de 6,5 tonnes
Limbé :	1 camionnette 404 bâchée
Kumba :	1 camionnette Toyota bâchée
Bafang :	1 camionnette 404 bâchée
Bamenda :	1 camionnette Toyota bâchée
Garoua :	1 camion Mercedes de 7,5 tonnes

Libreville au Gabon : 1 camionnette 404 bâchée.  
- Stockage

Il existe trois magasins de stockage. Nous y avons trouvé 40 sacs de maïs, 30 sacs de haricot et 18 sacs de macabo. Ces produits ne sont pas stockés longtemps : on les vend au fur et à mesure qu'on trouve des clients.

Le marché de Foubot envoie des vivres à toutes les régions du Cameroun et même vers l'étranger. Yaoundé vient au 2è rang de ses destinations, après Douala.

## 2/ La commercialisation dans les marchés du département de la Mifi

### a) - Le marché de Bandjoun

C'est un grand marché. On y achète pour la ville des produits vivriers traditionnels et des petits animaux domestiques. Le macabo est proposé par 276 vendeurs : 16 revendeurs achètent pour Bafoussam. Le haricot est le produit le plus abondant, il est vendu à la fois par des productrices et par des vendeuses qui ont collecté dans d'autres marchés de la région (à Baham par exemple) ; 7 gros commerçants munis de tines comme unités de mesure achètent au milieu d'une foule de vendeuses qui se bousculent ; certaines femmes qui leur vendent ont acheté sur le même marché auprès des productrices offrant de petites quantités. Le piment occupe une place importante (37 vendeuses dont la plupart sont des vendeuses ayant collecté sur d'autres marchés de la contrée : 7 sacs pleins attendent d'être acheminés sur Douala et Yaoundé. Les condiments pour la sauce de taro sont proposés par 82 vendeurs. Ce marché offre un grand nombre de chèvres, de porcs et de volailles dont la plupart ont été collectés dans d'autres marchés de la région. La volaille par exemple est proposée par 97 personnes ; 7 grandes corbeilles sont chargées dans une camionnette 404 bâchée pour Yaoundé.

### b) - Le marché de Bamougoum - carrefour

C'est un marché né il y a une dizaine d'années. Nous y avons dénombré 295 vendeuses venues de Bamougoum (235, soit

79,6%), de Bansa (57) et de Bafoussam (3). Parmi les produits offerts se signalent particulièrement le plantain (243 régimes). La banane (133 régimes), le macabo (34 sacs et 138 cuvettes). Les citadins achetant pour leur propre consommation viennent essentiellement de Bafoussam (15 sur les 18 dénombrés) et accessoirement de Mbouda (2) et de Bamenda (1). Quant aux 23 commerçants achetant pour la ville, ils se répartissent par destination comme suit :

Bafoussam : 14 (plantain, banane)  
Bamenda : 1 (macabo)  
Douala : 8 (macabo).

#### c) - Les marchés de Bafoussam

La ville de Bafoussam compte 2 marchés vivriers situés l'un autour des gares routières des voyageurs et des marchandises (c'est le marché A), l'autre à l'entrée de l'hôpital (c'est le marché B).

##### - Vendeurs

Le marché A compte 829 vendeurs venant de Bafoussam-ville (588, soit 70,9%), Foumbot (16), Baham (2), Bamenda (8), Bafoussam-village (6), Dschang (8), Bangou (56), Bamendjou (145).

Le marché B a un effectif plus grand (1530) et une zone de recrutement plus large : Bamougoum (650, soit 42,4 %), Bafoussam-ville (347, soit 22,6 %), Bamendjou (2), Batié (3), Baleng (190), Dschang (77), Batoufam (1), Bafoussam-village (61), Bangam (43), Bapi (9), Bapa (1), Foumban (13), Bangou (2), Baham (15), Bafang (1), Bamendjou (41), Foumbot (13), Mbouda (13), Bansa (28), Bahouany (2), Bayangam (6), Baméka (3). La plupart sont des revendeurs.

##### - Les produits offerts

Nous ne retiendrons que ceux susceptibles d'être achetés pour l'approvisionnement des grandes villes.

Produits	Marché A	Marché B
Tomate	284 cageots	77 paniers
légumes	21 sacs + 53 cuvettes	5 sacs + 18 cuvettes
ignames	52 paniers	11 paniers
arachide fraîche	17 sacs + 53 cuvettes	52 sacs + 82 cuvettes
plantain	245 régimes	174 régimes
maïs frais	20 cuvettes	6 sacs + 25 cuvettes
chou	17 sacs	9 sacs
pomme de terre	4 sacs	6 sacs + 24

	+ 216 cuvettes	seaux
canne à sucre	217 tiges	153 tiges
safou	cuvettes	2 sacs + 15 cuvettes
maïs en grain	21 sacs + 71 cuvettes	41 cuvettes
taro	16 sacs + 31 cuvettes	29 cuvettes
œufs	1377 alvéoles de 30	74 unités
oignon	67 sacs + 28 cuvettes	1 sac + 12 cuvettes
macabo	11 sacs + 64 cuvettes	4 sacs + 56 cuvettes
mangues		57 cuvettes + 14 paniers
pourceaux		68 têtes
porcs		90 têtes
chèvres		173 têtes
poulets		31 grandes et 54 petites corbeilles,
canards		1 grande corbeille
banane		111 régimes

- Commerçants achetant pour revendre en gros

Nous en avons interrogé 19 au marché A. Parmi eux 18 veulent revendre sur place à des commerçants plus importants pour ravitailler les grandes villes (les produits concernés sont le maïs et le haricot), tandis que 2 veulent écouler à Yaoundé (pomme de terre). Quant aux 11 dénombrés au marché B, 3 destinent leur marchandise à Yaoundé (maïs) et 8 veulent écouler la leur sur place (haricot et maïs).

- Véhicules transportant des vivres à destination d'autres villes

La répartition par destination des 7 véhicules dénombrés au marché A est la suivante :

Banyo :	1 camion Toyota 7 tonnes plein de maïs
Ngaoundéré :	2 camions Mercedes de 12,790 tonnes pleins de maïs
Douala :	1 camion de 7 tonnes transportant maïs, haricot et plantain
Yaoundé :	3 véhicules dont une 404 bâchée transportant maïs et haricot, 1 Toyota Dyna transportant maïs et pomme de terre, 1 camion de 12,790 tonnes plein de produits divers.

Pour le marché B on a :

Douala :	2 camions, l'un de 19,790 ton-
----------	--------------------------------

nes et transportant 5 porcs, 60 chèvres, 35 moutons et 130 poulets ; l'autre de 7,150 tonnes avec 70 sacs de haricot, macabo et maïs.

Garoua : 1 camion de 12,790 tonnes transportant maïs et choux

Yaoundé : 2 camions, un de 17 tonnes transportant 150 sacs de maïs et l'autre de 7,150 tonnes avec 70 sacs de maïs, haricot et pomme de terre.

#### - Stockage de marchandise

Chacun des deux marchés possède des magasins de stockage (21 pour le marché A et 9 pour le marché B). On y entrepose du maïs, des arachides non décortiquées, des haricots et des pommes de terre. Les quantités trouvées sont de 9 à 210 sacs.

### 3 - La commercialisation dans les marchés du département de Bamboutos

#### a) - Le marché de Galim observé le 22 juillet 1984

Tous les 315 vendeurs dénombrés viennent de la zone de colonisation de Galim. Toutes les 38 personnes qui achètent pour revendre en ville destinent leurs marchandises à Mbouda : 21 écoulent au détail et 17 au gros. Les produits commercialisés par ces derniers sont le maïs, le haricot et l'arachide fraîche. Parmi les 3 véhicules transportant des vivres à destination de la ville, 2 vont à Mbouda et le 3<sup>e</sup> à Douala. Il s'agit donc d'un marché essentiellement lié à Mbouda, les produits commercialisés y étant consommés ou y étant achetés pour être re-expédiés vers d'autres villes dont Yaoundé.

#### b) - Le marché de Batcham observé le 14 juillet 1984

On y dénombre 865 vendeurs venant en majorité écrasante de Batcham-même (762, soit 88%), mais aussi de Bangang (19), de Bamendjo (42), de Babeté (2), de Balessing (10), de Bamougong (2), de Bafoussam (1), de Mbouda (27). Les produits susceptibles d'être achetés pour la ville sont les suivants :

plantain : 122 régimes	arachide fraîche : 15 cuvettes
banane : 51 régimes	tapioca : 25 sacs + 2 cuvettes
macabo : 8 sacs + 55 cuvettes	lapin : 23 têtes
taro : 57 cuvettes	poulets : 112 têtes

avocat : 64 sacs 2 cuvettes	pourceaux : 95 têtes
maïs frais : 5 sacs + 5 cuvettes	œufs : 164 alvéoles
maïs sec : 11 cuvettes	porcs : 5 têtes
chou : 6 sacs + 7 cuvettes	chèvres : 56 têtes
oignon : 3 sacs + 10 cuvettes	mouton : 9 têtes
pomme de terre : 45 cuvettes	vin de raphia : 439 litres
	pistache : 14 cuvettes

#### Achètent pour revendre au détail :

5 du vin de raphia et du haricot pour le même marché, 2 du macabo pour Mbouda, 1 des chèvres pour Balessing, 1 des avocats pour Douala.

#### Achètent par contre pour revendre en gros :

3 du maïs et des poulets sur le même marché, 5 du maïs, des haricots, des poulets et des chèvres et 10 du maïs, des haricots et des avocats pour Douala. Sur 7 véhicules qui chargent des produits vivriers pour la ville, 2 camionnettes vont à Mbouda, une à Bamenda et 4 véhicules à Douala parmi lesquels une camionnette et 3 camions de 12 tonnes. Au total, ce marché bien qu'important, n'envoie rien directement à Yaoundé, mais probablement via Mbouda.

#### c) - Le marché de Bafounda observé le 16 juillet 1984

Les 677 vendeurs dénombrés à l'heure où le marché bat son plein viennent de Bafounda même (205, soit 30,2 %), de Bamendjo (132), de Bamenkombo (138), de Babété (104), de Mbouda (39), de Bamendjinda (32), de Bamesso (30), de Batcham (15), de Bafoussam (12). Les produits susceptibles d'être achetés pour la ville sont dominés par l'avocat, la canne à sucre et le plantain. Il s'agit de :

plantain : 381 régimes	volaille : 124 têtes
banane : 195 régimes	pourceaux : 24 têtes + 6 grands paniers
canne à sucre : 344 tiges	porcs : 3 têtes
avocat : 320 sacs + 8 cuvettes	
pistache : 68 sacs + 36 cuvettes	
maïs frais : 71 sacs + 19 cuvettes	
arachide fraîche : 4 sacs + 15 cuvettes	

Parmi les 33 commerçants achetant pour la

ville, 7 destinent leurs marchandises à Mbouda (macabo, maïs, volaille), 6 à Bafoussam (banane et plantain), 1 à Yaoundé (maïs, haricot) et 17 à Douala (plantain, banane, maïs frais, macabo, avocat), tandis que 2 vendeurs en gros sur place vendent à des commerçants plus importants. Sur les 3 véhicules qui chargent, un va à Mbouda et 2 à Douala. Ce marché n'avait donc pas directement beaucoup de produits à Yaoundé.

d) - Le marché de Bangang observé le 17 juillet 1984

C'est l'un des marchés les plus importants de la région, avec 1210 vendeurs venant essentiellement de Bangang même (1069, soit 88,3%) et accessoirement des environs : Bafou (27), Batcham (34), Bamendou (24), Baleveng (16), Mbouda (40). Parmi les produits offerts tranchent l'ail, la pomme de terre, l'avocat, le vin de raphia et les animaux sur pieds. On trouve en effet :

avocat 26 sacs + 25 cuvettes	tapioca : 3 sacs + 6 cuvettes
mangues : cuvettes	volailles : 83 têtes + 8 grandes corbeilles
maïs en grain : 25 cuvettes	lapin : 77 têtes
arachide fraîche : 1 sac + 49 cuvettes	œufs : 127 unités
canne à sucre : 111 tiges	mouton : 17 têtes
haricot : 10 cuvettes	chèvres : 45 têtes
vin de raphia : 740 litres	pourceaux : 13 têtes
pomme de terre : 9 sacs + 463 seaux de 15 l.	porcs : 6 têtes
chou : 39 sacs	
ail : 48 sacs	

Parmi les 52 commerçants qui achètent, 11 sont des bouchers qui veulent tuer les animaux et détailler la viande sur place, 29 veulent revendre sur d'autres marchés ruraux (3 des chèvres à Batcham, 26 du chou à Bafou), 2 veulent revendre en gros sur place à des commerçants plus importants (ail), les autres destinent leurs marchandises à la ville, soit 4 à Mbouda (ail), 4 à Bafoussam (maïs, haricot), 1 à Yaoundé (haricot), 1 à Bertoua (pomme de terre). Ce marché lui aussi envoie peu de produits directement à Yaoundé.

e) - Le marché de Mbouda observé le 21 juillet 1984

Écoulant à la fois les produits des pentes du Mont Bamboutos et ceux de la zone de colonisation de Galim, le marché de Mbouda occupe depuis quelques années la première place à l'Ouest, supplantant celui de Foubot. On y dénombre en effet 3863 vendeurs venant non seulement de tous les coins de son département (39 de Bamendjo, 446 de Bamenkombo, 142 de Batcham, 273 de Mbouda, 39 de Galim, 273 de Bamendjinda, 227 de Bagam, 632 de Bamesingue, 69 de Bamesso, 322 de Babadjou, 302 de Bamougang, 713 de Babeté, 114 de Balatchi, 4 de Bangang) mais aussi des autres départements de l'Ouest (3 de Bansa dans la Menoua, 164 de Bafoussam dans la Mifi, 55 de Foubot dans le Noun), et même d'une autre province, celle du Nord-Ouest toute proche (21 de Santa et 27 de Bamenda). La zone de recrutement est donc assez vaste.

La gamme des produits offerts sont aussi assez vastes, comportant les produits vivriers traditionnels, les produits maraîchers et les produits du petit élevage. On peut en effet y acheter pour la ville les denrées ci-après :

colas : 6 sacs et 47 paniers	
plantain : 847 régimes	
banane : 328 régimes	volaille : 55 têtes, 109 grands et petits paniers
macabo : 13 sacs et 71 cuvettes	43 petits paniers
pomme de terre : 19 sacs et 620 cuvettes	moutons : 86 têtes
avocat : 270 sacs et 6 cuvettes	chèvres : 273 têtes
arachide sèche non décortiquée : 134 sacs et 84 cuvettes	pourceaux : 119 têtes et 5 petits paniers
mangues : 11 sacs et 83 cuvettes	porcs : 84 têtes
arachide fraîche : 12 sacs et 16 seaux	pomme de terre : 39 sacs et 610 cuvettes
oignon : 4 sacs et 19 cuvettes	tomate : 1280 cageots
tapioca : 4 sacs et 15 cuvettes	chou : 71 sacs, 13 cuvettes et 126 têtes
maïs frais : 162 sacs et 16 cuvettes	persil : 72 petits paquets
gombo : 11 sacs et 62 cuvettes	ail : 19 paniers
canne à sucre : 43 fagots et 46 tiges	celeris : 43 petits paquets
vin de raphia : 435 litres	pistache : 7 sacs et 61 cuvettes
manioc : 56 cuvettes	maïs sec en épi : 1 sac et 83 cuvettes
	taro : 12 sacs et 47 cu-

## vettes

Parmi les acheteurs on trouve des consommateurs habitant d'autres villes. Nous en avons identifié 63 de Bafoussam, 17 de Dschang et 2 de Yaoundé. C'est aux acheteurs-commerçants que nous avons accordé l'essentiel de notre attention : sur les 55 dénombrés, 6 destinent leurs marchandises à des marchés ruraux (1 des chèvres pour Bamendinda, 5 des arachides fraîches pour Bangang) et le reste à la ville dont 1 pour Mbanga (pomme de terre), 1 pour Bamenda (plantain), 1 pour Bangangté (pourceaux), 6 pour Bafoussam (plantain pomme de terre, chou, volaille), 8 pour Dschang (arachide fraîche, pourceaux, tomate, chèvres), 8 pour Douala (avocat, pomme de terre, haricot, maïs frais, volaille, chèvres), 11 pour Yaoundé (plantain, banane, arachide fraîche, maïs frais, volaille, maïs en grain, haricot, mouton) tandis que 13 vendent en gros sur place à des commerçants plus importants (haricots et maïs en grain). Les 15 véhicules qui chargent sur ce marché pour la ville se répartissent comme suit par destination :

Bafoussam : 1 camionnette avec 30 porcs  
 Maroua : 2 camions, un de 7 tonnes plein de maïs en grain et un de 18 tonnes avec 180 sacs de maïs en grain  
 Garoua : 1 camion de 12,790 tonnes avec 110 sacs de maïs en grain,  
 Douala : 6 camions de 12 tonnes transportant :

- le 1er 130 sacs d'avocats
- le 2è 30 sacs de maïs frais et 90 sacs d'avocats
- le 3è 120 sacs de maïs en grain et 15 régimes de plantain
- le 4è 120 sacs de maïs en grain, 3 sacs de macabo et 16 régimes de plantain
- le 5è 100 sacs de maïs frais, 16 sacs de macabo et 78 régimes de plantain,
- le 6è un plein de maïs en grain et de haricot,

Yaoundé : 6 véhicules aussi mais cette fois des camionnettes soit 1 Toyota Dyna avec 45 porcs et pourceaux, une autre Toyota Dyna transportant 2 grands paniers de poulets, 5 grands paniers de pourceaux, 15 porcs et 18 chèvres, une 3è Toyota Dyna emportant 4 sacs de haricot, 11 régimes de plantain et 23 sacs d'avocat, une 4è Toyota Dyna avec 9 régimes de plantain et 30 sacs d'avocat une 404 bâchée pleine de porcs et de chè-

vres,

une 5è Toyota Dyna pleine de tapioca, pomme de terre, chou, avocat.

Nous avons dénombré sur ce marché 16 magasins de stockage contenant du maïs en grain et des haricots : les contenus vont de 5 à 275 sacs.

Au total, le marché de Mbouda est à la fois le plus grand de l'Ouest et celui qui envoie le plus de produits directement à Yaoundé. On remarquera qu'il ravitaille Douala et le Nord-Cameroun par camions mais Yaoundé par camionnettes.

## 4 - La commercialisation dans les marchés du département de la Menoua

## a) - Le marché Balegang à Bansoa observé le 29 juillet 1984

C'est un petit marché qui a vu le jour récemment auprès d'un magasin d'achat et de groupage de café construit par la coopérative. Nous y avons dénombré 216 vendeurs, tous de Bansoa. Les produits vivriers traditionnels font l'originalité de ce marché. On y trouve :

plantain : 241 régimes  
 banane : 78 régimes  
 macabo : 38 sacs et 78 cuvettes  
 volaille : 23 têtes.

Nous avons dénombré 27 commerçants pour la ville, parmi lesquels 9 veulent revendre sur place à des commerçants plus importants (macabo, maïs, haricot, à raison d'environ 10 sacs par personne), 10 à Bafoussam (maïs, plantain, macabo) et 8 à Douala (macabo). Les 3 véhicules que nous avons trouvés en train de charger allaient à Bafoussam. Ce marché n'envoie pas de produits directement à Yaoundé, et le fait probablement par Bafoussam.

## b) - Le marché de Bansoa-chefferie observé le 2 juillet 1984

C'est un marché moyen regroupant 615 vendeurs provenant presque tous de Bansoa (597), les 18 autres étant de Bameka. Les produits proposés soit variés et relativement abondants :

porcs : 42 têtes	pomme de terre : 23 cuvettes
canard : 5 têtes	piment : 77 seaux de 5 l
pourceaux : 30 têtes	tomate : 2 sacs et 5 cuvettes
moutons : 6 têtes	vin de raphia : 155 l.
chèvres : 70 têtes	haricot : 10 cuvettes et 55 petits paniers

œufs : 121 unités      macabo : 120 cuvettes  
 volailles : 195 têtes et  
     5 paniers  
 lapins : 12 têtes  
 plantain : 105 régimes  
 banane : 138 régimes.

Parmi les 18 commerçants achetant pour la ville, 13 veulent revendre en gros sur place (maïs et haricot). Deux véhicules chargent, une camionnette 404 bâchée pour Bafoussam avec 23 régimes de plantain, 4 régimes de banane et 1 sac de macabo, un camion de 12,790 tonnes transportant 105 sacs de macabo et 95 régimes de plantain. Comme les deux précédents, ce marché n'envoie rien directement à Yaoundé mais probablement via Bafoussam.

c) - Le marché de Balessing observé le 6 juillet 1984

C'est un petit marché qui réunit 494 vendeurs venant principalement de Balessing-même (391, soit 79,1 %) et secondairement des chefferies voisines : Batcham (54), Bansa (27), Bamendou (17), Baleveng (3) et Baloum (2). A ces vendeurs installés s'ajoutent ceux difficiles à dénombrer, que les commerçants interceptent aux entrées du marché. Les produits susceptibles d'être achetés pour la ville sont variés :

plantain : 106 régimes	arachide fraîche : 4 sacs et 8 cuvettes
banane : 75 régimes	maïs en grain : 11 cuvettes
macabo : 97 cuvettes	avocat : 12 cuvettes
gombo : 1 sac	mangue : 14 paniers
pistache : 2 cuvettes	manioc : 7 cuvettes
haricot : 7 cuvettes	tapioca : 3 sacs
taro : 8 sacs et 8 cuvettes	chou : 5 sacs et 216 cuvettes
pomme de terre : 23 cuvettes	chèvres : 15 têtes
oignon : 10 filets et 2 cuvettes	porcs : 2 têtes
œufs : 117 unités	pourceaux : 16 têtes
canards : 7 têtes	

Parmi ceux qui achètent pour la ville, on peut distinguer d'abord les consommateurs (nous en avons dénombré 6 dont 2 pour Penka-Michel, 2 pour Bafoussam et 2 pour Nkongsamba); puis les commerçants (33) qui se répartissent comme suit par destination :

Penka-Michel : 1 (des poulets)  
 Dschang : 5 (maïs, haricot)  
 Bafoussam : 10 (maïs, plantain, banane, poulets)

vente en gros sur place à des commerçants plus importants : 15 (maïs et haricot). 3 véhi-

cules chargent pour la ville, tous des camionnettes Toyota Dyna (C.U. : 2700 kg). L'un se rend à Yaoundé avec plantain et banane, le second à Bafoussam avec haricot et le 3<sup>e</sup> à Nkongsamba, emportant pomme de terre, chou et maïs. Ce marché dispose de 3 magasins de stockage où sont entreposés des sacs de maïs.

d) - Le marché de Baleveng observé le 7 juillet 1984

C'est un marché moyen avec 731 vendeurs installés, dont Baleveng ne fournit que 422, soit 57,7 %, le reste venant de Bamendou (178), de Bafou (95), de Bangang (23), de Batcham (2), de Bansa (1), de Dschang (5) et de Mbouda (5). Les produits proposés sont variés :

plantain : 203 régimes	poulets : 106 têtes
banane : 85 régimes	œufs : 288 unités
mangue : 13 sacs et 2 paniers	porcs : 25 têtes
avocat : 12 sacs	pourceaux : 60 têtes
maïs en grain : 16 cuvettes	chèvres : 11 têtes
haricot : 3 cuvettes et 12 seaux	moutons : 7 têtes
macabo : 18 cuvettes	chou : 28 sacs
taro : 15 cuvettes	pomme de terre : 14 cuvettes
arachides fraîches : 9 sacs	

Sur 20 consommateurs citadins qui achètent, 9 sont de Dschang, 2 de Mbouda, 4 de Bafoussam, 1 de Penka-Michel, 1 de Bafang, 1 de Melong, 1 de Penja, 1 de Loum. Nous avons identifié 26 commerçants achetant pour la ville : parmi eux 7 veulent revendre en gros sur place à des commerçants plus importants (maïs et haricot), 5 au marché de Bafou (maïs, chèvres, pourceaux), 4 à Dschang (haricot, maïs, chèvres, poulets), 4 à Bafoussam (banane, plantain, maïs, haricot, poulet), 3 à Douala (haricot), 1 à Yaoundé (maïs), 1 à Penka-Michel (haricot), 1 à Bamenda (banane et plantain). Trois camionnettes chargent pour la ville, l'une pour Yaoundé avec 15 sacs de haricot, la seconde pour Bafoussam et la 3<sup>e</sup> pour Penka-Michel. Nous avons dénombré sur ce marché 11 magasins de stockage contenant du maïs et des haricots.

e) - Le marché Sameya de Bafou le 10 juillet 1984

C'est le 3<sup>e</sup> marché de la région après Mbouda et Foubot. Nous y avons dénom-

bré 1681 vendeurs venant de Bafou-même (1216, soit 70,3 %), de Baleveng (168), de Foto (232), de Fongo-Tongo (16), de Fongo-Ndeng (8), de Banyang (13), de Mbouda (23), de Bafang (6). Les produits sont abondants et variés :

banane : 217 régimes	chèvres : 73 têtes
plantain : 163 régimes	moutons : 30 têtes
taro : 4 sacs et 12 cuvettes	porcs : 25 têtes
tapioca : 6 sacs et 12 cuvettes	pourceaux : 86 têtes
arachides fraîches : 15 sacs et 6 cuvettes	poulets : 180 têtes et 6 grands paniers
maïs en grain : 6 sacs et 13 cuvettes	œufs : 502 unités
farine de manioc : 10 cuvettes	chou : 106 sacs
manioc : 4 cuvettes	oignon : 5 sacs et 4 cuvettes
avocat : 5 sacs et 7 cuvettes	ail : 45 petits paniers
macabo : 14 cuvettes	pomme de terre 46 sacs et 393 cuvettes

Des citadins viennent acheter sur ce marché : sur 26 dénombrés, 13 sont de Dschang, 6 de Bafoussam, 4 de Nkongssamba et 3 de Douala (ces 7 derniers ne sont certainement pas venus expressément pour le marché, étant donné la distance). Plus intéressants pour nous sont les commerçants qui achètent pour la ville. Sur 35 dénombrés, 13 veulent revendre en gros sur place à des commerçants plus importants (maïs et haricots), 3 destinent leurs marchandises à Mbouda (porcs), 9 à Dschang (maïs, haricot, pomme de terre, poulets), 4 à Douala (maïs, haricot, porc), 7 à Yaoundé (8 porcs, 8 pourceaux et 22 chèvres). Les 8 véhicules qui chargent se rendent à :

Douala : 1 camion de 7 tonnes avec 80 sacs de choux,

Dschang: 3 camionnettes dont une Toyota Stout (C.U. 1450 kg) avec 10 sacs de choux et 4 sacs de pomme de terre, une autre Toyota Stout (C.U. 1750 kg) pleine de choux et de pommes de terre, une Toyota Dyna (C.U. 2200 kg) pleine de pommes de terre et de maïs

Yaoundé : 4 véhicules dont une camionnette Toyota Dyna pleine de pommes de terre et de choux, une camionnette Daihatsu (C.U. 2115 kg) pleine de pommes de terre et de haricot, une camionnette Nissan (C.U. 2000

kg) pleine de pommes de terre, chou, carotte et poireau, un camion Mercedes de 12 tonnes plein de maïs, haricot, chou et pomme de terre.

On compte de nombreux magasins de stockage où sont entreposés maïs, haricots et pomme de terre : les 6 que nous avons visités comptent chacun entre 8 et 48 sacs.

#### 5 - La commercialisation hors marché

Ce sont les plus gros commerçants, possédant un véhicule ou capables d'en louer un tout seul, qui collectent les vivres en dehors des marchés. Cette pratique ne touche de façon significative les produits vivriers traditionnels que dans les zones de colonisation agricole où leur production vise principalement la vente (région de Foubot, périmètre de Galim). Par contre, elle a pris très vite une grande ampleur pour les produits maraîchers, denrées périssables qu'on a intérêt à commercialiser dès qu'elles parviennent à maturité, sans attendre le jour du marché de la localité. Les achats se font au champ ou au domicile du producteur.

Le commerçant ne trouve les produits déjà récoltés que si l'on est la veille du jour d'un marché que fréquente le producteur. Habituellement, il doit passer commande et fournir l'emballage si nécessaire (sacs de jute pour les pommes de terre, les carottes, les choux, le maïs frais en épis, etc...), il doit aussi verser à la commande une partie du prix convenu, le reste devant être payé à la livraison. Mais quand des rapports réguliers et solides de clientèle se sont établis, le producteur peut livrer la marchandise sur simple avance ou même complètement à crédit, le commerçant ne payant qu'après la vente en ville.

La commercialisation hors marché a tellement gagné du terrain que la plupart des gros maraîchers n'emportent maintenant au marché qu'une petite quantité des produits qu'ils exposeront comme échantillons pour décrocher auprès des gros commerçants des commandes qui feront l'objet de livraisons ultérieures à domicile ou au champ. La saison sèche est la période de l'année où la commercialisation hors marché marche le plus à cause de l'infériorité de l'offre par rapport à la demande et de la bonne praticabilité des routes. Les commerçants se livrent alors à une concurrence parfois âpre : les uns donnent des cadeaux aux maraîchers pour monopoliser leur production, d'autres

achètent à l'avance la récolte sur pied. Par contre, pendant la saison des pluies, à cause de la supériorité de l'offre par rapport à la demande et l'impraticabilité d'une partie des routes, ce sont les maraîchers qui rivalisent pour gagner les commerçants : les ventes au marché ont alors le dessus.

La commercialisation hors marché étant ainsi réduite à une partie des produits maraîchers, c'est la collecte dans les marchés qui continue à jouer le rôle essentiel dans le ravitaillement vivrier des villes par la province de l'Ouest. Rien d'étonnant à cela pour une région qui dispose d'un réseau de marchés bien organisé - n'importe quel jour de la semaine on peut de n'importe quel point fréquenter au moins 2 marchés dans un rayon de 10 km - et d'un dense réseau routier.

Dans cette région où la vocation commerciale est très répandue, beaucoup de gens prennent part à la commercialisation des produits vivriers, mais une petite partie seulement d'entre eux ravitaillent les villes lointaines comme Yaoundé. L'effectif de ces commerçants n'est pas connu. Craignant que les expéditions excessives de vivres vers les grandes villes extérieures ne finissent par exposer à la famine la nombreuse population de l'Ouest,

les pouvoirs publics ont tenté récemment, suite aux alertes données par les sécheresses de 1977 et de 1983, de contrôler les sorties de vivres de cette région en obligeant les commerçants désireux d'en effectuer à se faire délivrer un permis de collecte moyennant le paiement d'une patente. En dépouillant dans les chefs-lieux de département les documents relatifs à ces permis de collecte, notre collaborateur Dongmo David a dénombré pour l'année fiscale 1983-1984 un total de 346 commerçants opérant dans la province de l'Ouest, répartis par zone d'action comme suit :

département de	
Bamboutos	48, soit 13,9 %
département de la	
Mifi	83, soit 24 %
département de la	
Ménoua	76, soit 22 %
département du Noun	139, soit 40,1 %

Ces gens s'approvisionnent, soit directement auprès des producteurs (à leur domicile, dans leurs champs ou sur les marchés), soit auprès des intermédiaires qui peuvent être des collecteurs-groupeurs travaillant pour leur compte moyennant un salaire ou des revendeurs indépendants.

### C. LES PROVINCES DU CENTRE ET DU SUD

Ces deux provinces qui formaient jusqu'en 1983 une seule entité administrative commandée par Yaoundé constituent en quelque sorte sa zone d'approvisionnement naturel. La collecte des vivres au profit de la capitale s'y effectue sur les marchés, au bord des voies de communication et dans les champs.

#### 1 - La collecte sur les marchés

A la différence de l'Ouest, le Sud-Cameroun à l'exception du département du Mbam, n'a pas de tradition commerciale ancienne. Les premiers marchés n'y sont apparus que sous la pression de l'administration coloniale, il y a moins de cent ans. Aussi la langue bété qui n'avait aucun mot pour les désigner a-t-elle adopté le terme pidgin-english «Makit». Ils avaient un caractère obligatoire justifié par le désir des Européens de collecter les produits d'importation (palmistes pour commencer, cacao en plus par la suite) et par la nécessité de ravitailler les villes naissantes. La densité des marchés varie selon celle de la population et des villages. Ils se localisent aux principaux carrefours routiers, dans les villages les plus importants, à proximité des chapelles catholiques,

dans les centres administratifs. La périodicité du marché varie selon qu'il est consacré uniquement aux produits vivriers ou aussi aux produits d'exportation et aux produits manufacturés. Elle va de une fois par mois à deux fois par semaine, en passant par 2 fois par mois et une fois par semaine, cette dernière étant la plus répandue. Pour assurer un ravitaillement régulier des fonctionnaires qui sont pour la plupart allogènes, les marchés implantés dans les centres administratifs fonctionnent aussi le reste de la semaine en dehors de leurs jours, mais de façon réduite.

#### a) - Les marchés du département du Mbam

La répartition spatiale des marchés dans le département du Mbam laisse apparaître un violent contraste. Ils sont denses dans la partie Sud qui porte le chef-lieu, Bafia, et que traverse la route bitumée Yaoundé-Bafoussam tandis qu'ils sont clairsemés sur le reste du territoire, enclavé et faiblement peuplé.

##### - Le marché de Makénénié

Ce marché qui se tient le vendredi permet d'écouler les produits de la zone de colonisa-

**Fig:26 a LES VOIES DE COMMUNICATION AUTOUR DE YAOUNDE  
SITUATION EN VIGUEUR JUSQU'EN FIN 1983 ENVIRON**

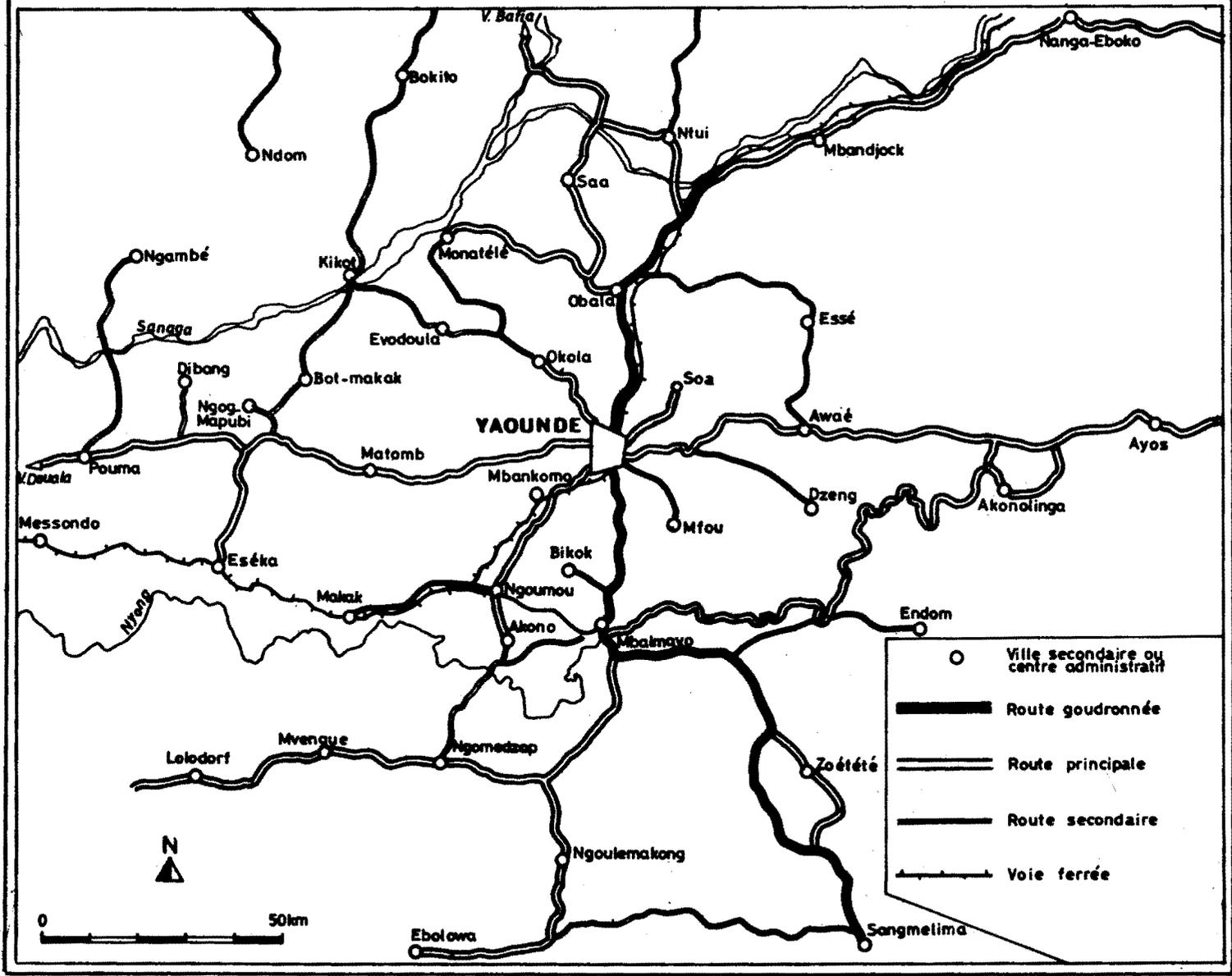


Fig: 26 b

**LES VOIES DE COMMUNICATION AUTOUR DE YAOUNDE**  
**SITUATION EN VIGUEUR A PARTIR DE 1984-1985 ENVIRON**

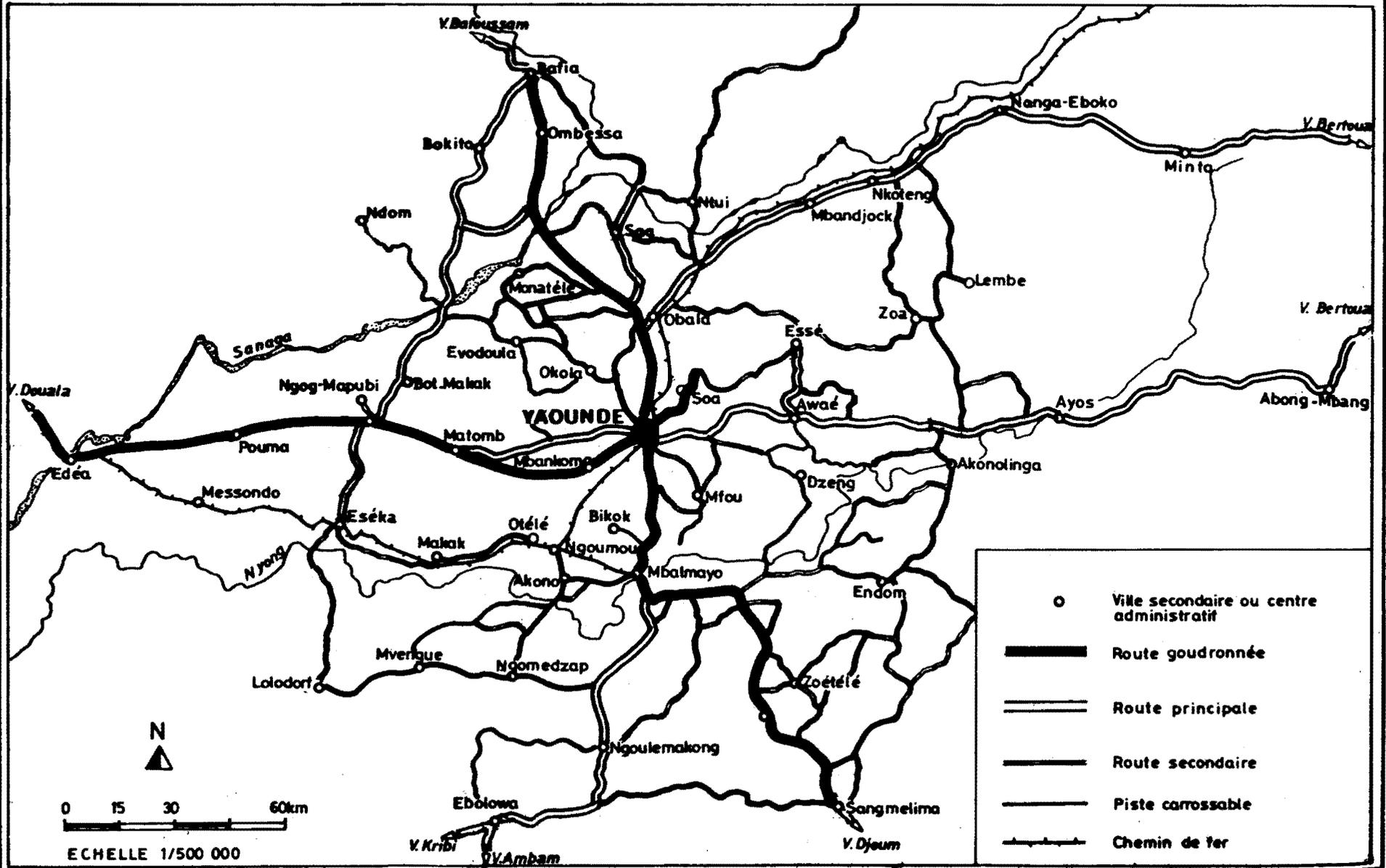
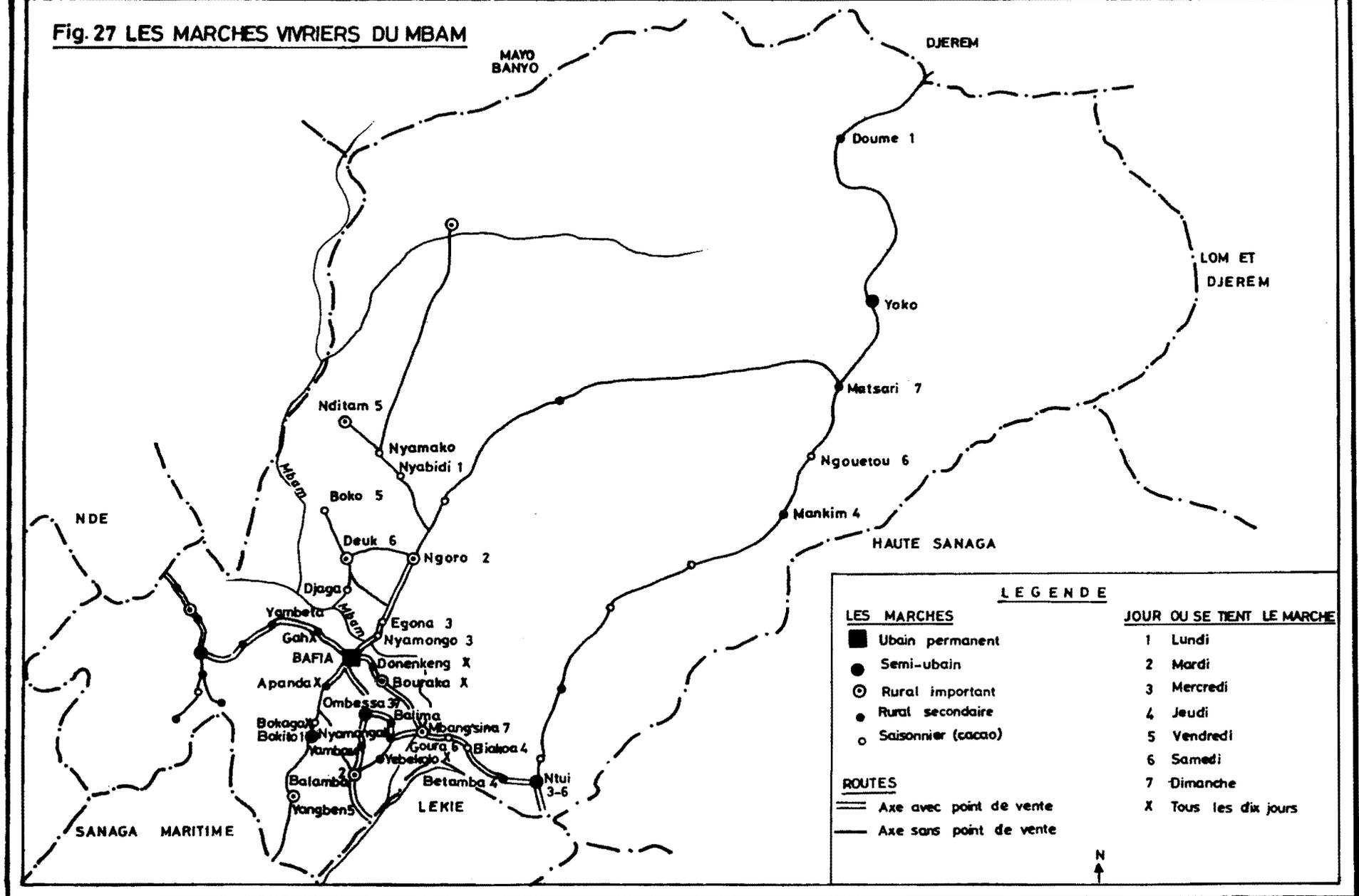


Fig. 27 LES MARCHES VIVRIERS DU MBAM



LEGENDE	
LES MARCHES	JOUR OU SE TIENT LE MARCHÉ
■ Ubain permanent	1 Lundi
● Semi-ubain	2 Mardi
⊙ Rural important	3 Mercredi
● Rural secondaire	4 Jeudi
○ Saisonnier (cacao)	5 Vendredi
	6 Samedi
	7 Dimanche
	X Tous les dix jours
ROUTES	
— (with circle) Axe avec point de vente	
— (solid) Axe sans point de vente	



tion agricole de Makénééné. C'est l'un des plus grands du Mbam. Les produits proposés sont très variés et abondants. Ils viennent non seulement du district dont Makénééné est le chef-lieu, mais aussi du département du Ndé dans l'Ouest. Un grand hangar abrite les vendeurs de produits vivriers.

Le macabo est le produit dominant. Les vendeurs viennent de Makénééné I et II et de Nyokon-Carrefour. Leur nombre est impressionnant mais nous n'avons pas procédé à un comptage. Les Bamiléké vendent dans les paniers, les Banen dans des cuvettes. Nous avons identifié 4 femmes qui achètent pour revendre samedi au marché de Ndikiniméki (chef-lieu de l'arrondissement).

Le maïs en grain est vendu en sacs et en cuvettes. Il est lui aussi proposé par un grand nombre de vendeurs. On achète pour Bangangté, Bafia et Yaoundé. Trois acheteurs ont été dénombrés.

L'igname et la farine de manioc sont les autres produits importants. Certaines vendeuses ont apporté deux chargements de pousse-pousse. Deux hommes et quatre femmes achètent la farine de manioc pour Tonga, Bangangté, Bafoussam et Ndikiniméki. L'un des acheteurs vient régulièrement à ce marché. Propriétaire d'une pick-up Toyota, il fréquente tous les autres marchés de l'arrondissement de Ndikiniméki, notamment ceux de Nyokon-Carrefour, Makénééné II et Nitoukou. Il revend sa marchandise à Bangangté et à Bafoussam.

Avec 20 vendeurs venus des principaux villages de la région, le piment est l'un des produits abondants. Des commerçants l'achètent pour Bafoussam. Un autre produit caractéristique de ce marché c'est le safou couramment appelé prune. Il abonde en juillet, août et septembre.

Plusieurs véhicules dont 11 cars, 7 pick-up et 3 camions stationnent au bord de la route (axe national Yaoundé-Bafoussam). A l'exception de 6 cars qui se rendent à l'Ouest, les autres véhicules chargent des produits vivriers pour Ndikiniméki, Bafia et Yaoundé.

- Le marché de Ntui le 11 avril 1984

Ntui, chef-lieu d'arrondissement situé sur l'ancienne route Yaoundé-Bafia par Batchanga après la traversée de la Sanaga par le bac à Nachtigal, a été doté par l'administration coloniale d'un marché bi-hebdomadaire qui se tient le mercredi et le samedi. Le 11 avril 1984 nous y avons dénombré 180 vendeurs de produits vivriers, chiffre largement dépassé pendant la

plus grande période de vente qui se situe en décembre-janvier. Ceux qui habitent les villages proches viennent à pieds, pliés sous de lourdes charges, tandis que ceux qui résident loin viennent par camionnettes pick-up. On compte sur la place du marché 5 voitures particulières, 4 cars et 9 camionnettes. Douze bayam-sellam, tous des femmes, achètent pour la ville dont 9 pour Yaoundé. Ces dernières, vers 9 heures ont déjà acheté 43 sacs de farine de manico ; elles ont déjà chargé une pick-up Toyota d'ignames, et sont en train de charger une camionnette Dyna de sacs de farine de manioc, d'ignames et d'ananas. Trois femmes venues de Saa achètent pour Obala ; elles ont déjà chargé d'ignames et de plantain une camionnette 404 bâchée, tandis que 4 sacs de farine de manioc et 32 têtes d'ananas attendent d'être chargées dans une pick-up Toyota en stationnement, une des bayam-sellam de Yaoundé achète de la viande boucanée provenant de Nguila-Babouté.

- Le marché de Bétamba

C'est un marché rural situé à 7 km de Ntui sur la route de Bafia. Il se tient une fois par semaine, le jeudi. Au mois de février 1984 où nous avons visité ce marché, la farine de manioc y était le produit le plus abondant. Sept revendeuses (dont une venue de Ntui), une d'Obala et 5 de Yaoundé) achetaient cette denrée pour Yaoundé. A 11 heures nous avons dénombré 24 sacs déjà achetés qui attendaient d'être évacués. L'igname est le 2<sup>e</sup> produit : nous avons dénombré 180 tas. Trois bayam-sellam achetaient, 1 pour Saa et 2 pour Yaoundé. Le plantain est acheté par un seul revendeur : ce dernier possède une pick-up Mazda et il écoule habituellement sa marchandise au marché Mokolo à Yaoundé. D'autres produits sont également présents mais en faible quantité : ananas, patate douce etc... L'avocat, une des grandes productions de la région, est absent au moment de notre enquête, sa récolte se situant en août-septembre. Les prix sont assez bas sur ce marché. Cependant le mauvais état de la route empêche les citadins de Bafia de venir s'y ravitailler. Ce sont les bayam-sellam de la Lékié, collectant pour le ravitaillement de Yaoundé qui en bénéficient.

- Le marché de Mbangassina

C'est l'un des plus grands marchés vivriers du département du Mbam. Comme les deux précédents, il est situé sur l'ancienne route Yaoundé-Bafia, à 2 km après la traversée du Mbam à l'aide du bac. Il se tient une fois par semaine, le dimanche, sa périodicité originelle

de une fois tous les 10 jours ayant été raccourcie. Il est doté d'un hangar, complété par des abris en matériaux végétaux. Ce marché est aussi à la vente du cacao, mais de façon saisonnière et à un jour différent de celui des vivres.

La farine de manioc est une fois de plus le produit le plus abondant, vendeuses pour 102 cuvettes. Les prix sont les plus bas de tout le département, à cause à la fois de l'abondance de la denrée et de l'enclavement relatif de la région. L'igname, principale production de la région, occupe la 2<sup>e</sup> place avec 50 vendeuses. Celles-ci viennent de Mbangassina, de Biakoa, de Goura et de Talba. Le maïs en grain vient de Talba, de Nyamanga et d'Enengana. Les femmes en provenance de Biantenguena vendent surtout des légumes. Au total, on compte 225 vendeurs de produits vivriers lorsque, à la sortie de la messe dominicale, le marché atteint son paroxysme. Onze revendeuses en tout achètent pour les villes, dont 1 des ignames pour Obala, 2 du maïs et des légumes pour Bafia, le reste l'igname, la farine de manioc, les légumes et les bâtons de manioc pour Yaoundé. Sur la place du marché on compte 9 pick-up de 1,7 tonne, 5 camionnettes Dyna, 2 voitures particulières et 1 camion de 6 tonnes. Trois pick-up ont déjà fait le plein pour Yaoundé, et 2 autres sont en train de charger (farine de manioc et igname). Signalons particulièrement la présence d'un commerçant de Yaoundé, âgé de 50 ans environ, propriétaire d'une camionnette Dyna : il achète des ignames pour le restaurant universitaire et pour le Marché Central. Il nous confie que le jour où le marché a été bon pour lui, il remplit sa Dyna et loue les services d'une camionnette pick-up. En plus du marché de Mbangassina, il fréquente ceux d'Ombessa et de Yebekolo.

- Le marché d'Ombessa

Ombessa, chef-lieu d'arrondissement situé sur la nouvelle route Yaoundé-Bafia-Bafoussam (axe bitumé où un pont sur la Sanaga en aval de la confluence avec le Mbam remplace les deux bacs par lesquels l'ancienne route traversait ces deux cours d'eau) abrite le plus gros marché vivrier du département du Mbam. En effet, la région est à la fois fortement peuplée (la densité moyenne de l'arrondissement est de 59 hab/km<sup>2</sup> contre 6,3 hab/km<sup>2</sup> pour l'ensemble du département) et très riche sur le plan agricole. La création de ce marché remonte à l'époque pré-coloniale, il se tenait alors une fois tous les 10 jours. Aujourd'hui il a lieu une fois par semaine, le mercredi. Ombessa possède un autre marché, beaucoup plus petit, qui se tient

le dimanche sur un autre emplacement.

Le marché de mercredi que nous avons étudié commence très tôt le matin, vers 5h 30, surtout que les femmes venues de loin la veille au soir, soit pour vendre, soit pour acheter, ont passé la nuit sur place. Les bayam-sellam interceptent certaines vendeuses aux entrées du marché. Vers 8 heures commencent à arriver les véhicules, déversant sur la place produits et personnes. Dans les camionnettes venant de la campagne, les passagers, surtout des femmes, sont aussi sur les produits à vendre. Les passagers venant de la ville (Obala, Yaoundé, Monatéle) sont sans bagages : ce sont des commerçants qui viennent acheter.

Il y a plus de 1500 vendeurs de produits vivriers. L'igname, la farine de manioc, le plantain, le taro, l'orange et l'ananas dominant. L'igname vient surtout de Yebekolo, à 22 km au bord du Mbam ; elle vient aussi de Nyamanga, Tonga, Ombessa et Yambassa. Les vendeuses des environs viennent à pieds, portant leurs ignames dans une cuvette sur la tête ; les autres viennent par pick-up ou par camionnettes. L'igname est vendue par tas ou dans des cuvettes. On compte plus de 130 vendeuses pour environ 233 cuvettes. Le plantain est dans le département du Mbam une spécialité du marché d'Ombessa. Les vendeuses viennent d'Ombessa, de Baliama, de Yambassa, de Guegigué, d'Essende et d'Assala. Nous avons pu en dénombrer 410 vendeurs et vendeuses pour environ 1339 régimes.

La farine de manioc est proposée par 173 vendeuses pour 470 cuvettes. Ces vendeuses viennent de Nyamanga, Bakoa, Essende, Guientsing, Yebekolo et même Emangana à 22 km. Le macabo et le taro viennent de Beny, Bombato, Yambassa. Ombessa et ses environs. On compte 45 vendeurs de maïs égréné.

Les fruits abondent au mois de janvier. Les oranges, les pamplemousses et les ananas en sont les principaux. Les ananas viennent d'Assala, d'Essendé, de Bombeng. L'ananas occupe le 2<sup>e</sup> rang quantitativement. On trouve aussi une grande variété de légumes venant des secteurs marécageux de Yambassa et Bomgando. C'est de là que viennent aussi le gombo et la canne à sucre. La tomate vient de Nyamanga et surtout des environs d'Ombessa. La vente de la cola présente sur ce marché deux temps forts dans l'année ; le premier se situe en mars au moment de la récolte (ce sont alors les producteurs qui vendent) ; la deuxième se place en décembre-janvier (ce sont des revendeurs qui écoulaient la cola achetée en mars et con-

servée dans des paniers des feuilles qu'on renouvelle périodiquement : cette cola conservée est devenue moins amère qu'au moment de la récolte). On compte 30 vendeurs de cola de Bakoa (principale zone de production) Guégué, Bény et même de Bafia. Des bayam-sellam achètent pour Yaoundé. Le vin de palme a un secteur particulier où l'on compte 28 vendeurs pour 35 dames-jeannes de tailles diverses.

Au mois de janvier il n'y a pas d'animaux sur pieds sur ce marché. Par contre, lorsque nous sommes revenus au mois d'août, nous en avons trouvés : 54 poulets proposés par 25 personnes venant d'Ombessa, Essendé, Bakoa, beaucoup de chèvres, proposées par 20 vendeurs venant de Guégué, Kiki, Assala et Abanda. On dénombre pour les chèvres 13 acheteurs venus de Bafia (8) et de Yaoundé (5). En effet, la vente des animaux sur pieds se fait épisodiquement, en dehors de la «saison cacaoyère», pour procurer de l'argent aux paysans en difficulté financière. On compte en outre sur ce marché 8 vendeurs de viande boucanée, venant de Bafia et de Ngoro.

En ce mercredi 18 janvier 1984, nous avons dénombré sur le marché d'Ombessa 25 bayam-sellam dont 22 femmes et 3 hommes. Parmi eux 16 achètent pour Yaoundé, 5 pour Bafia, 3 pour Monatélé et pour Obala, 1 pour le Gabon (surtout de fruits). Seul ce dernier a son propre véhicule, une camionnette Dyna. Les autres payent pour être transportés avec leurs marchandises par des pick-up, de 1,7 tonne et 3 camionnettes de 2,2 tonnes chargent pour Yaoundé des produits divers. Deux camionnettes et une pick-up chargent pour Bafia, une pick-up et un car chargent respectivement pour Obala et Monatélé. On compte également 12 véhicules de particuliers venus de Yaoundé et de Bafia s'approvisionner sur ce marché. Enfin plusieurs cars chargent marchandises et passagers pour Yaoundé, Bafia et Obala : de 8 heures à 14 heures, nous avons enregistré 13 arrivées et 9 départs pour Yaoundé, 9 arrivées et 11 départs pour Bafia.

Le marché ne s'arrête que vers 18 heures.

#### - Le marché de Nyamanga II

C'est un petit marché rural situé au carrefour des routes menant à Yebekolo, Emangana et Baliama, à une distance égale des deux hameaux qui forment le village. Il est d'origine pré-coloniale et se tient une fois tous les 10 jours. La place du marché porte trois tecks et deux manguiers qui donnent l'ombre.

La farine de manioc, l'igname et la tomate

représentent l'essentiel des produits offerts. A l'exception de 3 femmes venues de Yebekolo et de 8 autres venues de Nyambala, tous les vendeurs sont du village même. Une seule bayam-sellam se rencontre sur ce marché, elle achète pour le marché Mokolo à Yaoundé (9 sacs de farine de manioc et d'igname). Les produits achetés vont être transportés à Ombessa par une fourgonnette Toyota qui stationne sur le côté de la route.

Au total, ce marché nous semble assez modeste. Mais on nous apprend qu'en ce mois de janvier ses activités ont fortement baissé, la meilleure période étant la «saison cacaoyère» qui dure d'octobre à décembre.

#### - Le marché de Bokito

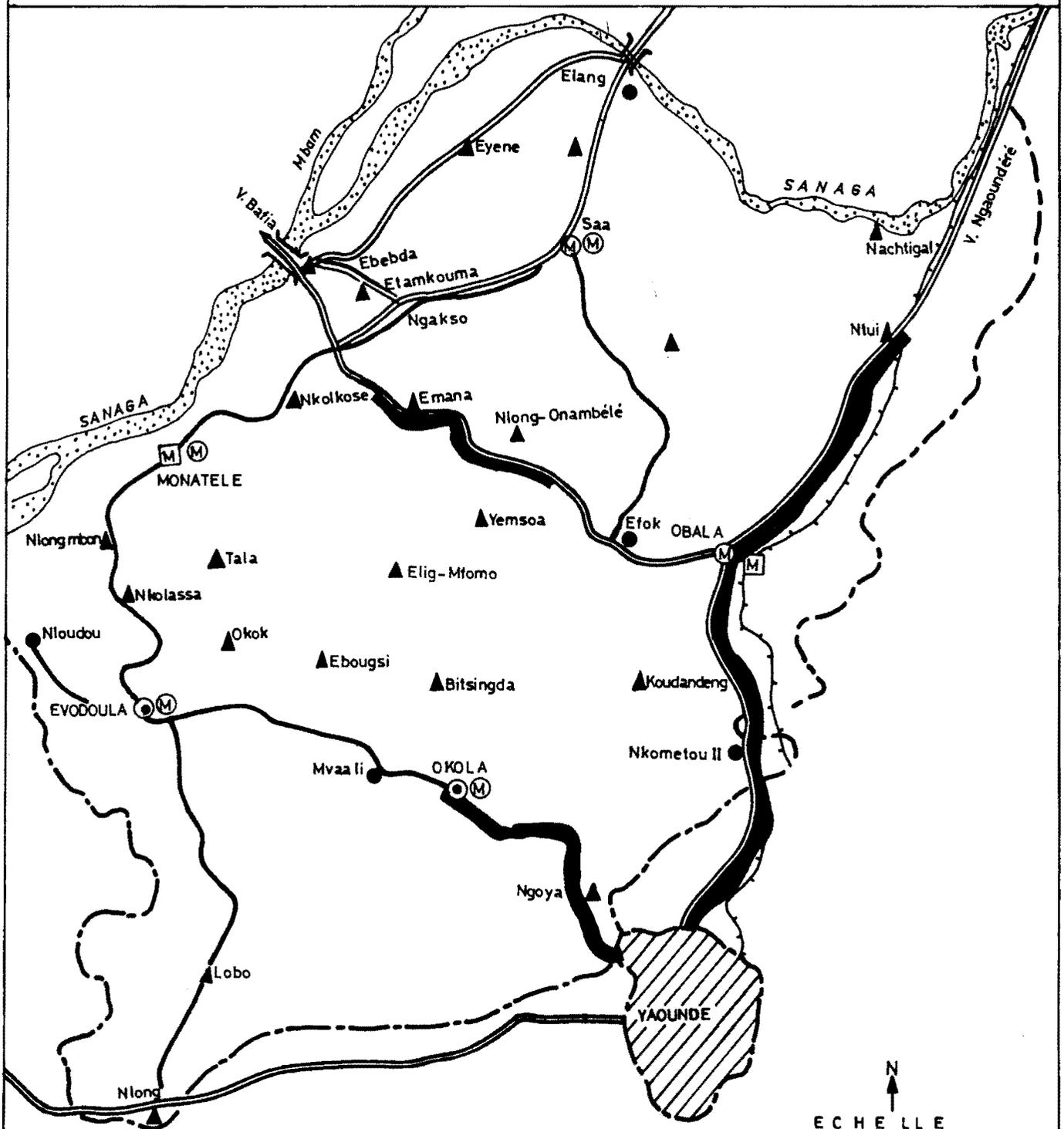
Bokito, chef-lieu d'arrondissement, abrite le seul marché du canton Lémandé. C'est un marché hebdomadaire qui se tient tous les lundis. Créé à l'époque pré-coloniale, sa périodicité originelle était de une fois tous les 10 jours. Ce sont les autorités administratives qui l'ont raccourcie pour faire face aux besoins croissants de la population. L'aire d'attraction du marché atteint 25 km à la ronde. Les vendeurs viennent à pieds, les plus éloignés partant de chez eux vers 4 heures du matin. Dès 6 heures, les acheteurs se portent aux diverses entrées du marché pour attendre les vendeurs.

Les principaux produits vivriers sont le taro qui occupe la première place, l'igname, le plantain, le haricot dolique, le pistache, le gombo, l'arachide, la canne à sucre en quantité considérable et les fruits. La tomate abonde aussi, provenant surtout de Kédia, village situé à 120 km sur la route Bokito-Yangben ; la grande période de vente se situe en janvier-février, on compte 19 vendeurs.

La canne à sucre est achetée surtout par des revendeurs en provenance de Bafia, alors que celles venant de Douala collectent surtout le taro, l'igname et la tomate.

Treize acheteurs-vendeurs au total sillonnent le marché, suivis par des jeunes porteurs dont le travail consiste à transporter les produits achetés vers l'endroit où stationnent les voitures : c'est là que se fait la mise en sac. On y dénombre environ 13 sacs de taro qui attendent d'être chargés pour Douala, ils appartiennent à 2 revendeuses. On compte également 4 paniers de tomates et un tas d'ignames appartenant à une même commerçante. Une pick-up Mazda, affrétée par 3 commerçantes résidant à Monatélé, chargent des vivres pour Yaoundé.

Fig: 28 LES MARCHES ET POINTS DE VENTE DANS LA LEKIE



LEGENDE

- ◻ Grand marché urbain
- Petit marché urbain
- Marché rural enquêté
- ▲ Marché non enquêté
- ▬ Route avec points de vente



Ce marché du Sud du département ravitaillait à la fois Douala et Yaoundé.

b) - Les marchés du département de la Lékié

Le département de la Lékié compte un grand nombre de marchés vivriers disséminés sur toute son étendue. A l'exception de ceux qui fonctionnent à proximité des chapelles catholiques le dimanche (marchés dominicaux) les marchés vivriers ruraux servent aussi à la vente du cacao.

- Le marché d'Elang

Il est situé à proximité du «Pont de l'Enfance» sur la rive gauche de la Sanaga, donc sur la limite entre le département du Mbam et celui de la Lékié. Il se tient une fois par semaine, le samedi, les activités commencent déjà le vendredi soir. Lors de notre enquête les 27 et 28 avril 1984, nous avons dénombré environ 150 vendeurs, soit moins que d'habitude, à cause des restrictions que venaient d'imposer à l'autre côté de la Sanaga les autorités administratives à la sortie des vivres du département du Mbam. Les principaux produits proposés sont l'igname, la farine de manioc, le plantain. Parmi les acheteurs on dénombre 12 bayam-sellam. Sur la place du marché il y a 5 voitures particulières et 16 camionnettes «opep».

- Le marché Bilig Biton

C'est un petit marché situé à proximité de la mission catholique de Yemessoa I. Il se tient le dimanche : c'est donc un marché dominical. Les fidèles le fréquentent avant et surtout après la messe. Les vendeurs viennent de la localité et des environs. Des bayam-sellam y collectent pour la ville.

- Le marché de Nkometou II

Situé à 27 km sur la route goudronnée Yaoundé-Obala, à mi-chemin entre les deux localités, le marché de Nkometou est très fréquenté. C'est l'un des marchés les mieux équipés de la région, avec son hangar métallique construit par la coopérative de cacao. Les vendeurs viennent des environs proposer les produits variés et abondants. Chaque dimanche beaucoup de citadins de Yaoundé viennent en voitures particulières, en taxi ou en cars de transport en commun s'approvisionner sur ce marché. Beaucoup de bayam-sellam y collectent aussi pour revendre sur les marchés de la capitale.

- Le marché d'Obala

Bien qu'il ait perdu sa fonction de chef-lieu du département au profit de Monatélé, Obala reste le principal centre commercial de la Lékié. Il abrite deux marchés : le premier est quotidien et fonctionne dans des hangars au centre de la ville (vieux marché colonial) : les vivres y occupent une place secondaire ; le second, périodique est essentiellement vivrier, fonctionne depuis 1962 environ sur un espace ouvert, à l'Ouest de la ville. C'est de celui-ci que nous allons parler, car c'est lui qui constitue le véritable marché vivrier de la ville d'Obala. C'est là que les commerçants achètent les vivres qu'ils revendent sur le premier marché le reste de la semaine, à l'intention de la population locale. Jouissant d'une fréquence bi-hebdomadaire, le grand marché vivrier d'Obala se tient le mercredi et le samedi, les activités commençant cependant la veille au soir et se poursuivant une bonne partie de la nuit sous l'éclairage des lampes à pétrole, d'où le nom de «marché sous la lumière des lampes» qu'on donne à cette phase nocturne précédant le jour du marché.

Le marché sous la lumière des lampes ou phase nocturne

En général, dès 15 heures la veille du jour du marché, des voitures de toutes les catégories déversent hommes et marchandises sur la place du marché. Les premiers véhicules viennent de loin et le rythme des arrivées va en s'accéléralant. Vers 16 heures en même temps que les voitures commencent à arriver des «pousse-pousses» pleins de régimes de plantain ou de bananes, de sacs ou de cuvettes de macabo et de manioc, de paniers de fruits, etc... On voit même arriver des cars transportant des marchandises et non des passagers. Le vendredi 27 avril 1984, Mlle Evina J.E. (1984) a dénombré entre 15 et 16 heures 57 arrivées de voitures, soit un rythme d'environ une par minute. Les véhicules continuent d'arriver jusqu'à une heure très avancée de la nuit, mais à un rythme décroissant. Pendant ce temps, la commercialisation se déroule sur toute la place. Il s'agit presque exclusivement d'un commerce de gros. Les transactions se poursuivent jusqu'à minuit environ.

Le marché de jour.

Les activités reprennent très tôt le matin, du véritable jour du marché. Les transactions s'effectuent essentiellement entre commerçants, les producteurs ayant presque tous vendu la veille ; les produits coûtent par conséquent plus

cher.

Les origines des agents et des produits sont assez variées au marché d'Obala. C'est au «marché sous la lumière de lampes» que se rencontrent les agents d'origine les plus lointaines : vendeuses venues de Foubot, Ombessa, Bokito, Ntui et des coins éloignés de la Lékié, commerçants venus de Yaoundé, Ngaoundéré, Belabo. Ces commerçants constituent plus des 3/4 des acheteurs, la moitié d'entre eux achètent pour la seule ville de Yaoundé. Ce sont des hommes et des femmes dont l'âge varie entre 20 et 55. Pour Ngaoundéré et Belabo, les commerçants sont plus de 75 % des femmes de cheminots et autres employés de la Régie Nationale des Chemins de Fer. Ces commerçants du Nord apportent à Obala poisson fumé et viande boucanée, et achètent en retour des vivres divers qu'elles évacuent par train.

Les flux à destination de Yaoundé empruntent par contre la route. Le 6 décembre 1983, Mlle Evina a dénombré 47 bayam-sellam venues de Yaoundé.

- c) - Les marchés du département de la Méfou et du département du Nyong et Mfoumou

Cet espace compte un grand nombre de marchés qu'on peut classer en quatre catégories.

- Les marchés liés aux lieux de culte catholiques

M. Fezeu, notre collaborateur chargé d'enquêter dans ces deux départements en a dénombré 22 dans la Méfou et 8 dans le Nyong et Mfoumou. Dans les chefs-lieux d'arrondissement comme Akono, Bikok, Mbankomo, Awaé, Ngoumou, ils s'ajoutent aux autres jours du marché.

Étudions à titre d'exemple **le marché d'Afanayos I**. Ce village est situé à 13 km au Sud de Yaoundé, dans l'arrondissement de Mbankomo, canton Yanda. La mission catholique y a été créée dans les années 1930. Le 29/4/1984, M. Fezeu a identifié dès 6 heures du matin 3 revendeuses qui ont déjà fait sur ce marché leur collecte pour Yaoundé : la première a une hotte de bâtons de manioc, la seconde une hotte de bâtons de manioc et un sac plein de piment et de condiments divers, la troisième un colis plus hétéroclite (10 paquets de légumes, 25 avocats, des colas et des œufs). Vers 7 heures, une «opep» 404 bâchée en provenance de Yaoundé arrive avec

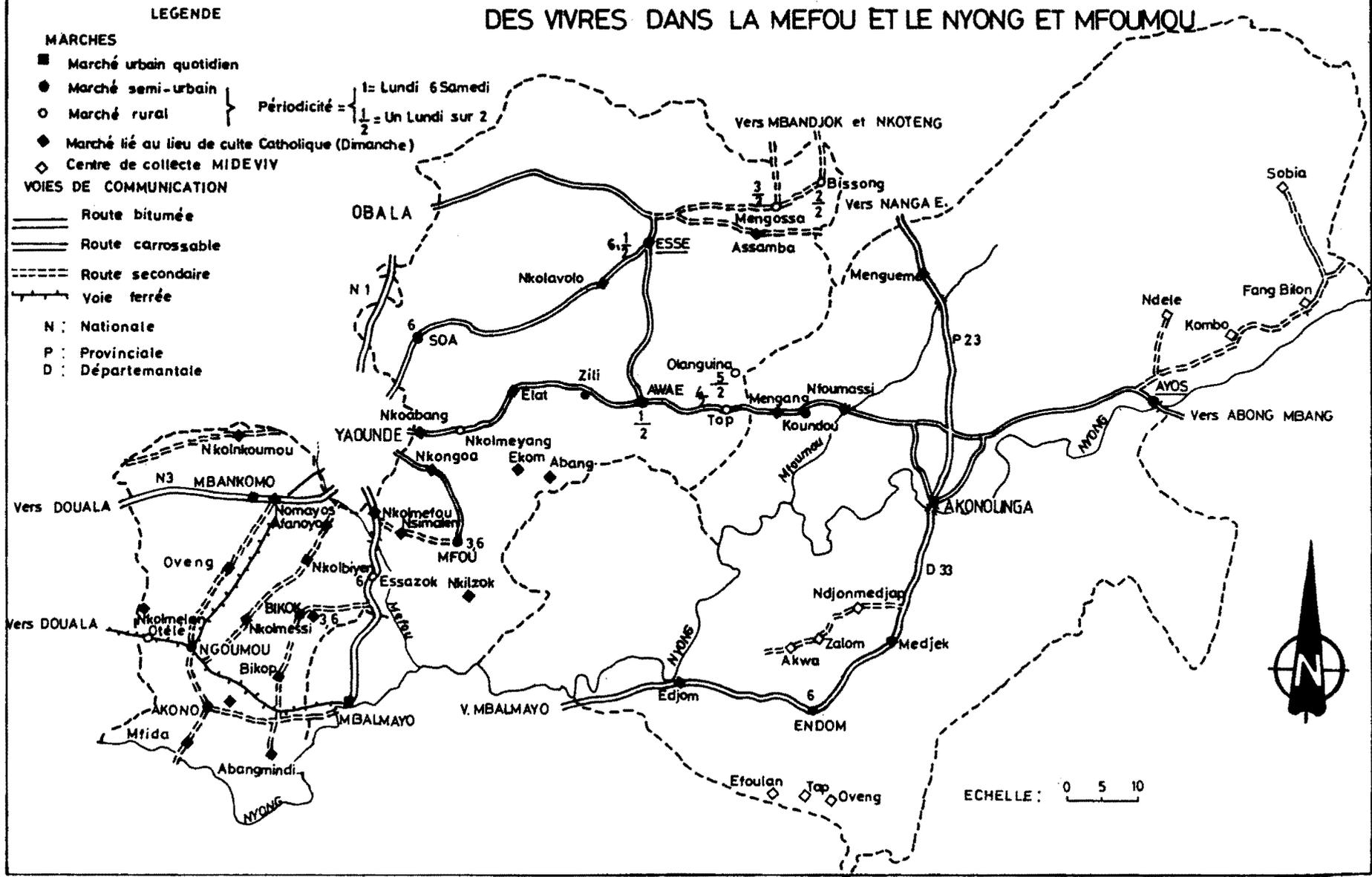
7 bayam-sellam hommes et femmes qui s'abattent sur le marché et rafflent à qui mieux mieux les produits (régimes de banane, bâtons de manioc, épis de maïs frais, fruits divers). Vers 9 heures, ils rentrent à Yaoundé, toujours en «opep» emportant plus de 50 régimes de bananes. Ils fréquentent habituellement ce marché. Avant d'entrer à la chapelle, les fidèles transitent d'abord par le marché. On compte alors sur la place environ 60 vendeurs. Le marché bat son plein un peu avant la messe vers 9 heures et immédiatement à la sortie de la messe. Les produits dominants de ce marché sont le manioc (aliment de base de la région) et la banane douce. En plus des vendeurs de produits vivriers, on trouve sur ce marché des vendeurs de produits manufacturés, 7 au total dont 3 femmes, qui opèrent sous des abris sommaires : ils vendent à l'intention des villageois, allumettes, chaussures, vêtements, sucre, bonbons, cube maggy, ainsi que poisson fumé.

L'offre en produits vivriers est assez limitée : notre collaborateur M. Fezeu l'a estimée à 100 régimes de bananes, 50 régimes de plantain, 10 hottes de bâtons de manioc, etc... L'aire de recrutement des vendeurs est étroite ; en effet, les plus éloignés viennent de 6 km à vol d'oiseau. Les acheteurs viennent du canton Yanda où se trouve Afanayos et de Yaoundé. Pour ces derniers, en plus des 7 bayam-sellam dont nous avons parlé, on compte 3 consommateurs. Les marchés dominicaux atteignent le sommet de leur activité pendant les mois de récolte : juin-juillet, puis décembre.

- Les autres marchés ruraux

Ils sont situés dans les villages les plus importants et se tiennent les jours autres que dimanche. Étudions à titre d'exemple le marché de Nkolmeyong. Il est situé à 23 km de Yaoundé. Il a été créé en 1927, initialement pour la vente du cacao. Il se tient tous les samedis. Quand le marché bat son plein, on compte 50 productrices-vendeuses environ. L'inventaire des produits offerts a révélé : 65 régimes de bananes douces, 150 l. d'huile de palme, 15 hottes de manioc et de macabo, 2 hottes de bâtons de manioc. Le produit dominant c'est la banane douce. L'aire de recrutement des vendeuses est réduite : au plus 8 km à vol d'oiseau. Les commerçants et les consommateurs de Yaoundé sont majoritaires, parmi les acheteurs : ils achètent huile de palme, épis de maïs frais, macabo, légume. L'animation de ce marché, comme pour tous les marchés

Fig. 29 INFRASTRUCTURE POUR LA COMMERCIALISATION DES VIVRES DANS LA MEFOU ET LE NYONG ET MFOUMOU



ruraux, c'est la plus grande pendant la saison cacaoyère et pendant les mois de récolte.

- Les marchés semi-urbains, les cas d'Essé de Mfou et de Soa

Essé, chef-lieu d'arrondissement, avait 1040 habitants au recensement de 1976. La création de son marché remonte à 1952-1954. Ce marché se tient tous les samedis et un lundi sur 2 (le marché de lundi alterne avec celui d'Awaé). M. Fezeu a étudié le marché d'Essé le lundi 6/5/1984. Il démarre timidement le matin vers 7 heures, pour battre son plein vers 9h 30. Les vendeurs les plus éloignés viennent de 16 km à vol d'oiseau. Sur 40 vendeurs recensés, 7 sont des bayam-sellam d'Essé et les 33 autres des productrices-vendeuses, toutes d'un âge avancé (les productrices encore solides préfèrent vendre directement à Yaoundé pour bénéficier des prix plus avantageux. Signalons d'autre part que la veille du marché on a dénombré 15 pick-up transportant à Yaoundé du plantain, du macabo et du manioc appartenant à des bayam-sellam, ce qui témoigne d'une importante commercialisation hors marché. Sur le marché d'Essé on trouve quand même des bayam-sellam qui achètent pour Yaoundé.

Le marché de Mfou remonte lui aussi à 1952. Il se tient 2 fois par semaine, le mercredi et le samedi, une sorte de permanence fonctionne le reste de la semaine pour le ravitaillement des citadins (la ville avait 2 000 habitants en 1976. Depuis 1981, deux hangars abritent la commercialisation des vivres. Les vendeurs commencent à arriver très tôt, dès 4 heures du matin avec des lampes tempêtes, les plus éloignés en «opep», les autres à pieds, transportant leurs marchandises sur la tête ou dans des brouettes et des pousse-pousses. L'exposition commence vers 5 heures. Au comble de l'animation du marché, vers 9h 30, on a dénombré lors de l'enquête 104 vendeurs ainsi répartis par catégories :

producteurs-vendeurs : 64 dont 6 hommes et 58 femmes

vendeurs : 33 dont 5 hommes et 28 femmes

producteurs-acheteurs-vendeurs : 7 dont 2 hommes et 5 femmes.

Les plus éloignés viennent de 12 km à vol d'oiseau. L'offre totale se compose de : 23 hottes de bâtons de manioc et de couscous de manioc, 61 hottes de tubercules de manioc, 14 hottes de macabo, 55 régimes de banane-plantain et de

banane douce, 150 l. de vin de palme, etc... Les quantités par vendeurs sont remarquablement modestes. Comme à Essé, les acheteurs sont constitués essentiellement de citadins locaux, mais nous avons noté la présence de 2 acheteurs venant de Yaoundé : un consommateur et un bayam-sellam, possédant chacun son véhicule et ayant acheté respectivement 2 régimes de plantain et 3 sacs de macabo, 2 régimes de banane. D'autre part, il nous a été signalé l'absence ce jour-là de 4 bayam-sellam résidant à Mfou, qui achètent régulièrement des bâtons de manioc, du macabo et du plantain pour Yaoundé.

Soa est un petit chef-lieu d'arrondissement situé à 13 km au Nord de Yaoundé. Créé en 1959, son marché vivrier se tient le samedi, précédé d'un «marché sous la lumière des lampes» qui commence le vendredi à 14 heures et dure presque toute la nuit. Nous avons étudié ce marché les 4 et 5 mai 1984. On y dénombre environ 100 vendeurs de vivres quand l'animation culmine. L'inventaire des denrées fait au même moment a donné : 55 régimes de plantain, 22 régimes de banane, 25 «filets» de macabo, 17 «filets» de bâtons de manioc, etc... Parmi les véhicules présents sur le marché on dénombre 4 camionnettes, 2 cars, 6 taxis et un grand nombre de voitures particulières. Les acheteurs comportent notamment des consommateurs et des commerçants de Yaoundé (17 bayam-sellam du marché central ont été identifiés). Vers midi le samedi s'arrête le marché, et les paysans prennent d'assaut les débits de boisson.

- Le marché urbain d'Akonolinga

La ville d'Akonolinga, créée sous la colonisation allemande et chef-lieu de département, abrite un important marché vivrier qui fonctionne sur une vaste place ouverte. Il s'y déroule parfois un «marché sous la lumière des lampes» lorsque les paysannes éloignées arrivent la veille au soir, par «opep» ou par «taxi-brousse».

Nous avons étudié ce marché le 31 décembre 1983. Les activités commencent très tôt, dès 5 heures du matin. Des convois d'hommes et de femmes transportent des vivres dans des hottes, des brouettes, des pousse-pousses, et même sur des bicyclettes (vin de raphia à raison de 2 dames-jeannes de 20 l par engin), convergent vers la place du marché à partir des trois entrées de la ville. Certains vendeurs sont interceptés par les ménagères et surtout par les

bayam-sellam. Vers 8 heures, des « taxis-brousse » déchargent au marché les vendeuses en provenance d'Endom et de Mengueme avec leurs marchandises. Vers 9h 30, quand l'animation était à son comble, nous avons dénombré 250 vendeurs de produits vivriers locaux ainsi que 80 brouettes et 67 hottes leur appartenant. Un échantillon de 64 d'entre eux se répartit par catégories de la manière ci-après :

- 42 producteurs-vendeurs dont 1 seul homme
- 21 revendeuses
- 1 productrice-acheteuse-vendeuse

Par un comptage aux entrées du marché, nous avons évalué l'offre : 150 pousse-pousses pleins de tubercules de manioc, 75 hottes de bâtons et de couscous de manioc, 50 hottes de macabo, 37 hottes d'épis de maïs, 36 sacs de pistache, 22 sacs d'arachide. La prison locale approvisionne de temps en temps ce marché en produits maraîchers, mais l'essentiel pour cette catégorie de denrées vient de Yaoundé, notamment la tomate.

Les acheteurs sont naturellement les citadins d'Akonolinga, les intendants des collectivités implantées dans cette ville (internats, prison, hôpital), et dans une moindre mesure des bayam-sellam de Yaoundé. Ces derniers achètent en particulier les pistaches (graines de courge), le macabo, le plantain, le poisson du Nyong (frais ou fumé).

d) - Les marchés des départements du Nyong et Soo et du Dja et Lobo

Ces deux départements s'individualisent par le caractère lâche de leur réseau de marchés et par la taille modeste de ces derniers. La typologie est la même que précédemment.

- Le marché d'Abang

Il est situé sur la route Mbalmayo-Ebolowa, dans l'arrondissement de Mbalmayo, à 15 km de cette ville et à 65 km de Yaoundé. Il fonctionne dans un hangar construit à l'époque coloniale par la S.A.P. (Société Africaine de Prévoyance). En réalité, c'est un point de vente quotidien qui, le dimanche, se transforme en un véritable marché à cause de la proximité de la chapelle catholique. On y a dénombré le 15 avril 1984 un total de 35 vendeurs (24 femmes, 4 hommes et 7 enfants) offrant les produits ci-après :

- macabo : 61 seaux de 10 l
- plantain : 9 régimes
- banane douce : 3 régimes
- vin de palme : 65 l

- canne à sucre : 24 tiges
- poisson fumé : 20 tas
- huile de palme : 5 bouteilles 65 cl
- noix de palme : 11 tas

avocat : une cuvette et une soupière, etc.

Au total, une offre modeste mais leurs débouchés ne manquent pas d'envergure. En effet, de 6h à 16h, le marché d'Abang a reçu la visite de 7 véhicules, tous des voitures particulières s'approvisionnant pour la consommation familiale : 4 de Yaoundé et 3 de Mbalmayo. Des bayam-sellam de passage complètent leur chargement sur ce marché. A d'autres périodes de l'année les fruits abondent : les mangues en juin-juillet, les safous en août-septembre-octobre.

- Le marché d'About

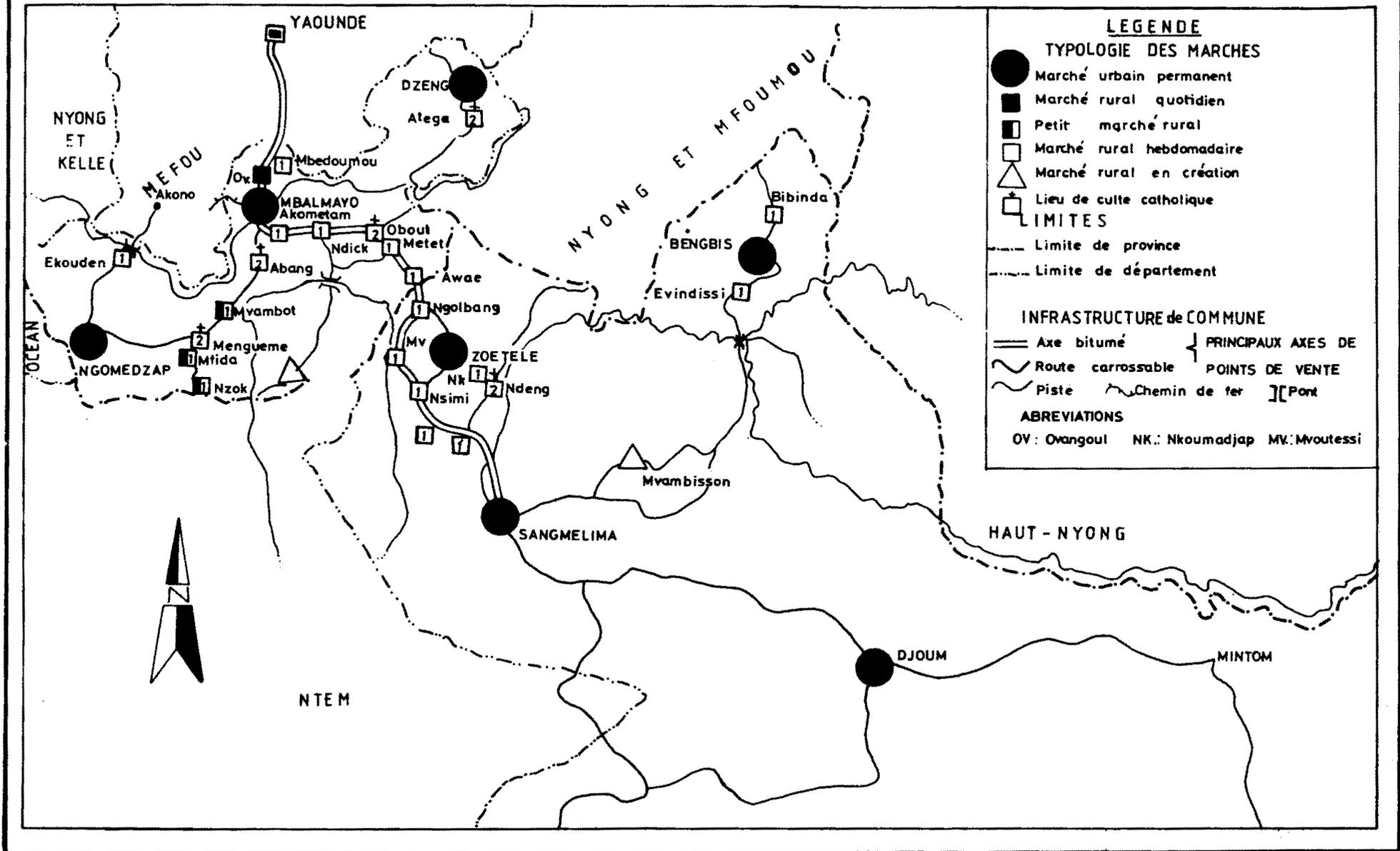
Il est situé dans le même arrondissement, mais sur la route Mbalmayo-Sangmélina, à 35 km du chef-lieu et 85 km de Yaoundé. Il a été créé en 1938 par l'administration coloniale. Il sert aussi saisonnièrement à la commercialisation du café et du cacao. Lors de notre enquête le dimanche 8 avril 1984, nous y avons dénombré 56 vendeurs de vivres offrant 10 régimes de plantain, 529 bâtons de manioc, 228 boules de manioc séché (pour le couscous), 24 tas de manioc en tubercule, 2 cuvettes d'arachides, 93 paquets de légumes, 10 seaux de « foss » (chenilles), 120 l de vin de palme. Comme véhicules présents sur le marché, il y avait 2 voitures particulières et un mini-car Hiace. Parmi les personnes achetant pour la ville, il y a 2 consommateurs et une bayam-sellam, tous pour Mbalmayo. On nous signale que des bayam-sellam et des consommateurs de passage achètent aussi sur ce marché pour Yaoundé.

- Les marchés semi-urbains

Celui de Bengbis est insignifiant, et parvient à peine à satisfaire les besoins de la vingtaine de fonctionnaires en poste dans cette localité. Ce marché est quotidien mais ne fonctionne que quelques heures le matin, entre 5h 30 et 8 heures. Le 18 avril 1984 l'offre s'y réduisait à 4 régimes et 24 mains de plantain, quelques tas de macabo, de manioc et de piment.

Le marché de Zoétélé est un peu plus important. Il est quotidien mais samedi est son grand jour. Le samedi 21 avril 1984, on y trouvait 117 vendeurs de vivres offrant 170 régimes de plantain et de bananes douces, 94 tas de macabo et de taro, 77 paquets de légumes, 31 tas de maïs en épis, 11 sacs et une cuvette de pistache. On dénote la présence

Fig. 30 DES MARCHES VIVRIERS DANS LE NYONG ET SOO ET LE DJA ET LOBO



de quelques bayam-sellam achetant pour Yaoundé.

Au terme de ces études de cas, il apparaît que les marchés du Centre et du Sud sont généralement modestes, les plus grands d'entre eux (Ombessa et Obala par exemple) ont la taille des petits marchés de la province de l'Ouest. Incontestablement, ils ne peuvent pas assurer seuls ni même principalement la collecte pour l'approvisionnement de Yaoundé.

## 2 - La collecte hors marché

Elle se fait soit sur les points de vente occasionnels ou permanents qui bordent les voies les plus fréquentées, soit dans les champs. Elle se déroule tous les jours de la semaine.

### a) - La commercialisation au bord des voies de communication

On distingue deux types de points de vente au bord des voies de communication : les uns sont permanents et constituent de véritables petits marchés quotidiens, les autres occasionnels, les paysans n'y proposant qu'irrégulièrement, quand ils disposent de surplus ou quand ils ont des besoins pressants d'argent. Les produits sont exposés soit à même le sol, soit sur les présentoirs divers (vieilles jantes d'automobiles, vieux fûts, étagères en bambous). La clientèle visée est constituée par les voyageurs en train, en cars ou en voitures particulières, camionneurs et même bayam-sellam. Voici comment se présentent les variations spatiales de ce phénomène.

#### - Dans le département du Mbam

Les principaux produits proposés sont les ignames, la farine de manioc, la patate douce, le plantain, les fruits (safous, orange, mangues et ananas). Les axes Ntui-Bafia et pont d'Ebedda II-Bafia-Makénéni I sont les plus concernés. Le petit marché de Makénéni I a connu récemment un regain d'animation à la suite de la promotion de cette localité en escale obligatoire de rafraîchissement sur l'axe lourd Yaoundé-Bafoussam en remplacement de Ndikiniméki tenu à l'écart par le nouveau tracé adopté lors du bitumage : les voyageurs qui s'arrêtent pour boire achètent aussi les denrées proposées pour emporter avec eux notamment à Yaoundé.

#### - Dans le département de la Lékié

La route anciennement bitumée Yaoundé-Obala concentre le plus grand nombre de points de vente. On y trouve plantain, banane, macabo,

farine de manioc et fruits (orange, pamplemousse, mangue, avocat). Sur le nouveau tronçon de l'axe lourd Yaoundé-Bafoussam entre le carrefour d'Obala et le pont d'Ebedda II sur la Sanaga, les points de vente ont tendance à se regrouper en petits marchés implantés aux points d'intersection avec des routes secondaires, (Ngono et Ebedda II par exemple). Cette tendance au regroupement en petits marchés s'observe aussi sur la route de Saa, à Lebanzin II et à Nkol Ntsa. A l'opposé, l'axe Yaoundé-Okola par Nkolbisson et Leboudi ne propose pas grand chose. On y trouve surtout du vin de palme et du bois de feu.

#### - Dans les départements de la Mefou et du Nyong et Mfoumou

Sur le tronçon de voie ferrée qui traverse le département de la Mefou chaque gare abrite un petit marché où, chaque jour à l'arrêt du train, les voyageurs achètent des produits pour emporter, notamment à Yaoundé. A l'arrêt du train, des vendeurs se pressent aux fenêtres et aux portes des wagons pour proposer aux voyageurs des produits variés. A titre d'exemple, le 25/1/1984, nous en avons dénombré 12 à Mbalgong, 15 à Binguéla, 19 à Oveng, 24 à Ngoumou et 21 à Otélé. Les citadins achètent surtout des bâtons de manioc, des fruits et d'huile de palme.

Sur la route Yaoundé-Ayos-Abong-Mbang, il existe 2 petits marchés : Tili à 50 km dans l'arrondissement d'Awaé et Koundou à 92 km dans l'arrondissement d'Akonolinga. Ces petits marchés ainsi que les points de vente occasionnels offrent plantain, macabo, manioc, poisson et gibier.

#### - Dans les départements du Nyong et Soo et du Dja et Lobo

Les points de route existent sur les axes Ngomedzap-Mengueme, Obout-Nkolmékié, Akono-Mbalmayo, Ngolbeng-Zoétéélé, Sangmélina-Meyos ; mais c'est surtout sur la route bitumée Mbalmayo-Sangmélina qu'il sont le plus fournis et les plus nombreux. Le 19/5/1984 nous avons dénombré sur l'axe Mbalmayo-Sangmélina 396 points de vente pour 120 km. Les principaux produits offerts sont le plantain et le macabo. Les quantités trouvées sur l'axe ci-dessus sont :

macabo : 254 seaux de 120 l

plantain : 152 régimes

huile de palme : 25 bouteilles de 65 cl

mangues : 10 cuvettes, etc...

Une différence remarquable entre les points de vente permanents qui sont de vérita-

bles petits marchés et les points de vente occasionnels c'est que, dans le premier cas les vendeurs sont constamment présents, derrière leurs marchandises, tandis que dans le second ils restent dans leurs cases et ne se présentent que sur l'appel d'un client. Enfin les points de vente au bord des voies de communication ont en commun des acheteurs de toutes les catégories. Cette caractéristique n'arrange pas les intérêts des «bayam-sellam» dont l'un des problèmes majeurs est de se garantir des volumes réguliers d'approvisionnement à des prix qui leur permettent de dégager une certaine marge.

b) - La commercialisation au domicile ou au champ du producteur

Face à la concurrence de plus en plus âpre des autres acheteurs sur les marchés et les points de vente au bord des voies de communication, les «bayam-sellam» ont tenté de se créer des réseaux privilégiés de collecte en s'approvisionnant aux domiciles ou aux champs mêmes des producteurs. Les modalités sont diverses (promesses d'achat, rendez-vous fixés, commandes avec ou sans avances, achats sur pied, etc...) et les relations maintenues par un courant de services et de menus cadeaux. Les «associations» sont facilitées par la proximité sociale (familiale ou ethnique) ou résidentielle. Dans cette forme de commercialisation, chacune des deux parties trouve son compte : le vendeur fait une économie de temps et de frais de déplacement, l'acheteur bénéficie d'un bas prix et il a la possibilité de trier la marchandise. La vente sur pied concerne principalement les arbres fruitiers (safoutier), manguiers, orangers par exemple). Quand une productrice négocie une commande qui dépasse ses capacités, elle associe des voisins à la satisfaction. Vendeur et acheteur récoltent ensemble dans les cas de vente au champ. Quand la «bayam-sellam» a affaire à une productrice âgée, il arrive même qu'elle récolte toute seule les produits avant de venir discuter le prix avec elle. Le transport entre le champ et la route est assuré par des enfants rémunérés par l'acheteur.

Quoiqu'apparue en dernier lieu, cette forme de commercialisation a fait des progrès prodigieux en peu de temps et occupe actuellement la première place dans une bonne partie de la région. Florissante à l'origine seulement dans les zones enclavées ou éloignées des mar-

chés et des villes, elle s'est progressivement développée partout, entraînant le déclin des marchés et mettant en péril le ravitaillement des petits centres urbains en se conjugant avec la préférence de certains producteurs pour la vente directe à Yaoundé. L'observateur non averti pourrait conclure à tort devant la maigre offre de certains marchés que la région n'a pas grand'chose à fournir aux villes. L'exemple d'Essé que nous avons observé parmi tant d'autres nous permet de prouver le contraire. Alors que le dimanche 15-5-1984, nous avons compté 15 «opep» traversant ce petit centre urbain avec des vivres pour Yaoundé, le lendemain, grand jour du marché, nous n'avons constaté qu'une offre dérisoire, suffisant à peine à couvrir les besoins des 2000 habitants de ce petit chef-lieu d'arrondissement. Actuellement, devant la concurrence âpre du «porte à porte» des «bayam-sellam», les marchés ne conservent dans notre région une place significative que dans les trois départements : le Mbam, la Lékié et le Ntem. Ce sont les seuls où les autorités administratives accordent aux marchés vivriers une attention comparable à celle dont bénéficient les marchés cacaoyers, notamment en dressant leur liste et leur calendrier. Par exemple, la Lékié a 16 marchés périodiques (en dehors de la préfecture et des sous-préfectures), dont 7 hebdomadaires et 9 toutes les 2 semaines. Dans les autres départements de la région les marchés vivriers sont vaguement comptés à ceux du cacao, mais leur organisation reste floue, ce qui fait qu'ils sont soumis au rythme des marchés cacaoyers, avec un creux d'avril à août et une période de surchauffe de septembre à mars. Ces départements sont cependant soumis comme les autres à la réglementation datant de 1977 qui interdit aux exportateurs de produits vivriers d'acheter sur les marchés urbains. En 1983, devant la pénurie créée par la sécheresse, les administrateurs locaux ont étendu cette interdiction aux commerçants qui ravitaillent Yaoundé, cela pour limiter le drainage des produits vivriers sur la capitale et préserver l'approvisionnement satisfaisant de leurs centres secondaires. Cette mesure a incontestablement accéléré l'essor de la collecte aux champs ou aux domiciles des producteurs. Comment se partage maintenant la collecte des vivres à destination de Yaoundé entre les différents lieux d'achats que sont les marchés, les points de vente au bord des routes, les domiciles des producteurs et les champs ? Aucune statistique ne permet de répondre de

façon globale. Pour nous faire une idée, nous avons mené une petite enquête au marché d'Akonolinga et au marché de Mfou. Dans le premier cas, sur 42 producteurs-vendeurs interrogés, 30, soit 71,4 %, vendent aussi au champ

ou à domicile. Dans le 2<sup>e</sup> cas, sur 64 producteurs-vendeurs interrogés, 37, soit 57,1 %, vendent aussi au champ ou à domicile. Malgré leur caractère limité, ces résultats montrent l'ampleur acquise par la collecte hors marché.

### III - LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION ET LES PRIX

#### 1. Les relevés de prix

Les prix des produits vivriers sont très difficiles à saisir de façon satisfaisante au Cameroun pour trois principales raisons. La première, c'est que ces denrées ne se vendent pas à la pesée mais par unité, par tas, par paquets ou par contenants variables, (sacs, cuvettes, paniers). Ainsi le plantain et la banane se vendent par régimes ou par mains, les tubercules et les fruits par tas ou par contenant, les légumes par paquets, etc. En second lieu, les prix ne sont pas fixés à l'avance, mais se débattent à chaque fois entre les deux parties en présence. Enfin les prix sont déterminés par plusieurs facteurs dont certains sont subjectifs et par conséquent aléatoires. On peut en dégager huit que voici :

- **Le prix d'achat au producteur** : ce prix n'existe pas quand la vente est effectuée par le producteur lui-même, qui se détermine en fonction de ses besoins monétaires et de l'état du marché. Les prix au producteur varient dans l'espace en fonction de l'éloignement du marché final qu'est Yaoundé et de l'accessibilité.
- **Les coûts de commercialisation** : (transport du vendeur, transport de la marchandise, frais d'emballage, droit de place sur le marché, etc...)

ils varient en fonction du produit, de son origine, en volume des transactions, etc...

- **Le type de vendeur** : (producteur-vendeur, producteur-acheteur-vendeur ou acheteur-vendeur) et de sa place dans le circuit de distribution (1<sup>er</sup> revendeur, 2<sup>e</sup> revendeur, etc...)
- **Le volume de la transaction** : qui détermine ou non la possibilité de rabais, petits cadeaux, etc...
- **Le niveau de l'offre sur le marché et la pression ou non de la demande** : c'est un facteur absolument déterminant et on peut observer par exemple des prix chuter au rythme du flux d'arrivée.
- **La qualité du produit** : (fraîcheur, maturité, variété recherchée ou non par le consommateur)
- **La possibilité ou non de stockage** : qui varie selon le produit et les infrastructures et détermine en grande partie la possibilité d'une stratégie d'attente et de maintien des prix
- **La proximité sociale des intervenants** : (famille, ethnie, langue, race).

L'enquête budget consommation du MINPAT a réalisé sur l'ensemble du Cameroun les relevés de prix les plus satisfaisants à notre connaissance parce qu'ils portent sur un nombre d'observations et sur toute l'année (tableau 51).

Tableau 51 - Prix moyen en FCFA des principaux produits vivriers

(Source : Enquête budget-consommation du MINPAT)

Localité	Yaoundé	Douala	Bafoussam	Moyenne nationale
Produit et Unité				
Maïs	kg 162	116	100	126
Riz	kg 174	170	169	170
Farine de blé	kg 168	144	175	149
Plantain	kg 145	120	60	109
Pomme de terre	kg 190	-	136	163
Manioc tubercule	kg 77	94	50	74
Macabo	kg 115	134	94	104
Igname	kg 229	290	116	212
Carotte	kg 450	-	315	383
Oignon	kg 309	215	216	247
Feuille de manioc	kg 66	115	48	76

Ndolé	kg	114	130	52	99
Laitue	kg	456	-	210	333
Légumes en feuilles	kg	412	-	160	190
Tomate fraîche	kg	207	272	215	231
Gombo	kg	480	471	409	453
Haricot sec	kg	428	362	241	344
Graines de courge	kg	1 569	1 460	1 320	1 450
Banane douce	kg	107	105	62	91
Orange	kg	210	253	211	225
Avocat	kg	247	155	108	171
Saah prune	kg	463	426	275	388
Mangue	kg	183	206	209	199
Ananas	kg	277	133	96	169
Huile de palme	l.	500	327	372	400
Viande de bœuf	kg	881	873	813	856
Viande de porc	kg	1 671	1 333	1 000	1 335
Viande de chèvre	kg	1 917	4 000	-	3 009
Volaille	kg	1 200	2 229	1 290	1 570
Poisson de mer	kg	504	623	588	572
Vin de palme	l.	131	200	89	140

L'observation essentielle qu'inspire ce tableau c'est que Yaoundé est pour presque tous les produits la ville la plus chère du Cameroun. Elle ne présente des prix inférieurs à ceux de Douala que pour des produits dont sa région est le principal fournisseur (comme le manioc en tubercule ou les mangues) ou dont la zone de production est plus proche (tomate de l'Ouest par exemple).

## 2 - Les circuits de distribution

Nos observations sur les circuits ont jusqu'ici porté sur l'approvisionnement des marchés de Yaoundé, nous voulons voir maintenant ce qui se passe à ce niveau. Les observations montrent qu'il s'y opère toute une série d'échanges intermédiaires généralement considérés comme un parasitage coûteux du système de commercialisation (passage du gros au demi-gros, puis au détail et au micro-détail, mais aussi simple système de reventes). En effet, le gros des vivres amenés sur les marchés de Yaoundé est acheté par des demi-grossistes, des détaillants ou des semi-détaillants qui peuvent eux-mêmes revendre tout ou partie des marchandises à d'autres revendeurs, etc... La distinction entre ces différents intermédiaires n'est d'ailleurs pas toujours très claire, ni surtout permanente ; elle dépend essentiellement du volume habituel des transactions, des liquidités disponibles et des perspectives du marché souvent perçues à très court terme.

Nous avons vu que les 2/3 des flux routiers arrivent à Yaoundé entre 5 et 8 heures du matin. C'est une période d'intense activité sur les mar-

chés mais les consommateurs finaux sont sinon absents du moins très fortement minoritaires. L'essentiel des transactions se fait entre ceux qui ont apporté les produits (produits et revendeurs de premier ordre) et les bayam-sellam urbains (qui attendent les produits en ville) et c'est au cours de ces premières heures que s'établissent les premiers prix de référence.

En second lieu, dans chaque marché des demi-grossistes spécialisées, bayam-sellam urbains reconnaissables par leur tenue, tendent à monopoliser les arrivages des producteurs et des acheteurs-vendeurs, à qui elles offrent l'avantage d'un achat immédiat de tout ou partie de leurs produits. Ce sont des groupes organisés souvent liés par une tontine, une présidente et quelques règles simples : par exemple, la première « bayam-sellam » à avoir touché la marchandise est la première à discuter le prix. Le monopole d'accès s'opère à travers une présence physique indiscutable qui rend difficile toute approche du produit à un membre extérieur au groupe, qu'il soit consommateur ou commerçant. Cela nécessite une certaine force physique.

Enfin les demi-grossistes ou même les détaillants, pour protéger leurs marges, achètent souvent systématiquement les produits vendus à des prix inférieurs aux leurs - ce qui est fréquemment le cas des producteurs-vendeurs.

Pour toutes ces raisons, la part des circuits directs est très limitée. Nous devons donc accorder une grande attention aux circuits indirects. L'enquête sur la commercialisation traditionnelle des produits vivriers réalisée en 1976 par la MIDEVIV rend la principale et la meilleure

source d'information sur les circuits et les marges du commerce des vivres à Yaoundé. Rappelons qu'il s'agit d'une enquête par sondage visant à suivre les produits du producteur au consommateur final ; pour cela, les enquêteurs étaient chargés de suivre les bayam-sellam à partir des marchés ruraux où elles s'approvisionnaient en relevant le prix, le poids et les coûts afférents à chaque opération. L'enquête a porté sur 228 sondages dont 63 pour le plantain, 42 pour le macabo, 42 pour la banane douce, 24 pour le manioc, 21 pour l'igname, 17 pour la patate douce et 19 pour l'huile de palme, le tout réparti sur le Mbam, la Lékié, la Méfou, le Nyong et Soo et le Nyong-et-Kellé.

Le premier aspect mesuré par cette enquête c'est le nombre des intermédiaires (tableau 52).

Tableau 52 - Nombre des intermédiaires entre le producteur et le consommateur  
(source : enquête MIDEVIV de 1976)

Produits	1re re- vendeu- se	2è re- ven- deuse	3è re- vendeu- se	chiffre moyen
banane-plantain	63	50	20	2,11
macabo	42	34	29	2,26
banane douce	42	30	13	2,02
manioc	24	18	5	1,96
ignames	21	17	9	2,24
patate douce	17	12	3	1,88
huile de palme	19	15	10	2,32
Total	228	176	79	2,12

Il y a en moyenne un peu plus de 2 intermédiairei-

res entre le producteur et le consommateur. Plus concrètement, le tableau 57 montre que quand les 228 revendeurs primaires qui se sont approvisionnés auprès des producteurs sur les marchés ruraux arrivent à Yaoundé, 52 parmi eux revendent directement à des consommateurs et 176 à des revendeurs de deuxième ordre ; parmi les 176 vendeurs secondaires, 97 vendent directement à des consommateurs et 79 à des revendeurs de troisième ordre. Très souvent la troisième revendeuse achète presque les mêmes quantités que la 2è revendeuse, sa fonction principale étant le transfert du produit d'un grand vers un petit marché.

A partir du tableau 52 on peut calculer la répartition des transactions selon le nombre d'intermédiaires. On obtient :

Produits	Intermédiaires		
	1	2	3
plantain	20,5 %	47,7 %	31,7 %
macabo	19,1	11,9	68,1
banane	28,5	40,5	31
manioc	25	54,2	20,8
igname	19	38,1	42,9
patate	28,5	52,9	17,6
huile de pal-	21	26,4	52,6
Total	22,9 %	42,5 %	34,5 %

Ainsi près du quart des transactions relevant des circuits indirects n'ont qu'un intermédiaire, 43 % environ en ont 2, tandis qu'un tiers environ en a 3.

La seconde donnée que nous allons tenter de mesurer c'est la quantité des vivres transportés par commerçant (tableau 53).

Tableau 53 - Quantité de vivres transportés par «bayam-sellam» du marché villageois à Yaoundé  
(source : enquête MIDEVIV de 1976)

	Plantain	Macabo	Banane douce	Manioc	Igname	Patate douce	Huile de palme
Produit observé	96 kg	182 kg	81 kg	124 kg	146 kg	135 kg	108 kg
Autres produits	69 kg	71 kg	69 kg	66 kg	70 kg	73 kg	44 kg
Total	165 kg	253 kg	150 kg	190 kg	216 kg	208 kg	152 kg
Nombre de bayam- sellam au-dessous de							
100 kg	15	6	13	3	5	1	7
100 à 200 kg	30	15	21	12	5	10	7
200 à 300 kg	15	10	5	6	7	3	2
300 à 400 kg	3	4	2	1	1	2	1
au-dessus de 400 kg	-	7	1	2	3	1	2
Total	63	42	42	24	21	17	19

Il s'agit dans l'ensemble de quantités assez modestes, la moyenne étant de 188 kg. La répartition des 228 commerçants enquêtés selon les quantités ramenées à Yaoundé s'établit comme suit :

moins de 100 kg	22 %
100 à 199 kg	44 %
200 à 299 kg	21 %
300 à 399 kg	6 %
400 kg et plus	7 %
toutes catégories ensemble	100 %

Les quantités sont certainement plus importantes pour les commerçants achetant au champ ou au domicile des producteurs, ainsi que pour les commerçants collectant à l'Ouest.

### 3. Les marges de la commercialisation tra-

ditionnelle

Commençons par quelques définitions concernant le terme de marge. La différence entre le prix d'achat au producteur et le prix de vente au consommateur constitue la marge brute du système de commercialisation. Celle-ci se répartit entre les différents intermédiaires qui forment la chaîne du circuit indirect et dont le nombre varie selon le produit et selon la zone d'approvisionnement. La marge nette pour chaque revendeur se déduit de sa marge brute par soustraction de ses coûts de commercialisation. Le cas du producteur vendant directement sa production doit être mis à part car sa préoccupation essentielle est de rentabiliser au mieux son action de production.

Tableau 54 - Prix au producteur sur les marchés autour de Yaoundé

(source : enquête MIDEVIV de 1976)

Région	Produit km plantain	Banane	Macabo	Banane douce	Manioc	Igname	Patate douce	Huile de palme
Obala	45	27,2 F	27,6 F	14,2 F	17,4 F	25,1 F	19,9 F	-
Saa	68	23,9 F	16,7 F	12,2 F	17,8 F	29,3 F	23,3 F	-
Monatéle	100	20,9 F	23,8 F	11,0 F	15,7 F	-	-	-
Évodoula	64	20,0 F	17,5 F	15,8 F	18,4 F	-	-	-
Okola	36	21,2 F	22,5 F	14,8 F	14,1 F	67,9 F	30,7 F	-
Bot-Makak	101	19,6 F	11,4 F	10,5 F	11,6 F	-	-	107,8 F
Éséka	100	20,7 F	28,4 F	12,9 F	10,0 F	-	-	112,3 F
Mbalmayo	51	24,6 F	24,8 F	18,3 F	16,4 F	-	-	-
Mfou	45	21,3 F	19,0 F	9,9 F	11,5 F	-	-	-
Mbam	80	15,8 F	-	-	-	31,3 F	-	152,8 F
Moyenne	66	21,7 F	19,7 F	13,0 F	14,0 F	30,8 F	20,7 F	113,2 F
Quantité moyenne par achat		96 kg	182 kg	81 kg	124 kg	146 kg	135 kg	108 l

Comme on l'a vu ci-dessus, les prix aux producteurs varient en fonction de la distance et de l'accessibilité.

Tableau 55 - Prix d'achat de la deuxième revendeuse à Yaoundé par marché

(source : enquête MIDEVIV de 1976)

Marché	Produit Banane plantain	Macabo	Banane douce	Manioc	Igname	Patate douce	Huile de palme
Marché Mokolo	28,8 F	25,2 F	19,6 F	16,0 F	49,3 F	40,1 F	143,2 F
Marché Central	32,5 F	27,9 F	20,2 F	25,3 F	50,3 F	27,1 F	167,9 F
Autres marchés	30,1 F	23,8 F	18,4 F	21,8 F	30,8 F	33,9 F	-
Moyenne	30,2 F	25,9 F	19,5 F	19,5 F	42,1 F	30,0 F	147,3 F
Quantité moyenne par achat	75 kg	148 kg	62 kg	98 kg	123 kg	92 kg	57 l

Les variations de prix par marché sont partiellement dues à la provenance des produits. Par exemple, la patate douce de la région d'Obala, qui coûte moins cher sur les marchés de cette

région, arrive surtout au Marché Central : elle y est vendue à meilleur prix que la patate douce du marché de Mokolo venant de la région d'Okola.

Tableau 56 - Prix d'achat de la troisième revendeuse à Yaoundé

(source : enquête MIDEVIV de 1976)

Produit	Prix d'achat par kg	Quantité moyenne par achat
Banane plantain	34,9 F	65 kg
Macabo	29,9 F	128 kg
Banane douce	26,6 F	32 kg
Manioc	(19,0 F)	(136 kg)
Igname	44,5 F	127 kg
Patate douce	36,4 F	81 kg
Huile de palme	167,8 F	35 l

Nota : Le nombre limité des observations pour la troisième revendeuse ne permet pas une répartition par marché.

Tableau 57 - Prix au consommateur à Yaoundé par marché

(source : enquête MIDEVIV de 1976)

Marché	Produit	Banane plantain	Macabo	Banane douce	Manioc	Igname	Patate douce	Huile de palme
Mokolo		32,3	39,4	19,3	30,0	-	-	183,0
Marché Central		46,6	-	-	-	-	-	171,1
Mvog-Mbi		41,9	35,9	-	-	-	-	-
Mvog-Ada		48,6	29,8	27,0	25,3	55,9	-	209,6
Essos		43,7	28,8	29,2	38,5	50,3	-	196,9
Nkol-Eton		39,6	39,9	-	-	-	-	-
Autres marchés		45,8	35,9	24,4	39,3	63,6	36,5	179,3
Moyenne		42,8	36,3	24,1	29,7	59,7	38,7	179,4
Quantité moyenne par achat		17 kg	20 kg	16 kg	9	18 kg	16 kg	8 l

Aux données des tableaux 54 et 57 s'ajoutent les coûts de commercialisation pour permettre le calcul des marges. Les résultats

détaillés de ce calcul sont donnés dans le tableau 58 en pourcentages pour permettre les comparaisons.

Tableau 58 - La structure des prix de vente au détail sur les marchés de Yaoundé (en % du prix de vente au consommateur)

(source : P. Baris et J. Zaslavsky, 1983)

	Plantain	Macabo	Banane	Manioc	Igname	Patate
Prix producteur	50,7	54,3	53,9	47,1	57,2	53,5
Coûts de commercialisation						
transport (1)	29,2	24,8	45,6	39,4	23,3	27,1
divers (2)	6,5	7,1	10,8	10,8	3,9	4,9
Total	35,7	31,9	56,4	50,2	37,2	32,0
Marge nette	13,6	13,8	10,3	2,7	15,6	14,5
Prix vente consommateur	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

(1) personnes et marchandises

(2) taxes, droits de place, chargeurs, pousse, etc...

Ce tableau inspire de notre part deux remarques importantes. La première c'est que le producteur reçoit environ la moitié du prix payé par le consommateur, proportion qui peut être considérée comme assez favorable dans le contexte africain. La seconde c'est que la marge nette est assez modeste, se situant à moins de 14 % en moyenne ; c'est d'autant plus réduit que cette marge se répartit entre 2,1 intermédiaires, et que les pertes ou avaries ne sont pas ici prises en compte. On peut par conséquent dire que le commerce traditionnel des vivres relève pour l'essentiel d'une économie de subsistance, dont les possibilités internes d'accumulation et donc de modernisation sont en réalité très limitées. La situation n'est différente que pour le commerce lointain, notamment celui des produits de l'Ouest et de l'Adamaoua.

\*  
\* \*

L'étude des circuits d'approvisionnement des marchés de Yaoundé et de distribution montre clairement que la commercialisation traditionnelle des vivres au Cameroun est très largement ouverte à l'initiative des opérateurs et à la libre concurrence. Les produits vendus sont généralement les surplus d'une production destinée à l'auto-consommation familiale et non des productions de marché, d'où leurs quantités modestes. L'offre est proportionnelle à la densité de la population rurale et sa structure est calquée sur celle de l'habitat rural : ainsi dans l'Ouest elle est abondante et répartie sur tout le territoire, tandis qu'en zone forestière elle est moins concentrée, se répartit linéairement le long des axes routiers et elle est d'autant plus dispersée que les aires de collecte gagnent les

régions moins peuplées... Si le commerce lointain est dominé par de gros opérateurs, le commerce régional est par contre très atomisé. Ce niveau de minuscule commerce se retrouve pour la distribution à l'intérieur de la ville. Les transactions se font sans pesée, c'est-à-dire au jugé. Le prix se débat à l'occasion de chaque opération. Les circuits indirects l'emportent, avec en moyenne 2,1 intermédiaires. Si le producteur retire de ce commerce une rémunération grosso-modo satisfaisante de son travail et le transporteur un gain intéressant, La MARGE nette dégagée ne fournit pas la majorité des commerçants, opérant à trop petite échelle, que de quoi subsister, tandis que le consommateur paie des sommes de plus en plus élevées tout en voyant son niveau de vie constamment menacé par deux types de fluctuation des prix /

- fluctuation saisonnière (hausse des cours en grande saison des pluies et pendant la campagne cacaoyère),
- fluctuation conjoncturelle (hausse des cours en cas de mauvaises récoltes, hausses consécutives aux augmentations générales des salaires, hausses marquant les principales fêtes populaires).

Parmi les caractéristiques de cette commercialisation traditionnelle des produits vivriers, c'est la hausse continue des prix qui a retenu l'attention des pouvoirs publics, parce qu'elle menace le niveau de vie des populations dans une économie qui n'a pas les moyens d'augmenter convenablement les salaires. C'est pourquoi l'intervention de l'État dans la commercialisation des produits vivriers visera surtout à contenir les prix.

## CHAPITRE VII

LA MIDEVIV : UNE TENTATIVE DE PARTICIPATION DE  
L'ÉTAT A L'APPROVISIONNEMENT VIVRIER DE YAOUNDÉ

La grave crise alimentaire que la sécheresse de 1970-1973 a engendrée en Afrique et qui a frappé plus durement les citadins que les ruraux, a fait prendre conscience au gouvernement camerounais de la nécessité de réaliser dans le pays l'auto-suffisance alimentaire et un ravitaillement satisfaisant des villes, et dès 1973 des mesures ont été prises pour y parvenir. Tout d'abord en mars a été lancé au Comice Agricole de Buéa, sous le nom de Révolution Verte, un ambitieux programme agricole visant à moderniser l'agriculture et plus particulièrement à y réhabiliter le secteur vivrier, dangereusement marginalisé au profit des cultures d'exportation depuis la colonisation. En septembre a été créé un organisme spécialement chargé du ravitaillement des villes, c'est la Mission de Développement des Cultures Vivrières, Maraîchères et Fruitières, en abrégé MIDEVIV. Elle a reçu pour mission :

- la mise en œuvre du programme «Ceinture Verte» autour des grandes villes,
- l'identification, l'étude et la mise en œuvre de tous les autres projets de développement des

- cultures vivrières, maraîchères et fruitières en vue du ravitaillement des centres urbains,
- la réalisation des plantations vivrières, maraîchères et fruitières,
- la commercialisation de ses produits.

En 1974, le gouvernement camerounais inquiet de l'évolution des prix des produits vivriers sur les marchés de Yaoundé et pensant que celle-ci était imputable en grande partie au réseau commercial, décida de mettre en place un circuit contrôlé par l'État, parallèle à la structure en place, effectuant des achats aux producteurs et des ventes au détail aux consommateurs urbains dans le double but de limiter les importantes pertes à la production signalées par le secteur rural et de maîtriser l'évolution des prix à la consommation. L'exécution de cette décision a été confiée à la MIDEVIV. La participation de cet organisme au ravitaillement de Yaoundé va être étudiée dans les lignes qui suivent en trois volets : les activités de production, l'organisation de l'opération «commercialisation des produits vivriers», le fonctionnement concret et les résultats de cette opération.

## I. LES ACTIVITÉS DE PRODUCTION

La MIDEVIV a développé des activités de production à trois niveaux :

- la production agricole de marché pour le ravitaillement des villes,
- la production de matériel végétal ;
- l'encadrement, la vulgarisation et l'assistance technique au profit du paysanat.

## 1 - Production de marché et production de matériel végétal

Celles-ci sont réalisées dans des plantations en régie, créées et gérées par la MIDEVIV, réparties sur l'ensemble du territoire camerounais : Mbankomo (plantain) et Ntui (cultures de savane) dans la province du Centre, Bertoua (cultures de savane) dans l'Est, Mbanga (plantain, ananas) dans le Littoral, Sangnéré, Guétalé, Doukoula au Nord-Cameroun (Projet semencier Nord) etc... le tout sur 1000 ha environ. La production destinée à Yaoundé s'effectue dans les deux centres de Mbankomo et de Ntui.

## a) - Le centre de Mbankomo

Créé en 1974 dans le département de la Méfou, à une vingtaine de kilomètres à l'Ouest de la capitale, le centre MIDEVIV de Mbankomo avait reçu comme mission initiale la production des vivres, plantain et tubercules en particulier, pour l'approvisionnement de Yaoundé. Après le lancement du Plan Semencier National survenu par la suite, il a été aussi chargé de l'expérimentation et de la production de semences sélectionnées pour les paysans de tout le Sud forestier ainsi que de la vulgarisation parmi ces derniers des techniques modernes applicables aux cultures vivrières.

Ce centre compte quatre plantations localisées dans les villages de Zoatoupsi, Okoa, Silik-Bivouzok et Mbeyengue. A cela s'ajoutent des champs expérimentaux dont l'IRA (Institut de Recherches Agronomiques) assure le fonctionnement. A Mbankomo le travail n'est pas mécanisé mais on utilise les engrais verts et

chimiques. En conséquence à cette absence de mécanisation, on emploie une main-d'œuvre nombreuse (44 manœuvres permanents et 54 temporaires au 30 juin 1983). Les superficies cultivées et la production varient en fonction des objectifs assignés au centre : selon la conjoncture en effet, l'accent est mis tantôt sur la production des vivres, tantôt sur celle des semences. La surface mise en valeur de 1974 à 1978 a été de 144 ha ; elle a par la suite crû de la manière suivante :

1978 - 1979 : 14,4 ha  
 1979 - 1980 : 36 ha  
 1980 - 1981 : 13 ha  
 1981 - 1982 : 30,64 ha  
 1982 - 1983 : 15,81 ha

Lors de notre passage dans le centre, les objectifs pour 1983-1984 prévoyaient 88,5 ha de bananiers-plantains, 10 ha de rejets de bananiers, 2 ha de tubercules et 1 ha d'essais divers. La production quant à elle a évolué de la manière ci-après :

Année	Plantain	Rejets de bananiers	Arbres fruitiers
1975-1976	144,7 t	85 365 U	
1976-1977	156,6 t	58 476	
1977-1978	96,1 t	39 612	
1978-1979	157,5 t	78 698	10 371 U
1980-1981	68,2 t	63 848	6 907
1981-1982	51,4 t	120 293	2 703

Le fonctionnement du centre présente un certain nombre d'imperfections parmi lesquelles nous avons relevé les suivantes :

- la production est souvent en deçà des objectifs : ainsi, de juillet à décembre 1983, la plantation de Zoatoupsi n'a produit que 2 tonnes de légumes «européens» en tout, alors qu'on prévoyait une tonne par mois ;
- on n'arrive pas à écouler toute la production : par exemple, sur les 6 tonnes de maïs que la plantation de Zoatoupsi a produites en 1983, 3 tonnes seulement ont été vendues (aux éleveurs de Yaoundé à raison de 50 francs cfa le kg) ; lors de notre passage dans la plantation en janvier 1984, le rente se détériorait sur place ;
- la vulgarisation des semences sélectionnées en milieu paysan ne se fait pas de façon satisfaisante : ainsi, sur les 17 000 rejets de bananiers plantains produits par la plantation de Zoatoupsi en 1982-1983, seulement 9000 ont été vendus,

et en majorité à des fonctionnaires (en activités ou retraités) alors que la demande est importante ; par ailleurs, les livraisons de rejets aux paysans se font avec un retard considérable.

#### b) - Le centre de Ntui

Créé en 1975, il est situé dans le département du Mbam à 90 km de Yaoundé par le bac de Nachtigal sur la Sanaga. C'est une exploitation moderne caractérisée par le recours à la mécanisation. En dépit de cette dernière, on utilise un grand nombre de manœuvres (70 permanents et 15 temporaires au 30 juin 1983). Sur les 60 000 ha disponibles, 250 sont déjà occupés. Le maïs est la principale production : 176 t. de maïs-grain sur 74,5 ha en 1982-1983. L'arachide a occupé au cours de la même campagne 13,78 ha pour une production de 10,8 t. L'ananas est l'une des cultures les plus importantes du centre : la surface est passée de 1 ha à l'année de création à 14 ha en 1982-1983, tandis que la production des fruits passait de 40 t. en 1977-1978 à 26,652 t. en 1982-1983. Cette baisse s'explique par la priorité que le centre a accordée en 1982-1983 à la production des rejets qui est passée de 0 en 1977-1978 à 727 620 en 1982-1983. Ces rejets sont destinés aux paysans conformément à l'une des missions assignées à la MIDEVIV. L'igname occupe aussi une place importante : 57,874 t. de tubercules sur 5,5 ha en 1982-1983. La production maraîchère a démarré en 1978-1979 et porte sur le chou, la salade, la tomate, le pastèque, le gombo : en 1982-1983 on a récolté 2,56 t. sur 0,6 ha.

La vulgarisation des semences en milieu paysan se fait très timidement. Ici comme à Mbankomo, ce sont les fonctionnaires qui bénéficient de l'essentiel des semences produites par le MIDEVIV.

#### 2 - L'assistance à la production paysanne

Elle se compose de quatre volets que nous allons évoquer tour à tour.

##### a) - La diffusion des semences

Elle a été effectuée dans les provinces du Centre, du Sud et de l'Est, portant sur les plantes et les quantités ci-après pour l'exercice 1982-1983 :

maïs : 4 309 kg dont 106 kg pour l'Est  
 arachide (coque) : 552 kg dont 52 kg pour l'Est  
 rejets de plantain : 82 836 pieds dont 0 pour l'Est

semences d'ignames : 39 740 unités dont 3000 pour l'Est  
arbres fruitiers : 7 018 pieds dont 0 pour l'Est.

b) - Opérations d'assistance technique  
Pour l'exercice 1982-1983 qui a précédé nos investigations, l'assistance à la création de bananeraies s'est concrétisée par l'abattage de 138 ha de forêt et l'octroi d'aides matérielles remboursables pour un montant de 2 912 000 F.

c) - Formation-vulgarisation  
Des cours pratiques sont organisés dans les centres ou après des groupements, des fiches techniques sont distribuées, des émissions

de vulgarisation en langue vernaculaire sont diffusées et il est mis au point des supports audiovisuels de vulgarisation.

d) - L'assistance à la zone de production maraîchère d'Obala

Elle se fait sous forme d'encadrement technique et d'approvisionnement. Elle porte sur 38 villages et environ 830 maraîchers cultivant près de 600 ha de potager.

Au total, les actions de la MIDEVIV en faveur de la production sont assez modestes qu'il s'agisse de ses propres plantations ou de l'assistance au monde paysan.

## II. L'ORGANISATION DE L'OPÉRATION «COMMERCIALISATION DES PRODUITS VIVRIERS»

### 1 - Les principes de base

Dans sa conception, l'opération «commercialisation des produits vivriers» lancée en 1974 veut à la fois être une aide de l'État à l'évacuation des vivres des zones de production vers les marchés urbains, et réaliser un court circuit commercial producteur-consommateur, avec l'opération comme seul intermédiaire.

La gestion par un organisme d'État nécessitait un contrôle strict des transactions financières à l'achat et à la vente. Ceci ne pouvait être réalisé que par l'introduction de la pesée, à ces deux niveaux et l'établissement des prix d'achat et de vente. C'était là deux innovations importantes par rapport au système de commercialisation en place.

Les achats aux producteurs impliquaient pour des raisons évidentes, la nécessité de payer au comptant. En conséquence, il fallait décentraliser les responsabilités de caisse et les contrôles.

La nature de l'opération ne permettait pas de baser celle-ci sur un commerce à double sens (ville-village et village-ville) comme chez certains bayam-sellam. Elle ne permettait donc pas une bonne exploitation des moyens de transport.

Les prix au départ ont été établis par une commission inter-ministérielle le 6 juin 1974 aux niveaux ci-après (f.cfa par kg) :

Produits	Prix au producteur	Prix au consommateur
plantain	14 f.	18 f.
macabo	13 f.	20 f.
igname	20 f.	28 f.
potate douce	15 f.	20 f.

Ils autorisent des marges réduites. L'objectif principal étant de contribuer à une évolution normale des prix à la consommation, il a été retenu comme norme de fixation des prix de vente la fourchette 20-30 % en dessous des cours du marché.

### 2 - Les extensions du programme initial

L'opération a démarré effectivement le 1er juillet 1974, avec des moyens assez modestes : 3 camions de transport, un magasin de vente à Nlongkak. Une analyse de l'activité après 6 mois de fonctionnement a révélé deux handicaps. Tout d'abord, avec seulement 120 tonnes de produits vendus par mois, l'unité mise en place était légèrement en deçà du seuil de rentabilité. En second lieu, malgré les prix très avantageux, il existait des méventes occasionnant des avaries sur les denrées fraîches et ces méventes sont attribuées au mauvais emplacement du magasin à l'écart des quartiers populaires.

Un élargissement de l'opération était donc souhaitable, en relevant un peu le taux de marge brute, commerciale et en amenant la distribution dans les quartiers fortement peuplés. On pourrait ainsi obtenir un système de régularisation des cours, à condition de contrôler une fraction significative du marché. A la demande du gouvernement, la MIDEVIV étudia donc un projet visant un contrôle progressif de 20 % du marché de Yaoundé, ainsi que l'extension de l'opération à d'autres centres urbains, notamment Mbalmayo, Garoua, Mbandjock et Douala.

A Yaoundé, dans une première phase, des «dépôts» provisoires étaient ouverts sur les marchés d'Essos et de Mélen, pour résoudre les problèmes de mévente. Une subvention de 120 millions de f. cfa ayant été obtenue pour une première phase d'extension, une infrastructure de distribution était mise en place avec la construction d'un magasin au marché Mokolo, l'acquisition et l'aménagement d'un bâtiment commercial au quartier NkolIndongo. Par la suite d'autres dépôts étaient ouverts à Madagascar, à Étoudi et au Centre ville (Artisanat). On procéda en même temps à l'accroissement du personnel et du parc de transport. L'opération «élargie» entra en fonctionnement en décembre 1977.

L'extension à d'autres villes toucha Mbal-mayo en octobre 1978 et Garoua en décembre de la même année. Mais on n'alla pas plus loin à cause des difficultés rencontrées.

### 3 - L'organisation des achats et son évolution

Les achats de produits vivriers se font dans leur grande majorité auprès des paysans, et plus précisément dans les villages. Cependant deux autres modes d'achat sont utilisés :

- achats de produits livrés à la MIDEVIV par des commerçants grossistes (haricots, pomme de terre, arachides,...) ;
- achats en gros de produits manufacturés auprès des sociétés agro-industrielles (sucre, riz, huile de palme...).

Ces deux derniers modes d'achat ne présentant pas de difficultés particulières d'organisation, nous parlerons donc exclusivement de l'achat aux paysans.

Dans une première phase, un réseau de points de collecte a été établi, avec un programme mensuel d'achat (calendrier des marchés) basé sur les disponibilités du service en véhicules et les potentialités de récolte des différents points d'achat, les notables ou les bonnes volontés locales ayant à charge d'organiser le groupage des produits.

Ce dispositif a fonctionné jusqu'en 1977-1978, avec cependant un certain nombre de difficultés :

- le problème de la qualité des produits posé par des producteurs estimant que tout produit groupé en vue d'un achat par la MIDEVIV devait obligatoirement être acheté au prix annoncé. Citons particulièrement le cas des retards dans l'arrivée des véhicules, ayant engendré des dépréciations des stocks ;

- le problème des prix. L'aire de collecte ayant dû être progressivement étendue, la MIDEVIV a été rapidement amenée à proposer des zones de prix à l'achat, ce qui a suscité une vive opposition de certains producteurs ;

- la désaffection rapide des «bonnes volontés» locales, vite lassées d'une action bénévole génératrice de tensions ;

- la concurrence du réseau traditionnel, parfois prompt à tirer profit des effets de groupage, et parfois donnant l'impression d'être décidé à tenir en échec l'action gouvernementale.

Par la suite on a créé à la MIDEVIV un bureau des achats comportant des animateurs de marché et des équipes d'achats. Au niveau des villages ont été créés des «comités de marchés» chargés d'organiser le groupage et de vérifier les transactions. D'abord bénévoles, ces comités se sont vus vite attribuer une rétribution au prorata des tonnages groupés (500 F/tonne). En ce qui concerne la qualité, des normes ont été établies et communiquées. En outre pour faire face aux nombreux aléas concernant les rendez-vous (pannes, absence, ...) il a été décidé que la récolte ne débiterait qu'après l'arrivée du Camion au village. Cependant, si cette solution permet d'éviter la dépréciation des produits et la concurrence des bayam-sellam, elle fait considérablement baisser le rendement des véhicules par l'allongement de la durée des sorties.

Voici quelques précisions sur le déroulement des opérations d'achat. Tout d'abord le calendrier des marchés est distribué aux intéressés par les acheteurs. Il porte la date où passera la MIDEVIV et le contingent à livrer. Au jour fixé, l'équipe d'achat constituée du chauffeur et de l'acheteur arrive au village. Le groupage ayant été effectué, chaque producteur présente son lot de produits qui est pesé sous le contrôle du comité. Les transactions individuelles sont consignées dans un cahier d'achat. Les opérations terminées, l'acheteur totalise les tonnages et les sommes versées, et il établit la fiche du comité que contresigne le Président du comité. Les mêmes données sont portées sur une «feuille de marché» comportant en plus d'autres informations (distance parcourue, carburant consommé, état des pistes...). De retour à Yaoundé, l'acheteur remettra sa feuille de marché et les doubles des fiches de comité au bureau des achats avant de contrôler le déchargement de son véhicule par le magasinier.

#### 4 - Organisation des opérations de stockage et de vente

Une nouvelle pesée a lieu au magasin après le déchargement ; elle est suivie du marquage du poids sur les régimes. Les magasins font l'objet d'une comptabilité matière. Les stocks entrés à l'aide de bons d'entrée sont ventilés dans les halls de vente ou les dépôts à l'aide des bons de sortie.

Les ventes sont contrôlées par un vendeur-caissier. Le client choisit parmi les produits exposés ce qu'il désire acheter. Si c'est un régime de plantain, on établit immédiatement la factu-

re, le poids étant déjà marqué dessus. S'il s'agit d'autre chose, on procède d'abord à une nouvelle pesée. La facture est établie en deux exemplaires dont l'un reste en souche tandis que l'autre remis au client, sera déchiré par le surveillant-contrôleur à la sortie du magasin. Le vendeur-caissier établit un journal quotidien des ventes, avec l'appui duquel il verse chaque soir sa recette au caissier de la MIDEVIV passé la collecter. Quant aux produits complètement détériorés, ils sont détruits sous le contrôle d'une « commission des avaries ».

### III. FONCTIONNEMENT CONCRET ET RÉSULTATS DE L'OPÉRATION «COMMERCIALISATION DES PRODUITS VIVRIERS»

#### 1 - Les moyens mis en œuvre

Deux principales catégories de moyens sont mises en œuvre dans cette opération : moyens humains et moyens financiers.

Au 30 juin 1983, le service «commercialisation» de la MIDEVIV employait 91 agents répartis comme suit (rapport d'activité pour l'exercice 1982-1983) :

- 1 ingénieur agronome
- 1 ingénieur des travaux agricoles
- 2 techniciens d'agriculture
- 1 agent technique d'agriculture
- 2 comptables
- 5 aides-comptables
- 2 secrétaires dactylographes
- 11 agents d'achat
- 44 agents de manutention-vente
- 22 chauffeurs et gardiens.

On retiendra que ce personnel travaille suivant les horaires des services publics et qu'il manifeste une «mentalité d'agents de l'État», deux caractéristiques qui conditionnent en grande partie le rendement.

Les moyens financiers vont retenir plus longuement notre attention. Après la subvention de départ de 22 millions f.cfa accordée sur le budget de l'État, l'Office National de Commercialisation des Produits de Base (ONCPB) a été le bailleur de fonds de l'opération. Les subventions successives se présentent comme suit (en f.cfa) pour les 7 premiers exercices budgétaires de fonctionnement :

Exercice	Montant
1974-1975	22 000 000
1975-1976	120 000 000
1976-1977	100 000 000
1977-1978	80 000 000
1978-1979	120 000 000
1979-1980	150 000 000
1980-1981	95 000 000
Total	687 000 000

Elles sont utilisées avant tout pour les investissements en infrastructures et équipements commerciaux ainsi qu'en matériel de transport.

Tableau 59 - Les investissements de la MIDEVIV pour la commercialisation des vivres dans la section Centre-Sud pendant les 7 premiers exercices

(source : rapport d'évaluation)

Exercice	Immobilier	Matériel de transport	Autres investissements	
1974-75	-	10 153 606	328 613	10 482 219
1975-76	-	-	141 625	141 625
1976-77	40 027 695	43 070 160	633 905	83 731 760
1977-78	4 726 330	9 316	3 915 643	17 958 183
1978-79	12 514 763	26 465 210	1 861 542	40 841 515
1979-80	4 907 665	18 565 590	3 150 684	26 623 936
1980-81	200 000	34 460 270	3 357 313	38 017 583
Totaux	62 376 453	142 031 046	13 389 325	217 796 824
	29 %	65 %	6 %	

La colonne «autres investissements» concerne le matériel de pesée, le matériel de bureau, etc... La plus grande fraction des immobilisations, comme le montre le tableau 59, est constituée de matériel à dépréciation rapide (3 à 4 ans). Par ailleurs, les charges commerciales excèdent largement les marges brutes réalisées, une partie non négligeable des subventions est employée pour couvrir le déficit commercial.

## 2 - La zone de collecte et son évolution

La zone où la MIDEVIV effectue ses achats au profit de Yaoundé a varié dans le temps. En effet, alors que les premières opérations d'achat (1974-75 et 1975-76) avaient pu être effectuées en quasi totalité dans un rayon de 100 km autour de Yaoundé, dans les départements de la Lékié, de la Méfou et du Nyong-et-Soo, avec d'assez bons rendements au niveau des transports, dès le début de l'opération élargie, les marchés de la MIDEVIV se trouvèrent rejetés vers des zones plus éloignées pour deux raisons essentielles :

- une pluviométrie déficitaire affecta la région de Yaoundé en 1977 et 1978, provoquant une forte baisse de la production vivrière ;
- en conséquence, une forte inflation toucha les produits vivriers, et les prix au producteur pratiqués par la MIDEVIV n'étaient plus compétitifs à proximité immédiate de Yaoundé, face à la concurrence des bayam-sellam. Ces marchés proches sont alors perdus et ne pourront pas être reconquis les années suivantes.

Ainsi, en 1974-75, la MIDEVIV a effectué ses achats dans les 4 départements ci-après appartenant tous à la province du Centre :

Lékié 5 centres d'achat  
Nyong-et-Soo 3 centres d'achat

Méfou 2 centres d'achat  
Mbam 3 centres d'achat  
Six ans plus tard, cette zone de collecte avait complètement changé pour prendre le visage ci-après (centres d'achats par département) :

Tableau 60 - Répartition par département des centres d'achat de la MIDEVIV

Année	1981-82	1982 83	1983-84
Départements			
Province du Centre			
Nyong-et-Soo	5	-	1
Nyong-et-Kellé	3	-	-
Nyong et Mfoumou	8	4	10
Mbam	2	3	2
Province du Sud			
Dja et Lobo	18	21	20
Ntem	2	-	-
Province de l'Est			
Haut Nyong	5	4	5
Lom et Djerem	3	-	-
Province du Littoral			
Sanaga-Maritime	-	1	-

En outre, la collecte s'est étendue à la province de l'Ouest à partir de mai 1983, suite à la pénurie créée par la sécheresse dans la région de Yaoundé.

## 3 - Les achats en milieu paysan

Le tableau 61 donne à la fois la répartition par produit et le rythme mensuel. En ce qui concerne le premier aspect, le plantain occupe de très loin la première place, avec 83 % du tonnage total, suivi par le macabo (11 %).

Tableau 61 - Tonnage mensuel par produit acheté en milieu paysan par la MIDEVIV

(source : rapport d'activité 1983 1984)

Produits					
Département ou province	Plantain	Macabo	Banane douce	Divers	Totaux
juillet 1983	21 986	1 852	1 433	285	25 556
août	63 585	2 541	1 876	1 360	69 362
septembre	84 396	3 679	2 649	1 028	91 752
octobre	45 687	5 010	2 498	155	53 350
novembre	36 358	7 948	3 418	75	47 799
décembre	35 884	10 241	3 116	84	49 325
janvier 1984	45 096	14 944	2 320		62 360
février	61 621	17 179	2 869	40	81 709
mars	105 722	14 129	4 698	110	124 659

avril	79 746	3 936	3 109	-	56 791
mai	75 718	8 736	3 489	-	87 943
juin	60 264	7 438	4 350	254	72 306
Totaux	686 063	97 633	35 825	3 391	822 912
	83,3%	11,8%	4,3%	0,4%	100%

Quant au rythme mensuel, il présente un maximum en mars et un minimum en juillet.

Tableau 62 - Tonnage par département ou province des produits achetés en milieu paysan par la MIDEVIV

(source : rapport d'activité 1983-1984)

Département ou province	Produit kg	Plantain kg	Macabo kg	Banane douce kg	Divers kg	Totaux	
						Tonnage kg	Valeur
Dja et Lobo		283 298	60 713	19 554	348	363 913	16 853 209
Nyong et Mfoumou		132 991	27 965	8 084	40	169 080	7 042 992
Haut Nyong		82 776	1 878	1 747	110	86 511	3 940 115
Province de l'Ouest		169 654	5 933	3 754	2 673	182 015	10 194 758
Mbam		14 370	84	2 197	220	16 871	735 035
Nyong et Soo		2 390	1 060	489	-	3 939	179 570
Lékié		584	-	-	-	584	26 280
Totaux		686 063	97 633	35 825	3 391	822 912	38 971 959

La répartition par origine montre l'importance écrasante de trois départements du Sud-Cameroun (le Dja et Lobo, le Nyong et Mfoumou et le Haut-Nyong, avec respectivement 44,2 % du tonnage, 20,5 % et 10,5 %) et de la province de l'Ouest (19,68 %). Avant l'entrée en scène de l'Ouest en mai 1983, la part de deux des départements ci-dessus était encore plus importante (en 1979-1980 le Dja et Lobo

détenait 52,8% du tonnage et le Haut-Nyong 24,4 %).

4 - Les achats aux côtés agro-industrielles et aux commerçants grossistes

Le tableau No 63 donne la nature, le tonnage, la valeur et les fournisseurs de ces produits.

Tableau 63 - Achats auprès des sociétés et des commerçants grossistes

(source : rapport d'activité 1983-1984)

Produits	Tonnage	Valeurs	Fournisseurs
riz	70 004	8 849 340	Unyda et Soderim
sucre	50 175	11 425 750	Camsuco
huile de palme	69 286	15 341 880	Socapalm
huile (Diamar, Abbia)	51 360	21 324 000	Sodecoton
poisson congelé	5 336	2 881 160	Poissonnerie Grand Canyon
haricot rouge	15 164	2 881 160	Takam Michel
oignons	2 481	229 357	Patale Daniel
arachide décortiquée	4 098	980 780	Manucam
pomme de terre	7 879	854 337	Muluh Peter
œuf	2 300	1 631 370	Cafco
miel	255	216 750	North-West Cooperatives
arachide en coque	4 751	617 630	Manucam
Totaux (T2)	283 089	66 688 124	

## 5 - Évolution des achats

Tableau 64 - Évolution des achats pendant la première décennie de la MIDEVIV  
(source : archives de la MIDEVIV)

Exercice	Achat en milieu paysan		Autres achats		Totaux	
	Quantité tonnes	Valeur en milliers fcfa	Quantité tonnes	Valeur en milliers fcfa	Quantité tonnes	Valeur en milliers fcfa
1974-75	996	12 326	173	11 642	1 169	23 968
1975-76	1 304	22 980	192	13 068	1 496	36 048
1976-77	-	-	-	-	2 166	49 640
1977-78	1 107	-	151	-	1 258	48 543
1978-79	-	-	-	-	2 073	76 874
1979-80	1 911	48 956	300	33 673	2 211	82 629
1980-81	2 040	50 899	273	42 485	2 313	93 384
1981-82	1 185,5	68 993	303,6	-	1 488,1	-
1982-83	1 093,2	36 560	295,3	62 887	1 388,5	99 448
1983-84	822,9	38 971	283	66 688	1 106	105 660

Les achats en milieu paysan représentaient la plus grande partie du tonnage (74,4 %). Mais depuis 1982-1983, leur valeur est inférieure à celle des achats auprès des sociétés et les commerçants fournisseurs. Depuis l'exercice 1980-1981 le tonnage acheté en milieu paysan baisse constamment (moins 7,75 % en 1982-1983 par rapport à l'année précédente, moins 24,7 % en 1983-1984). Le tonnage total acheté en 1983-1984 n'est que la moitié de chacun des exercices 1979-1980 et 1980-1981. Cependant la dépense totale croît constamment depuis le début de l'opération.

#### 6 - Les ventes

Les prix de vente (en f cfa par kg) pratiqué à Yaoundé par la MIDEVIV pour l'exercice 1982-1983 sont les suivants :

plantain	75 f. (P.A. au pro-	45 f.
macabo	85 f. ducteur)	55 f.

banane douce	35 f.	-	20 f.
maïs en grain	80 f.	-	60 f.
igname	150 f.	-	100 f.
patate douce	70 f.	-	45 f.
pomme de terre	150 f.	-	115 f.
haricot rouge	245 f.	-	190 f.
arachide en coque	160 f.	-	120 f.
etc..			

En comparant ces prix avec ceux pratiqués à l'origine en 1974, on observe un triplement en 10 ans pour le plantain, un quadruplement pour le macabo par exemple. En les comparant avec ceux du tableau 51 on constate que la MIDEVIV vend moins cher que les commerçants opérant sur les marchés, l'écart le plus grand étant celui du plantain dont le prix est de 50 % plus bas.

Le tableau 65 donne l'évolution des ventes de la section «Centre-Sud» de la MIDEVIV. Comme les achats, les ventes ont constamment baissé depuis l'exercice 1980-1981.

Tableau 65 - Évolution des ventes et des marges brutes section Centre-Sud

Exercice	Vente (tonnes)	Chiffres d'affaires (milliers fcfa)	Marge brute réalisée (milliers de fcfa)	Marge brute unitaire (f/kg)
1974-1975	1 134	33 459	9 411	8,4
1975-1976	1 449	43 305	7 257	5,0
1976-1977	2 168	64 176	14 536	6,7
1977-1978	1 180	69 015	21 581	18,3
1978-1979	2 151	99 334	22 412	10,4
1979-1980	2 211	98 936	16 306	7,4
1980-1981	2 288	108 801	19 938	8,7
1981-1982	1 686	100 606	20 132	11,9

1982-1983	1 339,7	108 444	19 189	14,3
1983-1984	1 150,1	139 013	33 453	29

Malgré une augmentation constante du chiffre d'affaires (valeur des ventes), les marges brutes ont connu une évolution capricieuse jusqu'à l'exercice 1980-1981 ; elles augmentent depuis lors.

Les ventes de la section «Centre-Sud» de la MIDEVIV s'effectuent à Yaoundé et à Mbalmayo, celles de la section «Nord» à Garoua. Le tableau 66 donne la part de chacune de ces villes ainsi que la nature des produits écoulés.

Tableau 66 - Quantités vendues par produit et selon les lieux de vente ainsi que le chiffre d'affaires et marges brutes pour l'exercice 1983-1984

(source : rapport d'activité de la MIDEVIV)

Lieux de vente produits vendus	Yaoundé Tonnage (kg)	Mbalmayo Tonnage (kg)	Garoua Tonnage (kg)	Totaux Tonnage (kg)
plantain	606 928	55 031	216 553	880 512
macabo	86 903	10 712	6 290	103 905
igname	4 205	-	26 060	4 205
haricot	15 334	3 444	9 928	28 706
riz	63 242	7 551	77 085	147 878
banane	33 135	4 482	18 998	56 615
pomme de terre	15 451	731	7 799	23 981
huile de palme	70 994	12 931	10 152	94 077
autres huiles	60 242	5 763	35 304	101 309
sucré	27 817	2 067	17 125	47 009
oeufs	2 613	-	306	2 913
arachide	11 907	1 791	10 571	24 269
oignons	2 316	-	8 726	11 041
maïs	9 772	-	-	9 772
poisson	815	-	02	817
divers	32 023	-	7 271	39 294
Poids total vendu en kg	1 045 696	104 503	452 170	1 602 369
Chiffre d'affaires en fcfa (montant de la vente)	124 857 235	14 162 845	62 981 770	202 001 850
Marge brute en fcfa	29 993 398	3 460 798	17 600 368	51 054 564

Yaoundé absorbe 90% des tonnages vendus par la section «Centre-Sud». Quand on considère l'ensemble des ventes de la MIDEVIV, son tonnage représente 62,25%, contre 6,53 % à Mbalmayo et 28,22 % à Garoua.

\*  
\* \*

L'objectif de la MIDEVIV, au moment où elle se lançait dans l'approvisionnement de Yaoundé en 1974, était de contrôler 20 % du

marché de cette ville, base minimale pour agir sur les prix. Or l'examen de ses résultats montre qu'en 10 ans d'activité elle a avoisiné 4 fois seulement les 2 000 tonnes, soit environ 2 % du marché. On peut donc affirmer que l'objectif visé n'a pas été atteint. Qui plus est, ainsi que le montre l'évaluation publiée en mars 1983, l'opération a été déficitaire. En termes plus expressifs, l'État débourse 49 francs sur toute vente de 100 francs effectuée par la MIDEVIV. Cette situation a trop persisté pour être imputable à la conjoncture. Sa cause est structurelle.

La mentalité d'agent de l'État» qui caractérise le personnel de la MIDEVIV rend cet organisme inapte à faire le commerce. La concurrence des bayam-sellam a exclu la MIDEVIV des zones de collecte proches de Yaoundé, les plus intéressantes, et l'a rejetée vers les régions lointaines, notamment le Dja et Lobo, le Nyong et Mfoumou et le Haut-Nyong, défavorisés par la

distance, le mauvais état des routes et l'émiettement de l'offre. La MIDEVIV a presque déjà tiré les conséquences de cette situation, puisqu'elle semble depuis quelques années mettre l'accent plutôt sur ses activités de production, notamment la production et la vulgarisation du matériel végétal. C'est une orientation réaliste et sage.

**QUATRIEME PARTIE**

**LES RÉACTIONS DES PRODUCTIONS NATIONALES ET DES IMPORTATIONS  
AUX SOLLICITATIONS DU MARCHÉ DE YAOUNDÉ**

## CHAPITRE VIII

## ÉLEVAGE ET MARAICHAGE COMMERCIAUX DANS YAOUNDÉ ET SES ENVIRONS

Au fur et à mesure que la population de Yaoundé s'urbanise et que son niveau de vie s'élève, les produits carnés et les produits maraîchers prennent de plus en plus d'importance

dans son alimentation, engendrant une demande si rémunératrice qu'un élevage et un maraîchage commerciaux se développent dans la ville-même et ses environs pour en tirer profit.

## I - L'ÉLEVAGE

Il s'agit d'un élevage sol portant sur les volailles, les porcs, les lapins et pour une ferme des bovins. Il utilise les techniques modernes, notamment les races sélectionnées et les aliments industriels, pour produire en peu de temps de grosses quantités dont la vente procure des bénéfices intéressants.

## 1 - Facteurs et producteurs

En tête des facteurs qui expliquent la naissance et l'essor de cet élevage moderne intra et peri-urbain figure évidemment la présence du débouché constitué par le marché de Yaoundé. En second lieu vient l'aéroport parce qu'il permet d'importer les poussins, la production locale étant récente et encore modeste. Les principaux fournisseurs sont en France et en Belgique, et secondairement en Espagne (à titre d'exemple, les importations se sont élevées à 72 136 unités pour le dernier trimestre de 1985). Le troisième facteur c'est la fabrication sur place, à partir du maïs et des tourteaux camerounais, des aliments industriels indispensables à ce type d'élevage. Cette tâche a été pendant longtemps remplie par une seule provenderie appartenant à l'État, celle de la station d'élevage de Mvog-Betsi ; depuis quelque temps fonctionne une dizaine de provenderies dont les plus grands commercialisent l'essentiel de leur production (Maison des Éleveurs, Ferme Nature, Ferme Avicole et Porcine Kod, le FOVICS, Ferme d'Elig-Edzoa) tandis que les autres destinent entièrement la leur à la ferme intégrée. Un dernier facteur c'est le caractère libéral de la réglementation qui ne subordonne à aucune taxe la création d'une ferme, et ne l'interdit pas aux fonctionnaires en tant qu'activité lucrative.

Une première catégorie de producteurs ont constitué de gens ayant leur emploi principal ailleurs, dans la fonction publique, le commerce ou le transport, et qui créent des provenderies ou des fermes pour faire fructifier des économies ou des crédits à l'aide d'une main-

d'œuvre salariée. Ils ne mettent pas personnellement la main à la pâte mais suivent de près la marche de l'entreprise. La deuxième catégorie de producteurs est formée par les éleveurs proprement dits. Ils font marcher personnellement les fermes qu'ils ont créées. Selon l'importance de l'entreprise, ils utilisent uniquement la main-d'œuvre familiale ou y ajoutent des salariés. Environ 60 % des éleveurs et de la main-d'œuvre ont été formés sur le tas, tandis que 40 % environ ont fait un stage d'au moins 6 mois dans une ferme. Cette formation a été dispensée par la ferme-école de Libamba (près de Makak dans le Nyong-et-Kellé) et par celle de Ndoungué (près de Nkongsamba dans le Mounjo). Éleveurs et salariés sont exclusivement des garçons ayant entre 20 et 25 ans. La répartition ethnique des producteurs laisse apparaître une prédominance des Bamiléké. En effet, sur un échantillon de 58 fermes (fermes d'État et fermes en sociétés anonymes exclues) ils en possèdent 31, soit 53,4 % (avec une prédominance des originaires de la Mifi) ; ils sont majoritaires aussi bien en ville qu'à la campagne. Par contre, les autochtones (Ewondo et Eton) ne possèdent que 8 fermes dans cet échantillon, soit 13,8 % ; ces fermes sont petites et n'ont été créées que tout récemment, sous l'instigation du CAFEX (Centre d'Appui et de Formation Expérimental, basé à Ebang).

## 2 - Localisation et répartition spatiale

La figure 31 présente la localisation et la répartition spatiale des fermes, des provenderies et des services liés à l'élevage. Commentons-la en considérant séparément la ville et ses environs

Dans l'espace urbain l'élevage évite les quartiers modernes (centre-ville, quartiers résidentiels de haut standing comme Bastos) pour des raisons de salubrité et à cause de la cherté du sol, ainsi que les quartiers populaires aux très fortes densités (Mokolo et Mvog-Ada par exemple) dans ce cas par manque de place disponible. À l'inverse, il affectionne les quartiers subur-

**Fig. 31 ELEVAGE DANS YAOUNDE ET SES ENVIRONS**

**FERMES AVICOLES**  
 a) CAPACITE BRUTE b) OCCUPATION EFFECTIVE

De	à	Sujets
20 000	40 000	..
10 000	20 000	..
3 000	6 000	..
1 000	3 000	..
500	1 000	..
Moins de 500		..

**CAPACITE EFFECTIVE**

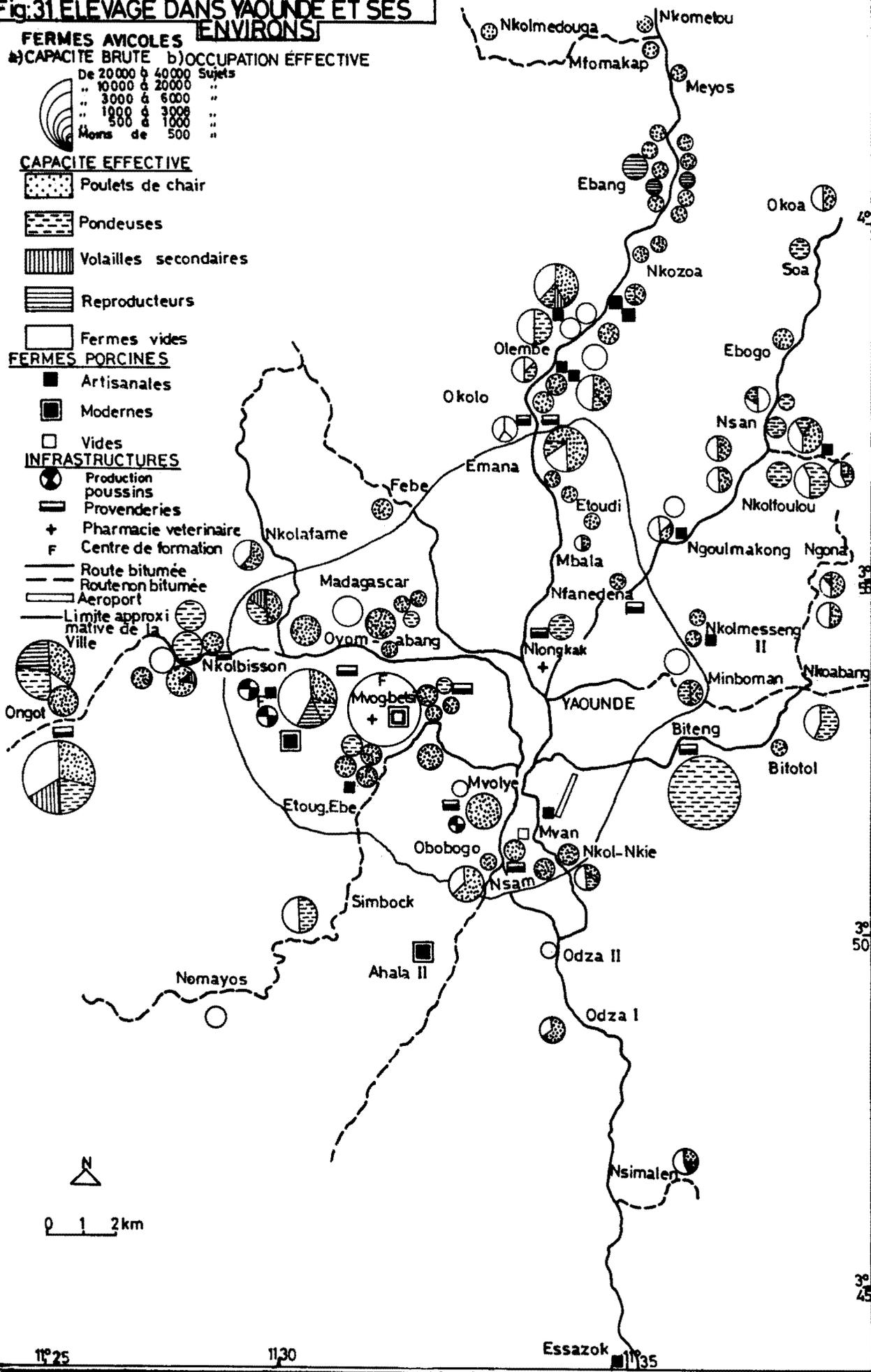
- Poulets de chair
- Pondeuses
- Volailles secondaires
- Reproducteurs
- Fermes vides

**FERMES PORCINES**

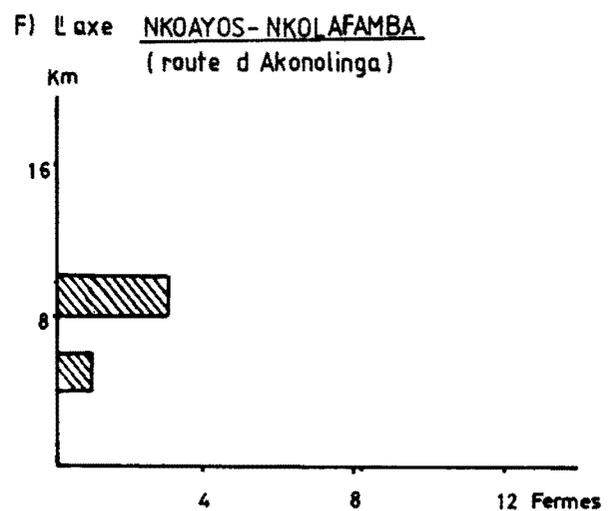
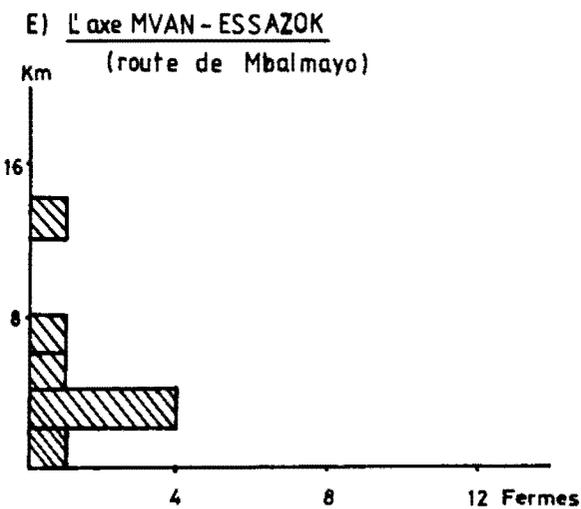
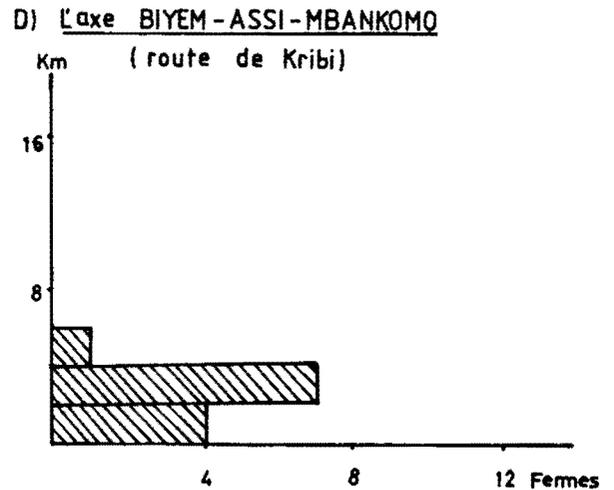
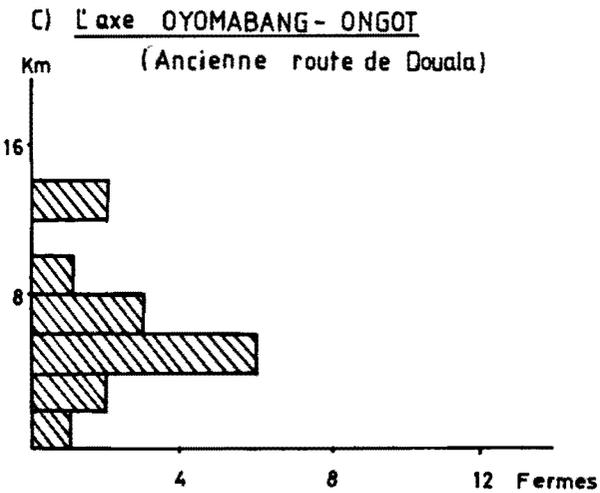
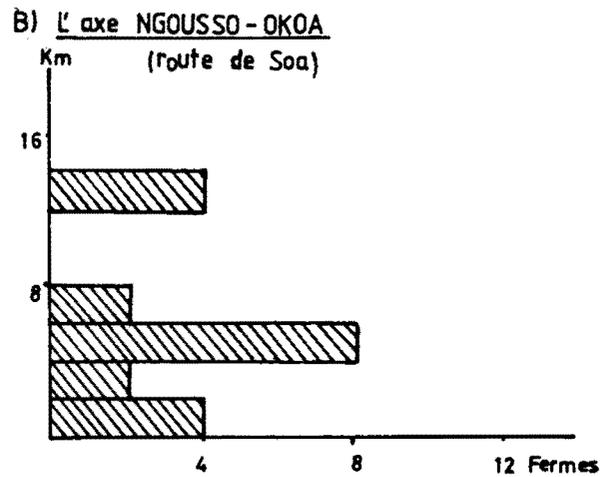
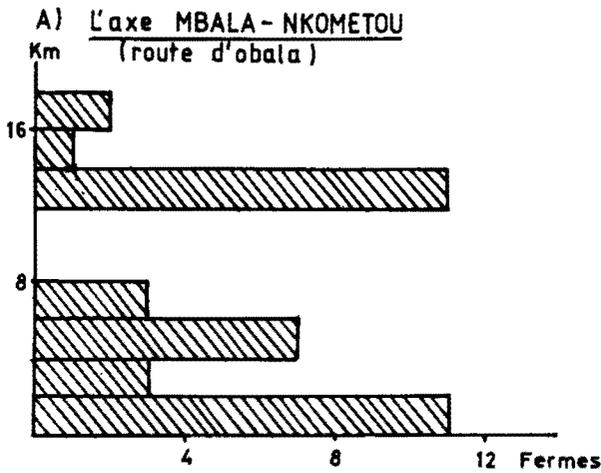
- Artisanales
- Modernes
- Vides

**INFRASTRUCTURES**

- Production poussins
- Provenderies
- Pharmacie veterinaire
- Centre de formation
- Route bitumee
- Route non bitumee
- Aeroport
- Limite approxi- mative de la Ville



**Fig. 32** DISTRIBUTION DES FERMES LE LONG DES AXES ROUTIERS  
SORTANT DE YAOUNDE



1cm = 4 Km  
1cm = 2 Fermes

bains (Etoug-Ebé, Nkolbisson, Etoudi, Obobogo) où l'on trouve facilement de la place et à bon marché et où les habitants sont moins exigeants sur la plan de la salubrité. La concentration des fermes est particulièrement élevée dans deux zones de l'espace urbain, le Sud avec les quartiers Nsam, Obobogo et Mvolyé et l'Ouest avec les quartiers Mélen, Mvog Betsi, Obili, Etoug Ebé, Nkolbisson ; une grappe moins importante existe au Nord dans les quartiers Etoudi et Emaná ; par contre l'Est est très peu fourni.

A l'extérieur du périmètre urbain, les fermes se localisent le long des routes parce que celles-ci leur permettent, d'une part de s'approvisionner en poussins et en provende, d'autre part d'évacuer leur production vers le marché de Yaoundé. Elles sont les plus nombreuses sur les axes ci-après : route d'Obala au Nord de la ville (36 fermes sur la figure 31), la route de Soa au Nord-Est (17 fermes sur notre carte) et l'ancienne route de Douala à l'Ouest (10 fermes). On est étonné du petit nombre (5 sur notre carte) que porte la route de Mbalmayo, pourtant bitumée comme celle d'Obala. La figure 32 complète la précédente en montrant la distribution des fermes le long des routes. C'est sur la route bitumée que les fermes vont le plus loin, mais sans atteindre 20 kilomètres. Les villages qui portent les plus fortes concentrations sont Olembé, Nkzoa et Ebang sur la route d'Obala, Ngoulmekong Nkolfoulou et Ntam sur la route de Soa, Ongot sur l'ancienne route de Douala.

Au total, la répartition entre Yaoundé et ses environs, telle qu'elle ressort de la figure 31, se présente comme suit :

	villes	environs	Ensemble de la région
fermes avicoles	37	69	106
fermes porcines	6	13	19
provenderies	6	4	10

### 3 - Les fermes avicoles

#### a) - Les bâtiments et leur équipement

Si les plus petits éleveurs se contentent d'un local de leur maison d'habitation ou de la «dépendance», la très grande majorité utilisent des bâtiments spécialisés. Le toit de ces derniers est toujours en tôles mais les matériaux de construction des murs varient en fonction des moyens de l'éleveur : les moins fortunés utilisent des matériaux de récupération (vieilles caisses en bois, vieux fûts, vieilles tôles), les autres soit des planches, soit des piquets des bambous et de

la terre comme dans les cases populaires, les plus riches ajoutent à ce dernier type de mur un crépissage de sable et cimentent le sol. Dans tous les cas la partie supérieure des murs est grillagée pour assurer une bonne aération.

Les fermes avicoles comportent trois unités : la poussinière, le poulailler et le magasin. La poussinière est équipée d'éleveuses pour chauffer les poussins (soit des lampes à pétrole à raison d'une pour 40 à 50 poussins, soit des ampoules électriques de 40 watts à raison d'une pour 100 à 150 poussins), de mangeoires et d'abreuvoirs «premier âge». Dans les plus petites fermes n'ayant qu'un local, une caisse sert de poussinière. Le poulailler est aménagé différemment selon que l'élevage se fait au sol ou en batterie. Dans le premier cas, après avoir désinfecté les murs et le sol une semaine auparavant avec de la chaux ou une solution d'ammonium, on recouvre le sol d'une couche de 5 à 10 cm de copeaux pour servir de litière. On place ensuite des mangeoires et des abreuvoirs. L'élevage des pondeuses en batterie se répand de plus en plus. Dans ce cas on utilise des mangeoires et des abreuvoirs automatiques. Le magasin sert à entreposer matériel et produits.

#### b) - Rythme de création

La figure 33, à partir d'un échantillon de 56 unités choisies au hasard, présente le rythme de création des fermes avicoles. On peut y distinguer 3 phases :

- La première va de 1960 à 1973. Elle est caractérisée par la stagnation. Cette situation s'explique par la faiblesse de la demande et la difficulté d'avoir des poussins et la provende (fournis par l'importation uniquement)

- La seconde va de 1974 à 1979. Elle se caractérise par un essor modéré. C'est pendant cette période que les premières promotions d'élèves sorties des fermes-écoles entrent en activité et que se crée la première provenderie locale dans le cadre de la station d'élevage de Mvog Betsi.

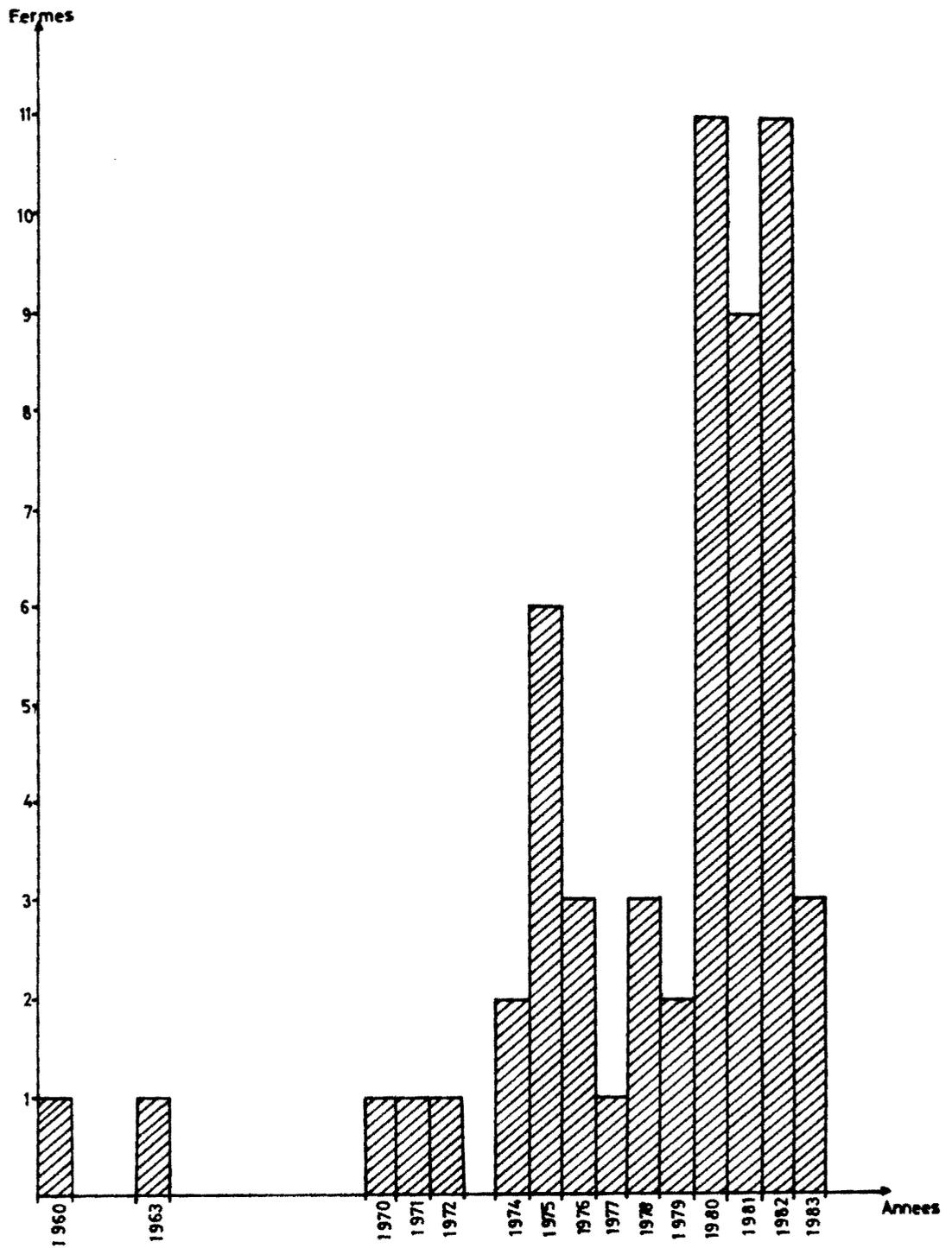
- La troisième phase qui commence en 1980 et se poursuit encore actuellement. Le rythme de création des fermes s'accélère. Cette situation correspond à l'accroissement de la demande, à la multiplication des provenderies locales à l'importation massive de poussins.

#### c) - Essai de typologie

On pourrait faire une typologie basée sur la nature du produit : œufs, poulets de

Fig : 33

RYTHME DE CREATION DES FERMES D'ELEVAGE  
DANS YAOUNDE ET SES ENVIRONS



chair, poussins ou autres volailles. Nous préférons classer les fermes selon la taille car les effectifs déterminent le système de production. Nous aurons ainsi 3 types : les petites fermes (moins de 1 000 têtes), les fermes moyennes (entre 1000 et 5000 têtes) et les grandes fermes (5000 têtes et plus).

- **Les petites fermes.** Elles ont un caractère artisanal. Leurs propriétaires sont soit des femmes désirant contribuer aux revenus de leur ménage, soit d'anciens employés de ferme qui à force d'économiser sur leur maigre salaire ont fini par s'installer à leur propre compte. Dans les villages d'Ebang, de Mfomakap et de Nkometou, des fermes de cette catégorie ont été créées sous l'instigation du CAFEX. Les petites fermes produisent essentiellement des poulets de chair. Elles s'approvisionnent en poussins importés à travers des intermédiaires.

Elles sont très nombreuses mais leur contribution à la production est faible et se limite à la période des fêtes.

- **Les fermes moyennes.** Elles se caractérisent par la diversité des produits qu'elles livrent sur le marché : œufs, poulets de chair ou les deux à la fois. Dans la plupart des cas, elles sont dirigées par d'anciens élèves des fermes-écoles. Elles sont bien équipées et donnent des résultats satisfaisants. Ces fermes sont reconnues par les services officiels et bénéficient par conséquent de permis d'importation de poussins. Ce sont elles qui fournissent les poussins importés aux petites fermes. Elles appartiennent soit à des fonctionnaires, soit à des particuliers du secteur privé qui les font fonctionner à l'aide d'une main-d'œuvre salariée. Leur nombre et leur cheptel sont importants.

Tableau 67 - Un échantillon des fermes avicoles de Yaoundé et de ses environs

(source : enquête directe par Voufo David en 1983-1984)

Dénomination	Localisation	Poulets de chair	Pondeuses	Volailles secondaires	Total
<b>GRANDES FERMES</b>					
CAFCO	Biteng		38 000		38 000
Ferme avicole de l'Avenir	Ongot	5 170	3 400	1 421	9 991
Espoir Ferme	Nkolbisson	3 000	2 000	300	5 300
Ferme avicole la Trinité	Emana	6 000	1 000		7 000
Ferme avicole camerounaise	Nkolfoulou	3 400	2 000		5 400
Ferme du Rail	Obobogo	5 000			5 000
Ferme d'Olembe	Olembe	3 000	2 500	100	5 600
Ferme avicole K D D	Ongot	-	4 000	-	+ de 10 000
Élevage Essama	Nkoabang	7 000			7 000
Ferme Abessolo	Odza	5 000			5 000
SAJEM Ferme	Nkolfoulou		5 000		5 000
<b>FERMES MOYENNES</b>					
Ferme de Simbock	Simbock	2 800	2 800		5 600
Ferme d'Elig-Edzoa	Elig-Edzoa		2 734		2 734
Élevage fFOTFOTING	Nkolbisson	2 300	-	100	2 400
Élevage Wambo	Okola	800	700		1 500
Élevage François	Olembe		3 000		3 000
Élevage Ngongang	Okola	700	1 080		1 780
Élevage Londji	Nsam	1 500	600		2 100
Ferme Harmonie	Okoa	3 000			3 000
Ferme avicole HALIDAY	Mvog-Belinga	800	500		1 300
Ferme Annix	Ngoma	2 000	600		2 600
Élevage Francky	Ngoulmekong	-	2 500		2 500
Élevage Fotso	Mélen	2 000	-		2 000
Élevage Kepdep	Obili	3 000	-		3 000
Ferme la Patience	Nkolbisson	-	2 000		2 000

Élevage Nkoro	Obili	2 000		2 000
		P E T I T E S		F E R M E S
CAMPRO	Nsam	-	832	-
CEVAP	Nkolmesseng	550	-	-
Ferme de Nkooza	Nkooza	200	360	-
Ferme de Nsimalen	Nsimalen	550	6	50
Ferme des handicapés	Étoug-Ebé	-	700	-
Élevage Kamonié	Febé	1 000	-	-
Élevage Noah	Ebang	-	123	-
Élevage Bouli	Ebang	-	125	-
Élevage Dihang	Nsam	-	513	-
Élevage Bobda	Étoug-Ebé	1 000	-	-
Totaux				141 113

**Les grandes fermes.** Elles représentent le niveau industriel de la production. Elles sont peu nombreuses mais représentent un cheptel important et une fraction importante de la production. La plus grande, la CAFCO (Cameroun Animal Farming Company), compte 38 000 têtes.

Le tableau 71 donne une idée de la taille réelle des fermes avicoles.

#### 4 - Les fermes porcines

Elles sont beaucoup moins nombreuses que les fermes avicoles (19 contre 106 sur la figure 30). En outre, parmi les 19 fermes porcines 7 sont vides et les autres abritent un cheptel très réduit : 159 têtes au total alors qu'en avril 1979 les 19 fermes comptaient 4 332 têtes. Cette baisse spectaculaire s'explique par l'épizootie de peste porcine africaine qui a frappé tout le Cameroun en 1982 avec des effets durables (Quand la Ferme Avicole Camerounaise a voulu reprendre ses activités, son cheptel de plus de 30 têtes a été de nouveau anéanti par la peste porcine en décembre 1983). Cependant, quelques fermes ont pu reprendre avec succès. On peut les répartir en deux types : les fermes artisanales et les fermes modernes.

##### a) - Les fermes artisanales

L'élevage y est fait dans un enclos construit avec des piquets. Cet enclos n'est pas couvert mais le sol est cimenté pour faciliter le lavage. Il est subdivisé en plusieurs compartiments où l'on répartit les animaux suivant leur âge. Les compartiments sont équipés d'abreuvoirs et d'auges. Les fermes artisanales sont les plus nombreuses (10 sur les 12 en activité que compte la figure 30) mais ne détiennent que 42 % du cheptel total (67 sur

les 159 têtes recensées). La plus grande d'entre elles, la ferme Egneugue sise à Nkolbisson, compte 19 têtes (2 mâles, 4 femelles et 13 petits), la suivante, sise à Olembe, en compte 11 (1 mâle, 3 femelles et 7 petits).

##### b) - Les fermes modernes

Elles sont au nombre de 2, la ferme de l'ENSA sise à Nkolbisson, et la ferme d'Ahala II. La porcherie est au bâtiment en dur divisé en deux par une allée centrale, chaque côté étant subdivisé en plusieurs compartiments. En prolongement de ceux-ci sont aménagés les couloirs de déjections, dans le sens de la pente. Les porcs sont de race sélectionnée et nourrie selon les méthodes modernes. La ferme de l'ENSA compte 74 têtes (1 mâle, 10 femelles et 63 petits), la ferme d'Ahala II 17 (3 mâles, 5 femelles et 9 petits).

#### 5 - La production

##### a) - La production des fermes avicoles

Les fermes avicoles assurent trois sortes de produits : les poussins, les poulets de chair et les œufs.

- La production locale de poussins : Elle est très récente puisqu'elle n'a commencé qu'en 1982. Elle est assurée par 3 entreprises : la Ferme Avicole et Porcine KOD, le CAFEX d'Ebang et la ferme de l'ENSA. Cette production ne couvre qu'une petite partie de la demande mais elle mérite l'attention en raison du rôle qu'elle joue auprès des petits éleveurs.

Deux étapes sont à distinguer : la production des œufs à couvrir et celle des poussins proprement dite. L'élevage reproducteur exige une sélection rigoureuse qui permet de ne retenir que les sujets les plus performants. Ainsi la Ferme Avicole et Porcine KOD, compte au départ 3 000 reproducteurs-chair et 3 000 reproduc-

teurs-porte ; après la sélection il n'en est resté que 2 000 de chaque souche. Les deux souches produisent plus de 6 000 œufs par semaine. Cette ferme se trouve à Ongot, à une vingtaine de kilomètre de Yaoundé, ses incubateurs plutôt à Nkolbisson : ils ont une capacité de 40 000 œufs. Le CAFEX a 588 sujets reproducteurs pour 1 520 œufs par semaine. Les incubateurs implantés à Mvolyé ont une capacité de 5 000 œufs. La production des poussins proprement dite commence par un calibrage minutieux des œufs qui en élimine une bonne partie, puis les œufs retenus sont chauffés dans l'incubateur. La production mensuelle des trois fermes est d'environ 26 400 poussins, à raison de 20 000 pour la Ferme Avicole et Porcine KOD (66,7% du total), 5 000 pour le CAFEX et 1 400 pour la ferme de l'ENSA. Ce sont les petits éleveurs

qui achètent ces poussins, les gros étant toujours tournés vers l'importation.

- La production des œufs de consommation L'élevage des pondeuses est plus exigeant que celui des poulets de chair. En effet, la production des œufs ne commence qu'après 5 mois ; pendant cette période l'éleveur investit mais sans contre-partie. La production des œufs exige donc des moyens et de la patience. Elle varie en fonction du type d'élevage et de la souche des pondeuses. Cette production est assurée par une quarantaine de fermes et peut être estimée à plus de 45 000 œufs par jour. Plus de 50 % de cette production vient de la CAFCO de Biteng.

A titre d'exemple, voici la production de quelques fermes telle que recueillie par Voufo David (1984).

Ferme	Localisation	Effectifs	Nombre d'œufs/jour
CAFCO	Biteng	38 000	24 000
Ferme Avicole l'Avenir	Ongot	3 600	2 160
SAJEM Ferme	Nkolbisson	3 100	2 160
Ferme de Sombock	Simbock	2 800	2 130
Élevage François	Olembe	3 000	2 670
Ferme d'Elig Edzoa	Elig Edzoa	2 734	1 800
Espoir Ferme	Nkolbisson	2 900	1 500
Ferme Avicole Camerounaise	Nkolfoulou	1 400	540
Élevage Fancam	Ngoulmekong	1 200	
Ferme de l'ENSA	Nkolbisson	1 225	860
Élevage Ngongang	Okolo	1 080	750
Élevage Michel	Olembe	1 000	700
CAMPRO	Nsam	832	6
Élevage Wambo	Okolo	700	300
Ferme Nlozoa	Nkozoa	360	240

A cause de son exigence en investissement, la production des œufs de consommation a le fait essentiellement des grandes fermes et des fermes moyennes. Ces dernières ont pratiqué dans un premier temps un élevage de poulets de chair, ce qui leur a permis de réunir les fonds nécessaires pour entreprendre l'élevage des pondeuses. Il subsiste d'ailleurs dans ces fermes une assez importante production de poulets de chair.

- La production des poulets de chair et des volailles secondaires

L'élevage des poulets de chair est incontestablement le plus important, à la fois par l'effectif du cheptel et par le nombre de fermes. En effet, il exige moins d'investissements et produit en moins de temps (2 mois et demi à 3 mois) que l'élevage des pondeuses. C'est pourquoi la

foule des petits éleveurs se tournent vers la production des poulets de chair.

Quelques fermes diversifient leur production de poulets de chair en y associant des volailles secondaires. Par exemple, la Ferme de l'Avenir comptait en mars 1984, 735 dindons, 634 pintades et 50 canards. Si les poulets de chair mettent moins de temps à la ferme que les pondeuses, les volailles secondaires en mettent plus. C'est la raison pour laquelle ces dernières ne se rencontrent qu'en petit nombre dans les fermes. Le dindon par exemple passe au moins 6 mois dans la ferme.

La spécialisation n'est rigoureuse qu'au niveau des petites fermes. A l'exception de la CAFCO qui ne produit que les œufs, les grandes et les moyennes sont polyvalentes et produisent

à la fois des œufs et des poulets de chair, à quoi s'ajoutent parfois des volailles secondaires. Notre région élève annuellement d'après la Délégation Départementale de l'Élevage, environ 8 millions de poulets de chair.

b) - La production des fermes porcines

L'élevage porcin vise deux buts : la production des porcelets et celle des porcs charcutiers. Les fermes de notre région assurent les deux fonctions à la fois. La production des porcelets est plus difficile et plus coûteuse que celle des porcs charcutiers.

Toutes les fermes produisent des porcelets car la vente d'une partie permet de continuer l'élevage. L'engraissement permet de porter le poids d'un porcelet de 2 mois de 12 à 90 kg et plus ; il dure 4 à 5 mois. Ce porc doit fabriquer beaucoup de muscle et peu de graisse.

c) - Les autres animaux

La ferme de l'ENSA a la particularité d'élever d'autres animaux en plus des volailles et des porcs. On y trouve en effet 16 bovins (11 reproducteurs dont 2 mâles + 5 veaux) qui donnent 12 litres de lait par jour, 50 chèvres et 30 lapins. Il s'agit essentiellement d'un élevage expérimental (pour la recherche et l'enseignement à l'ENSA) mais les produits sont commercialisés pour la promotion des autres fermes ou pour la consommation finale.

6 - La commercialisation

a) - Les poussins

Les petits éleveurs viennent acheter dans les fermes de reproduction.

b) - Les poulets de chair

Il existe deux voies parallèles de commercialisation : le marché des poulets sur pieds et celui des poulets abattus.

- **Le marché des poulets sur pied** : C'est le plus courant. L'éleveur vend le poulet vif soit à la ferme, soit au marché. A la ferme l'acheteur peut être soit un consommateur, soit un revendeur. Au premier le prix du poulet est fixé selon la robustesse ou le poids. Au second on accorde un prix unitaire forfaitaire parce qu'il prend de grosses quantités. Le revendeur loue un taxi pour aller acheter dans la ferme. Quand l'éleveur va rendre lui-même sa production dans les marchés de Yaoundé, il pratique des prix plus élevés qu'à la ferme, pour tenir compte des frais de transport et de son temps. Les poulets

achetés à la ferme par les revendeurs sont ensuite mis en vente sur les marchés à des prix qui leur assurent un bénéfice satisfaisant. Les éleveurs ou les revendeurs livrent aussi à des grands magasins, à des hôtels, à des collectivités. Les pondeuses de réforme sont commercialisées de la même façon que les poulets de chair.

- **La vente des poulets abattus** : Les poulets sont vendus déplumés, vidés et emballés dans du papier de cellophane. Les ventes se font à la pesée et en grande quantité. Ce type de commercialisation prend de plus en plus d'importance. Il est pratiqué aussi bien par les éleveurs que par les revendeurs fournisseurs. Ils livrent aux collectivités, aux hôtels, aux restaurants et surtout aux grands magasins. Les livraisons se font sur commande. Il existe entre les deux parties des contrats de livraisons qui précisent les quantités et le prix d'achat du kilogramme.

La commercialisation des poulets de chair se heurte de plus en plus à la concurrence des poulets congelés importés d'Europe (France et Belgique). Certaines entreprises se sont spécialisées dans ce genre d'importation (NEPTUNE). Les prix des congelés importés sont tellement bas que les éleveurs locaux n'arrivent plus à faire face à la concurrence. Dès 1984, nous avons constaté que beaucoup de fermes de notre région étaient obligées de limiter leur production ou même de l'arrêter complètement. A titre d'exemple, l'ancienne province du Centre-Sud ayant pour chef-lieu Yaoundé a importé 256 711 poulets congelés au cours de l'exercice 1981-1982 (d'après les statistiques du Ministère de l'Élevage). Les quantités sont allées en augmentant, enlevant à la production locale une part croissante du débouché.

c) - Les œufs de consommation

Les éleveurs vendent les œufs soit directement aux consommateurs, soit aux revendeurs. Ces derniers détaillent dans les marchés de Yaoundé. En outre, comme pour les poulets abattus, éleveurs et revendeurs livrent sur commande et sur contrat à des grands magasins, restaurants, à des hôtels, à des collectivités et, ce qui est particulier aux œufs, à des boulangeries pour la fabrication des pâtisseries.

d) - Les produits de l'élevage porcin

Il faut distinguer la commercialisation des porcelets et celle des porcs charcutiers. Les porcelets sont les plus commercialisés car ils servent à la fois à la reconstitution du cheptel

et à la consommation. A la ferme de l'ENSA, le porcelet se vend à la pesée ; dans les fermes artisanales, le prix est débattu entre les deux

parties. Les porcs charcutiers sont vendus à 7 ou 8 mois aux revendeurs, aux bouchers ou aux grands magasins de Yaoundé.

## II - LE MARAICHAGE

Le maraîchage développé dans Yaoundé et ses environs livre au marché urbain deux types de produits : les légumes européens et les légumes africains. Connus depuis la colonisation, les premiers visent la demande créée par les nouvelles habitudes alimentaires introduites par les Européens. Par contre, occupant une place importante dans le patrimoine alimentaire traditionnel de la région, les seconds sont destinés à toute la population africaine de Yaoundé.

### 1 - Les producteurs

A côté d'un petit noyau fait de jardiniers professionnels, on rencontre une foule de marchands maraîchers occasionnels qui n'opèrent qu'à certaines périodes de l'année, d'où une grande variation des effectifs selon les saisons. La situation diffère selon que l'on considère la ville ou la campagne.

#### a) - En ville

La production maraîchère est fortement dominée par les femmes. Celles-ci cultivent essentiellement les légumes africains, notamment le «zom» et le «folon», mais aussi la salade, le percil, le céleri, l'oignon. Elles sont généralement d'âge mûr. La faible proportion d'hommes qui s'adonne au maraîchage cultive exclusivement les légumes européens. La main-d'œuvre est essentiellement familiale. A côté de l'exploitation familiale, les enfants cultivent individuellement et en toute responsabilité quelques planches de légumes pour se procurer des revenus propres. En ville, le nombre des maraîchers est le plus élevé pendant la saison sèche parce que c'est la période de l'année où se fait la mise en culture du bas-fonds inondable qui abrite l'essentiel du maraîchage intra-urbain ; l'effectif accuse une pointe secondaire pendant les grandes vacances scolaires de juillet-août. Sur le plan ethnique, les hommes sont des autochtones, tandis que les femmes sont surtout autochtones ou bamiléké.

#### b) - A la campagne

Le nombre des jardiniers est moins élevé qu'en ville mais les superficies des exploitations sont plus grandes. La production maraîchère

est ici dominée par les hommes d'âge jeune. Parfois il s'agit d'employés de fermes qui cherchent à valoriser par le maraîchage le fermier dont ils disposent. Le jardinage est pour eux une activité annexe à laquelle ils s'adonnent à leur temps libre et pour leur propre compte. On trouve aussi des gens qui associent l'aviculture et le maraîchage (cf. l'exemple d'un éleveur-maraîcher à Nkoabang, à l'Est de Yaoundé). Sur le plan ethnique, on remarque la prédominance des autochtones (Ewondo et Eton) ; les Bamiléké qui font du maraîchage sont des éleveurs qui veulent valoriser le fumier de leur ferme.

### 2 - Les types d'exploitations

Les exploitations maraîchères diffèrent selon la taille, le mode de production et la nature des produits. La taille étant l'élément déterminant on peut distinguer trois types d'exploitation : les petites, les moyennes et les grandes exploitations.

#### a) - Les petites exploitations

La superficie atteint tout au plus 5 ares. Nous regroupons dans la catégorie des petites exploitations aussi bien les quelques 2 ou 3 planches de salade, de poireau, de «zom» ou de «folon» entretenues aux alentours des exploitations que les petites parcelles de quelques mètres carrés cultivées plus loin à des fins commerciales.

Dans le Camp Yayap par exemple, on peut en dénombrer plus d'une trentaine. Il s'agit surtout de petites planches de salade, de poireau ou de tomate. En saison des pluies, du maïs, du gombo et des légumes africains. A Mvolyé-Dakar aussi, on observe fréquemment des planches de salade mais qui sont de très petite taille. A Nkolbisson, entre l'échangeur et le captage d'eau sur la Méfou, on trouve des deux côtés de l'ancienne route de Douala des planches de salade et de légumes africains. On en trouve aussi dans les bas-fonds marécageux.

La plupart de ces petites exploitations n'ont qu'une brève existence. Elles disparaissent au fur et à mesure qu'avance la saison sèche. En saison des pluies on y cultive le

Fig.34 LES CULTURES MARAÎCHÈRES A YAOUNDE

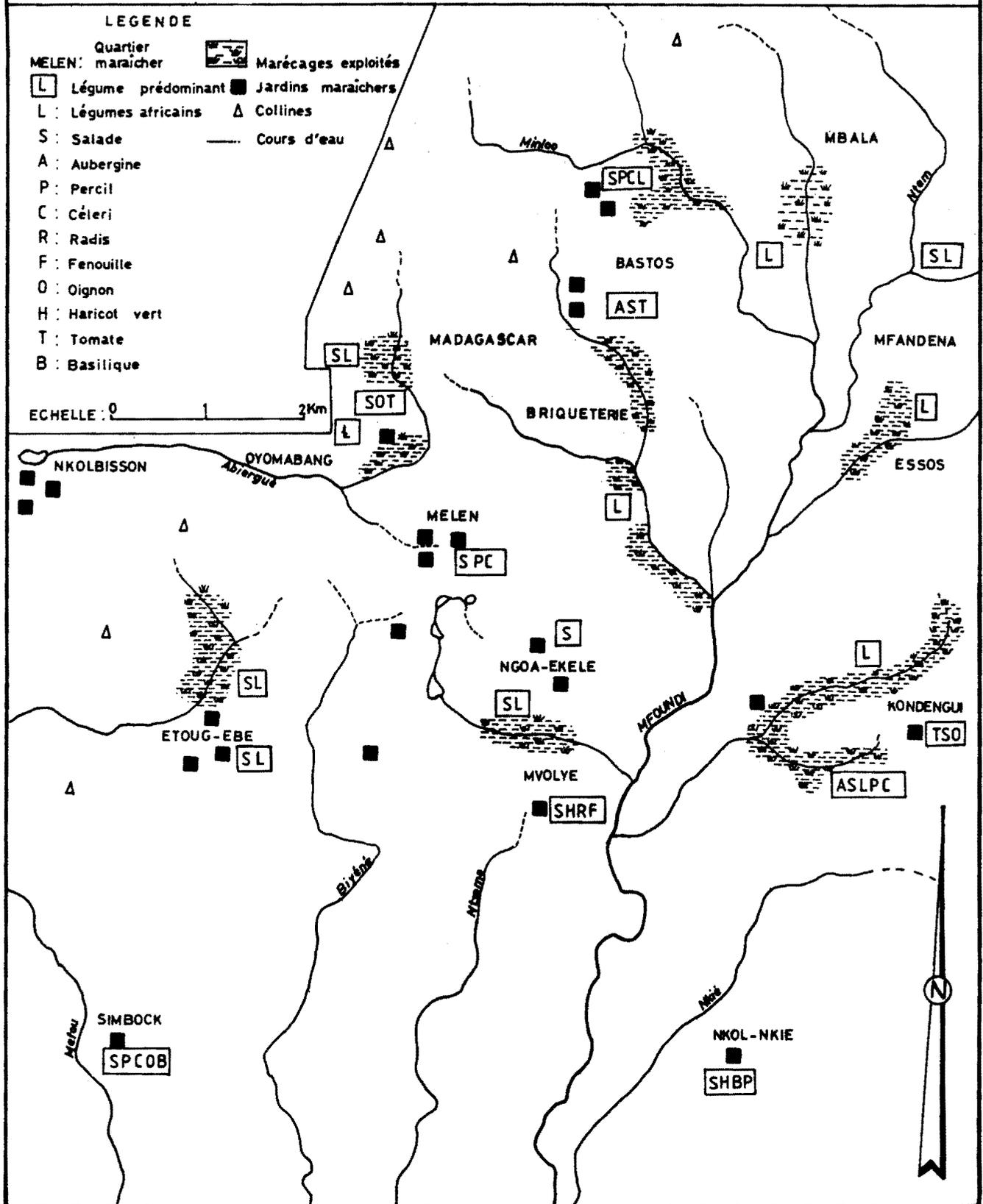
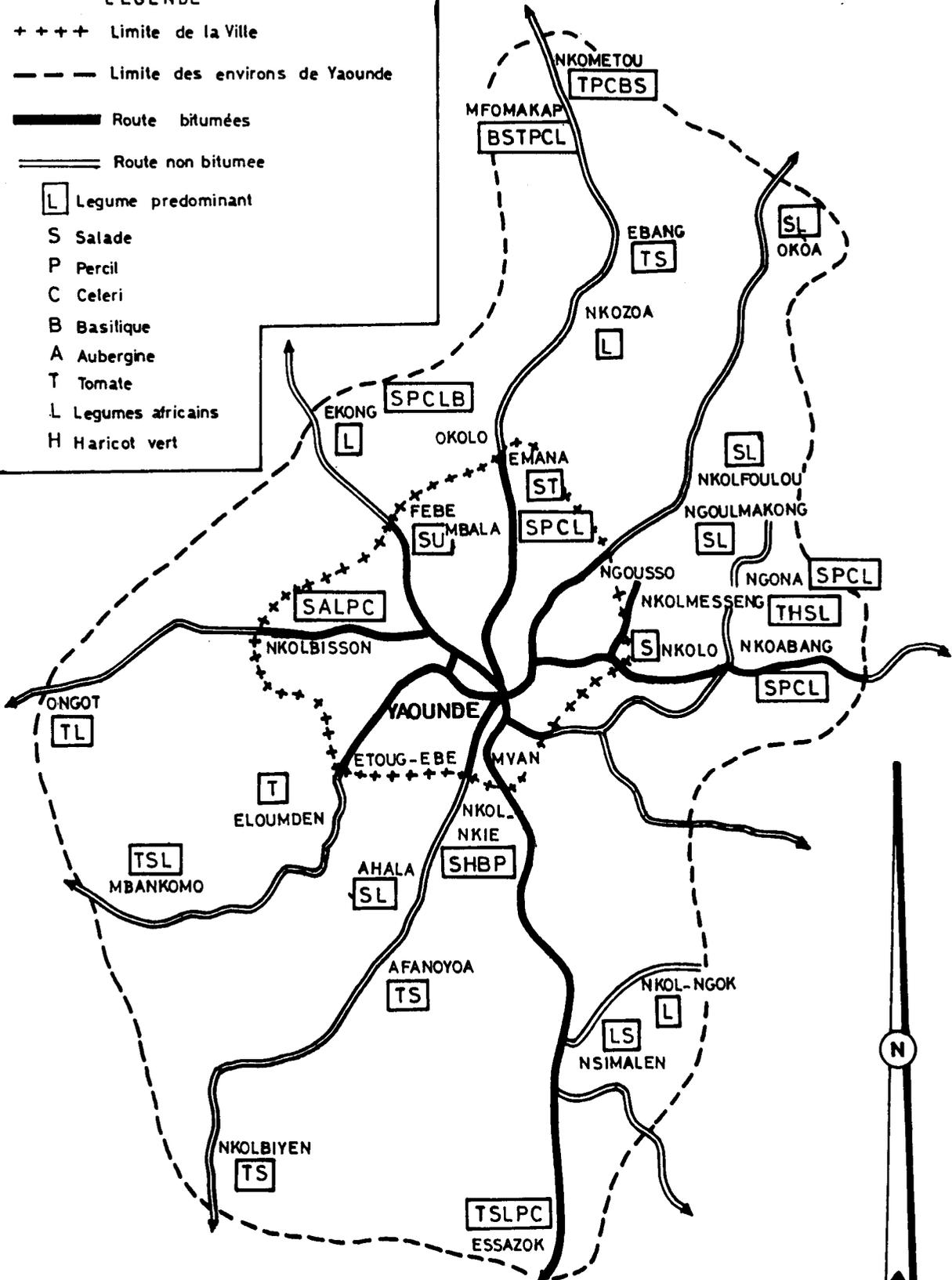


Fig 35 CULTURES MARACHÈRES DANS LES ENVIRONS DE YAOUNDE

LEGENDE

- ++++ Limite de la Ville
- Limite des environs de Yaounde
- Route bitumées
- Route non bitumée
- L Legume predominant
- S Salade
- P Percil
- C Celeri
- B Basilique
- A Aubergine
- T Tomate
- L Legumes africains
- H Haricot vert



ECHELLE 0 5 km

mais. En effet, le maraîchage n'est qu'une activité d'appoint pour ces maraîchers occasionnels dont le but principal est de produire des vivres traditionnels pendant la saison des pluies pour mouvoir leur famille.

A cause de leur superficie très réduite, ces petites exploitations maraîchères sont très sommairement équipées : une houe, une machette et un arrosoir. Leur production est très réduite et représente une infime fraction du total.

#### b) - Les exploitations moyennes

Leur superficie est comprise entre 5 et 30 ares. Beaucoup plus nombreuses que les précédentes, elles se rencontrent aussi bien en ville qu'à la campagne. Elles assurent une production variée, faite de légumes européens, de légumes africains et de condiments.

Dans les vallées maraîchères de Yaoundé, elles ont entre 5 et 10 ares pour les femmes dont la moyenne d'âge se situe entre 35 et 40 ans. Dans ces exploitations, les enfants et certains membres de la famille ont des petites parcelles qu'ils cultivent pour leur propre compte.

En zone rurale, les exploitations moyennes sont le plus souvent associées à des fermes d'élevage, comme dans la Ferme Harmonie à Okoa près de Soa. Dans certains cas, les jardins sont établis non loin de la ferme. Elles bénéficient alors du fumier de la ferme ainsi que d'une partie de son équipement (brouette, pelle, moto-pompe, etc...). On dénombre environ 55 exploitations de ce type.

#### c) - Les grandes exploitations

Leur taille dépasse 30 ares. Elles se rencontrent surtout en zone rurale, mais il y en a aussi en ville (cas du jardin du Foyer de l'Espérance à Mvolyé) et dans les quartiers suburbains (cas du jardin de Nkol-Nkié au Sud de Yaoundé).

Bon nombre de ces exploitations ont atteint un degré de modernisation avancé, de sorte qu'elles assurent une production massive et continue tout au long de l'année. Certaines utilisent déjà une main-d'œuvre salariée. Ce sont les mieux équipées. Les superficies exploitées sont voisines de 1 ha. Leur production est particulièrement variée : outre les légumes européens courants, on trouve des produits plus rares comme les épinards, les courgettes, les navets, les haricots verts. Une dizaine d'exploitations seulement peuvent être classées dans cette catégorie.

### 3 - La production intra-urbaine

Elle se fait essentiellement dans les vallées

marécageuses qui séparent les collines et les plateaux et qui sont impropres à la constructions. Si pendant la saison des pluies ces vallées sont menacées par l'inondation, elles présentent par contre en saison sèche l'avantage de garder ses sols humides et d'offrir de leau pour l'irrigation ou l'arrosage des cultures. Certains quartiers de la ville sont particulièrement actifs dans le maraîchage.

C'est d'abord le cas de Mvolyé où beaucoup de ménagères exploitent de petites planches de légumes devant leurs cases, y produisent de la salade et des condiments, mais aussi du maïs et du manioc. La plus grande exploitation de ce quartier c'est le jardin du Foyer de l'Espérance dont la superficie est légèrement supérieure à 1 ha f.cfa par mois et l'exploite avec la main-d'œuvre des jeunes délinquants en résidence au Foyer de l'Espérance. Il cultive principalement des légumes européens qu'il livre aux magasins SCORE et T. BELLA ou écoule auprès des revendeuses et des consommateurs. Les livraisons aux magasins s'élèvent à 80 kg de salade, 60 kg de feumouilles et 100 bottes de radis par mois. Chez ce maraîcher la production est assez régulière et lui permet d'avoir un revenu mensuel de 130 000 f.cfa en moyenne.

Un autre quartier qui produit aussi beaucoup de légumes c'est Nkondengué à l'Est de la ville. Les femmes Ewondo cultivent ici une vallée marécageuse de plus de 3,5 ha. Elles produisent surtout des légumes africains mais la salade prend de plus en plus d'importance. Établis sur une tête de vallée, les jardins ne sont pas inondés pendant la saison des pluies, et sont par conséquent exploités continuellement toute l'année. Nous avons rencontré ici un élève de la classe de première qui exploite un jardin de 1 000 m<sup>2</sup>. Après y avoir cultivé longtemps la salade et les condiments, il y produit aujourd'hui le piment, récoltant par semaine 2 seaux de 15 l, soit 8 à 10 kg, qui lui rapportent 8 000 à 10 000 f cfa. Dans ce quartier on trouve aussi des jardins sur les interfluves. La Prison Centrale en a un d'environ 2 000 m<sup>2</sup> ou les détenus produisent de la tomate, des poireaux, des choux et du piment.

A l'Ouest de la ville la production maraîchère est aussi très développée. A Ngoa Ekélé les élèves du CES cultivent de la salade et un peu de chou, dans le quartier de nombreuses femmes entretiennent des planches de salade devant les cases, dans les marécages qui se trouvent en face de la Cité des Nations ; on cultive essentiellement des légumes africains et un peu

de maïs. A Obili et à Etoug Ebé, on cultive dans les vallées la salade et les légumes africains. A Nkolbisson les fermes d'élevage sont à la base de l'activité maraîchère. Le fumier est abondant et bon marché. Le problème d'eau ne se pose qu'en saison sèche, mais les petits maraîchers installés au bord de la route utilisent l'eau courante fournie par la SNEC pour arroser leurs planches de légumes. La plus grande partie de la production de ce secteur vient de la vallée située en contre-bas de l'ENSA. Ici Ewondo, Bamiléké et Yambassa cultivent une vaste superficie où ils cultivent des légumes, du maïs, du taro et du manioc. La prédominance est détenue par les légumes africains, produits par les femmes, tandis que les hommes cultivent principalement la salade. Dans cette vallée Z.C., un Bamiléké de 29 ans, exploite une parcelle de plus de 2 000 m<sup>2</sup>. Chauffeur dans l'administration, il fait du maraîchage à ses temps libres, aidé par sa femme. Il produit principalement la salade, et secondairement le persil, le céleri et les légumes africains. Un autre maraîcher exploite 1 500 m<sup>2</sup>, produisant salades et condiments.

La production totale de la ville a été estimée vers 1970 par J.L. Morinière (1972) à 48 tonnes. Elle a probablement plus que doublé depuis lors. L'avenir de ce maraîchage intra-urbain est cependant menacé par les constructions clandestines qui occupent de plus en plus les vallées marécageuses au mépris des règles d'urbanisme et de l'insalubrité.

#### 4 - La production péri-urbaine

Quelques villages suburbains s'adonnent au maraîchage. C'est d'abord le cas de Nkol-Nkié, au Sud de la ville, où opèrent 2 maraîchers expérimentés. La plus grande de ces 2 exploitations couvre un demi-hectare environ. Elle appartient à un Béninois qui a acheté ce terrain en 1973 et depuis lors y fait du maraîchage. Sa femme est grossiste au Marché Central où elle vend les produits issus de ce jardin. Installé à mi-pente à 300 m de la rivière Nkié, ce jardin est équipé d'une motopompe qui permet de prélever l'eau de la rivière pour les cultures de contre-saison. Ainsi la production est continue toute l'année. Il produit par semaine 400 à 500 kg de salade, 300 kg de basilique, 200 kg de persil et de céleri, et beaucoup d'autres légumes en quantité variable (blette, navet, radis, haricot vert). Il récolte environ 5 tonnes de légumes par an. Son jardin comporte aussi des fleurs qu'il vend d'ailleurs plus cher que les légumes.

Au Nord-Est de la ville, à Nkolmessang, un groupe de 3 jeunes gens s'adonnent au maraîchage. Leur exploitation couvre une superficie de 10 ares. Ils possèdent également une ferme avicole et une ferme porcine qui leur fournissent abondamment du fumier. Ils produisent une gamme variée de légumes : salade, tomate, chou-fleur, betterave, poivron, ainsi que des condiments et des légumes africains. Leur production annuelle peut être estimée à une tonne environ. Elle est continue toute l'année mais elle est fortement handicapée en saison sèche par le manque d'eau.

A la sortie Nord de Yaoundé, sur la route d'Obala, on dénombre une dizaine de petits maraîchers à Okola, qui cultivent de la salade et quelques pieds de tomate. La plus vaste zone maraîchère c'est la vallée de la Ngwanto. C'est un vaste marécage de plus de 5 ha partiellement exploité par des villageois venus de Nyon I, d'Olembe et d'Ekombitié. La culture prédominante est celle des légumes africains. Mais sur le versant on cultive de la salade, du persil, du céleri. En saison des pluies, le marécage est inondé, et les maraîchers font des légumes de plein champ. Sur le versant, la culture légumière est continue. Une bonne partie du marécage de Ngwanto porte du maïs et du taro, cultivés par des femmes bamiléké.

Si les villageois suburbains sont peu fournis en jardins maraîchers, on en compte de plus en plus au-delà, entre 5 et 10 km. Ils sont cependant de très petites tailles, et sont associés aux fermes d'élevage avicole. Une vingtaine de villages sont concernés. A Afanayos par exemple, 2 jeunes cultivent des légumes européens sur 500 m<sup>2</sup> environ chacun. Ils produisent surtout la tomate. Leur production est estimée à 800 kg. Plus au Sud, à Nkolbiyem et à Ngoumou I, sur environ 3 200 m<sup>2</sup>, deux jeunes cultivent aussi la tomate. A Mbankomo et à Eloinden l'impulsion du chef de poste agricole, la culture de la tomate est aussi en plein essor. La plus grande exploitation de cette zone Sud est sans conteste celle de Simbock au bord de la Mefou où 2 jeunes cultivent de la tomate, du persil et du céleri sur plus d'un hectare. La production est saisonnière car en saison des pluies les inondations occupent la parcelle.

Sur la route d'Obala, au Nord, les villages d'Ebang et de Mfomakap sont particulièrement dynamiques. On y cultive de la tomate essentiellement. Les exploitations sont généralement éloignées de 1 à 2 km des habitations, la plupart étant localisées au bord d'une rivière. Sous

l'instigation du chef de poste agricole de Nkometou, il a été créé un GAM à Mfomakap. Sur la route de Soa, on cultive de la salade à Ngoulmekong.

Au Sud de la ville, sur la route de Mbalma-yo les maraîchers se font rares. Cependant on en trouve un grand nombre à Essazok, à 10 km. Sorti de l'École Pratique d'Agriculture de Binguéla en 1971, il pratique essentiellement les cultures vivrières et le maraîchage. Il produit de la tomate, du persil, du poireau.

En 1972 J.L. Morinière évalue à 47 tonnes la production maraîchère de la zone rurale entourant Yaoundé. Aujourd'hui on peut l'évaluer à environ 150 tonnes par an. Au total, la ville et ses environs qui fournissaient 95 tonnes par an au début des années 70, produisent aujourd'hui 250 tonnes environ par an.

#### 5 - La commercialisation

Les petits maraîchers apportent eux-mêmes leur production sur les marchés de Yaoundé et la vendent au détail directement aux consommateurs. Les moyens et les grands utilisent plusieurs modes d'écoulements :

- vente au marché en gros à des revendeurs qui vendent ensuite au détail aux consommateurs,
- vente au détail sur les marchés de Yaoundé par la femme du maraîcher,
- vente en gros au champ à des revendeurs qui sont des clients réguliers,
- vente des légumes sur pied à des revendeuses désirent s'assurer un approvisionnement régulier en période de pénurie,
- livraison à des grands magasins, à des hôtels, à des restaurants et à des collectivités.

En somme, il existe deux grands types de ventes : les ventes directes et les contrats de livraison. La grande différence entre les deux c'est que, pour le premier cas, le maraîcher touche immédiatement son argent alors que dans le second il n'est payé que périodiquement. La contre-partie c'est que dans le premier cas

le maraîcher n'est pas sûr de vendre alors que dans le second il a un débouché assuré. Les légumes africains sont écoulés uniquement en ventes directes, seuls les légumes européens font donc l'objet de contrats de livraison. Les ventes directes se font soit sur les marchés, soit au champ, elles se font même parfois sur pied. Les contrats de livraison lient les maraîchers et certains gros revendeurs à leurs clients habituels (revendeurs, grands magasins, restaurants, hôtels, collectivités comme le restaurant universitaire).

\*  
\* \*

L'élevage et le maraîchage commerciaux qui se sont développés dans Yaoundé et ses environs assurent une part non négligeable de l'approvisionnement de la ville mais leur avenir n'est pas sans problème. Les importations massives de poulets et d'autres viandes congelés (ailes de dindes, queues et pattes de porcs) ont fait à cet élevage une concurrence nocive qui a conduit à la réduction et même à l'arrêt complet de la production dans certaines fermes. Il est indispensable que les pouvoirs publics prennent d'urgence des mesures pour contrôler ces importations dans le but d'une protection de la production locale en particulier et de la production nationale en général. Pour des raisons de salubrité, il est souhaitable que l'élevage intra-urbain disparaisse au profit de l'élevage péri-urbain. Quant au maraîchage, il est fortement concurrencé par celui de l'Ouest qui bénéficie de conditions naturelles plus favorables mais il tient bon. La production intra-urbaine est menacée par l'expansion de l'habitat clandestin, mais il est souhaitable qu'elle soit maintenue et rationalisée car elle représente la meilleure façon d'utiliser les bas-fonds marécageux qui abondent dans l'espace urbain. La production péri-urbaine devra elle aussi être développée pour devenir une véritable ceinture maraîchère.

## CHAPITRE IX

## LES RÉPONSES DE LA PRODUCTION DANS L'ARRIÈRE-PAYS DE YAOUNDÉ

L'arrière-pays de Yaoundé, pour la présente étude, commence à la limite extérieure de ce que nous avons appelé dans le chapitre précédent les environs de la ville, soit notamment à 20 km sur les axes routiers, et couvrent les deux provinces du Centre et du Sud. Laissant de côté les simples augmentations de quantités par les méthodes et les techniques traditionnelles,

nous allons nous intéresser dans ce territoire aux changements qualitatifs dans la production, qui seuls sont significatifs. Nous le ferons en étudiant successivement les transformations de la chasse et de la pêche, puis celles de l'agriculture traditionnelle, enfin les nouvelles productions.

## I - LES TRANSFORMATIONS DE LA CHASSE ET DE LA PÊCHE

## 1 - Le fusil révolutionne la chasse

Les techniques traditionnelles de chasse qui, depuis les temps immémoriaux, permettent de satisfaire la demande du monde rural dans notre région sont au nombre de trois : les appâts empoisonnés, les pièges, l'arc et les flèches. Le fusil s'y est ajouté à l'époque coloniale, apportant une efficacité beaucoup plus grande. Pour satisfaire la demande pressante de Yaoundé, les fusils ont proliféré à la campagne et y ont connu une circulation intense. Tout d'abord, beaucoup de ruraux se sont achetés des armes à feu, à titre d'exemple, notre collaborateur Fezeu René en a dénombré en 1980, 10 à Salla pour 169 adultes, 12 à Sobia pour 166 adultes, 20 à Fang Bilon pour 400 adultes (il s'agit de 3 villages de l'arrondissement d'Ayos l'un des plus actifs dans la chasse). Ensuite des citadins «prêtent» leurs fusils à des frères, à des amis ou à des chasseurs professionnels habitant la campagne pour que ceux-ci chassent et partagent avec eux l'argent provenant de la vente des gibiers. C'est en pensant à cette pratique que nous avons parlé plus haut de «circulation intense» des armes à feu, car il arrive fréquemment qu'un même fusil soit utilisé au cours d'un mois par plusieurs chasseurs de villages différents. D'ailleurs, la présence de quelques armes à feu dans un village de taille moyenne suffit pour transformer la quasi-totalité de ses hommes adultes en chasseurs. Les citadins qui fournissent des fusils fournissent aussi les munitions. En effet, les conditions d'obtention et de port d'armes à feu sont telles que les chasseurs professionnels ont beaucoup plus de difficultés à se procurer un fusil et des munitions que les chasseurs d'occasion ou les non chasseurs. C'est pourquoi la demande urbaine a engendré une coopération entre les citadins possédant des armes à feu mais n'ayant pas le temps de chasser ou ne

sachant pas bien chasser et les ruraux qui savent bien chasser mais n'ont pas de fusils.

Selon les moyens et la situation vis-à-vis de la loi, on peut distinguer quatre types de chasseurs produisant pour la ville :

- Les détenteurs de fusils ou chasseurs absentéistes : Ce sont des citadins (élites originaires de la région, autorités locales, fonctionnaires, éléments des forces de l'ordre) qui placent leurs armes dans les villages. Ceux résidant à Yaoundé vont au village les week-end et rentrent avec du gibier dont ils mettent une petite partie dans leurs propres congélateurs et écoulent le reste auprès des tenancières de gargottes ou «chantiers». Parfois ils sont accompagnés dans leurs voyages à la campagne par des «mercenaires» qui les aideront à faire la chasse ou la feront pour eux.

- Les chasseurs professionnels ou «mercenaires» : Une pratique régulière de la chasse les a rendus particulièrement adroits. Ce sont des ruraux ou des citadins. Ils chassent pour celui qui a les armes, moyennant une rémunération en espèces ou en nature. Le fusil leur est donné temporairement et le propriétaire passe périodiquement prendre livraison du gibier. En général, la quantité de gibier livrée décroît avec le temps, de sorte qu'après les 3<sup>e</sup> ou la 4<sup>e</sup> livraison le propriétaire, découvrant la tromperie, retire définitivement son arme pour la placer chez un autre. Ces chasseurs mercenaires ont souvent leurs propres réseaux (en dehors de celui de leurs patrons) où ils écoulent le gibier reçu comme rémunération ou détourné.

- Les chasseurs agriculteurs ou tendeurs de pièges : Ils se caractérisent par l'utilisation des pièges à fil d'acier. Chacun d'eux peut avoir plus de 100 pièges dispersés dans ses champs ou dans la brousse. Il les visite tous les 2 jours, de préférence le matin, et peut

ramener jusqu'à 30 petits gibiers qu'il livre à des revendeurs. Ceux qui ne sont pas loin de Yaoundé ont des contrats de livraison avec les tenancières des gargottes ou des «chantiers». Occasionnellement, ils chassent avec des fusils empruntés.

- Les chasseurs professionnels en règle : Ils s'individualisent par le fait qu'ils ont un permis de chasse. Ils sont de loin minoritaires : par exemple, on n'en compte que 5 dans le Nyong-et-Mfoumou où l'on dénombre plus de 1 000 armes à feu. Ce sont les seuls à se conformer à la réglementation en matière de chasse : ils ont une autorisation de port d'armes et un permis de chasse, ce dernier étant renouvelable tous les ans.

2 - Le «Kanga» révolutionne la pêche sur le Nyong entre Ayos et Akonolinga

Le «kanga» (*Heterotis niloticus*) est un poisson caractéristique de la zone soudanienne, capturé dans le bassin de la Bénoué et introduit

dans le Nyong en 1958. Dès 1964, les «kanga» sont commercialisés à Akonolinga. Sa capture demande de nouveaux engins de pêche et de nouvelles méthodes qui se sont importés du Nord-Cameroun. Il s'agit en particulier du filet maillant trainé. Cette méthode de pêche se pratique par 3 pêcheurs montés dans une pirogue. Pendant que 2 d'entre eux trainent le filet de l'amont vers l'aval, le 3<sup>e</sup> abat les poissons en leur donnant un coup de gourdin sur la tête, il doit aussi dégager le fil s'il vient à être accroché par quelque chose. On attrape aussi le «kanga» avec l'épervier (un autre type de filet qu'on lance aussi à partir d'une pirogue) et le filet maillant de fond ou filet dormant. La production annuelle de «kanga» dans le Nyong-et-Mfoumou se situe entre 1 et 1,5 tonnes par pêcheur et par an soit environ 600 tonnes, à quoi s'ajoutent 4 000 tonnes d'autres poissons. La plus grande partie est écoulée sur Yaoundé, soit sous forme de poisson frais, soit sous forme de poisson séché ou fumé.

## II – LES TRANSFORMATIONS ENREGISTREES PAR L'AGRICULTURE TRADITIONNELLE

1 - Tontines de travail et champs communautaires chez les femmes

Pour accroître la production, les femmes constituent des tontines de travail. Il s'agit de groupes dont les membres travaillent à tour de rôle le champ de chacune d'elles. Il s'agit du perfectionnement d'une pratique ancienne. En effet, dans la tradition de la région, on a toujours appelé au secours des amis pour des tâches difficiles. Aujourd'hui il ne s'agit plus d'une pratique ponctuelle et occasionnelle, mais de groupes permanents ou du moins durables qui interviennent dans tous les travaux du cycle de production agricole. A titre d'exemple, dans les villages de Nkol Akok et d'Etok dans l'arrondissement d'Evodoula, notre collaboratrice Evina Jeanne Françoise a dénombré en 1984 une vingtaine de groupes de travail comptant entre 8 et 17 membres chacun. Les travaux en équipe ont lieu deux fois par semaine selon un calendrier de rotation établi à l'avance. Les membres du groupe en bénéficient à tour de rôle, les présences sont contrôlées et consignées dans un cahier. Les défaillances non justifiées sont sanctionnées par le paiement d'une amende. Chaque groupe possède aussi une cotisation dont le montant est remis chaque fois à un membre à tour de rôle.

En plus de la tontine de travail et de la cotisation, chaque groupe possède un champ

communautaire qui est la propriété commune de tous les membres. Ils y travaillent ensemble et jouissent ensemble du fruit. Il y en a notamment dans l'arrondissement de Saa, où ils appartiennent à la «Coopérative des Femmes» : par exemple une plantation d'ananas à Ebedda I, une bananeraie à Nkolbogo.

2 - Participation de l'homme à la production vivrière

Dans notre région comme dans la plus grande partie de l'Afrique, la répartition agricole se fait selon le sexe : à la femme les cultures vivrières pour nourrir la famille, à l'homme la chasse, l'exploitation du palmier et, depuis la colonisation la culture du cacao qui procure de l'argent. Assurer la production vivrière était alors considéré comme dégradant pour l'homme. L'appel du marché urbain, en entraînant la commercialisation des produits vivriers, a provoqué le changement de cette situation. Cela s'est fait d'autant plus aisément que la commercialisation des produits vivriers présente un double avantage par rapport à celle des produits agricoles d'exportation comme le cacao : tout d'abord elle n'est pas ponctuelle mais étalée sur toute l'année ; en second lieu les prix, soumis à la seule loi de l'offre et de la demande sur le marché national, croissant de façon satisfaisante. L'homme s'adonne désormais lui aussi à la pro-

duction vivrière pour tirer profit de la demande urbaine. On trouve partout des bananeraies et des champs de macabo exploités par des hommes.

### 3- L'extension de la mise en culture des bas-fonds marécageux appelés «messan»

Traditionnellement, les bas-fonds marécageux n'étaient exploités qu'exceptionnellement, d'ailleurs sur des étendues très réduites. La demande urbaine a poussé les gens à les mettre en culture en saison sèche. Il s'agit d'une sorte de culture de décrue car ces vallées sont inondées en saison de pluies. Les cultures pratiquées sont le maïs, l'arachide et les légumes africains, tous à cycle court. Arrivant à contre saison sur le marché de Yaoundé, ces produits de saison sèche se vendent très chers et rapportent par conséquent beaucoup d'argent.

### 4- Un exemple d'exploitation moderne basée sur les cultures vivrières traditionnelles : celle de M.T. à Zoutoupsi

Cette exploitation, d'une superficie de 30 ha, couvre les pentes du Mont Ngoa Ekélé à Zoutoupsi, à 5 km de Mbankomo. On y cultive bananier plantain, macabo et manioc, avec une main-d'œuvre à la fois familiale (les 2 épouses du propriétaire et 4 de ses enfants) et salariée (7 manœuvres).

L'histoire de cette exploitation remonte à 1970. Ayant constaté que sa fiancée, résidant au village pouvait vendre par marché jusqu'à 20 000 f de produits vivriers, alors que lui, magasinier à la Présidence de la République, ne gagnait que 16 000 f par mois, M.T. décida d'abandonner son emploi urbain et de rentrer au village s'adonner aux cultures vivrières. Il était alors âgé de 34 ans. Les conditions de travail ne sont pas faciles au début. M.T. doit porter ses produits sur la tête jusqu'à Zoutoupsi à 2 km pour les vendre aux gendarmes ou les faire transporter par voiture aux marchés Mokolo et Central de Yaoundé. En 1972 il devient fournisseur de la prison centrale de Yaoundé. En 1974, grâce à ses économies, il trace une piste carrossable pour relier son exploitation à la grande route. C'est alors qu'il se lance résolument à la conquête des pentes du Mont Ngoa-Ekélé sur la forêt, au rythme de 3 à 4 ha de

défrichement par an d'abord, puis de 6 à 7 ha. Il y plante des bananiers-plantains entre lesquels ses femmes cultivent le macabo. Il remporte des prix départementaux et provinciaux qui lui permettent de faire des voyages d'étude dans l'Ouest Cameroun et en Côte d'Ivoire.

Avec l'ouverture de la piste carrossable en 1974 qui désenclava son exploitation, beaucoup de revendeurs vinrent désormais s'y approvisionner pour les marchés de Mokolo et Central. M.T. vend en outre des rejets de bananier-plantain. La sécheresse de 1983 entraîna une diminution considérable de sa production mais provoque en contre-partie un relèvement substantiel des prix (par exemple, le prix d'achat à la production du sac de 100 kg de macabo monte de 4000 à 8000 francs).

En plus des cultures vivrières traditionnelles, M.T. diversifie sa production en faisant aussi du maraîchage (1,8 ha dans un bas-fonds), de l'élevage des poulets de chair (750 têtes) et, comme ses voisins, du cacao.

Des bananeraies modernes comme celle de M.T. sont nombreuses dans notre région. Elles ont été créées pour la plupart par des fonctionnaires en activité ou à la retraite et des hommes d'affaires qui, grâce à des crédits accordés par le FONADER (Fonds National de Développement Rural), ont acheté et fait immatriculer des terrains le long des routes convergentes sur Yaoundé. Les rejets leur sont fournis par la MIDEVIV.

### 5- Commercialisation de la production vivrière traditionnelle

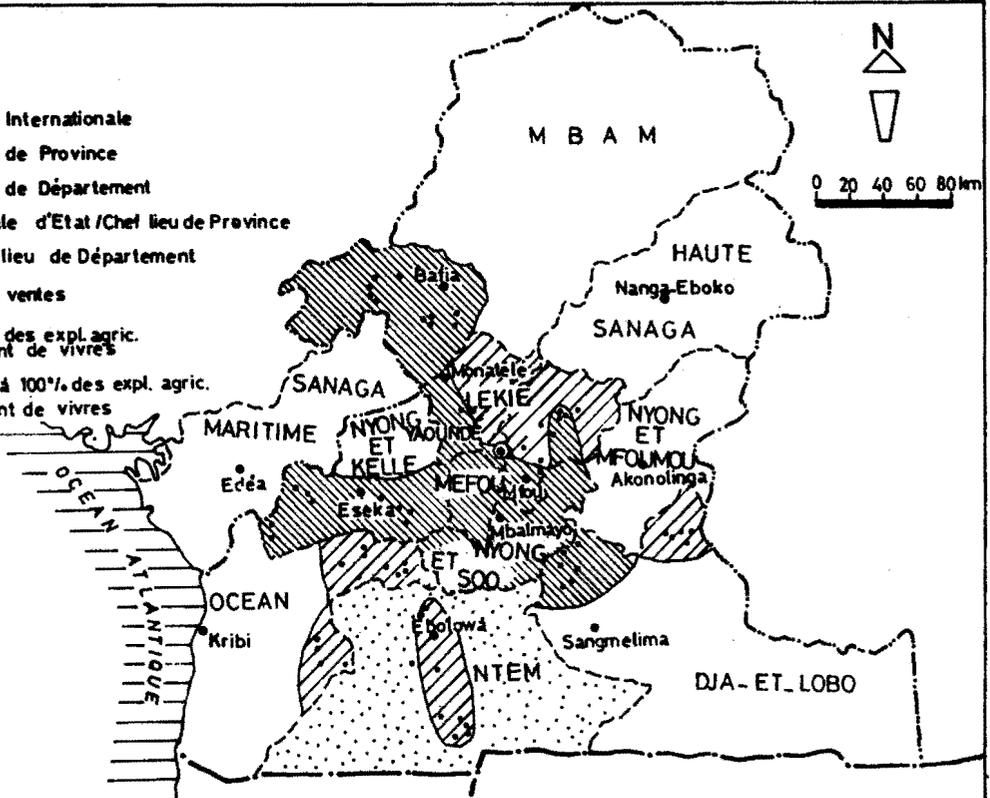
Si sous la pression de la demande urbaine certains paysans et surtout notables citadins s'essaient à une agriculture vivrière moderne dans un bat spécifique de vente (alentours de Yaoundé, village d'origine...), l'énorme majorité paysanne conserve le mode technique traditionnel de production et ne commercialise qu'une part du surplus. Par une enquête menée en 1983, Alain Leplaideur (1985) a établi que 48 % des paysannes du Centre et du Sud commercialisent des vivres. La pratique est donc courante, bien qu'elle s'applique différemment selon les régions, comme le montrent le tableau 68 et la figure 36 ci-après.

Fig 36 PRATIQUE DE VENTE DES VIVRES DANS LE CENTRE ET LE SUD

a) INTENSITE

LEGENDE

- Limite Internationale
- - - - - Limite de Province
- - - - - Limite de Département
- ⊙ Capitale d'Etat / Chef lieu de Province
- Chef lieu de Département
- Pas de ventes
- ▨ 33 % des expl. agric. vendent de vivres
- ▩ De 66 à 100% des expl. agric. vendent de vivres
- Villages



b) DESTINATION

LEGENDE

- Limite Internationale
- - - - - Limite de Province
- - - - - Limite de Département
- ⊙ Capitale d'Etat / Chef lieu de Province
- Chef lieu de Département
- Tres peu ou pas de ventes
- ▨ Vente à la case ou au bord de route
- ▩ Vente en ville secondaire
- ▨ Vente à Yaoundé

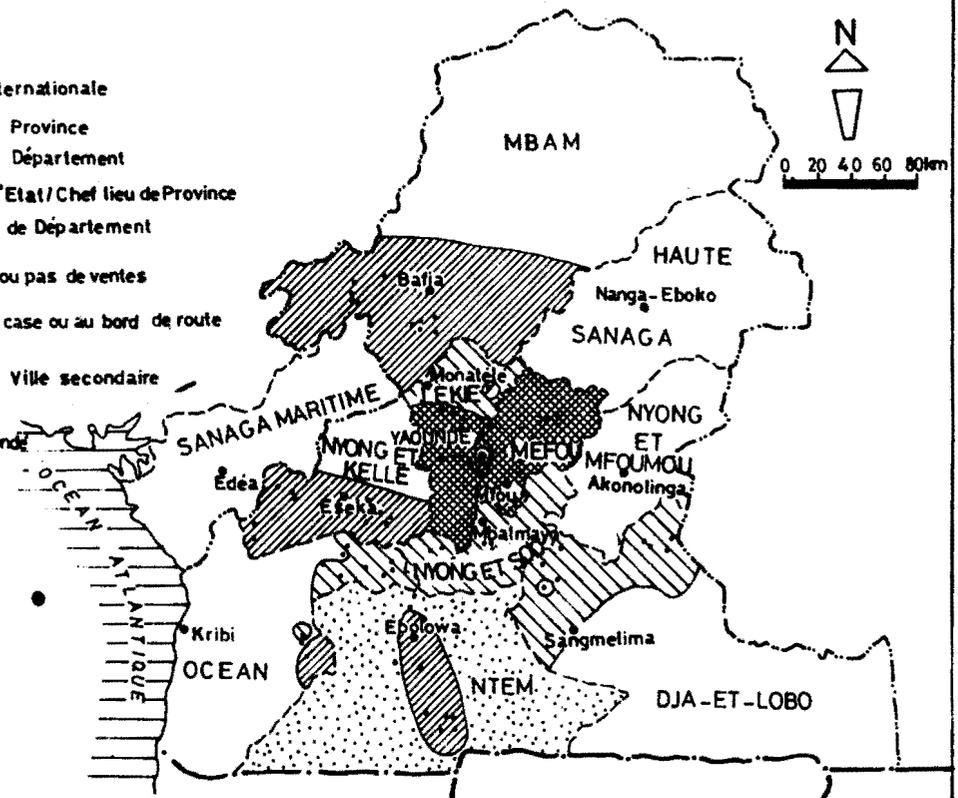


Tableau 68 - Pratique de la vente des vivres par les paysannes du Centre et du Sud : en %  
(source : enquête 1983 d'Alain Leplaideur)

paysannes départements	ne vendent pas de vivres	vendent les vivres	donnent les vivres	abandonnent une partie récoltes
Mefou	70 %	35 %	45 %	20 %
Nyong et Soo		100	70	
Nyong et Kéllé	33	67	48	10
Lékié	70	30	66	
Mbam	8	92	41	18
Ensemble Centre	42	58	52	10
Dja et Lobo	52	48	53	17
Ntem	48	52	35	27
Océan	30	10	54	23
Ensemble Sud	66	34	44	28
Centre et Sud réunis	52	48	50	18

Levons tout de suite un paradoxe apparent contenu dans ce tableau : la Mefou et la Lékié, les départements situés le plus près de Yaoundé sont ceux où la proportion (en %) des paysannes pratiquant la vente des vivres est la plus faible. Pourtant, ils ont la réputation d'être les principaux fournisseurs de Yaoundé. Ceci n'est pas contradictoire, 30 % des paysannes de la Lékié représentent un effectif de 12 000 alors que 67 % des paysannes du Nyong et Kellé ne repré-

sentent que 800.

On note que la pratique de vente des vivres est plus développée dans les départements du Centre (58 %) que dans ceux du Sud (34 %) où la proportion des paysannes qui délaissent une partie de leur production est la plus importante (28 % contre 10 %). Enfin il faut souligner l'importance des dons de vivres, principalement aux parents résidant en ville.

### III - LES PRODUCTIONS NOUVELLES

Nous en avons identifié quatre : la culture moderne de l'ananas, le maraîchage portant sur les légumes européens, l'élevage moderne des volailles et les porcs, l'embouche bovine.

#### 1 - La culture moderne de l'ananas

L'ananas est connu depuis longtemps dans notre région mais il ne se cultive traditionnellement qu'en pieds isolés dispersés dans les champs ou sur les limites. Sa culture pure sur toute une parcelle ou toute une plantation n'a commencé qu'au cours de la décennie 1970, pour satisfaire la demande urbaine. Le centre MIDEVIV de Ntui cultive l'ananas et commercialise les rejets. Des plantations modernes d'ananas se rencontrent notamment dans le Mbam, la Lékié, la Mefou et le Dja-et-Lobo.

Nous allons étudier à titre d'exemple la plantation de M.B. à Angongo dans la Mefou, arrondissement de Mbankomo, à 27 km de Yaoundé. Elle s'individualise dans le paysage par l'absence d'arbres (l'ananas n'aime pas

l'ombre) et la forme géométrique des parcelles et l'alignement des plants. Elle couvre une superficie de 3 ha et compte 30 000 pieds. Grâce à l'utilisation du fumier organique le rendement se situe entre 20 et 30 tonnes à l'ha.

Cette plantation est l'œuvre d'un jeune agriculteur d'environ 30 ans. Après avoir abandonné très tôt un collège technique de Yaoundé parce que ses études ne marchaient pas, il a reçu une formation pratique en agriculture au Centre Rural d'Otéle puis fait un stage dans la culture de l'ananas à Njombé. C'est en 1972 qu'il a créé sa plantation. Dès le départ, des contrats de livraison l'ont lié au Restaurant de la Cité Universitaire de Yaoundé ; parallèlement des revendeurs du Marché Central venaient s'approvisionner chez lui. Très vite il a entrepris d'agrandir sa plantation. Pour cela, il est allé recruter dans l'Adamaoua de la main-d'œuvre qu'il a formée sur le tas pendant 3 mois. Il loue régulièrement un camion de 7 tonnes pour faire ses livraisons à Yaoundé. La production annuelle

s'élève à 60-70 tonnes. Ses revenus lui permettent de vivre aisément.

## 2 - Le maraîchage portant sur les légumes européens

La culture des légumes européens dans l'arrière-pays de Yaoundé a commencé un peu plus tard que dans la ville et sa région. Nous allons étudier successivement les principaux foyers.

### a) - La région d'Obala dans le département de la Lékié

L'introduction de la culture des légumes européens dans le département de la Lékié remonte à la décennie 1960. Elle a commencé le long de la route goudronnée Yaoundé-Obala-Batchenga. Les Eton ont adopté d'autant plus facilement le maraîchage qu'ils manquent de terre à cause des fortes densités rurales. C'est d'abord la mission catholique qui a introduit et diffusé cette innovation, en utilisant comme structure un mouvement d'action catholique, la J.A.C. (Jeunesse Agricole Chrétienne). L'État a emboîté le pas en créant à Obala le Centre de Formation Civique des Jeunes Agriculteurs, spécialisé dans le maraîchage, et en créant à Minkama, non loin de là, un village destiné à accueillir en pionniers des jeunes gens formés dans ce centre pour une production communautaire.

Comme dans Yaoundé et ses environs, la culture des légumes européens est pratiquée essentiellement par des hommes, d'âge jeune, dotés d'une certaine instruction et ayant pour la plupart suivi une formation pratique. C'est une activité très absorbante.

Le jardin maraîcher n'est jamais très loin de l'habitation de son propriétaire, probablement à cause de la longueur de la journée de travail du maraîcher et à cause de la surveillance permanente qu'exigent les cultures. Le sol doit être complètement dégagé, puis aménagé en planches. Le maraîcher se fait souvent aider par une main-d'œuvre familiale ou salariée pour la confection des planches et pour l'arrosage. Les maraîchers les plus avancés sont équipés en pulvérisateurs, moto-pompes et tuyaux d'arrosage. Produits phytosanitaires, engrais chimiques et fumiers organiques sont largement utilisés. A l'exception des maraîchers opérant dans la ville d'Obala qui dispose de l'eau courante, les autres emploient deux types de jardins : ceux d'interfluve pour la saison des pluies et ceux des bas-fonds pour la

saison sèche. Les produits obtenus sont, par ordre de quantité décroissante ; la tomate, les condiments (basilic), céleri, persil, poireau), enfin un groupe constitué par le poivron, l'aubergine, le concombre, le radis, la carotte, la courgette. Le village pionnier de Minkama est le seul grand producteur de salade (laitue).

L'exploitation de M.S. à Obala a retenu notre attention. Elle couvre 1,5 ha et porte des légumes variés. Le propriétaire possède aussi un poulailler d'une capacité de 2 000 têtes, qui lui procure le fumier. Il a 2 maisons et lors de notre passage en janvier 1984 il était en train d'en construire une troisième. Celle qui donne sur la route est à usage commercial : dans une partie on vend de la boisson, dans l'autre des produits de la ferme (œufs et poulets) et de la provende. Il a acheté une camionnette d'occasion qui lui permet de faire ses courses et surtout ses livraisons à Yaoundé. Il livre chaque matin un plein de sa camionnette au Marché Central. Il emploie en permanence 2 manœuvres salariés, et des temporaires aux périodes de pointe. Son jardin lui donne par an un revenu net d'environ 1,5 million de francs. Les exploitations de cette taille sont les plus grandes : on peut en dénombrer une vingtaine dans la ville d'Obala et ses environs et beaucoup moins dans celle de Saa pour tout le département de la Lékié.

La principale originalité de la région d'Obala c'est le village pionnier de Minkama, créé en 1966 avec une superficie de 130 ha y fut libérée pour accueillir 40 pionniers formés au Centre d'Obala. Ils devaient se spécialiser dans le maraîchage, comme on peut le lire sur une plaque à l'entrée du village. Aujourd'hui il ne reste sur place que 27 familles qui s'adonnent encore principalement au maraîchage mais plus dans le cadre d'une structure communautaire. Les hommes exploitent de grandes parcelles maraîchères. Le village livre la gamme de légumes la plus variée du département : aubergine, betterave, concombre, courgette, haricot vert, menthe, navet, persil, laitue, tomate. Les femmes s'adonnent aux cultures vivrières traditionnelles. Par ailleurs, le cacao s'est très vite imposé et chaque chef de famille en possède une plantation en production. Ici plus qu'ailleurs le rôle du cacaoyer comme moyen d'appropriation de la terre a joué : la terre dans ce village était propriété de l'État donnée en bien communautaire aux pionniers ; la cacaoyère étant par contre propriété privée individuelle, la terre qui la porte acquiert de facto le même statut. Les arbres fruitiers (manguiers, avocats, orangers, citronniers, etc...) abondent autour

des cases et dans les champs. Une chose frappe : il n'y a pas d'élevage moderne.

Dans le département de la Lékié, l'arrondissement d'Obala vient en tête pour le nombre de maraîchers, la variété des légumes, les quantités produites et le niveau technique des exploitations. Il est suivi de près par l'arrondissement de Saa. Okola occupe le 3<sup>e</sup> rang, avec une forte concentration de producteurs dans le secteur limitrophe avec l'arrondissement d'Obala (Ekabita-Mvoua) et dans la zone de Ntouna, Ebot, Obak, Nkong. Viennent enfin Monatélé et Evodoula, le maraîchage étant encore à ses premiers balbutiements dans ce dernier arrondissement.

b) - La partie Nord du département de la Mefou

La région est limitrophe du département de la Lékié. Il s'agit en particulier des cantons Ebang et Ngali dont certains villages sont situés le long de la route bitumée Yaoundé-Obala dans l'arrondissement de Soa, et du canton Yendobo limitrophe d'Obala dans l'arrondissement d'Essé. Cette localisation s'explique par la proximité du centre d'Obala où la plupart des maraîchers ont été formés. La tomate est la principale spécialisation parce qu'elle est moins périssable que les autres légumes, l'évacuation étant assez difficile à cause du mauvais état des routes. Dans la partie Sud de la Mefou, on ne trouve que des maraîchers isolés, comme M.Z.C., ancien moniteur agricole qui opère à Obout-brousse (arrondissement de Mfou), ou des parcelles aménagées par certaines écoles (école rurale d'Otélé, collège Stoll d'Akono).

La principale concentration de la Mefou-Nord se rencontre le long de la route en terre qui prolonge en direction du Nord l'axe bitumé Yaoundé-Soa, parallèlement à la route Yaoundé-Obala. Les villages maraîchers en question sont : Ngali I et II, Ebogo II, Abondo, Koulou Essong Nintcheng, Essimel dans le canton Ngali, puis Afanesselé, Afanmvé, Edzendouan, Mvomdomba, Nkomeyo et Bikoué dans l'arrondissement d'Essé. Généralement on pratique 2 cycles de cultures correspondant aux 2 saisons des pluies. Seuls les maraîchers cultivent les bas-fonds ou équipés en moto-pompes produisent aussi en saison sèche. Pour avoir une récolte étalée assurant des revenus réguliers, les maraîchers s'arrangent en espaçant les enseignements des pépinières, pour qu'un même légume

n'arrive pas à maturité au même moment.

c) - Le Sud-Est du département du Mbam

Le maraîchage commercial a été introduit dans le département du Mbam vers 1969 par des volontaires chinois et suisses basés à Ntui. Les premiers étaient là pour développer la riziculture, les seconds pour évangéliser en tant que missionnaires. Ils organisèrent à Ntui un cours gratuit où ils formèrent au jardinage des paysans volontaires. Cette demande déclenche un grand essor du maraîchage. La production se développa dans les arrondissements de Ntui, Ombessa, Bokito et Bafia, les plus proches de Yaoundé. Comme partant ce sont les jeunes gens qui pratiquent le maraîchage ici. Les exploitations sont généralement modestes. La production est presque entièrement destinée à Yaoundé.

En dehors de ces trois zones, la production maraîchère se fait en petits jardins isolés, pour la consommation locale. La plupart d'entre eux appartiennent à des prisons (Mbalmayo, Akonolinga, Bafia). La production maraîchère de l'arrière-pays de Yaoundé n'assure qu'une part modeste de son approvisionnement.

3 - L'élevage moderne des volailles et des porcs

a) - Dans la région de Makak-Libamba

Une importante aviculture s'est développée à 100 km au Sud-Ouest de la capitale sur le tronçon Makak-Otélé de la voie ferrée Douala-Yaoundé. Elle a vu le jour vers le début de la décennie 1960, autour de la ferme-école de Libamba. On y dénombre actuellement environ 30 000 volailles réparties dans 24 fermes implantées dans une grappe de petites localités dont les plus pourvues sont Makak et Libamba situés sur la voie ferrée. Les fermes de la région de Makak-Libamba envoient par train des œufs, des poules de réforme et des poulets de chair à la fois à Douala et à Yaoundé ainsi qu'à Eséka, le chef-lieu du département. Les éleveurs sont de jeunes paysans installés à leur propre compte après une formation à la ferme-école de Libamba ; ils élèvent entre 500 et 2 000 têtes de volailles.

b) - Dans le département du Mbam

L'élevage moderne dans le département du Mbam se résume en 2 grandes fermes appartenant à un même propriétaire ; un haut fonc-

tionnaire, et implantées, la première à Talba, un village de l'arrondissement de Ntui et la seconde à Bafia, le chef-lieu du département.

Créée en 1974, la ferme s'appelle Centre d'Élevage Moderne de Talba. Elle emploie 14 personnes et compte parmi ses équipements un groupe électrogène 3 puits, un moteur pour aspirer l'eau des puits, 2 châteaux d'eau de 600 et 800 L, une citerne de 3 000 l, 2 chaînes de batterie d'une capacité de 1 600 poudeuses chacune. Cette ferme élève à la fois des volailles (3 200 poudeuses et 2 800 poulets de chair) et des porcs (80 têtes avant l'épizootie de peste porcine de 1982). Les œufs (en moyenne 1 800 par jour), les poulets de chair et les poudeuses réformées sont, soit livrés sur commande à des hôtels, à des restaurants et à des magasins de Yaoundé, soit vendus dans un dépôt au Marché Central. Le centre vend des poulets aux éleveurs et livre ses porcs de charcuterie à COPORCAM sise à Yaoundé, une coopérative constituée par la ferme de Talba, la ferme «Le Petit Porc» de Nkolbisson et une ferme de Nkometou. Elle produit de la viande fraîche, de la viande fumée ou salée, des saucisses et des saucisses à l'ail, des pâtés de foie et de tête de porc, des jambons. Tous ces produits sont destinés au marché de Yaoundé et vendus dans la boutique attenante à l'entreprise. A partir de 1980, Talba s'est spécialisé dans l'élevage des porcs, une nouvelle ferme créée cette année là à Bafia par le propriétaire devant se spécialiser dans l'aviculture.

La ferme de Bafia s'appelle Centre d'Élevage du Mbam. Elle emploie 28 personnes (contre 9 à Talba après la spécialisation). Spécialisée dans la production des œufs, des poulets de chair et des poussins, elle a une capacité de 20 000 poudeuses, 8 000 poulets de chair et 13 500 poussins. En réalité, on y compte 8 500 poudeuses produisant en moyenne 5 500 œufs par jour. Les œufs de reproduction sont importés d'Europe. Le centre produit par an 120 000 poulets de chair, 5,6 millions d'œufs qui sont écoulés à Yaoundé. Il s'est doté d'une provenance qui fonctionne à Yaoundé, au quartier Nkolbikok. L'élevage se fait en batterie (11 chaînes).

c) - Dans certaines villes secondaires

- Mbalmayo : compte dans le périmètre urbain et dans une couronne rurale large de moins de 2km 15 fermes abritant plus de 45 000 volailles. La plus importante est la ferme NGALLAN qui fonctionne depuis 1964 et comptait

lors de notre passage en janvier 1984 un effectif de 23 500 têtes dont 19 500 poudeuses et 4 000 poulets de chair. Elle vend poussins et provende aux petites fermes. Elle a une provenderie incorporée. En 1983, par exemple, elle a livré au restaurant de la Cité Universitaire 2 450 poulets et 22 500 œufs.

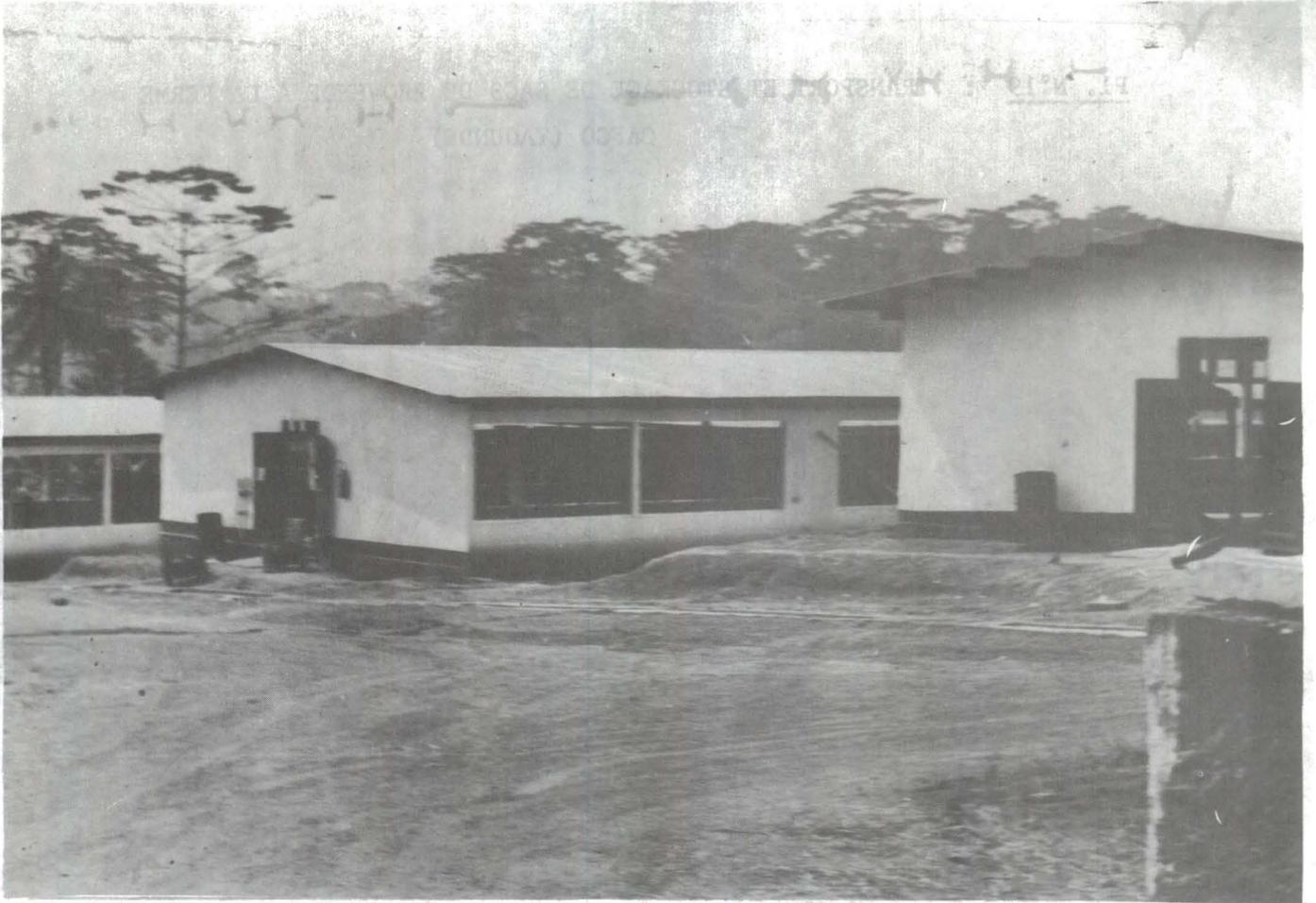
- Sangmélina et Akonolinga : comptent chacune 5 000 volailles. Développons le cas de la seconde ville qui est plus significatif. On comptait en 1984 en tout 10 fermes avicoles dont 4 de chair, 3 de ponte et 3 mixtes, alors qu'avant 1980 il n'y avait encore que 2 fermes. Le développement récent de l'élevage ici s'explique par l'amélioration de la route en terre Akonolinga-Yaoundé, qui a raccourci la durée du voyage de 5h à 2h 30 ; le transport des poussins à partir de Yaoundé se fait donc désormais dans des conditions minimisant les pertes. Tous les élevages sont implantés en ville, à l'exception d'un seul, créé dans un village proche par un assujetti sorti du Centre d'Obala en 1975.

- Le C.R.A.T. de Saa : œuvre missionnaire de formation et d'encadrement des ruraux, le C.R.A.T. (Centre Rural d'Appui Technique) est aussi une importante unité de production. Il dispose d'un poulailler d'une capacité de 1 800 têtes. Il a aussi une porcherie qui a commencé avec 2 truies et 1 verrat. La première portée a fourni 12 porcelets vendus aux paysans pour l'élevage. Il fournit aussi aux paysans poussins et provende. Oeufs de consommation et poulets de chair sont écoulés sur Yaoundé.

Outre les foyers d'élevage ci-dessus, on compte beaucoup de petites fermes disposées, qui sont particulièrement nombreuses dans les arrondissements d'Obala et de Saa, à cause de la présence des centres de formation.

#### 4 - La MIDEBOM

La MIDEBOM (Mission de Développement de l'Émouche Bovine de Mbandjock) a été créée en 1975 pour expérimenter et développer l'émouche bovine à Mbandjock, à partir de la mélasse de canne à sucre produite par les sucres de la SOSUCAM et de la CAMSUCO, et des sous-produits de la canne à sucre tels les repousses, les bouts blancs et la bagasse. La MIDEBOM achète des bœufs maigres dans l'Adamaoua et améliore en une courte période leur poids et leur qualité. Les bœufs engraisés sont tués à l'abattoir SODEPA de Yaoundé et la viande vendue dans les boucheries modernes appartenant à l'organisme et implantées dans les quartiers Melen, Mvog-Mbi et Essos. En



1 - Bâtiments vus de l'extérieur



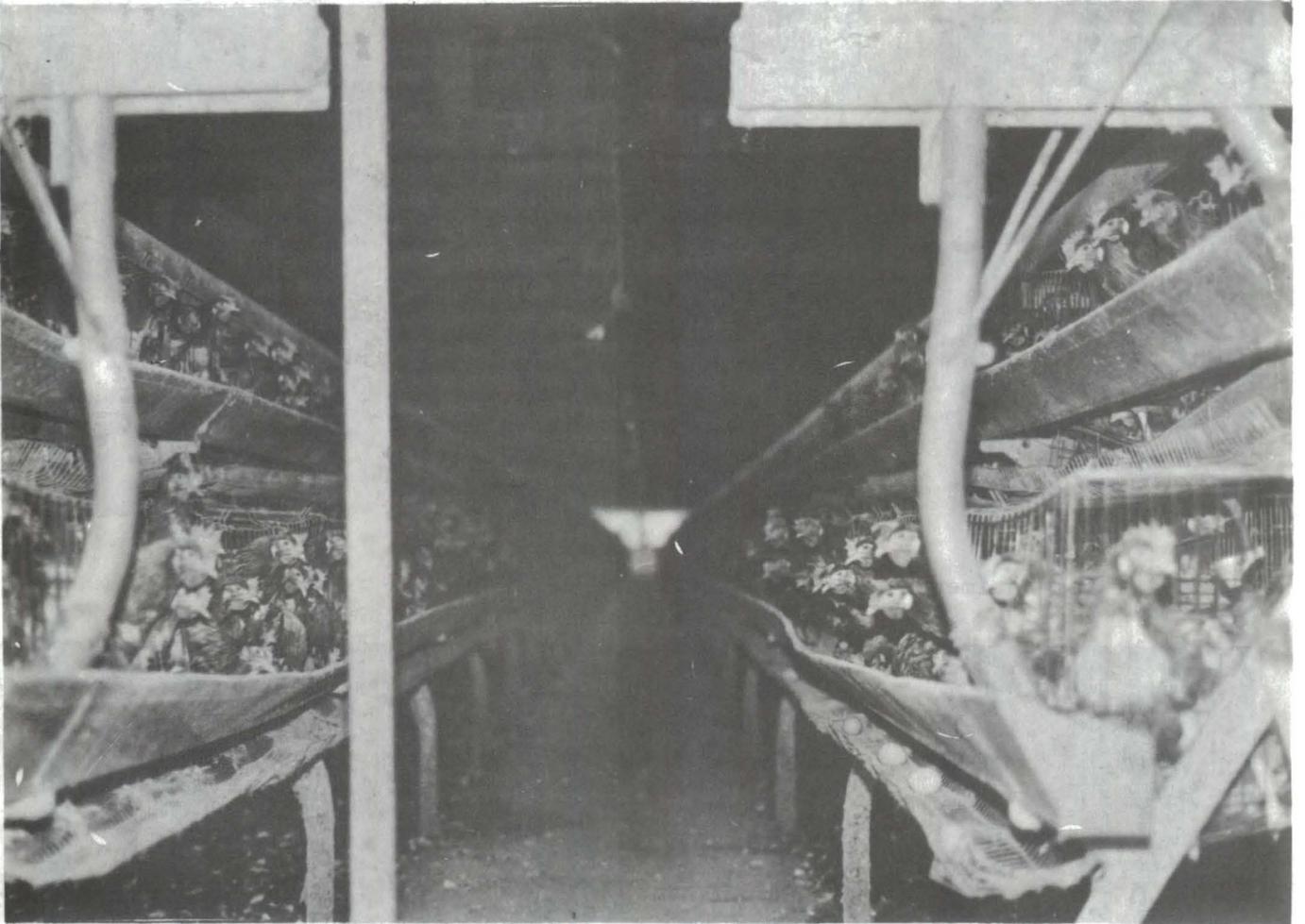
2 - Les pondeuses à l'intérieur

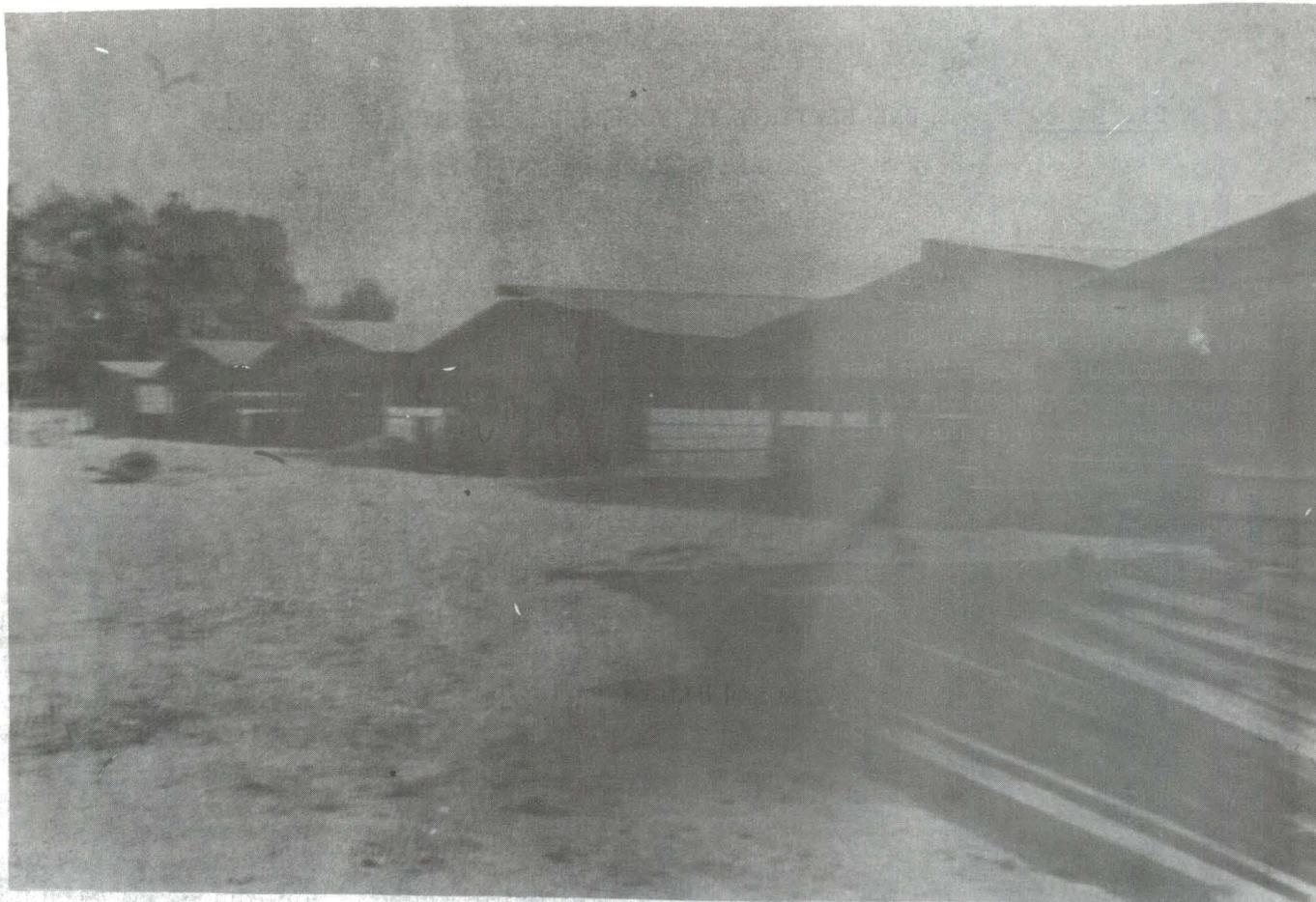
Pl. N°19 : TRANSPORT ET STOCKAGE DE SACS DE PROVENDE A LA FERME  
CAFCO (YAOUNDE)



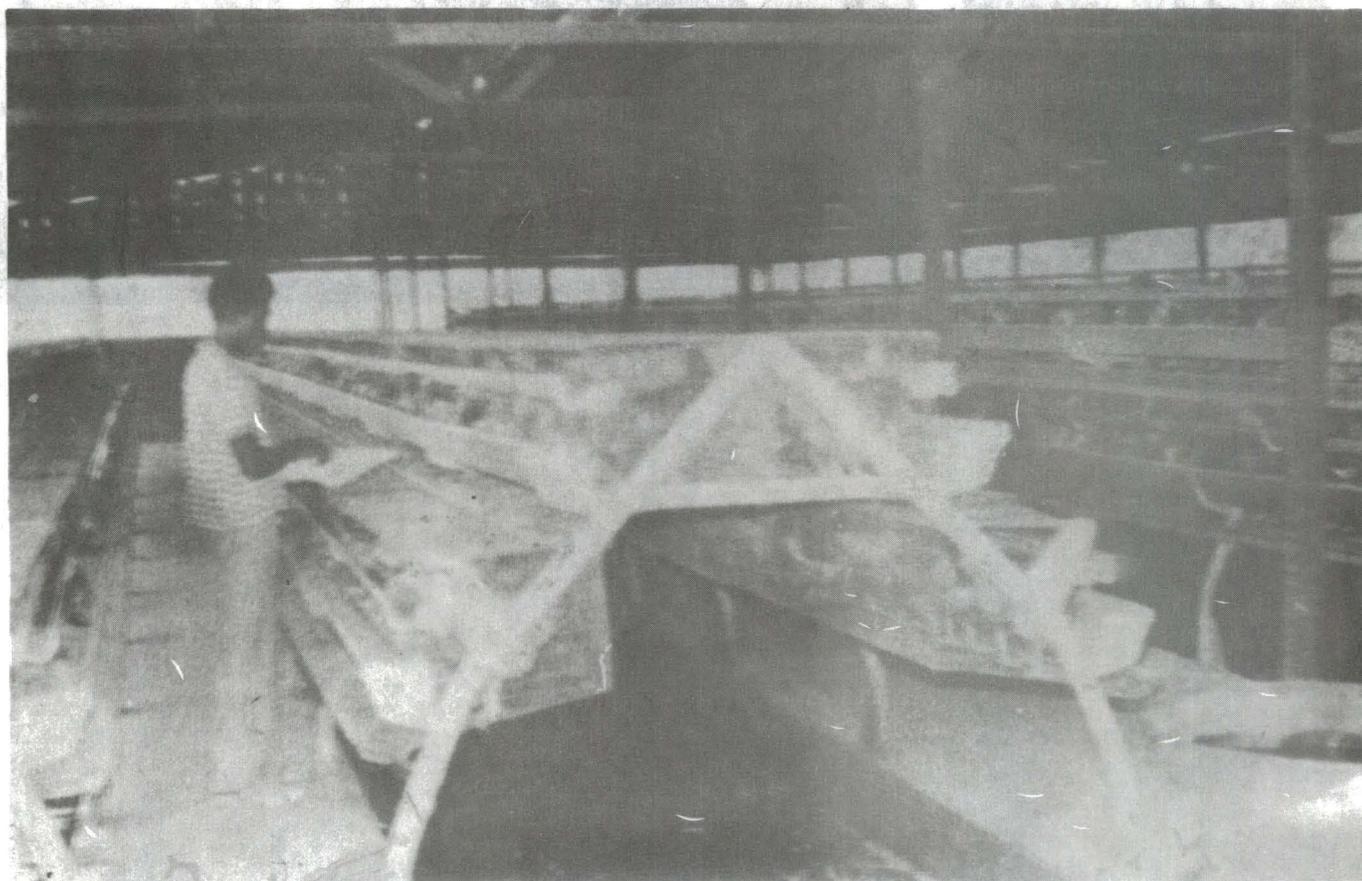
Pl. N° 20 :

UNE BATTERIE DE POULES PONDEUSE DANS UNE FERME  
ARTISANALE DE YAOUNDE





1 - Les bâtiments vus de l'extérieur



2 - Batteries de poules pondeuses

abattant par semaine 21 bœufs de qualité améliorée, la MIDEBOM participe de façon appréciable à l'approvisionnement de Yaoundé.

\*  
\* \*

La participation de l'homme à la production vivrière, la naissance d'un secteur moderne et spéculatif portent sur les cultures vivrières traditionnelles, l'essor d'un élevage moderne de volailles et de porcs ainsi que d'un maraîchage portent sur les légumes européens, telles sont les transformations et les innovations les plus signi-

ficatives que l'appel du marché urbain a suscitées dans l'arrière-pays de Yaoundé. Elles sont porteuses d'une véritable révolution à terme mais, pour le moment, la production qui en découle n'est pas généralement déterminante dans l'approvisionnement de la capitale. L'essentiel des tubercules et des plantains fournis par cette région vient du secteur traditionnel ; quant aux produits maraîchers, la production intra et péri-urbaine ainsi que celle de l'arrière-pays réunies n'assurent qu'une petite partie de l'approvisionnement de Yaoundé, le gros venant de l'Ouest-Cameroun.

## CHAPITRE X

## LES RELATIONS DES PRODUCTIONS DES RÉGIONS LOINTAINES ET DES IMPORTATIONS

Dépassant le cadre national, l'appel du marché de Yaoundé a provoqué des changements dans les productions des régions lointaines et dans les importations, en s'associant avec

d'autres demandes urbaines, notamment celle de Douala. Nous allons en étudier les plus importantes.

## I - L'ESSOR DE LA PRODUCTION MARAÎCHÈRE DANS L'OUEST-CAMEROUN

L'Ouest est incontestablement la plus grande région maraîchère du Cameroun. Malgré l'éloignement, il assure la plus grande partie du ravitaillement de Yaoundé en légumes européens et l'essentiel de celui de Douala et

des villes secondaires de tout le Sud-Cameroun. Il exporte même vers d'autres pays d'Afrique Centrale et l'Europe. L'essor qu'a connu la production maraîchère dans cette région depuis une vingtaine d'années mérite l'attention.

## A. LES ORGANISMES MOTEURS DES TRANSFORMATIONS

## 1 - Le C.E.I.P.S.

Le premier organisme dont l'action est à la base du récent essor du maraîchage dans l'Ouest c'est le C.E.I.P.S. (Centre d'Étude, d'Instruction et de Production des Semences pour les Cultures Légumières), qui a été créé en 1967 avec l'assistance des Pays-Bas. Il avait pour but la recherche et la mise au point des techniques de culture, la vulgarisation des résultats obtenus, la formation des cadres et des paysans et la production des semences pour les cultures légumières. L'assistance des Pays-Bas dans ce projet était à la fois financière (environ 52 millions de f.cfa sur 70 nécessaires) et technique (2 experts dont l'un devait diriger le projet jusqu'en 1972 avant de passer la main à un Camerounais). Les activités ont démarré effectivement sur le terrain en janvier 1969, à Djintitsa à 17 km au Nord de Dschang, dans l'ancienne ferme de la Compagnie Pastorale, avec les premiers essais des variétés de pommes de terre et de légumes importés. Au terme de ces recherches, des variétés et des techniques culturales adaptées au milieu, des techniques de conditionnement et de conservation des semences furent mises au point. Le volet formation du projet a démarré en 1971. Pour l'année 1972 par exemple, 9 cours ont été organisés. A la fin de l'année 1976-1977, le CEIPS avait formé au total 86 stagiaires parmi lesquels :

- 6 élèves du Collège National d'Agriculture de Dschang en stage de spécialisation,

- 10 fonctionnaires d'agriculture,

- 70 maraîchers dont 30 exerçant déjà cette profession, 30 nouveaux qui se sont installés après la formation, 10 qui, après la formation, ont essayé le maraîchage sans succès et ont dû abandonner.

Depuis 1977, la diminution des crédits du Centre ne permet plus de continuer cette formation ni d'organiser des stages de recyclage pour les anciens stagiaires. Le C.E.I.P.S. ne forme plus que quelques étudiants de l'I.T.A. (Institut des Techniques Agricoles) de Dschang en stage de spécialisation sur le terrain et quelques moniteurs agricoles pour le projet «Hauts Plateaux de l'Ouest». C'est aussi en 1974 qu'a commencé le volet vulgarisation. Celle-ci a porté essentiellement sur la pomme de terre, et secondairement sur les légumes dont les semences produites par le C.E.I.P.S. étaient distribuées en sachets de 5 g. En 1977 le C.E.I.P.S. a changé de nom pour devenir la Ferme de Multiplication de Djintitsa, mais en continuant à s'occuper des mêmes cultures.

Sur les 100 ha que couvre la concession, 30 sont consacrés aux cultures maraîchères. Sur cette superficie 22,7 ha sont irrigués et sont donc exploitables en saison sèche aussi. Le maraîchage est associé à l'élevage bovin (40 têtes) par le fermier. Le centre emploie en permanence une main d'œuvre salariée de 40 ouvriers. Il s'y ajoute de la main-d'œuvre temporaire pour certaines tâches (fauche de la paille pour la

litière, entretien du canal d'amenée d'eau, récolte au moment de pointe). En 1981-1982 par exemple, le centre a produit en tout 64 tonnes de pommes de terre dont 31 vendues comme semences, 21,179 vendues pour la consommation et 12,821 conservées comme réserve de semences. Cependant, le dépouillement des bordereaux de vente des semences montre que 3/4 sont achetés par des maraîchers n'habitant pas loin du centre (à Djintitsa, dans le Nord de Fongo-Tongo et dans les quartiers Nord-Ouest de Bangangté ce qui signifie que l'aire de rayonnement du centre en matière de diffusion des semences et de vulgarisation des techniques est assez limitée.

## 2 - La ferme-école de Bagam

C'est un centre de formation agricole né de l'initiative privée. Elle a en effet été créé en 1972 par l'Église Évangélique du Cameroun, sur financement de l'aide suisse. Située dans la zone de colonisation de Galim, elle forme dans le domaine du maraîchage et de l'élevage des jeunes gens de 18 à 21 ans, titulaires du C.E.P.E. ou ayant tout simplement le niveau du CM2. La formation dure 11 mois et elle est essentiellement pratique. A la sortie, les jeunes rentrent chez eux et s'installent pour mettre en pratique ce qu'ils ont appris ; ils sont suivis dans leurs activités par un encadreur basé à Bafoussam. De sa création à 1983, la ferme-école a formé en tout 155 élèves dont 4 Zaïrois. L'exploitation couvre 275 ha dont 1/10 consacré à l'agriculture et le reste à l'élevage. L'encadrement est assuré par un expatrié et 5 Camerounais. La main-d'œuvre (6 permanents et 6 temporaires) n'est que complémentaire, car l'essentiel des travaux de champ est assuré par les élèves eux-mêmes. Parmi le matériel figurant un tracteur et 5 charrues à disques. On utilise les engrais chimiques. On pratique les cultures vivrières traditionnelles (le macabo, le maïs, l'igname, le soja, la pomme de terre, la tomate, le pastèque, le poireau et divers autres légumes. Le maïs produit sert à l'alimentation des volailles qui, en contrepartie, fournissent le fumier pour l'agriculture. Enfin dans les champs il y a aussi des bananiers et des arbres fruitiers. Dans le domaine de l'élevage on dénombre 8 bœufs de trait et 47 autres bovins, ainsi que 512 volailles et 91 lapins. Les élèves sortis de la ferme-école de Bagam sont suivis sur le terrain par le Centre de Formation Rurale de Mboh près de Bafoussam, une autre œuvre de l'Église

Évangélique du Cameroun.

## 3 - La COOPAGAL

La ferme-pilote de Galim est un village pionnier de 30 chefs d'exploitation, situé non loin du centre urbain de Galim sur la route reliant Mbouda à Fombot par un pont sur le Noun à Bamendjing. Le site de la ferme-pilote est une ancienne plantation européenne jadis consacrée à la caféiculture. Le propriétaire de cette plantation, M. Martin, a dû quitter la région au lendemain de l'indépendance, à cause de l'insécurité engendrée par les troubles qui avaient ensanglanté et ravagé le pays bamiléké entre 1959 et 1962, confiant son exploitation à son ami le Père Léonard, alors curé de la mission catholique de Mbouda. Ce dernier mit à son tour la plantation à la disposition de la mission catholique. En 1967, lorsque se créait la zone de colonisation de Galim, la mission catholique conçut l'idée d'installer sur ce domaine des jeunes pionniers volontaires provenant des chefferies bamiléké trop fortement peuplées. C'est ainsi qu'en 1969 on procéda à l'installation des 4 premiers pionniers : la ferme-pilote de Galim ou Lottissement de la mission catholique était née. L'installation de nouveaux pionniers se poursuit jusqu'en 1972 : 6 en 1970, 12 en 1971 et 8 en 1972, soit au total 30 jeunes pionniers, tous originaires du département des Bamboutos, en particulier de Batcham (19). Se trouvant dans l'incapacité de les encadrer, la mission catholique sollicita l'aide extérieure, et c'est ainsi que la formation et l'encadrement de ces pionniers seront assurés jusqu'en 1975 par 3 Italiens, puis la relève fut prise par une coopérative, la COOPAGAL (Coopérative de production, de collecte et de vente des produits agricoles de Galim) créée en 1973-1974 par les 30 pionniers de la ferme-pilote. Cette coopérative a démarré avec une aide financière du diocèse de Bafoussam (16 millions de f.cfa) et de la Hollande (64 millions de f. cfa) qui lui a permis de s'équiper : une maison moderne estimée à 900 000 f pour chaque pionnier (construite grâce à un crédit), une adduction d'eau potable servant également à l'irrigation en saison sèche, un groupe électrogène pour électrifier le village-pilote, diverses installations communautaires (abreuvoirs, bain détiqueur, buvette, poulailler, porcherie, etc...).

A leur arrivée, les pionniers ont passé un an dans la parcelle d'utilité collective pour la formation technique et pratique avant l'attri-

bution des lots à exploiter individuellement. Le domaine de la ferme-pilote couvre 107 ha dont 90 ha répartis en lots individuels aux 30 pionniers et 10 ha réservés aux services, aux installations communautaires et à l'élevage. Chaque pionnier exploite une parcelle de 3 ha (1000 m x 30 m) divisée en 2 parties situées l'une derrière le logement (1,75 ha), l'autre devant (1,25 ha). Celle-ci est irriguée et sert au maraîchage en saison sèche. Comme il est nécessaire de respecter une rotation de 3 ans, cette parcelle de saison sèche est subdivisée en 3 parties de 4 165 m<sup>2</sup> chacune.

Les pionniers sont des maraîchers très réceptifs et très disciplinés, ce qui leur permet d'obtenir des rendements élevés et des revenus satisfaisants (800 000 f. cfa par an en moyenne). Parmi les techniques modernes utilisées, on peut citer notamment :

- la confection des planches,
- le labour au tracteur, la culture attelée qu'on avait essayé d'introduire n'ayant pas rencontré beaucoup de succès,
- l'irrigation gravitaire à partir des 15 bornes fontaines situées devant les maisons le long de la route centrale,
- l'emploi des engrais chimiques et des produits phytosanitaires.

Jusqu'en 1977 les pionniers cultivaient presque exclusivement des produits maraîchers, notamment la tomate, à quoi s'ajoutent l'élevage communautaire (300 porcs et 150 volailles). Depuis lors leurs activités se sont progressivement diversifiées sous la pression de plusieurs difficultés (attaque de la tomate par des maladies, épuisement des sols, vétusté des matériels de labour qui tombent très fréquemment en panne et dont le remplacement s'impose de plus en plus, mauvaise gestion de la coopérative, effritement de l'esprit de groupe). Pour faire face à ces difficultés, les pionniers s'intéressent depuis 1977 à la caféiculture et aux cultures vivrières, ainsi qu'à l'élevage moderne individuel (seul l'élevage bovin, avec 27 têtes continue à marcher sous forme communautaire). Le café se cultive sur la parcelle située derrière la maison. Mais la production maraîchère continue d'occuper la première place parmi les sources de revenus. La culture est continue toute l'année, avec en moyenne deux campagnes par an, celle de saison sèche étant la COOPAGAL récolte 10 à 12 tonnes de légumes par semaine (tomate, poivron, concombre, aubergine, poireau, chou, pastèque, courgette, haricot vert, oignon, cornichon). En saison des

pluies les pionniers cultivaient surtout le maïs, plus rentable que les légumes et qui se vend frais (1200 à 1300 f. le sac) : chacun d'eux cultive au moins 1 ha de maïs, ce qui lui permet de récolter en juillet-août environ 150 sacs vendus sur place) des commerçants pour ravitailler les villes. La prolifération des maladies cryptogamiques due à l'abondance des pluies et les difficultés d'écoulement limitent beaucoup le maraîchage en cette saison. Comme autre solution aux difficultés ci-dessus évoquées, certains pionniers (14 sur les 30), exploitent aussi des parcelles louées ou achetées à l'extérieur de la ferme-pilote.

La production de la COOPAGAL pour l'année 1983-1984 se présente comme suit :

a) - Produits maraîchers	b) - Produits vivriers traditionnels
tomate 67 tonnes	maïs frais 600 sacs
poivron 9,7 t.	maïs sec 120 sacs en grains)
concombre 11,3 t.	plantain 600 régimes
aubergine 4,28 t.	
pomme de terre 3,6 t.	

Ces produits sont vendus à destination des villes dont Yaoundé.

#### 4 - Les deux grandes exploitations européennes de Babadjou : Sincoa et Darmagnac

A l'époque coloniale, deux Européens, Sincoa et Darmagnac, ont obtenu à Babadjou, sur les pentes des Monts Bamboutos, au-dessus de la zone cultivée deux concessions couvrant respectivement 450 ha pour le premier et 216 ha pour le second. Ils y pratiquaient à la fois la caféiculture l'élevage bovin et le maraîchage. Après l'accession du Cameroun à l'indépendance en 1960, la région connaissant une grande insécurité particulièrement dangereuse pour les Européens, les propriétaires de ces deux concessions rentrèrent en Europe, mais en gardant leurs domaines qu'ils continuèrent à exploiter indirectement. Lors de notre passage en 1984, l'exploitation de Sincoa était dirigée par un régisseur autochtone, originaire de Babadjou même, tandis que celle de Darmagnac était louée à deux sociétés récemment constituées pour cultiver et commercialiser les produits maraîchers, la SAFEL et la SADEM.

##### a) - L'exploitation Sincoa

La production du café a diminué de près de la moitié à cause du vieillissement des

caféiers plantés depuis plus de 40 ans. Par contre l'élevage bovin pour le fumier, la viande et même le lait, a connu un développement remarquable (plus de 500 têtes en 1981-1982).

La superficie consacrée au maraîchage n'a pas changé (11 ha), mais le propriétaire n'en exploite directement qu'une petite partie lui-même, 4 ha, tandis que les 7 ha restants sont loués à la SADEM (Société Africaine d'Élevage et de Maraîchage). Les parcelles sont labourées au tracteur, elles sont exploitées en toutes saisons, recevant à la fois du fumier produit par les bovins et des engrais chimiques. Sincoa utilise la moto-pompe de la Sadem pour arroser ses cultures légumières de saison sèche et compense cette aide par une partie du fumier bovin qu'il fournit à la SADEM, le reste étant acheté. Elle vend à Sincoa une partie des semences qu'elle importe de France. Il y a donc une collaboration et une complémentarité étroites entre les deux. Les principales productions pour les deux sont : poireaux, carottes, salades, choux (verts et violets), pommes de terre et fraises. Ils sont vendus sur place à la SAFEL et à divers commerçants qui les acheminent vers les villes.

#### b) - L'exploitation de Darmagnac

Deux sociétés ont pris en location la concession de Darmagnac et en assurent l'exploitation, ce sont la SAFEL et sa filiale la SADEM.

- La SAFEL (Société Africaine des Fruits et Légumes) a créé une provenderie pour ravitailler en aliments de bétail la SADEM opérant sur place et les éleveurs de l'Ouest et du Littoral. L'usine fabrique surtout des aliments pour volailles.

- La SADEM (Société Africaine d'Élevage et de Maraîchage) achète du fumier de bœuf à SINCOA pour fertiliser ses cultures. Elle s'adonne à l'élevage des lapins et surtout au maraîchage depuis 1977. Elle a repris en 1979 la caféiculture de Darmagnac. Elle a commencé l'élevage des ovins en décembre 1980 et celui des volailles (pour poussins, ponte et chair) en février 1981. Au total son activité est très diversifiée mais le maraîchage est de loin prédominant suivi par l'élevage. A notre passage en 1983, il y avait plus de 600 lapins et 1700 poulets de chair. La SADEM les abat, les conditionne et les vend sur place à la SAFEL, qui les achemine par camions frigorifiques vers les grandes villes.

Au temps où Darmagnac exploitait lui-même sa concession, les cultures maraîchères

ne couvraient que 7 ha. Depuis que la SADEM est arrivée, les surfaces ne cessent d'augmenter 10 ha en 1977-1978, 15 ha en 1979-1980, 21 ha en 1982-1983. La SADEM emploie des techniques très modernes : irrigation par aspersion, parfois associée à l'irrigation gravitaire, labour motorisé, semences sélectionnées importées d'Europe par l'intermédiaire de la SAFEL, pesticide pour les traitements phytosanitaires rotation des cultures. Elle emploie une main d'œuvre nombreuse, surtout pour la récolte (51 permanents et 208 tâcherons en 1982-1983), encadrée par 2 expatriés et 6 cadres moyens camerounais. Parmi le matériel on relève notamment des tracteurs, 5 puissantes moto-pompes, des tuyaux, 2 motoculteurs. Les légumes cultivés sont très variés : choux-fleurs, ail, petits pois, cornichons, fraises, courgettes, pommes de terre, etc... La production est continue toute l'année. On distingue deux périodes principales de production : d'octobre à mi-mai (production intense), de mi-mai à septembre (production faible à cause du manque de débouchés et de la prolifération des maladies cryptogamiques dues à l'abondance des pluies). La production est passée de 171,5 tonnes en 1977-1978 à 329,5 tonnes en 1982-1983. La SADEM vend au détail une petite partie de ses légumes à la ferme même, mais l'essentiel de la production est achetée par la SAFEL pour le ravitaillement des grandes villes.

#### 5 - Utilisation des paysans par quatre sociétés privées pour produire des haricots verts destinés à l'exportation et aux villes

Quatre sociétés privées (SEABA, LACOUR, SOCALES et SAFEL) utilisent les paysans pour produire des haricots verts qu'elles achètent et commercialisent vers l'étranger et les villes. La pratique commune est la suivante : fourniture aux paysans des semences sélectionnées, des produits phytosanitaires et parfois des pulvérisateurs, encadrement par des moniteurs agricoles achat de la production dans les exploitations en retenant le prix des fournitures, transport vers Bafoussam où se fait le conditionnement, exportation de la plus grande partie des produits conditionnés et commercialisation du reste vers les grandes villes.

- La SEABA (Société d'Exportation Agricole du Bamoun), créée en 1975 par un Français et basée à Fombot, a participé à la production et à la commercialisation des haricots verts de 1978 à 1981. La production a suivi

une courbe décroissante : 125 tonnes en 1978-1979, 92,8 tonnes en 1979-1980 et 25,2 tonnes en 1980. Par ailleurs, elle possédait à Fossat un domaine de 525 ha dont 250 cultivés : on y cultivait le riz (15 tonnes de paddy en 1974-1975, 75 tonnes en 1975-1976, 307 tonnes en 1976-1977, 165 tonnes en 1977-1978, 90 tonnes en 1979-1980) en isolement avec le maïs (entre 196 tonnes et 22 tonnes par an). La SEABA est tombée en faillite en 1981 à la suite de multiples difficultés, d'ordre financier notamment.

- La Société Lacour-Cameroun (SA) Filiale de la Société Roland Lacour (SA) à Rungis (France), a été créée en 1980 et a commencé ses activités dans notre région l'année suivante. Elle encadre environ 1 700 producteurs de haricots verts dans les Bamboutos, la Ménoua et la Mifi. Pendant la récolte, la société loue des véhicules (Toyota et Dyna bâchées) pour la collecte. Le haricot est acheminé sur Bafoussam où se trouvent les installations de la société pour être conditionné. On utilise à cet effet 160 temporaires payés à la tâche. Le haricot est réparti en trois catégories : extra fin, fin et gros. Le transport sur Douala se fait de préférence en camion isotherme. Pour l'année 1981-1982 l'intervention de la société se présente comme suit : 1578 producteurs encadrés et 111,853 tonnes produites pour la première campagne (mars-juin), 3 164 producteurs encadrés et 350,852 tonnes produites pour la 2<sup>e</sup> campagne (août-décembre).

- La SOCALEG (Société Camerounaise de Légumes), créée en 1981, est une société anonyme qui rassemble 3 associés camerounais et 2 français (des sociétés). Son siège social se trouve à Bafoussam. Elle encadre 3 500 producteurs répartis dans la Ménoua, la Mifi et le Noun. Elle a produit en 1982 plus de 560 tonnes de haricot vert dont 225 tonnes pour la première campagne (mars-juin) et 340 pour la deuxième (septembre-décembre). L'organisation de la production et de la collecte ressemble à ce que nous venons de voir.

- La SAFEL (Société Africaine de Fruits et Légumes) est de loin la plus importante de ces

sociétés. Créée en 1975, elle a remplacé les établissements F. Guyader qui dataient de 1973. C'est une société anonyme constituée par M. Guyader (un Français) et 2 amis camerounais. Sa direction générale se trouve à Douala la direction régionale pour l'Ouest a été transférée en 1980 de Foubot à Bafoussam. Le chiffre d'affaires a évolué de 750 millions de f.cfa en 1979 à plus d'un milliard en 1981 et à 2 milliards en 1982. La production annuelle dépasse 800 tonnes de haricot vert, la SAFEL produit elle-même et même d'autres légumes et même d'autres activités (voir plus haut), la dernière en date remonte en janvier 1983, c'est la vente des produits congelés importés d'Europe (poulets, viande de bœuf, tripes, pattes de porc, ailes de dindes). La SAFEL a en projet la création d'une conserverie de haricot vert à Bafoussam.

#### 6 - Aménagement des bas-fonds pour le maraîchage par le Projet Hauts-Plateaux de l'Ouest

Le projet de développement rural intégré lancé en 1978 pour 11 ans sous le nom Projet Hauts-Plateaux de l'Ouest comporte dans ses actions l'aménagement des grands bas-fonds traditionnellement délaissés malgré la pression démographique parce qu'inondés en saison des pluies et marécageux en saison sèche. L'aménagement consiste à mettre en place des structures pour assurer le drainage pendant la première saison et l'irrigation pendant la seconde ce qui permet de faire 2 campagnes de culture par an. Le terrain est ensuite loti et les parcelles distribuées aux paysans pour la mise en valeur. En général, on fait essentiellement les cultures vivrières traditionnelles en saison des pluies et les cultures maraîchères en saison sèche. Parmi les premières domine le maïs dont une partie se vend en épis frais pour la ville, tandis que parmi les secondes les plus importantes sont la pomme de terre, le chou, le haricot vert. La production est commercialisée à destination des villes, notamment de Douala et de Yaoundé.

### A. L'ÉVOLUTION DES DIFFÉRENTES ZONES DE PRODUCTION

On peut distinguer dans l'Ouest 4 principales zones de production :

- la région de Baloum
- les pentes orientales des Monts Bamboutos,
- la région de Galim et

- la région de Foubot.

Dans leurs efforts pour répondre à l'appel des villes, elles ont connu ces dernières années les évolutions différentes.

### 1 - La région de Baloum

C'est la zone la moins avancée sur le plan technique. Elle présente de nombreux autres points originaux par rapport aux autres. Les cultures maraîchères sont pratiquées ici essentiellement par les femmes (sur 56 producteurs enquêtés par Dongmo David ne figure qu'un seul homme), les hommes se rencontrent surtout au niveau de la pépinière qui semble une tâche plus délicate. Les parcelles pures sont très rares. Les légumes européens se cultivent sur les billons, associés aux cultures vivrières traditionnelles et aux caféiers. La gamme est variée mais, contrairement aux autres zones, la pomme de terre et la tomate ont une importance marginale : on trouve salade, chou, poireau, persil, carotte, haricot vert, aubergine, navet, etc... L'utilisation des engrais chimiques est très limitée. Ces cultures se pratiquent essentiellement pendant la saison des pluies, de mars à juillet. La campagne de saison sèche localisée dans les bas-fonds n'est pratiquée que par un quart environ des producteurs : elle concerne surtout le poireau, le céleri et le persil.

La production de la région de Baloum pour l'année 1981-1982 a été estimée par les statistiques officielles à 3 480 tonnes, la superficie exploitée s'élevant à 156 ha dont 124 cultivés en saison des pluies et 32 en saison sèche. Longtemps réduites, les superficies cultivées en saison sèche augmentent régulièrement ces dernières années (surtout depuis 1978), grâce à l'action spontanée des femmes et surtout grâce à l'aménagement des bas-fonds par le Projet Hauts-Plateaux de l'Ouest (15 ha déjà terminés, 50 ha en cours lors de mes enquêtes).

### 2 - Les pentes orientales des Monts Bamboutos

C'est dans cette région particulièrement favorable aux cultures maraîchères que sont situés le CEIPS et les deux concessions européennes de Babadjou. Les conditions naturelles y sont en effet assez favorables au maraîchage : climat d'altitude plus frais, plus salubre et bien arrosé, sols volcaniques rendus encore plus fertiles par la longue utilisation comme pâturage, cours d'eau nombreux et abondants, utilisables pour l'irrigation en saison sèche. Les hautes pentes au-dessus du bocage bamiléké, longtemps utilisées comme pâturages par la Compagnie Pastorale et les éleveurs nomades Mbororo, ont été récemment prises d'assaut par les habitants du plateau et mises en culture, essentiellement pour la production des légumes européens

destinés au marché urbain. L'irrigation gravitaire s'est répandue, entraînant le développement d'une seconde campagne de culture en saison sèche. Grâce à elle, les jardins de saison sèche ne se limitent plus aux abords des cours d'eau dans les bas-fonds, mais gagnent de plus en plus les interfluves. C'est notamment le cas à Djintitsa. Son principal canal primaire, qui irrigue maintenant les jardins des quartiers Meloung et Loung, remonte à 50 ans environ et servait à l'origine à la fabrication en saison sèche de briques de terre pour la modernisation de l'habitat. Cette eau captée en montagne servait aussi pour les usages domestiques. Elle a par la suite été utilisée pour laver le café arabica déulpé. C'est depuis 1974-1975 et surtout depuis 1978 qu'elle est utilisée pour l'irrigation des cultures maraîchères.

Sur les pentes des Monts Bamboutos on fait donc généralement deux campagnes de cultures maraîchères par an. On y cultive principalement la pomme de terre, le chou, l'oignon, l'ail, le haricot, le poireau. La plus grande partie des producteurs résident sur le plateau et sont soumis à un mouvement pendulaire pénible qui les fait quitter la maison vers 3 ou 4h le matin et y rentrer à 19h-20h le soir. A l'exception de quelques gens possédant des voitures ou des motos, ce déplacement se fait à pied, avec au retour, en période de récolte, un sac lourd sur la tête.

Dans le détail, on peut diviser cette zone en deux parties :

- La première est comprise entre 1 600 et 1 900 - 2 000 m d'altitude. Elle est habitée et assez bien desservie par les routes. Son relief moins accidenté a favorisé son peuplement. La production maraîchère est particulièrement développée et plus diversifiée, notamment à Babadjou autour des deux exploitations européennes, et à Djintitsa autour du CEIPS. Les maraîchers ne sont plus tous jeunes (la moyenne d'âge est de 36 ans) ; les femmes sont aussi nombreuses que les hommes. Les gros maraîchers font appel à la main-d'œuvre salariée pour certains travaux (généralement des femmes, des jeunes gens et des enfants) et s'occupent eux-mêmes des tâches plus techniques (confection des planches, semis, fumier, traitement phytosanitaire, récolte) avec l'aide de la main-d'œuvre familiale. Ils utilisent abondamment les engrais chimiques, les engrais verts, le fumier. Ils produisent surtout en saison sèche. Ces gros maraîchers se rencontrent notamment :

- à Djintitsa : 40 ouvriers du CEIPS exploitent 6 ha non mécanisables au sein de la ferme et 12 ha dans leurs quartiers, soit en moyenne 4 500 m<sup>2</sup> par producteur ;
- à Babadjou : 18 maraîchers pour 3,5 ha, notamment autour des deux exploitations européennes, soit une moyenne de 1 600 m<sup>2</sup> par personne ;
- à Bangang : 9 maraîchers pour 3,7 ha (moyenne 3 400 m<sup>2</sup>) ;
- à Balatchi : 5 maraîchers pour 1,2 ha (soit 2 000 m<sup>2</sup> en moyenne pour chacun) ;
- à Fongo-Tongo : 3 maraîchers pour 1,1 ha (3 350 m<sup>2</sup> par producteur) ;
- à Djintitsa : 20 autres maraîchers répartis dans les différents quartiers pour 9 ha, soit aussi 4 500 m<sup>2</sup> en moyenne pour chacun.

Parmi ces gros maraîchers on trouve un nombre honorable de femmes : 22 au total dont 13 à Djintitsa, 4 à Babadjou, 3 à Bangang, 1 à Balatchi et 1 à Fongo-Tongo.

Soulignons pour terminer une reconversion significative qui est en train de s'opérer dans la plupart des plantations de cette zone : une partie des vieux caféiers arrachés pour la régénération ne sont pas remplacés mais cèdent plutôt la place aux cultures maraîchères, qui se sont révélées plus rentables.

- La seconde partie se situe au-dessus de 1 900 - 2 000 m d'altitude. Défavorisée par un relief accidenté, des pentes plus fortes, un climat plus frais, elle n'a pendant longtemps été habitée que par des éleveurs nomades Mboro et quelques Bamiléké particulièrement courageux ou pressés par le besoin de terre. Mais depuis quelques années, la colonisation agricole et le peuplement de cette zone se font rapidement. Entre le recensement de 1976 et janvier 1983, Dongmo David a dénombré 6 installations permanentes de paysans à Balatchi, 10 à Bangang et 7 à Bafou (secteur de Femmock où un des colons élève des moutons à laine importés). Dans les dépressions et les vallées les champs sont intensément cultivés et solidement enclos par des haies mortes ou vives tressées avec des bambous de raphia montés du plateau ou des bambous de chine coupés au sommet des Bamboutos, et de plus en plus en fil de fer barbelé. Sur les interfluves aux fortes pentes les champs sont ouverts ou sommairement enclos, les techniques culturales sont expéditives (culture à plat ou billons très bas). Cela s'explique par l'éloignement des champs et la prolifération des conflits agricul-

teurs-éleveurs.

Certains propriétaires de ces terres prêtent ou louent des parcelles aux femmes du plateau pour une ou plusieurs campagnes de culture. En général, les propriétaires divisent leurs terres en plusieurs parcelles qu'ils distribuent aux femmes pour cultiver : il s'agit d'abord de leurs épouses, mais aussi de parentes et d'amies. Ils conservent quelques parcelles où les femmes ci-dessus leur fournissent des prestations de travail. En outre, ces femmes leur donnent une petite partie de leur récolte en signe de reconnaissance. A côté des prêts gratuits et des locations en nature (une partie de la récolte), on pratique aussi le métayage classique.

Voici à titre d'exemple le cas d'une grande exploitation de 4,5 ha, situé au Nord-Ouest du CEIPS, pour les 2 campagnes de l'année 1982-1983 :

- 0,9 ha irrigué (bas-fond) : exploité par le propriétaire, ses 3 épouses, 2 parentes et un ami du quartier ;
- 2,9 ha sur la partie inférieure de l'interfluve : exploité par 15 femmes (ses 3 épouses, 5 parentes et 7 autres femmes) en saison des pluies, 0,4 ha étant entretenu par toutes ces femmes au profit du propriétaire ;
- 0,6 ha en jachère ;
- 0,1 ha au sommet de l'interfluve : parc à bétail bovin, ovin, caprins).

Les rendements sont si satisfaisants dans cette zone que les producteurs l'appellent avec fierté «Gabon de la pomme de terre» par analogie avec le Gabon où les Camerounais font énormément fortune. Mais il faut beaucoup de courage pour l'exploiter. En effet, elle se trouve à plus de 10 km des habitations de certains exploitants, et les déplacements se font à pied. Contrairement à la première partie bien desservie par les routes, on élimine ici les produits les plus périssables, comme la salade par exemple. On cultive essentiellement l'ail, l'oignon, la pomme de terre, le poireau et le thym. Les terres comprises en dernier lieu vers le sommet de la montagne et mises en valeur récemment sont cultivées sans fumure mais donnent des rendements très élevés et des produits d'excellente qualité.

Les pentes des Monts Bamboutos constituent la plus grande zone maraîchère de l'Ouest. La superficie qu'on y consacre au maraîchage peut être estimée à 650 ha environ dont 450 exploités en saison des pluies (69,2 %) et 200 en saison sèche (30,8 %). Les services de l'agriculture estiment sa production pour 1981-1982 à

47 300 tonnes de légumes dont 72 % de pomme de terre et 11,6 % de chou, oignon et ail. L'avenir de cette zone maraîchère est cependant gravement menacé par les conflits agriculteurs-éleveurs et par la dégradation inquiétante du milieu naturel, provoquée par le surpâturage, les feux de brousse, la dénudation des pentes et leur mise en culture sans le dispositif anti-érosif traditionnel constitué par le bocage.

### 3 - La région de Galim

C'est une partie de la plaine du Noun qui constitue l'Est du département des Bamibot. Située à 200 m plus bas que le plateau Bamiléké, elle a un climat moins frais et moins arrosé. La partie située au Sud de la ville de Galim est la plus fertile parce que ses sols dérivent des cendres volcaniques qui prolongent sur la rive Ouest du Noun les «terres noires» de la région de Foubot. Parce que la région de Galim était beaucoup moins peuplée que le reste du pays bamiléké, on a décidé en 1965 d'en faire un périmètre de colonisation pour accueillir le trop plein des chefferies surpeuplées, notamment celle de l'Ouest du département. A cet effet, on y a créé 5 lotissements :

- le lotissement principal de Galim (160 ha) créé en 1967 à Bangam
- le lotissement annexe de Galim (590 ha) créé en 1968 aussi à Bangam.
- les lotissements «A» et «B» créés à Bamendjing en 1970,
- le lotissement de Bati créé en 1973.

En outre, les chefs de Bagam, Bamendjing et Bati ont distribué des parcelles un peu partout dans leur territoire, moyennant des cadeaux, ils ont aussi attribué des terres à des jeunes agriculteurs sortis des centres de formation (ferme-pilote de Bagam, centres de formation du Service Civique National de Participation au Développement). Ces différents colons font essentiellement des cultures vivrières, des cultures maraîchères et de l'élevage moderne. Rappelons que c'est dans cette région que sont situées la ferme-école de Bagam et la COOPAGAL. Toutes les bonnes terres étant déjà attribuées, les nouveaux arrivants qui désirent faire du maraîchage doivent louer des parcelles, (soit en nature avec une partie de la récolte, soit en espèces). Cela constitue le premier changement récent enregistré dans la région. Le second c'est l'extension de l'irrigation. En effet, jusqu'à une date récente, les jardins de saisons sèches étaient peu importants et ne se rencontraient que dans les vallées, à proximité des cours d'eau

permettant l'irrigation. L'acquisition récente d'un nombre croissant de moto-pompes leur a permis de gagner aussi les interfluves et de s'y étendre. Pour la saison sèche 1982-1983, les principaux secteurs irrigués se répartissaient comme suit :

- à la COOPAGAL : 30 maraîchers pour 9 ha
- à la ferme-école de Bagam et dans ses environs : 1,4 ha,
- à Bamengang : 4 assujettis pour 1,2 ha dans un bas-fonds,
- à Bati : 15 assujettis pour 3 ha au bord du Noun,
- à Tsissap : 14 jeunes maraîchers pour 3,7 ha
- enfin à Mbikoung Magap : 11 maraîchers pour 2,2 ha dans un bas-fond près de la colline Tsoupe et 3 bas-fonds le long de la Mifi-Nord avec respectivement 10 maraîchers pour 2,5 ha, 8 maraîchers pour 1,8 ha et 12 maraîchers pour 3,5 ha.

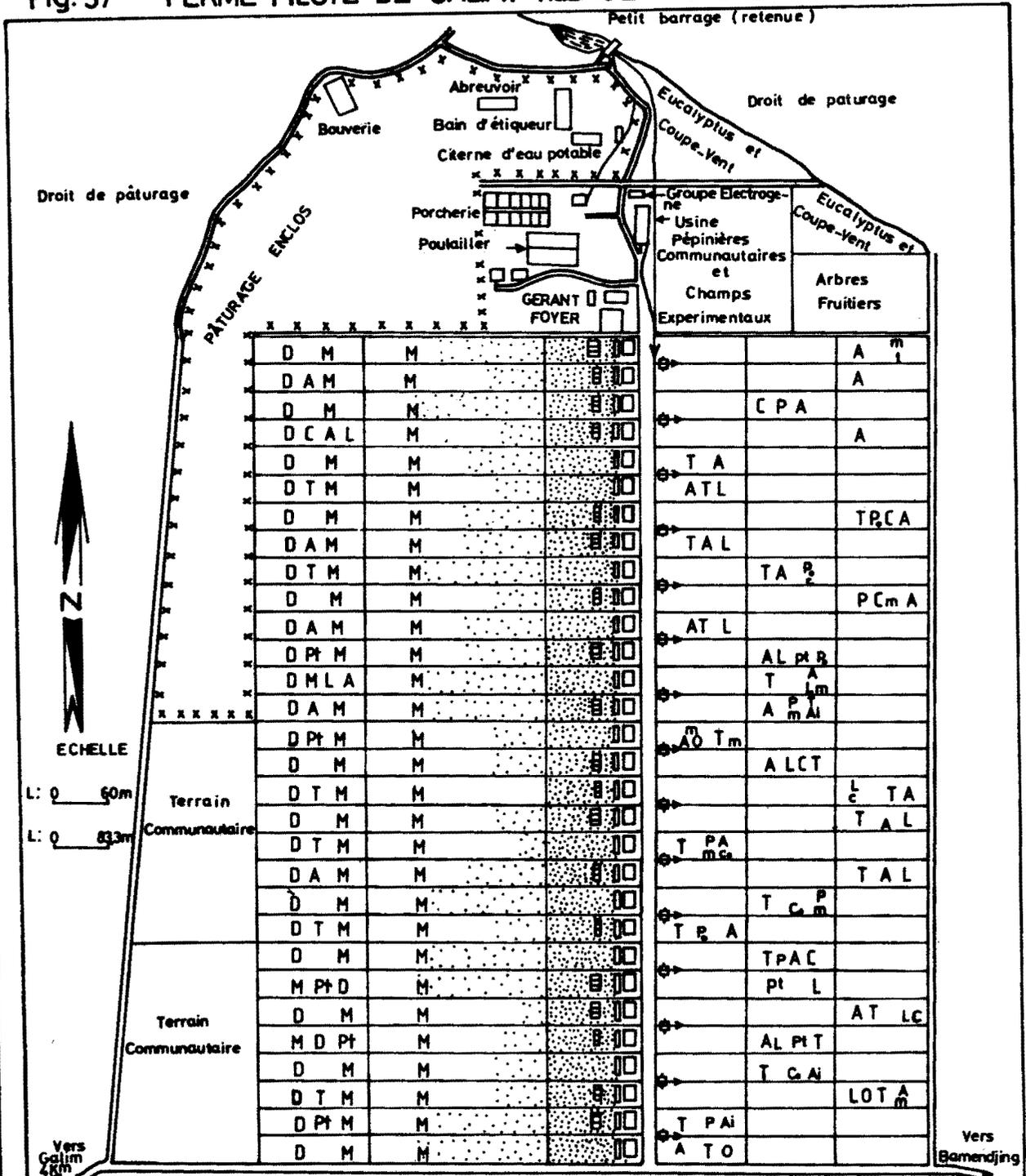
Les légumes cultivés sont variés : pomme de terre, aubergine, chou, salade, carotte, pastèque, poireau et surtout tomate (4 à 5 000 pieds en moyenne par maraîcher en une campagne, les plus gros ayant 10 à 12 000 pieds de tomates par campagne).

Au total, la région de Galim produit 8 200 tonnes de légumes par an dont 60 % de tomate.

### 4 - La région de Foubot

Dans cette région aux sols volcaniques très fertiles («terre noire» sur cendres) mais faiblement peuplée au début du siècle, les Européens ont créé à l'époque coloniale de grandes plantations caféières et il s'est développé une importante colonisation paysanne. Depuis une vingtaine d'années, à cause de l'effet conjugué de la détérioration du prix du café et de l'appel pressant du marché urbain, la caféiculture recule au profit des cultures vivrières et maraîchères, plus rentables. Cette reconversion s'observe aussi bien dans les grandes plantations européennes que dans les plantations paysannes. Pendant la décennie 1970, la plupart des plantations européennes ont été vendues à des Camerounais. Ce changement de main a eu pour conséquence l'association des cultures vivrières et maraîchères aux caféiers, comme cela se faisait déjà dans les plantations paysannes, ou l'apparition de parcelles vivrières et maraîchères dans le domaine. Le cas de la C.O.C., la plus grande des anciennes concessions européennes (2 400 ha) est très représentatif à cet égard. Pour l'année 1982-1983 les superficies consacrées aux cultures vivrières et maraîchères s'y répartissaient

Fig. 37 FERME PILOTE DE GALIM: VILLAGE PIONNIER (COOPAGAL)



LEGENDE

A : Aubergine locale	M : maïs de saison sèche		1- Conduite d'eau, 2- Borne Fontaine
Ai : - II - importée	P : Poivron		3- Canaux et rigoles d'irrigation
C : Chou	B : Poireau		maisons, cuisine, élevage moderne et jardin de: case (vivriers, fruitiers, caféiers)
C: Cougette	pt: Pomme de terre		Jeunes caféiers, vivriers; maïs sous pluie
d : "Divers"	O: Oignon		Maraichage de saison sèche, jachère
L : Légume africain	T: Tomate		
M: Maïs sous pluie	t: Taro		

comme suit : 2 ha de canne à sucre, 2 ha de bananiers-plantain, 1,5 ha de macabo et taro, 1 ha d'igname, 100 ha de maïs, 1,5 ha de patate douce, et de haricot, 10 ha de cultures maraîchères. Dans ces jardins les légumes sont associés (légumes à cycle court plantés dans les intervalles des légumes à cycle long. Les ouvriers de la C.O.C. font aussi pour leur propre compte des cultures vivrières et maraîchères sur des parcelles que la société leur a attribuées dans son domaine. Malgré le changement de main des plantations évoqué ci-dessus, il reste des Européens dans l'agriculture. En 1982-1983, Dongmo David a identifié dans cette région les 7 maraîchers européens ci-après :

Charitos à Fosset (2,1 ha),  
le Monastère à Nkoutié (2 ha)  
à Mangoum (1,5 ha),  
Panos à Mangoum (2,5 ha),  
Clerc à Baïgom (4 ha),  
Nikes à Njimbouot I (1,2 ha),  
SOCOBAM à Njimbouot II (4,2 ha).

Tous les paysans de la région font un peu de maraîchage, mais les maraîchers de profession sont au nombre réduit, parmi lesquels une proportion honorable de femmes. Les prin-

cipaux centres de production sont : Fosset (360 maraîchers), Foubot-ville et ses environs (30 maraîchers), Baïgam (50 maraîchers), Koupara (100 maraîchers), Mapara (50 maraîchers), C.O.C. (148 maraîchers), etc... La surface totale consacrée au maraîchage peut être estimée à 724 ha environ dont 500 ha exploités en saison des pluies (69 %) et 224 en saison sèche (31 %). La production pour l'année 1981-1982 a été estimée par les services de l'agriculture à 35 150 tonnes de légumes dont plus de 60 % de tomates.

Au total, sur les 92 891 tonnes de légumes européens que l'Ouest a commercialisés vers les villes extérieures en 1982-1983, Yaoundé a absorbé 32 100 tonnes, soit 34 %, contre 46 800 tonnes pour Douala (50 %). C'est donc à juste titre que nous considérons l'appel du marché de Yaoundé comme responsable partiel des transformations cidessus étudiées. Nos dernières enquêtes sur le terrain s'étant déroulées avant la fin du bitumage de la route Yaoundé-Bafoussam, on peut penser que la part de Yaoundé a probablement augmenté depuis lors avec bonnes conditions de transport offertes par l'achèvement de cette route.

## II - DAVANTAGE DE VIANDE DE BOEUF ET DE NOUVELLES CÉRÉALES DANS LE NORD-CAMEROUN

Le Nord-Cameroun est la principale région d'élevage des bovins (2/3 des effectifs) dont la viande est la principale source de protéines du pays, le Sud urbanisé constitue le principal débouché. Par conséquent, pour répondre à la demande de plus en plus pressante exprimée ces dernières années par les villes du Sud, les pouvoirs publics et les sociétés privées déploient dans le Nord d'importants efforts pour moderniser l'élevage. Par ailleurs, le Nord-Cameroun est aussi la principale région céréalière du pays, notamment à cause des conditions naturelles plus favorables à ce type de culture. Aussi c'est vers cette région que les pouvoirs publics se sont tournés lorsqu'il s'est agi d'essayer sur le territoire national deux nouvelles céréales, le riz et le blé, dont la consommation a été introduite au Cameroun sous la colonisation, et pour lesquelles la demande urbaine croît de façon spectaculaire.

1 - La modernisation de l'élevage bovin dans l'Adamaoua  
Les efforts se sont développés dans trois

directions : l'amélioration de la situation sanitaire du cheptel, la sélection de cheptel et l'introduction de nouvelles techniques pastorales.

### a) - L'amélioration de la situation sanitaire du cheptel

Depuis la période coloniale, l'action principale des services de l'élevage consiste à protéger le troupeau bovin contre les maladies et les épizooties. Les résultats sont restés modestes jusqu'aux années cinquante, puis se sont améliorés progressivement grâce à l'amélioration des moyens, à la réglementation des mouvements de bétail et à la généralisation des vaccinations. On a réussi à établir un certain contrôle des agents pathogènes, ce qui a sensiblement réduit la mortalité. De nos jours, des mesures rapides de protection évitent la propagation rapide des épizooties et en limitent les effets. La lutte contre les maladies virales et bactériennes devrait être facilitée par la mise en service en 1985 de LANAVET (Laboratoire National Vétérinaire) à Bokilé près de Garoua, chargé de

produire les vaccins pour tout le pays.

Le problème sanitaire le plus grave de la période actuelle c'est l'invasion depuis une vingtaine d'années de l'Adamaoua par les glossines. Les secteurs compris entre Tignère, Tibati et Ngaoundéré ont été particulièrement touchés, et l'activité pastorale y a beaucoup regressé, voire disparu. Un programme d'éradication par pulvérisation des insecticides est mis en œuvre depuis 1976, avec un financement de la Banque Mondiale et une assistance technique allemande. L'évaluation des résultats en 1985 montre que 2,5 millions d'hectares, soit 40 % de la surface de l'Adamaoua peuvent être considérés comme complètement assainis. Les secteurs concernés, précédemment abandonnés, sont progressivement réoccupés par l'élevage.

#### b) - La sélection du cheptel

Les bovins de l'Adamaoua sont bien adaptés aux conditions d'existence locales qui sont assez difficiles, mais ils apparaissent peu performants pour l'exploitation intensive qu'exige la demande pressante des villes. C'est pourquoi une amélioration génétique a été entreprise dès les années trente, dans le centre zootechnique de Wakwa près de Ngaoundéré, créé en 1934. Le but initial était d'améliorer la race locale (zébu foubé) par des croisements avec des géniteurs Montbéliard importés. Cette tentative n'ayant pas abouti, on effectue maintenant des croisements avec le Brahema, une race américaine. Les résultats sont diffusés par la vente des géniteurs aux éleveurs de la région non loin de Wakwa. Les résultats sont pour le moment assez modestes : Wakwa ne compte en 1984-1985 que près de 2 000 animaux dont 943 taureaux «Foubé et 329 'Wakwa' (croisement «Foubé-Brahema» ; la station ne prend en charge qu'un million de géniteurs par an.

#### c) - Introduction de nouvelles techniques pastorales

L'amélioration des techniques pastorales apparaît aux yeux de tous comme le meilleur moyen d'accroître la production de viande pour faire face à la demande croissante venant principalement des villes. Cependant les réalisations sont encore minoritaires et surtout elles sont le fait d'initiatives extérieures au milieu pastoral traditionnel.

- Les élevages européens dans l'Adamaoua : Pendant les trois décennies précédant l'indépendance (1960), l'Adamaoua a connu un embryon de colonisation agricole qui s'effectuait alors

dans le Sud forestier. Vers 1928 s'installe près de Ngaoundéré la «Compagnie Pastorale Africaine» dont les capitaux appartiennent à un industriel sucrier appelé Lebavdy. Après la seconde guerre mondiale, d'autres éleveurs français ou libanais s'installent, cinq ou six près de Ngaoundéré, un à Meiganga et un à Tignère. Ce sont avant tout des commerçants qui achètent des bêtes aux éleveurs locaux, puis les expédient vers le Sud après une période plus ou moins longue d'engraissement. Le plus important de ces élevages européens est de loin celui de la «Compagnie Pastorale». En 1955 il exploitait deux concessions pastorales près de Ngaoundéré, Gounjéi et Mounguéi, employant 3 Européens et environ 150 Africains et gardant en permanence 15 000 à 20 000 bovins. En 1954, la mise en service d'un abattoir frigorifique près de Ngaoundéré permet d'expédier aussi de la viande par avion, en plus de l'acheminement des bêtes de boucherie vers le Sud. La «Compagnie Pastorale» et les autres colons européens pratiquent le même élevage itinérant que leurs voisins Foubé : seulement ils sélectionnent les animaux à l'achat, ils castrant les mâles et les vendent dès que le poids satisfaisant est atteint. Le progrès réside donc plus dans la gestion des troupeaux que dans les techniques d'élevage. Les élevages européens ont périéclité puis disparu au début des années 60, à l'exception de deux, la «CECC» et la «Pastorale». Cette dernière est passée sous capitaux privés camerounais au début des années 70, après avoir amélioré ses méthodes et concentré son élevage dans son ranch de Gounjéi dont la superficie est d'environ 20 000 ha.

- L'application du «Plan viande» camerounais dans l'Adamaoua : Dans le cadre de sa politique générale d'Autosuffisance Alimentaire déferée au début des années 70, le Cameroun a commencé en 1974, sous le nom de «Plan Viande», la mise en application d'un programme de développement de l'élevage et d'organisation du marché de la viande. La réalisation était confiée à trois organismes nationaux : le «FONADER» (Fonds National de Développement Rural) pour le financement, la «SODEPA» (Société de Développement et d'Exploitation des Productions Animales) et la Mission Spéciale de Lutte contre la Mouche Tsé-tsé. Celle-ci s'occupe de l'éradication des glossines dans l'Adamaoua (action déjà étudiée), tandis que la «SODEPA» a des tâches beaucoup plus diversifiées : construction et gestion de deux abattoirs industriels à raison de un à Douala et un à

Yaoundé, aménagement de 3 ranchs d'élevage (Dumbo dans le Nord-Ouest, Ndokayo et dans l'Est et le Faro dans l'Adamaoua), encadrement des éleveurs pour améliorer et intensifier leurs méthodes de production.

Le ranch du Faro est créé en 1978 entre Tignère et Ngaoundéré, dans une zone abandonnée depuis longtemps par les éleveurs fuyant la trypanosomiase et en cours d'assainissement par la Mission mentionnée ci-dessus. Il était prévu à l'origine une complémentarité entre les 3 ranchs, le Faro étant spécialisé dans le naissage, Dumbo et Ndokayo dans l'embouche, mais l'exécution du projet ne respecte pas ces orientations. En effet, la constitution du troupeau par achat aux éleveurs de la région aboutit à une répartition par sexe proche de celle observée dans l'élevage traditionnel et par conséquent inadaptée à une vocation de naissage. Par ailleurs, les méthodes pratiquées sont aussi celles du pastoralisme itinérant ayant cours en milieu traditionnel, les créations de prairies naturelles et les cultures fourragères étant insuffisantes pour autoriser la stabilisation du troupeau en saison sèche. En 1985, sur un terrain de plus de 60 000 ha, le ranch comptait environ 10 000 têtes, donc un résultat manifestement médiocre.

- Développement de ranchs privés dans

l'Adamaoua : Pour réaliser son objectif d'intensification de la production bovine, le «Plan Viande» décide de promouvoir la stabilisation de l'élevage grâce à la formation de petites unités pastorales ne pratiquant pas les déplacements de transhumance et exploitant rationnellement des pâturages enclos. Les éleveurs traditionnels les plus ouverts à la modernisation devaient être les principaux bénéficiaires de cette politique. A cet effet, une vaste zone située au Sud-Est de Ngaoundéré est attribuée à la SODEPA qui la partage en lots destinés à être attribués en location aux candidats éventuels. Ces derniers s'engagent, avec l'aide de prêts FONADER, à enclore leurs concessions et à y appliquer les méthodes conseillées par la SODEPA. Très vite les réalisations s'écartent des objectifs initiaux : les concessions sont plus étendues, les attributaires appartiennent aux classes sociales urbaines et non au milieu pastoral traditionnel. Pour ces citadins la création d'un ranch est un investissement intéressant, facilité par un prêt, mais pas forcément destiné à être mis en valeur immédiatement, d'où la faible charge pastorale. Depuis 1981, l'occupation de la zone de Dibi près de Ngaoundéré est terminée, et c'est dans les espa-

ces proches du Faro que la SODEPA fait désormais créer de nouveaux ranchs privés. En 1983, les ranchs privés couvrent en tout 90 000 ha dans l'Adamaoua, en majorité hors des zones réservées à la SODEPA, très peu d'aménagement et une faible charge de bétail (moins de 18 000 têtes). Là aussi les résultats sont donc manifestement médiocres.

## 2 - Intensification et expansion de la riziculture dans la plaine du Logone

Pour donner aux habitants du Nord-Cameroun les moyens de payer l'impôt, l'administration coloniale française a décidé après la seconde guerre mondiale de promouvoir dans leur région des cultures commerciales. Pour la plaine du Logone soumise à l'inondation, on a choisi le riz, l'arachide et le coton retenus pour le reste du territoire ne pouvant pas y réussir. Dans les premières années de la décennie 1950, un certain nombre d'initiatives, les unes administratives, les autres privées, aboutirent à l'implantation solide de la riziculture dans cette zone. En 1954 fut créé un organisme para-administratif, le «S.E.M.R.Y.» (Secteur Expérimental de Modernisation de la Riziculture de Yagoua) pour organiser et diriger la production du riz dans la plaine du Logone, pour cela il doit procéder aux aménagements nécessaires, encadrer les producteurs, leur acheter le paddy et l'usiner, commercialiser les produits finis. Le territoire attribué au «S.E.M.R.Y.» lors de sa création se limite à la région de Yagoua. A l'intérieur de ce territoire, le «S.E.M.R.Y.» concentre ses efforts d'aménagement sur les terrains compris entre le Logone et le Mayo Guerléo, au Nord de Yagoua. Sur une longueur de 40 km environ, une digue est construite en bordure du lit mineur, s'appuyant sur le bourrelet de berge : elle met à l'abri des plus fortes crues la plaine située en contre-bas vers l'Ouest, où sont aménagés des casiers. En 1957, les surfaces ainsi équipées couvrent environ 1 500 ha entre Yagoua et Djafga. De nouveaux travaux effectués en 1964 et 1965 portent la surface aménagée à 2 700 ha. En plus de l'aménagement du terrain, le «S.E.M.R.Y.» effectue le labour, fournit les semences et encadre les producteurs.

Ce système de production (riziculture inondée extensive) atteint ses limites dès 1965. Sa principale faiblesse est d'être trop dépendante de la crue du Logone qui est irrégulière, ce qui rend aléatoire toute tentative d'intensification. Le système pratiqué est extensif, puisqu'il est

basé sur une rotation longue des cultures et des jachères. Les rendements plafonnent entre 1,5 et 2 tonnes à l'hectare.

Sous la pression de la demande urbaine et dans le cadre de la volonté des autorités camerounaises d'assurer l'autosuffisance alimentaire au pays, on décide de passer l'intensification de la riziculture grâce à une maîtrise complète de l'eau. Pour bien marquer le caractère radical de ce changement, un nouvel organisme d'exécution est créé en 1971, avec les mêmes initiales que le précédent mais un nom différent : «S.E.M R.Y.» signifie «Société d'Expansion et de Modernisation de la Riziculture de Yagoua». Celle-ci reçoit pour la première mission de transformer la riziculture inondée extensive pratiquée jusqu'alors en une riziculture irriguée intensive. En 1972 et 1976 sont effectués des travaux d'aménagement destinés à modifier complètement les conditions de la riziculture dans les anciens secteurs de Yagoua et de Djafga. Pour les distinguer des réalisations ultérieures on leur donne le nom de «SEMRY I» : les terrains déjà mis en valeur par le «SEMRY» sont repris en casiers plus vastes et mieux organisés, un réseau d'irrigation alimenté par 4 stations de pompage électriques est mis en place pour permettre de cultiver en saison sèche et de compléter les effets de la crue en saison des pluies, la protection de la plaine contre l'inondation et le drainage des rivières sont améliorés. On abandonne le semi direct pour le repiquage. On utilise des engrais chimiques, ce qui permet d'élever les rendements à 3 tonnes à l'hectare. La parfaite maîtrise de l'eau permet une double culture annuelle. Par conséquent, les 5 300 ha aménagés dans le cadre de «SEMRY I» fournissent chaque année un potentiel cultivable théorique de 8 300 ha. Le projet «SEMRY II» lancé en 1978, se propose d'assurer à 7 000 ha de rizières en pays Mousgoum une irrigation gravitaire en toute saison grâce au lac de Maga créé dans les Yaéré à l'aide d'une digue-barrage. Malgré les reproches portant sur la transformation de l'environnement, la réussite agronomique de ce complexe est telle qu'il est devenu actuellement la principale unité agro-industrielle de la «SEMRY».

Au total, la «SEMRY» a mis en valeur 13 000 ha de rizières aménagées utilisables en grande partie pour la double culture annuelle grâce à la maîtrise complète de l'eau. La production s'est élevée à 80 700 tonnes de paddy en 1983-1984 et 102 900 tonnes en 1985-1986 par exemple, soit de quoi couvrir une bonne partie

de la demande nationale. En somme, il s'agit d'une bonne réussite agronomique.

- La «SODEBLÉ» : un échec de la culture du blé dans l'Adamaoua : L'autre céréale d'origine étrangère dont la consommation a fait des progrès spectaculaires ces trente dernières années au Cameroun, particulièrement dans les villes, c'est le blé. Celui-ci est consommé principalement sous forme de pain et de beignets et secondairement de biscuits et de pâtes alimentaires. Les beignets de farine de blé ont supplanté ceux faits avec le maïs et constituent actuellement le petit déjeuner des masses populaires dans les villes, accompagnés de bouillie de maïs ou de haricots frites. Le pain a connu une véritable révolution. En effet, d'aliment de luxe réservé aux Européens et quelques Noirs aisés jusqu'en 1950 environ, il est devenu un aliment d'accompagnement, puis un aliment de masse consommé par tout le monde et à tout moment. C'est l'aliment de voyage par excellence. Il a l'avantage d'être à la fois directement consommable et relativement moins cher.

On comprend dès lors que la recherche de l'autosuffisance alimentaire ait conduit le Cameroun à créer en 1975 dans l'Adamaoua, sous le nom de «SODEBLÉ» (Société de Développement de la Culture et de la Transformation du Blé), un complexe agro-industriel spécialisé dans le blé. Les essais préparatoires ayant montré la possibilité de rendements moyens de 25 quintaux à l'hectare, il est envisagé de produire en 1985, 125 000 tonnes de blé sur 50 000 hectares aménagés sur le plateau de Wassandé et de construire une minoterie d'une capacité de 800 qu/jour à Ngaoundéré, bien relié au Sud du pays par le Transcamerounais. On opte pour une mécanisation très poussée des opérations culturales, avec une main-d'œuvre salariée très réduite (une quarantaine de tracteurs lourds, des moissonneuses-batteuses, deux avions pour l'épandage des engrais) Dès 1975, 450 ha sont semés en blé dont 300 ha seulement sont finalement récoltés, donnant 120 tonnes de grain, soit 4 qu/ja pour la surface récoltée et 2,7 qu/ha pour la surface semée. Les rendements s'améliorent l'année suivante (560 ha, 400 tonnes, 7,1 qu/ha) mais ils deviennent catastrophiques en 1977 (2 500 ha, 787 tonnes, 3,1 qu/ha) et surtout en 1978 (4 500 ha, 100 tonnes 20 kg/ha). Au total, on est très loin des prévisions qui donnaient 25 qu/ha. Il apparaît donc que en réalité les plateaux de Wassandé ne sont pas adaptés à la grande céréaliculture mécanisée. Tout d'abord le relief est trop mor-

celé par les vallées. Ensuite, les sols ferrallitiques acides, développés sur les basaltes, ne peuvent convenir à la culture du blé qu'après apport d'amendement pour lesquels il faut aller chercher à grands frais la chaux à Figuil. Ensuite le cycle du blé nécessite dans l'Adamaoua des semis, au mois d'août, pour que le grain arrive à maturité une fois la saison sèche bien engagée, il faut, pour éviter entre temps la prolifération des mauvaises herbes, labourer immédiatement avant les semis, c'est-à-dire en pleine saison des pluies dans des conditions très pénibles et avec des interruptions fréquentes pendant et après les averses. Autre inconvénient : les fortes pluies de juillet et d'août déterminent sur le sol dénudé et fraîchement labouré un ravinement catastrophique dès que la pente dépasse 2 %. Enfin les terres attribuées à la SODEBLÉ couvertes de bons pâturages, ont été enlevées aux parcours traditionnels et les clôtures mises en place n'empêchent pas le bétail, toujours présent dans les parages, de pénétrer dans les emblavures.

Le poids de ces handicaps est tel que le programme de développement de la «SODEBLÉ» se trouve dans l'impasse. Compris entre 7 et 8 qu/ha dans les meilleurs des cas, les rende-

ments sont très en dessous des 25 qu/ha prévus pour la rentabilité du projet. Les responsables se trouvent obligés de reconsidérer à la fois les activités et les objectifs de la société. Il n'est plus question d'envisager une orientation vers la monoculture du blé pour la satisfaction des besoins nationaux : non seulement la perspective d'une mise en culture sur 50 000 ha est abandonnée, mais il est décidé de reconvertir la plantation de Wassandé vers le maïs qui y semble mieux adapté. Les campagnes de 1979 et de 1980 marquent une transition vers la nouvelle orientation, avec une diversification de la production. Cultivé sur 500 ha en 1979 et 1 530 ha en 1980, le maïs donne des rendements compris entre 20 et 22 qu/ha, ce qui représente une bonne réussite. A partir de 1980, les surfaces consacrées au blé diminuent fortement, 700 ha en 1981, 225 ha en 1982, 500 ha en 1983, 200 ha en 1984) au profit de la culture du maïs (1 500 ha en 1981, 2 700 ha en 1982, 2 400 ha en 1983 et 1 432 ha en 1984) qui prend la première place dans les assolements alors que plus de la moitié des terres défrichées restait en jachère. Les efforts du Cameroun pour produire lui-même le blé, pour lequel la demande ne cesse de croître, a irrémédiablement échoué (j).

### III - LES RÉACTIONS DES IMPORTATIONS

Trois produits sont massivement importés pour faire face à la demande croissante des villes : ce sont la farine de blé, le riz et les viandes congelées.

#### 1 - La farine de blé

Les importations camerounaises de farine de blé qui avoisinaient seulement 10 000 tonnes au début des années cinquante montent à 22 600 tonnes en 1966. L'ouverture d'une minoterie à Douala en 1977, permet d'effectuer désormais une partie des importations sous forme de blé à transformer sur place. Ainsi le Cameroun a importé en moyenne 40 000 tonnes de blé et 15 000 tonnes de farine entre 1970 et 1976, 65 000 tonnes de blé et 30 000 tonnes de farine entre 1977 et 1980, 92 000 tonnes de blé et autant de farine en 1985. Les statistiques officielles ci-dessus ne représentent qu'une partie de la consommation camerounaise, car il faut y ajouter les importations clandestines à partir du Nigéria et les quantités relevant de la fraude douanière (une partie des importations déclarées comme destinées au Tchad et à

la R.C.A est en réalité écoulée sur le marché national). Le poids des achats de blé à l'étranger n'est pas négligeable, puisqu'il représente environ 2 % des importations nationales en valeur. Les tentatives de produire le blé sur place ayant échoué, il s'agit là d'une dépendance alimentaire dont le Cameroun ne peut s'affranchir que pour une part minime et pas avant longtemps.

#### 2 - Le riz

Jusqu'en 1970, le marché camerounais de riz reste assez modeste, 10 000 tonnes par an dont un quart à un tiers est fourni par la «S.E. M.R.Y.» et le reste par les importations. En 1971 se produit un accroissement brutal et spectaculaire des entrées, nécessité par le déficit alimentaire entraîné par la sécheresse et explicable par les prix extraordinairement bas consentis sur les riz italiens. Après 1972, la stabilité des cours en période inflationniste favorise une croissance des importations de produits asiatiques. Le développement de la production nationale s'y ajoute pour permettre la croissance du marché intérieur qui dépasse

(i) Tirant les leçons de cet échec, on vient de dissoudre la SODEBLÉ.

les 50 000 tonnes en 1980.

Pendant la décennie soixante-dix, le gouvernement a déployé des efforts pour organiser le marché du riz au Cameroun sur la base d'une complémentarité harmonieuse entre la production intérieure déficitaire et les importations, c'est ce que le langage officiel appelle le «jumelage». Il s'agit d'importer uniquement les quantités suffisantes pour la satisfaction de la demande une fois garanti l'écoulement de la production camerounaise. En pratique, pour obtenir une licence d'importation, un négociant doit d'abord commander à la S.E.M.R.Y. une quantité de riz décidée en proportion des achats qu'il se propose d'acheter à l'extérieur, selon un quota fixé par l'administration. Par ailleurs, pour harmoniser les prix, les taxes douanières sont établies de façon à provoquer une répartition géographique du marché entre le riz camerounais et le riz importé : ainsi, le riz de la «S.E.M.R.Y.» doit avoir l'avantage dans le Nord et l'Est, tandis que le Littoral et l'Ouest doivent être le débouché privilégié du riz importé, la région de Yaoundé étant la seule zone où la concurrence s'exercerait vraiment. La réalité n'a pas obéi exactement à ce schéma. En effet, pour les négociants du Nord-Cameroun, il arrive que les échanges avec le Nigéria et le Tchad soient plus intéressants que les expéditions vers le Sud : dans ce cas une fraction importante de la production de la S.E.M.R.Y. est détournée de façon plus ou moins occulte du marché camerounais et les produits importés gagnent largement en influence sur tout le Sud du pays. Il arrive aussi que les négociants basés à Douala n'appliquent le «jumelage» qu'à contre-cœur, ayant intérêt à commercialiser du riz d'importation : ils passent commande à la S.E.M.R.Y. pour justifier leur demande d'importation mais le paiement se faisant en quasi-totalité à la livraison, ils font traîner l'enlèvement une fois leur licence obtenue. Malgré ces irrégularités dans la mise en application, l'organisation du marché est dans l'ensemble assez efficace jusqu'en 1980 : elle assure des débouchés à la production camerounaise tout en garantissant un approvisionnement régulier des grands centres urbains.

Depuis 1980, une nouvelle situation s'est créée. D'une part l'évolution de la «S.E.M.R.Y.» est conforme aux prévisions : cette société a en effet produit 22 000 tonnes de riz blanc en

1980-1981, 34 000 tonnes en 1981-1982, 47 000 tonnes en 1982-1983, 50 000 tonnes en 1983-1984 et en 1984-1985, 65 000 tonnes en 1985-1986, ce qui correspond bien à une part du marché camerounais proche de 50 %. Cependant, malgré cette incontestable réussite agronomique, la société traverse une crise grave censée par la désorganisation des circuits commerciaux mis en place pendant la décennie soixante-dix. D'autre part, on assiste à une flambée des importations (275 804 tonnes en 1982, 263 850 tonnes en 1985 par exemple). Cela s'explique par deux raisons. Tout d'abord, de grosses quantités de riz sont offertes à bas prix par les pays exportateurs (États-Unis, Pakistan, Thaïlande) : à l'arrivée à Douala, les prix moyens s'établissent aux environs de 70 F/kg en 1982, alors que le prix de vente par la «S.E.M.R.Y.» est de 150 F/kg au départ de Yaoundé. La seconde raison c'est que les difficultés économiques ayant obligé le gouvernement nigérian à contingenter strictement les achats de riz sur le marché international, provoquant ainsi une montée des prix intérieurs, les négociants du Nord-Cameroun profitent de leurs relations en grande partie occultes avec les circuits commerciaux du Nigéria pour faire entrer dans ce pays du riz importé transitant hors douane depuis Douala, réalisant des bénéfices considérables. Une partie de ce riz est vendue au passage au Nord-Cameroun même, de sorte que c'est tout le marché camerounais qui se trouve inondé de produits importés en grande partie frauduleusement à des prix très intéressants pour les consommateurs. Les faibles coûts des riz américains et asiatiques, conjugués avec la pénurie des produits vivriers locaux causés par la sécheresse de 1983, provoquent une forte progression de la consommation qui dépasse toutes les prévisions (plus de 200 000 tonnes en 1985). Les conséquences de l'invasion des riz américains et asiatiques sont désastreuses pour la «S.E.M.R.Y.» dont les ventes chutent fortement aussi bien sur les circuits officiels dirigés vers le territoire national que sur ceux dirigés de façon occulte vers le Nigéria.

### 3 - Les viandes congelées

Le Cameroun impute sous forme congelée des viandes bovines et porcines, de la volaille et des abats, etc... Modestes pendant longtemps.

Tableau 69 - Importations camerounaises de viandes congelées en tonnes pour ces dernières années

(source : Direction de la Statistique à Yaoundé)

Année	Type	Viande bovine	Viande porcine	Volailles	Abats	Tous les types confondus
1982		2 659	584	4 909	2 136	12 641
1983		6 703	2 618	20 407	6 515	38 869
1984		6 582	3 389	32 280	13 928	58 259
1985		19 987	10 228	42 670	9 515	97 247
1986		86 231	20 342	61 001	18 210	189 251
1987		50 330	20 889	42 911	6 140	124 321

Ces importations ont brutalement augmenté de façon spectaculaire depuis 1982. Cette invasion du marché camerounais s'explique certes par l'accroissement de la demande, mais surtout, comme pour le riz, par des prix extraordinairement bas consentis par les pays exportateurs. Parmi ces derniers on retrouve principalement les pays de la C.E.E. (France, Belgique, R.F.A., l'Espagne, Luxembourg, Danemark, Pays-Bas, Italie) mais aussi l'Argentine pour la viande bovine, la Hongrie, la Norvège et l'Islande pour la viande de porc, les États-Unis et la R.D.A. pour les volailles. Les consommateurs ont accueilli très favorablement ces produits à cause de leurs prix particulièrement bas (un poulet congelé coûte en moyenne 900 f., alors que celui produit sur place se vend sur le marché de Yaoundé 1 800 f. en moyenne). Mais il faut souligner qu'en dehors des grands magasins où la chaîne de froid est satisfaisante, les viandes congelées se commercialisent dans des conditions hygiéniques médiocres. Par ailleurs, les volailles congelées font à l'élevage national une

concurrence mortelle.

\*  
\*   \*

L'échec de la SODEBLÉ condamne le Cameroun à acheter sur le marché international tout le blé dont il a besoin pour satisfaire sa demande croissante émanant principalement des villes. Par contre, les énormes quantités de riz américaines et asiatiques qui envahissent ces dernières années le marché camerounais ne sont pas toutes justifiées, la S.E.M.R.Y. ayant atteint pleinement ses objectifs agronomiques et n'arrivant pas à écouler sa production. Il en est de même des viandes congelées à bas prix, qui ont déjà provoqué la fermeture de plusieurs élevages avicoles dans la région de Yaoundé. Les importations ne sont bonnes que quand elles pallient les déficits de la production nationale, il faut à tout prix éviter qu'elles n'entrent en concurrence avec cette dernière.

## CONCLUSION

### PROBLEMES MAJEURS DE L'APPROVISIONNEMENT VIVRIER DE YAOUNDÉ ET CONTRIBUTION A LA RECHERCHE DES SOLUTIONS

1 - Des marchés de distribution en nombre insuffisant, engorgés, à l'étroit et peu ou non équipés.

Les quinze marchés vivriers que compte Yaoundé sont numériquement insuffisants pour satisfaire les besoins des citadins, surtout à cause de la forte accélération qu'a connue ces dernières années la croissance de la ville. C'est pour pallier cette insuffisance numérique que sont nés dans certains quartiers neufs les marchés pirates que nous avons appelés dans cette étude «marchés éphémères». Surgis spontanément sous la pression du besoin, ces derniers fonctionnent la plus grande partie de la matinée sur des emplacements qui ne sont pas officiellement affectés à cet usage. C'est le cas, par exemple, du marché qui se tient au carrefour formé par les routes d'Obili, de Biyem Assi et d'Etoug Ebé. Ce cas précis est absurde car, à moins de deux kilomètres de là, dans le lotissement de Biyem Assi, deux marchés modernes construits par la Maetur depuis 1983, attendent jusqu'à ce jour d'être mis en service. L'aménagement rationnel de l'espace urbain exige que chaque nouvelle zone d'extension de Yaoundé soit dotée d'un marché vivrier pour permettre aux ménagères de se ravitailler sur place en denrées de première nécessité.

En second lieu les marchés vivriers de Yaoundé souffrent d'une insuffisance de superficie. Il en résulte un engorgement poussé à l'extrême qui rend très malaisée la circulation des personnes, des pousse-pousse et des voitures, et qui facilite les forfaits des pick-pockets. Il en résulte aussi que les transactions, ne pouvant plus être contenues par l'aire initiale du marché, débordent de tous côtés sur les rues qui partent de là, occupant trottoirs et chaussées. Ceci s'observe aussi bien au Marché Central qu'à Mokolo, Mvog Mbi, Mvog Ada, Mélen, Essos, Madagascar, etc.. Les aires de stationnement et de déchargement sont rares et très réduites.

Enfin la situation est déplorable en ce qui concerne les équipements. Seuls les marchés municipaux disposent de hangars, d'ailleurs très insuffisants. La plus grande partie des transactions se déroulent donc en plein air, sous la pluie ou sous le soleil. De même les espaces cimentés sont très réduits : la boue et la poussière sont la règle générale. Or la plupart des vendeurs exposent leurs produits à même le sol, très peu utilisent des étagères. Les conditions d'hygiène sont

donc très médiocres. Peu de marchés sont électrifiés, eau, toilettes publiques. Très peu de commerçants disposent d'un magasin de stockage, la grande majorité se contentant d'une caisse recouverte par une bache. Il en résulte de grosses pertes, surtout que dans leur immense majorité, les produits se commercialisent frais et sont très périssables.

La construction de marchés modernes comme ce qui est en cours dans la vallée du Mfoundi pour remplacer le Marché Central ou à Mokolo apportera une solution à ces problèmes d'engorgement, d'étroitesse et d'équipement. Cependant, il s'agit d'une opération tellement coûteuse que sa généralisation à toute la ville demandera beaucoup de temps.

#### 2 - Inflation des prix

L'inflation des prix est le problème qui attire le plus l'attention des pouvoirs publics et qui intéresse le plus les consommateurs. Tableau 70 - Indice des prix à la consommation des familles de condition moyenne à Yaoundé (base 100 : 1968)

(source : Ministère du Plan et de l'Aménagement du Territoire, Direction de la Statistique et de la Comptabilité nationale)

Années	Indice produits alimentaires	Indice général	Pourcentage d'accroissement par an	
			aliments	général
1972/73	136	125		
1973/74	149	143	9,7 %	14,8 %
1974/75	177	169	18,6 %	17,6 %
1975/76	200	185	12,6 %	9,8 %
1976/77	232	207	16,3 %	11,8 %
1977/78	275	237	18,6 %	14,8 %
1978/79	296	259	7,7 %	9,1 %
1979/80	311	279	5,0 %	7,8 %
1980/81	349	307	12,0 %	9,9 %
1981/82	408	347	17,1 %	13,1 %
1982/83	474	389	16,0 %	12,3 %
1983/84	537	445	13,4 %	14,4 %
1984/85	518	492	3,6 %	10,5 %
1985/86	527	553	1,9 %	12,4 %

Le tableau 74 montre que l'indice général des prix de détail pour les familles de condition moyenne à Yaoundé, calculé sur la base de

1968, a plus que quintuplé ces 18 dernières années et que les prix des produits alimentaires ont augmenté beaucoup plus vite que les autres.

L'explication de l'inflation des prix alimentaires n'est pas simple. Pour les produits d'origine extérieure, l'inflation est une importation. C'est le cas par exemple de la farine de blé, du lait Nestlé, de la tomate en boîte, du stockfish et des sardines dont les prix, entre 1972 et 1975, ont augmenté respectivement de 23 %, 63 %, 140 %, 197 et 75 % (Morei, 1978). Quant aux produits d'origine nationale, plusieurs facteurs sont responsables de l'inflation. Il y a d'abord une influence indirecte de l'inflation importée. En effet, les paysans répercutent sur les prix de vente de leurs produits agricoles les hausses subies par les importations de première nécessité qu'ils achètent aux citadins ; c'est par exemple le cas du pétrole lampant et de la lampe-tempête qui, entre 1972 et 1975, ont enregistré des hausses de 28 % et 73 % respectivement (Morei, 1978). A cette cause d'augmentation imputable au producteur s'ajoute celle qu'introduisent les frais de transport (vendeur et produits), particulièrement élevés sur les camionnettes et pick-up «opep» qui sont seuls à desservir les routes en mauvais état ; les hausses considérables subies par le carburant après la crise pétrolière de 1973 se sont aussi répercutées immédiatement sur ces frais de transport. On trouve aussi du côté de la demande des facteurs qui affectent l'inflation des prix. Ce sont l'accroissement accéléré de la population de Yaoundé, l'augmentation parallèle des classes aisées (qui ont l'habitude de discuter très peu les prix), et les augmentations de salaires (qui stimulent la demande en même temps qu'elles incitent les vendeurs de vivres à augmenter les prix). Un dernier facteur qui intervient dans l'inflation des prix vivriers c'est la sécheresse qui, en réduisant brusquement l'offre crée la pénurie.

Le mécanisme de l'inflation des prix vivriers est maintenant bien connu. Les augmentations de prix se font par sauts brusques dont les plus importants correspondent à des pénuries créées par la sécheresse (1971-1972, 1976-1977 et 1982-1983) et à la crise pétrolière de 1973 qui a entraîné la hausse des frais de transport (due à celle du carburant) et celle du pétrole lampant, tandis que les moins importantes sont dues aux augmentations générales de salaires décidées par le gouvernement. Par exemple, le plantain a augmenté de 27 % en 1972 et de 86 % en 1977, le macabo de 56 % en

1972, le maïs de 84 % la même année, le plantain de 70 % en 1983. Le riz et le pain dont les prix montent moins vite, et qui ne sont pas affectés par les pénuries dues à la sécheresse, jouent le rôle de produits de substitution. Cependant la substitution ne dépassant pas un certain seuil car les gens tiennent beaucoup à leurs habitudes alimentaires et n'hésitent pas à payer très cher pour continuer à consommer le produit dont la sécheresse a diminué l'offre. Nous recommandons en conséquence que les autorités entreprennent des actions pour régulariser l'approvisionnement de la ville en période de sécheresse soit en faisant venir des produits d'autres régions du Cameroun qui en temps normal ne ravitaillent pas la capitale, soit en recourant à l'importation.

En plus de l'augmentation des prix, les sécheresses ont eu trois autres effets sur l'approvisionnement de Yaoundé qu'il importe de souligner. Le premier c'est l'extension du bassin de collecte : suite à la sécheresse de 1976-77, il s'est étendu aux départements éloignés du Centre-Sud que sont le Mbam, le Nyong et Mfoumou, le Dja-et-Lobo ; celle de 1982-83 a entraîné l'intégration du département du Haut-Nyong dans la province de l'Est et celle de la province de l'Ouest. En second lieu il y a le recours aux importations massives : riz italien après la sécheresse de 1971-72, riz américain et asiatique après celle de 1976-77, même riz ainsi que diverses viandes congelées après la sécheresse de 1982-83 qui a été doublée d'épizooties de peste bovine dans l'Adamaoua et de peste porcine dans tout le pays. En troisième lieu la sécheresse de 1976-77 a entraîné la prise d'arrêté pour restreindre dans la plupart des départements la collecte au profit des grandes villes et de l'étranger (institution d'un permis de collecte, interdiction de collecter sur les marchés urbains).

La tension permanente qui règne sur les marchés vivriers de Yaoundé pousse à se poser une question fondamentale, celle de savoir si à la croissance de la population urbaine dont nous connaissons le rythme accéléré correspond une croissance équivalente du ravitaillement en produits vivriers. La réponse est certainement négative, ce qui revient à dire que les facteurs évoqués ci-dessus ne sont en quelque sorte que les causes exogènes de l'inflation. Il y a aussi, et peut-être en grande partie, une cause interne au système de ravitaillement, qui semble être l'incapacité de l'offre à répondre à la demande induite par la croissance démographique accélérée de Yaoundé et qui provoque ainsi une

situation de pénurie propice à la hausse des prix. Ce déséquilibre entre l'offre et la demande est-il dû à une défaillance du système de commercialisation ou à celle de la production ou aux deux ? C'est ce que nous devons chercher à comprendre.

### 3 - Un système d'approvisionnement inadapté pour une grande ville moderne

Par beaucoup de ses aspects, le système d'approvisionnement de Yaoundé en produits vivriers n'est pas satisfaisant et ne correspond pas à ce que l'on attendrait pour une ville de plus de 700 000 habitants et qui dépassera le million dans moins de dix ans. Ainsi, la moitié des bœufs de boucherie sont acheminés à pieds depuis l'Adamaoua. Plus de 50 % des quantités consommées sont transportées par pick-up ou camionnettes «opep» (transport clandestin de passagers et de marchandises à la fois). Une totale anarchie règne dans la commercialisation des vivres, propice à tous les abus. Si les paysannes toutes proches de la ville peuvent apporter elles-mêmes leurs produits à vendre, celles des villages éloignés ne peuvent pas faire de même, les frais de transport devenant trop élevés. L'organisation des marchés de collecte étant défectueuse dans une bonne partie de la région forestière, les paysannes sont à la merci des «bayam-sellam» qui achètent généralement à trop bas prix. D'autres «bayam-sellam», restés en ville, s'organisent pour acheter la plus grande partie des produits qu'on apporte de la campagne avant de les revendre sur le même marché aux consommateurs moyennant des bénéfices qui accroissent d'autant les prix finaux. Les mauvaises conditions de transport (routes avec de nombreux nids de poules, emballage inadéquat, entassement) entraîne d'importantes pertes (macabos écorchés, mangues ou papayes écrasées, etc...).

L'intervention des pouvoirs publics dans la commercialisation des vivres par l'intermédiaire de la MIDEVIV a été un échec. Cet organisme avait reçu pour mission d'enrayer l'inflation des prix en contrôlant 20 % du marché pour les denrées de base. Or sa part de marché n'a jamais dépassé 2 % et l'inflation demeure. En réalité, la solution ne consiste pas pour l'État à s'occuper lui-même de la commercialisation des produits vivriers, mais d'organiser cette activité (en mettant sur pied une réglementation privilégiant l'intérêt général) et de donner à l'initiative privée des conditions matérielles satisfaisantes pour remplir cette fonction.

En matière de réglementation, on devrait trouver le moyen de :

- 1e - décourager et si possible supprimer l'action parasitaire de la catégorie des «bayam-sellam» qui achètent et revendent sur le même marché, parfois au même niveau (ils achètent par exemple le plantain en régimes et le revendent en régimes), faisant des bénéfices souvent importants sans aucun effort et sur le dos à la fois des producteurs et des consommateurs ;
- 2e - de légaliser l'action des «opep» dont le rôle est déterminant dans le transport des vivres: il est en effet hypocrite de continuer d'ignorer ce transport clandestin qui joue un rôle essentiel dans le ravitaillement de Yaoundé et rapporte des revenus substantiels aux promoteurs.

En ce qui concerne les conditions matérielles, deux actions me semblent devoir être entreprises. La première c'est l'organisation des marchés de collecte dans les secteurs de région forestière qui n'en ont pas. En effet, dans trois départements seulement (Lékié, Mbam et Nkam) sur les onze que comptent les provinces du Centre et du Sud, il existe un calendrier des marchés vivriers distincts de celui des marchés cacaoyers. Partout ailleurs les deux types de marchés sont vaguement couplés, ce qui défavorisent les produits vivriers. L'organisation des marchés vivriers aura pour conséquences de mettre à la fois les producteurs et les consommateurs à l'abri de l'exploitation des «bayam-sellam» indécents, ainsi que d'améliorer la structure de l'offre qui est très atomisée dans cette région du fait de la faible densité de population et des techniques de production peu performantes. La seconde action à entreprendre c'est l'amélioration du réseau routier de la région forestière, en l'étendant pour que toute la surface soit désenclavée et puisse participer au ravitaillement de Yaoundé et en le rendant praticable en toutes saisons pour rendre régulier l'approvisionnement de la capitale. En effet, les caractéristiques médiocres du réseau routier dans la région entourant Yaoundé grèvent les coûts de transport, entraînent des pertes considérables et limitent le volume des flux. Il est fort possible qu'en améliorant le réseau de transport on résolve par le fait même le problème du transport clandestin que nous venons d'évoquer. En effet, si l'amélioration du réseau routier intervenait, les promoteurs n'hésiteraient plus à y mettre en circulation des cars pour le transport des hommes, ce qui amènerait les

«opep» à laisser les voyageurs pour se consacrer uniquement aux marchandises, tâche à laquelle ils sont normalement destinés. Il ne leur resterait qu'à se munir des pièces réglementaires pour entrer dans la légalité. Un autre point à souligner c'est que l'amélioration du réseau routier est un préalable à toute action de modernisation de la production vivrière pour le ravitaillement des villes.

#### 4- Une production inapte à satisfaire la demande d'une grande ville à croissance accélérée

Les surplus de l'agriculture traditionnelle de la région forestière et le croft de l'élevage traditionnel de l'Adamaoua sont inaptes à répondre à la demande non seulement importante mais aussi en accroissement accéléré de Yaoundé. Conscients de cette situation, les pouvoirs publics ont tenté de créer dans les deux cas un secteur moderne destiné au ravitaillement des villes. Il s'agit, pour la production végétale, de l'opération «Ceinture Verte» lancée à l'occasion du Comice Agricole de Buéa en 1973 et, pour la production carnée, de la création de ranchs privés dans l'Adamaoua, dans le cadre du «Plan Viande» lancé en 1974. Dans les deux cas, le financement des exploitations modernes devait être assuré par le FONADER. Or, selon la logique capitaliste, les prêts FONADER ne pouvaient être accordés qu'aux personnes présentant des garanties de remboursement suffisantes, c'est-à-dire presque exclusivement aux fonctionnaires et aux hommes d'affaires urbains, ce qui élimine les producteurs traditionnels dont les plus dynamiques auraient dû être les principaux bénéficiaires. Beaucoup de citoyens de la région forestière profitèrent de ces crédits pour créer des bananeraies plantain dans leurs villages d'origine, y firent travailler des salariés, et trouvèrent parfois plus rentable d'en commercialiser la production vers le Gabon et non vers Yaoundé. En outre, créées sur des sols pauvres ou dans des secteurs à mauvaise pluviosité certaines de ces plantations virent leurs productions décroître jusqu'à tomber pratiquement à néant. Quant aux ranchs privés, ils sont fortement sous exploités, la charge animale étant trop faible et les techniques restent traditionnelles. Bref, la tentative de créer de grandes exploitations orientées vers le ravitaillement des villes a été, dans l'agriculture comme dans l'élevage, monopolisée par la bourgeoisie urbaine et a finalement tourné à l'échec.

Tirant les leçons de cet échec, comme de celui du volet commercialisation de la MIDEVIV, les pouvoirs publics procèdent actuellement à une réorientation des objectifs assignés à leur politique de ravitaillement des villes. Ils semblent avoir compris que l'action ne doit pas commencer au niveau de la commercialisation ou à celui de la production à grande échelle, mais beaucoup plus en amont : dans la sélection des semences et la formation agricole du villageois. Mais les intentions des pouvoirs publics ne sont pas encore traduites suffisamment en actes. Dans la réalité, c'est encore le cacao qui est la grande préoccupation du gouvernement dans les campagnes qui entourent Yaoundé, comme en témoignent l'attention accordée à la SODECAO (Société de Développement du Cacao) et les énormes capitaux qu'on y engloutit. Pour se donner bonne conscience, on a introduit une composante vivrière dans le programme de cette société, composante qui, dans la réalité est secondaire, voire marginale. La demande vivrière de Yaoundé exige que le gouvernement confie à un organisme spécial le soin de préparer l'agriculture de la région à y répondre. Une telle tâche pourrait être confiée à la MIDEVIV, déchargée de l'opération «commercialisation» dont l'échec est évident. Parallèlement, la mission de développement du petit élevage qui s'est installée dans la ferme de Mvog Betsi devrait prendre en charge le développement de l'avéculution et de l'élevage porcin dans la région. Ainsi, à notre avis, on doit miser prioritairement sur le Cameroun forestier pour l'approvisionnement de Yaoundé, du moins en ce qui concerne les produits de base. L'accroissement de la participation de l'Ouest à la suite de la construction de la route Yaoundé-Bafoussam ne doit pas faire illusion. Cette région fait partie avant tout du bassin vivrier de Douala et doit satisfaire une importante demande locale. Yaoundé ne doit attendre d'elle que les produits spécialisés d'altitude comme la pomme de terre, les produits maraîchers, le haricot et le maïs. L'intensification de la production s'impose d'autant plus dans la région forestière entourant Yaoundé que l'exode rural s'y accélère sans cesse. Le peu de gens qui resteront à la campagne devront disposer de techniques efficaces pour produire leur propre nourriture, celle des citoyens et du cacao pour rapporter des devises au pays. Dans cet effort de modernisation de l'agriculture, il serait bon d'envisager la création de bananeraies irrigables, par exemple dans le cadre du projet

de mise en valeur de la vallée du Nyong, de façon à mettre Yaoundé à l'abri de la pénurie en cas de nouvelles sécheresses, puisque nous avons vu que c'est à l'occasion de ce genre de crises climatiques que se font les hausses brutales de prix.

A travers ce cas particulier de l'approvisionnement de Yaoundé, ce sont les carences de toute la politique camerounaise en matière vivrière qui sont mises en évidence. Il est impérieux de traduire en actes concrets, dans le cadre d'une politique cohérente, tous les vœux qu'émet le discours officiel pour l'autosuffisance alimentaire. Il faut renverser effectivement l'ordre de priorité mis en place à l'époque coloniale, en faisant passer les cultures vivrières avant les cultures d'exportation. Il faut veiller à ce que les importations alimentaires ne nuisent pas à la production nationale. Il faut moderniser la production agricole pour que l'exode rural n'entraîne pas une baisse des quantités. Tels pourraient être les trois axes d'une politique agricole nationale.

#### 5 - Les problèmes scientifiques

Un aspect important du ravitaillement vivrier de Yaoundé n'a pas été suffisamment étudié parce qu'il aurait fallu procéder à une enquête très lourde : c'est l'autosubsistance urbaine et l'acquisition non monétaire d'aliments. Un autre n'a même pas été abordé,

parce qu'il n'est apparu qu'après la fin de nos investigations sur le terrain : il s'agit de l'utilisation par les marchands de vivres de la structure moderne que constitue le Marché du Mfoundi récemment mis en service et qui n'a pas connu la ruée que l'on aurait souhaitée. En effet, une petite fraction seulement des places offertes sur ce marché sont actuellement occupées, les vendeurs du Marché des Femmes détruit auxquels elles étaient destinées ayant préféré créer un marché pirate autour de l'Imprimerie Coulouma, non loin de leur ancien marché. Est-ce un rejet des structures modernes ou autre chose ? Il est d'autant plus utile de connaître les raisons de la sous-utilisation du Marché du Mfoundi que le Marché de Mokolo, reconstruit dans le même style, va bientôt être mis en service. Est-il admissible que des structures aussi coûteuses et qui représentent un si grand progrès sur le plan de l'hygiène restent sous-employées ? Nous signalons ces aspects insuffisamment ou non traités dans l'espoir qu'ils puissent être étudiés dans un proche avenir. L'étude de l'acquisition non monétaire d'aliments nécessitera la mise au point d'un questionnaire judicieux pour une enquête auprès des ménages. En dehors des réserves ci-dessus, nous pensons que la présente étude a couvert le thème dans sa totalité, et que la méthodologie mise au point est transposable pour d'autres villes africaines.

## TABLE DES TABLEAUX

Numéro		Pages
1	Évolution de la population de Yaoundé. . . . .	6
2	Natifs et immigrés de Yaoundé par grands groupes d'âges. . . . .	13
3	Origine géographique de la population de Yaoundé. . . . .	13
4	Structure des petits déjeuners avec fréquence de chaque aliment. . . . .	15
5	Les trois grands groupes socio-économiques de Yaoundé. . . . .	17
6	Dépenses alimentaires en f. cfa par an et par ménage selon la profession du chef. . . . .	18
7	Structure des repas de midi et du soir à Yaoundé avec fréquence de chaque aliment. . . . .	19
8	Répartition moyenne des dépenses alimentaires par an entre les différentes catégories de produits. . . . .	19
9	Quantification des denrées alimentaires achetées par les ménages de Yaoundé pour la consommation à domicile de septembre 1983 à septembre 1984. . . . .	21
10	Répartition des vendeurs par produit dans les marchés vivriers de Yaoundé. . . . .	32
11	Répartition par sexe et par âge de 813 vendeurs de vivres choisis au hasard aux marchés Mokolo, Central, Mvog-Mbi et Mélen. . . . .	36
12	Répartition des vendeurs de vivres d'après le statut matrimonial. . . . .	38
13	Répartition des vendeurs de vivres d'après le nombre d'enfants. . . . .	38
14	Ancienneté à Yaoundé de 673 vendeurs de vivres des marchés Mokolo, Central, Mvog-Mbi et Mélen. . . . .	41
15	Répartition ethnique de 813 vendeurs de vivres pris au hasard dans les marchés de Yaoundé. . . . .	41
16	Importance des différentes catégories de vendeurs selon le marché. . . . .	56
17	Arrivage des viandes à Yaoundé par avion. . . . .	59
18	Produits animaux reçus de France par avion en janvier, mars et février 1986 avec leurs destinataires à Yaoundé. . . . .	60
19	Véhicules dénombrés aux entrées de Yaoundé pendant une semaine avec dégagement du trafic vivrier. . . . .	65
20	Répartition par catégorie de véhicules entrant à Yaoundé en 1976. . . . .	68
21	Quantité de vivres transportés selon la catégorie de véhicules et les axes routiers. . . . .	68
22	Répartition des véhicules de transport suivant le tonnage de vivres transportés. . . . .	69
23	Variation saisonnière de l'approvisionnement de Yaoundé en principaux produits vivriers en 1965. . . . .	70
24	Variation saisonnière des flux vivriers à destination de Yaoundé. . . . .	70
25	Répartition par catégorie des véhicules entrant à Yaoundé avec des vivres en 1984. . . . .	71
26	Répartition par catégorie des véhicules déchargeant des vivres dans les gares routières de Yaoundé. . . . .	72
27	Répartition des véhicules transportant des vivres par types selon le marché d'arrivée à Yaoundé. . . . .	74
28	Tonnage transporté de vivres par type de véhicules et par marché d'arrivée à Yaoundé. . . . .	75
29	Répartition des véhicules de chaque type d'acheminement des vivres sur les marchés de Yaoundé. . . . .	76
30	Répartition des véhicules de chaque origine acheminant des vivres sur les marchés de Yaoundé. . . . .	77
31	Véhicules trouvés en train de décharger des vivres sur les marchés de Yaoundé lors de notre enquête de 1984. . . . .	77
32	Véhicules déchargeant des vivres sur les principaux marchés de Yaoundé pendant 2 jours en avril 1985. . . . .	80
33	Répartition des flux selon de produits et le 1er marché d'arrivée sur Yaoundé. . . . .	82
34	Répartition des flux selon le produit et le 1er marché d'arrivée sur Yaoundé. . . . .	83

35	Répartition des arrivées de bovins au marché à détail d'Etoudi . . . . .	83
36	Origine et destination des flux inter-marchés assurés par véhicules à Yaoundé . . . . .	86
37	Nombre d'animaux abattus par la SODEPA entre janvier 1984 et mai 1985 . . . . .	86
38	Rythme journalier des abattages de bœuf à Yaoundé . . . . .	87
39	Vente au détail de la viande de bœuf dans les marchés de Yaoundé . . . . .	90
40	Origine par département et province du plantain vendu sur les marchés de Yaoundé .	94
41	Origine par arrondissement du plantain envoyé aux marchés de Yaoundé par les principales zones d'approvisionnement . . . . .	96
42	Zone d'approvisionnement de Yaoundé en mai . . . . .	104
43	Origine de la pomme de terre commercialisée sur les marchés de Yaoundé . . . . .	106
44	Zone d'approvisionnement de Yaoundé en tomate . . . . .	106
45	Répartition par département d'origine des bêtes de boucherie reçues par Yaoundé	
46	Les grandes zones d'approvisionnement de Yaoundé en produits végétaux : résultats par département et province . . . . .	109
47	Les grandes zones d'approvisionnement de Yaoundé en produits végétaux : résultats par arrondissement dans le Centre et le Sud . . . . .	109
48	Répartition des acheteurs-vendeurs par sexe et par âge . . . . .	122
49	Variation du capital de départ des acheteurs-vendeurs selon le sexe . . . . .	123
50	Variation du capital actuel des acheteurs-vendeurs selon le sexe . . . . .	124
51	Prix moyen en f. cfa des principaux produits vivriers . . . . .	153
52	Nombre des intermédiaires entre le producteur et le consommateur . . . . .	155
53	Quantité de vivres transportés par «bayam-sellam» du marché villageois à Yaoundé .	155
54	Prix au producteur sur les marchés autour de Yaoundé . . . . .	156
55	Prix d'achat de la deuxième revendeuse à Yaoundé par marché . . . . .	156
56	Prix d'achat de la troisième revendeuse à Yaoundé . . . . .	157
57	Prix au consommateur à Yaoundé par marché . . . . .	157
58	La structure des prix de vente au détail sur les marchés de Yaoundé . . . . .	157
59	Les investissements de la MIDEVIV pour la commercialisation des vivres dans la section Centre-Sud pendant les 7 premières années . . . . .	163
60	Répartition par département des centres d'achats de la MIDEVIV . . . . .	164
61	Tonnage annuel par produit acheté en milieu paysan par la MIDEVIV . . . . .	164
62	Tonnage par département des produits achetés en milieu paysan par la MIDEVIV . .	165
63	Achats auprès des sociétés et des commerçants grossistes . . . . .	165
64	Evolution des achats pendant la première décennie de la MIDEVIV . . . . .	166
65	Evolution des ventes et des marges brutes : section Centre-Sud . . . . .	166
66	Quantités vendues par produit et selon le lieu de vente ainsi que chiffre d'affaires et marges brutes pour l'exercice 1983-1984 . . . . .	167
67	Un échantillon des fermes avicoles de Yaoundé et de ses environs . . . . .	175
68	Pratique de la vente des vins par les paysannes du Centre et du Sud . . . . .	189
69	Importations camerounaises de viandes congelées pour ces dernières années . . . . .	213
70	Indice des prix de détail à la consommation des familles de conditions moyennes à Yaoundé . . . . .	214

## TABLE DES FIGURES

Numéro		Après page
1a	Situation de Yaoundé dans le réseau urbain national. . . . .	4
1b	Yaoundé dans le système régional des communications et des villes . . . . .	5
2	Le classement des départements camerounais d'après le nombre de natifs envoyés à Yaoundé. . . . .	14
3	Localisation des marchés de Yaoundé . . . . .	28
4	Les différents éléments du Marché Central . . . . .	30
5	Plan schématique du Marché des Femmes . . . . .	31
6	Plan du marché Mvog-Mbi . . . . .	35
7	Pyramide des âges des vendeurs de vivres. . . . .	37
8	Résidence des vendeurs de vivres du Marché Central habitant Yaoundé . . . . .	39
9	Résidence des vendeurs de vivres du marché Mokolo habitant Yaoundé . . . . .	40
10	Les entrées de Yaoundé en 1984. . . . .	64
11	Répartition hebdomadaire de trafic. . . . .	66
12	Les variations journalières moyennes du trafic routier sur les principaux axes. . . . .	67
13	Rythme mensuel des abattages de bœufs à Yaoundé. . . . .	88
13b	Rythme mensuel de l'approvisionnement du marché à bétail d'Etoudi en bête de boucherie . . . . .	89
14a	Région d'élevage bovin au Cameroun . . . . .	92
14b	Voies empruntées par les bêtes de boucherie pour se rendre des régions d'élevage à Yaoundé . . . . .	93
15	Principales zones d'approvisionnement des marchés de Yaoundé en plantain . . . . .	95
16a	Zone d'approvisionnement de Yaoundé en manioc en tubercules . . . . .	98
16b	Zone d'approvisionnement de Yaoundé en bâtons de manioc . . . . .	99
16c	Zone d'approvisionnement de Yaoundé en farine de manioc. . . . .	100
17	Principale zone d'approvisionnement de Yaoundé en macabo. . . . .	101
18	Provenance de la banane vendue sur les marchés de Yaoundé . . . . .	102
19	Part en pourcentage des départements camerounais dans l'approvisionnement de Yaoundé en vivres végétaux. . . . .	110
20	Part en pourcentage des arrondissements du Centre et du Sud dans l'approvisionnement de Yaoundé en vivres végétaux. . . . .	111
21	Origine par département de 301 véhicules déchargeant des vivres sur les marchés de Yaoundé . . . . .	113
22	Répartition par arrondissement d'origine de ceux des 301 véhicules enquêtés venant des provinces du Centre et du Sud. . . . .	114
23	Répartition par département d'origine pour les producteurs et de collecte pour les marchands de 843 vendeurs de vivres sur les marchés de Yaoundé . . . . .	115
24	Répartition par arrondissement pour ceux des 843 vendeurs enquêtés résident dans les provinces du Centre et du Sud ainsi que dans leurs environs immédiats . . . . .	116
25	Infrastructure de commercialisation des vivres dans la province de l'Ouest . . . . .	127
26a	Les voies de communication autour de Yaoundé, situation en vigueur jusqu'en fin 1983 environ. . . . .	138
26b	Les voies de communication autour de Yaoundé situation en vigueur à partir de 1984-1985 environ . . . . .	139
27	Les marchés vivriers du Mbam. . . . .	140
28	Les marchés et points de vente dans la Lékié. . . . .	144
29	Infrastructure pour la commercialisation des vivres dans la Mefou et le Nyong-et-Mfoumou . . . . .	147
30	Les marchés vivriers dans le Nyong-et-Soo et le Dja-et-Lobo . . . . .	150
31	Carte de localisation des fermes d'élevage . . . . .	172
32	Distribution des fermes le long des axes routiers sortant de Yaoundé . . . . .	172

33	Rythme de création des fermes d'élevage dans Yaoundé et ses environs . . . . .	174
34	Les cultures maraîchères à Yaoundé . . . . .	180
35	Cultures maraîchères dans les environs de Yaoundé . . . . .	181
36	Pratique de vente des vivres dans le Centre et le Sud . . . . .	188
37	Ferme pilote de Galim, village pionnier (COOPAGAL) . . . . .	206

## TABLES DES PLANCHES

	Pages
1 - Vente de vivres frais au Marché Mokolo . . . . .	42
2 - Commercialisation de l'huile de palme au Marché Mokolo . . . . .	43
3 - Vente de la viande au Marché Central (Marché Européen) . . . . .	44
4 - Commercialisation de la tomate fraîche au Marché Central . . . . .	45
5 - Déchargement de poisson «bifaca» en provenance du Gabon, Marché Central (Marché à salade) . . . . .	46
6 - Hangar à poisson au Marché Central (Marché à salade) . . . . .	47
7 - Commercialisation des chèvres en plein air au Marché Central (Marché à salade) . . . . .	48
8 - Commercialisation de la viande congelée d'importation au Marché Central (Marché à salade) . . . . .	49
9 - Vente de fruits au Marché Central (Marché des Femmes) . . . . .	50
10 - Commercialisation des volailles et des chèvres dans un hangar au Marché Central (Marché des Femmes) . . . . .	51
11 - Un débordement du Marché Central (Marché des Femmes) au carrefour SHO . . . . .	52
12 - Un boucher au Marché d'Essos . . . . .	53
13 - Commercialisation de poisson frais ou congelé au Marché d'Essos . . . . .	54
14 - Marché à bétail d'Etoudi . . . . .	55
15 - Transport des vivres par car . . . . .	77
16 - Arrivée à Yaoundé d'une camionnette «opep» transportant passagers et produits vivriers .	78
17 - Transport de produits vivriers sur pousse-pousse au Marché Mokolo . . . . .	85
18 - Ferme CAFCO à la sortie Est de Yaoundé . . . . .	193
19 - Transport et stockage de provende à la ferme CAFCO . . . . .	194
20 - Une batterie de poules pondeuses en matériaux locaux dans une ferme artisanale de Yaoundé . . . . .	195
21 - Ferme d'Élevage Moderne à Bafia . . . . .	196

## BIBLIOGRAPHIE

- AUGER, A. - 1970 - Le ravitaillement traditionnel de la population africaine de Brazzaville, in croissance urbaine en Afrique Noire et à Madagascar, Tabuce, Bordeaux.
- BAYEMI, G. - 1979 - L'élevage avicole dans l'arrondissement de Makak, Mémoire de O.Z.S. Département de Géographie, Yaoundé, 93 p. multigr.
- BARIS, P. & ZASLAWSKY - 1983 - La demande et le marché des vivres dans les villes du Centre et du Sud, t. I, Données, 243 p. multigr., t. II, synthèse et proposition, 43 p. multigr.
- BERINYUY, H. - 1984 - Production and marketing of foodstuffs in Bui Division Cameroon : an effort in rural development, thèse de 3<sup>e</sup> cycle, Département de Géographie, Yaoundé, 261 p. multigr.
- DIARRA, P.M. - 1985 - Les cultures maraîchères dans la province de l'Ouest : production et commercialisation, thèse de 3<sup>e</sup> cycle, Département de Géographie, Yaoundé, 347 p. multigr.
- DONGMO, J.P. - 1976 - Production et commercialisation des denrées alimentaires à destination des villes dans la province de l'Ouest au Cameroun. In recherche sur l'approvisionnement des villes CEGET Bordeaux, pp. 40 à 79.
- DONGMO, J.P. - 1985 - Importance relative des cultures vivrières et des cultures de rente à travers les plans de développement des États africains, le cas du Cameroun, in Annales FLSH, série Sciences Humaines, vol. I No 2.
- DONGMO, J.P. - 1985 - Importance relative des cultures vivrières et des cultures de rente à travers les plans de développement des États africains, le cas du Cameroun, in Annales FLSH, série Sciences Humaines, vol. I No 2, pp. 27 à 36.
- DUAULT, Y. & AUTRES - 1984 - Organisation de la commercialisation du riz au Cameroun, Ministère du Commerce, Yaoundé, 50 p.
- EDJOA, F. - 1978 - L'approvisionnement de Yaoundé en denrées alimentaires produites au Cameroun, Mémoire de D.E.S., Département de Géographie, Yaoundé, 116 p. multigr.
- EVINA, J.F. - 1984 - La part du département de la Lékié dans le ravitaillement des villes en denrées alimentaires. Mémoire de Maîtrise, Département de Géographie, Yaoundé, 114 p. multigr.
- FEUKOU, M. - 1984 - Le marché de Mvog-Mbi à Yaoundé, Mémoire de Maîtrise, Département de Géographie, Yaoundé, 154 p. multigr.
- FEZEU, R. - 1984 - La participation des départements de la Mefou et du Nyong-et-Mfoumou à l'approvisionnement des villes en denrées alimentaires. Mémoire de Maîtrise, Département de Géographie, Yaoundé, 146 p. multigr.
- FRANQUEVILLE, A. - 1971 - Deux essais sur les relations villes-campagnes au Nord de Yaoundé - ORSTOM, Yaoundé, 174 p. multigr.
- FRANQUEVILLE, A. - 1976 - L'évolution du Marché Central de Yaoundé. Comparaison de deux enquêtes. In Recherches sur l'approvisionnement des villes C.E.G.E.T. Bordeaux, pp. 115 à 131.
- FRANQUEVILLE, A. - 1984 - L'offre paysanne en produits vivriers dans le Sud-Cameroun. Communication au colloque «Nourrir les villes en Afrique subsharienne». ORSTOM, Paris.
- FRANQUEVILLE, A. - 1983 - Une Afrique entre le village et les migrations dans le Sud du Cameroun. Thèse pour le doctorat ès Lettres et Sciences Humaines, Université de Bordeaux III, 793 p. multigr.
- FRANQUEVILLE, A. - 1984 - Yaoundé - Construire une capitale -, 192 p. ed. ORSTOM, Paris.
- GORE, C.G. - 1978 - Food marketing and rural underdevelopment : a study of an urban supply system in Ghana. Ph. D. thesis. Penn State University, Dept. of Geography, U.S.A., 462 p. multigr.
- GUERANDEL, G. 1987 - Les cultures maraîchères à Kinshasa (Zaïre). In Travaux de géographie urbaine, Trav. et Doc. du CEGET No 58 Bordeaux, pp. 51 à 97.
- HAUHOLOT, A. - 1974 - Le ravitaillement d'Abidjan en produits vivriers de base non importés. In Annales de l'Université d'Abidjan, série G., t. VI, 256 p. multigr.
- JONES, W.O. - 1972 - Marketing staple food crops in Tropical Africa. Cornell University Press, New-York, USA.

- EMOGO, C.- 1984 - Production et commercialisation des denrées alimentaires à destination des villes dans les départements du Nyong-et-Soo et du Dja-et-Lobo. Mémoire de Maîtrise, Département de Géographie, Yaoundé, 115 p. multigr.
- MAINET, G. - 1976 - Quelques aspects du ravitaillement de Douala en nourriture d'origine animale. In Recherches sur l'approvisionnement des villes, pp. 83 à 113.
- MIDEVIV - (Direction, Yaoundé) - 1976 - Enquête trafic routier autour de Yaoundé, Description-Résultats, 24 p. multigr. 1976. Résultats de l'enquête sur la commercialisation traditionnelle des produits vivriers (sous la direction de MUZIOL, W.).  
1982 - Rapport de synthèse et d'évaluation des opérations de commercialisation des produits vivriers, 1974-1982, 27 p. multigr.  
Rapport d'activités du département commercial, exercice 1979 - 1980, 20 p. multigr., exercice 1982-1983, 1983-1984, 16 p. multigr.
- MINPAT : (Ministère du Plan et de l'Aménagement du Territoire), Yaoundé, 1987 : Enquête budget-consommation auprès des ménages, septembre 1983, septembre 1984.  
Résultats généraux sur la consommation monétaire des produits alimentaires, des boissons et des tabacs au Cameroun tome 1, 75 p. multigr. - Principaux résultats sur les dépenses monétaires des ménages au Cameroun tome 2, 62 p. multigr.
- MOREI, Y. - 1978 - Tableau économique du Cameroun, Collège Libermann Douala, 233 p. multigr.
- MORINIERE, J.L. - 1972 - La région maraîchère intra et péri-urbaine de Yaoundé, In Dix études sur l'approvisionnement des villes, C.E.G.E.T. Bordeaux, pp. 47 à 82.
- MVOMO ZO'O - 1984 - L'aménagement des vallées de la ville de Yaoundé. Mémoire de Maîtrise, Département de Géographie, Yaoundé, 125 p. multigr.
- MVONDO, M. - 1980 - Influence de Yaoundé sur l'agriculture de la campagne environnante : le cas de la zone Nord. Mémoire de Maîtrise, Département de Géographie, Yaoundé, 114 p. multigr.
- NAPI, R. - 1980 - Le ravitaillement de Yaoundé en viande de bœuf. Mémoire de D.E.S., Département de Géographie, Yaoundé, 79 p. multigr.
- NDEMBOU, S. - 1978 - Les investissements d'origine extérieure et le développement de la région de Biakoa - Mémoire de D.E.S., Département de Géographie, Yaoundé, 154 p. multigr.
- NGARDI, L. - 1984 - Production et commercialisation des denrées alimentaires dans le département du Mbam. Mémoire de Maîtrise, Département de Géographie, Yaoundé, 126 p. multigr.
- NOUPEWOU, S. - 1978 - La restauration populaire à Yaoundé. Mémoire de D.E.S., Département de Géographie, Yaoundé.
- NORDIN, C. - 1980 - Food supply and the role of periodic market-places in two Bassa Districts, Southern Cameroon.
- N'SANGOU, A. - 1973 - Production et commercialisation des produits vivriers de la Lékié. Mémoire d'Économie Rurale, E.N.S.A. de Montpellier, 249 p. multigr.
- N'SANGOU, A. - 1977 - Offre et demande de produits vivriers dans la région de Yaoundé, Trav. et Doc. de l'I.S.H. No 8, Yaoundé, 77 p. multigr.
- ONGLA, J. - 1973 - Étude économique de la production vivrière dans la zone d'intervention de Yemessoa. Bull. de Rech. No 1 de l'E.N.S.A., Yaoundé, 106 p. multigr.
- PASSELANDE, V. - 1972 - Le ravitaillement vivrier de Douala par la voie ferrée. In Dix études sur l'approvisionnement des villes C.E.G.E.T. Bordeaux, pp. 207 à 216.
- PRIOUL, C. - 1971 - Alimentation, agriculture et approvisionnement à Bangui. Thèse de 3<sup>e</sup> cycle, Univ. de Bordeaux III, 350 p. multigr.
- ROUPSARD, M. - 1987 - Nord-Cameroun - Ouverture et développement d'une région enclavée. Thèse de doctorat d'État, Univ. de Paris X, 350 p. multigr.
- SANTOS, M.- 1967 - L'alimentation des populations urbaines des pays sous développés. In Revue Tiers-Monde III, No 31 juillet-septembre.
- SIMO, V. - 1985 - The role of urban women in the informal sector of the economy : the case of the small evening markets in Yaoundé. In Revue science et Technique, vol. III, No 3-4, pp. 49 à 63.

- VENNETIER, P. - 1972 - Réflexion sur l'approvisionnement des villes en Afrique Noire et à Madagascar. In Dix études sur l'approvisionnement des villes C.E.G.E.T. Bordeaux, pp. 1 à 16.
- VOUFO, D. - 1984 - Élevage et maraîchage dans la ville de Yaoundé. Mémoire de Maîtrise, Département de Géographie, Yaoundé, 123 p. multigr.

## TABLE DES MATIERES

	Pages
Introduction .....	3
<b>Première Partie : Les produits alimentaires consommés et leur offre à Yaoundé. ....</b>	<b>9</b>
<b>Chapitre Premier : Les profils de consommation. ....</b>	<b>11</b>
I - La gamme étendue des produits alimentaires disponibles à Yaoundé ....	11
II - Le rôle de l'origine ethno-spatiale dans la différenciation des profils de consommation. ....	12
III- Le rôle du niveau des revenus dans la différenciation des profils de consommation .....	17
IV- Le profil moyen de consommation .....	18
<b>Chapitre Deuxième : Quantification de la consommation et de demande .....</b>	<b>21</b>
I - Les produits achetés par les ménages pour la consommation à domicile ..	21
II - Les produits non achetés que consomment les ménages à domicile. ....	22
III- La consommation dans les entreprises commerciales de restauration. ....	23
IV- La consommation dans les collectivités pensionnaires. ....	25
<b>Chapitre Troisième : Structure et agents de la commercialisation des vivres à Yaoundé .....</b>	<b>25</b>
I - Les commerces isolés. ....	26
II - Les marchés. ....	27
III- Les vendeurs de vivres sur les marchés. ....	36
<b>Deuxième Partie : Flux et bassin vivrier. ....</b>	<b>37</b>
<b>Chapitre Quatrième : Transport et flux vivriers approvisionnant les marchés de Yaoundé .....</b>	<b>51</b>
I - Rôles de l'avion et du train dans l'approvisionnement vivrier de Yaoundé.	59
II - Rôle de la voiture dans l'approvisionnement vivrier de Yaoundé. ....	63
III- Transport vivrier intra-urbain à destination des marchés. ....	84
<b>Chapitre Cinquième : Provenance des produits vivriers commercialisés sur les marchés de Yaoundé .....</b>	<b>84</b>
I - Approche analytique par produit .....	94
II - Approche synthétique par zone. ....	109
<b>Troisième Partie : Les circuits d'approvisionnement et les prix .....</b>	<b>119</b>
<b>Chapitre Sixième : Circuits et prix du secteur privé. ....</b>	<b>121</b>

I- Les agents de l'approvisionnement vivrier de Yaoundé .....	121
II- La collecte dans les lieux de production et l'acheminement sur les marchés de Yaoundé. ....	126
III- Les circuits de distribution et les prix .....	153
Chapitre septième : La MIDEVIV : une tentative de participation de l'État à l'approvisionnement vivrier de Yaoundé .....	159
I- Les activités de production .....	159
II- L'organisation de l'opération. .... «Commercialisation des produits vivriers». ....	161 161
III- Fonctionnement concret et résultats de l'opération «Commercialisation des produits vivriers». ....	163
Quatrième Partie : Les réactions des productions nationales et des importations aux sollicitations du marché de Yaoundé .....	169
Chapitre huitième : Élevage et maraîchage commerciaux dans Yaoundé et ses environs. ....	171
I- L'élevage .....	171
II- Le maraîchage .....	179
Chapitre neuvième : Les réponses de la production dans l'arrière-pays de Yaoundé. .	185
I- Les transformations de la chasse et de la pêche .....	185
II- Les transformations enregistrées par l'agriculture traditionnelle .....	186
III- Les productions nouvelles .....	189
Chapitre dixième : Les réactions des productions des régions lointaines et des importations .....	198
I- L'essor de la production maraîchère dans l'Ouest-Cameroun. ....	198
II- Davantage de viande de bœuf et de nouvelles céréales dans le Nord- Cameroun .....	207
III- Les réactions des importations .....	211
Conclusion .....	211
Table des tableaux. ....	219
Table des figures .....	221

Table des planches. ....	223
Bibliographie. ....	224
Table des matières. ....	227

Achévé d'imprimer au Centre d'Édition et de Production  
pour l'Enseignement et la Recherche  
CEPER — B.P. 808 — Yaoundé  
République du Cameroun  
1990

REPUBLIQUE DU CAMEROUN  
VILLE DE YAOUNDE  
MARCHÉ DU MFOUNDI

