**ISSN 2414-8733**

# BULLETIN
# VILLES, TRANSPORTS, DÉVELOPPEMENT LOCAL

DEBATS, COMPTE RENDU ANNUEL DES TRAVAUX
DE RECHERCHE ET NOTES DE LECTURE



NUMERO 01
DECEMBRE 2016
BRAZZAVILLE CONGO

# BULLETIN
# VILLES, TRANSPORTS,
# DÉVELOPPEMENT LOCAL

**ISSN 2414-8733**

# BULLETIN
# VILLES, TRANSPORTS, DÉVELOPPEMENT LOCAL

DEBATS, COMPTE RENDU ANNUEL DES TRAVAUX DE RECHERCHE ET NOTES DE LECTURE



NUMERO 01
DECEMBRE 2016
BRAZZAVILLE CONGO

**BULLETIN**
**VILLES, TRANSPORTS, DEVELOPPEMENT LOCAL**
Débats, compte rendu annuel des travaux de recherche et notes de lecture

Université Marien Ngouabi École Normale Supérieure
Brazzaville Congo Courriel : *greg.bulletin@gmail.com*

**Directeur de publication**
Patrice Moundza

**Rédacteur en chef**
Gaston Samba

**Comité de rédaction**
Patrice Moundza, Gaston Samba, Jean Félix Yekoka, Omad Laupem Moatila,
Rony Dévyllers Yala Kouandzi, Cécilia Divine Moundza

**Comité scientifique**
Marcel Nguimbi, Professeur, Samuel Maweté, Professeur,
Benjamin Evayoulou, Professeur, Patrice Moundza, Maître de Conférences,
Gaston Samba, Maître de Conférences,
Joachim Emmanuel Goma-Thethet, Maître de Conférences
Didier Loufoua Lemay, Maître de Conférences
Dr Jean Félix Yekoka, Dr Jean Nkounkou

**ISSN 2414-8733**

Conception et mise en page : Patrice Moundza

Les opinions défendues dans ces articles n'engagent que leurs auteurs. Elles ne sauraient être imputées aux institutions auxquelles ils appartiennent ou qui ont financé leurs travaux. Les auteurs garantissent que leurs articles ne contiennent rien qui porte atteinte aux bonnes mœurs.
Toute reproduction ou traduction sans accord du Groupe de Recherches et d'Etudes Géographiques -GREG - est interdite. Les manuscrits non publiés ne sont pas rendus.

Dépôt légal : Quatrième trimestre 2016
© Copyright GREG décembre 2016

Créé en 2015, le Groupe de Recherches et d'Études Géographiques Villes, transports, développement local est une association à caractère scientifique. Il assure la valorisation de ses travaux dans le **Bulletin villes, transports, développement local,** une publication thématique à parution annuelle. Ce bulletin constitue un espace de réflexion, d'échanges et de débats interactifs sur les questions urbaines, de transports et de développement local au Congo et en Afrique subsaharienne. Il est plus particulièrement un organe d'initiation des jeunes chercheurs à la rédaction et à la production scientifiques en mettant en exergue les préceptes de la géographie : la force de la description et la rigueur de l'analyse. Le sujet développé doit être pertinent et faire ressortir un problème géographique.

Les auteurs doivent se conformer aux normes rédactionnelles édictées par le Conseil Africain et Malgache pour l'Enseignement Supérieur (CAMES) et prendre en compte la structuration habituelle du texte scientifique. La rubrique « titre et signature » est ainsi structurée : titre en gras et majuscule ; nom, prénom et grade universitaire de l'auteur ; laboratoire et université d'attache ; adresse mail.

L'approche monographique et la méthode IMRAD sont indistinctement acceptées. La méthode IMRAD répond aux étapes suivantes : résumé en français et en anglais, introduction (problématique, objectifs, hypothèses), méthodologie, résultats, discussion, conclusion et bibliographie. Les textes doivent être en taille 11, Times New Roman, interligne simple avec des marges de 5 cm en haut et en bas, 4,5 cm à droite et à gauche. Ils doivent aussi respecter une hiérarchie établie entre titres, sous-titres, sous-sous-titres et être homogènes (corps, police, graisse, pente, espace avant/après, alinéas).

Pour les travaux de recherche, l'intérêt et l'originalité du sujet, il s'agit de présenter un article original de 35 000 caractères (espaces compris). Les notes de lecture portent sur une synthèse critique des travaux de recherche, de publication récente, collée à la ligne éditoriale du présent bulletin. Elles doivent mentionner, avec exactitude, la référence de l'ouvrage traité, sans excéder 7 500 caractères (espaces compris).

Les frais de publication s'élèvent à 2 500 F CFA la page. Chaque auteur a droit à un exemplaire gratuit du numéro dans lequel est publié son article.

Les manuscrits sont reçus, en version électronique, aux adresses suivantes : *greg.bulletin@gmail.com ; patrice.moundza@umng.cg*

La rédaction du *Bulletin Villes, transports, développement local* remercie vivement tous les auteurs pour leur contribution et tous les lecteurs pour leur attention particulière à l'égard de cette modeste production scientifique.

## SOMMAIRE

NSILA NLEMVO GRACE LAURETTE
Le marché Bourreau de Makélékélé à Brazzaville ……..…….. 11

BOUKA IBINGA LILIANCHE
La redistribution des produits alimentaires importés dans les marchés de Mfilou-Ngamaba …….. 29

DIMOSSI BATOUANGA RUTH
La consommation de la viande dans le quartier périphérique de Mfilou-Ngamaba à Brazzaville …….. 55

BAYIMINA BONABA MATHYLD JAFFARDY
Étude monographique de la communauté urbaine de Bouansa …….. 67

# LA REDISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES CONGELÉS IMPORTÉS DANS LES MARCHÉS DE MFILOU-NGAMABA À BRAZZAVILLE

BOUKA IBINGA LILIANCHE
Université Marien Ngouabi Brazzaville Congo

**Résumé :** À Brazzaville, les marchés Ngambio « l'Ombre » et Indzouli sont considérés comme une porte importante de ravitaillement en produits vivriers de première nécessité des populations de Mfilou-Ngamaba. Notre étude s'intéresse à leur organisation et à leur fonctionnement, particulièrement au circuit de commercialisation du poisson salé, du poisson de mer et d'autres produits congelés, et à identifier les problèmes que connaît ce circuit.

**Mots-clés :** Brazzaville, Mfilou-Ngamaba, marchés, produits alimentaires importés.

**Abstract :** In Brazzaville, the markets Ngambio " l'Ombre " and Indzouli are regarded as a significant door of supply in products of first need for the populations of Mfilou-Ngamaba. Our study is interested in the organization and operation of these markets particularly to the distribution chain of salted fish, fish of sea and other frozen products, and to identify the problems which this circuit knows.

**Keywords :** Brazzaville, Mfilou-Ngamaba, markets, imported foodstuffs.

## Introduction

Lieux d'échanges quotidiens, les marchés constituent les sources d'approvisionnement des ménages en biens et services, d'une part, et les débouchés des produits en provenance des campagnes et de l'extérieur, d'autre part. Ils sont considérés comme des témoins de la croissance urbaine, ils sont l'une des grandes surfaces qui assure l'approvisionnement en produits alimentaires et manufacturés des citadins. René de Maximy (1987) estime que « les marchés sont des équipements nécessaires, on pourrait presque dire « naturels » des quartiers ». Ils sont la source de revenus des milliers de personnes dont la majorité est

constituée des femmes. Les marchés Ngambio « l'Ombre » et Indzouli, sont situés dans l'arrondissement 7 Mfilou-Ngamaba, à Brazzaville (figure 1).

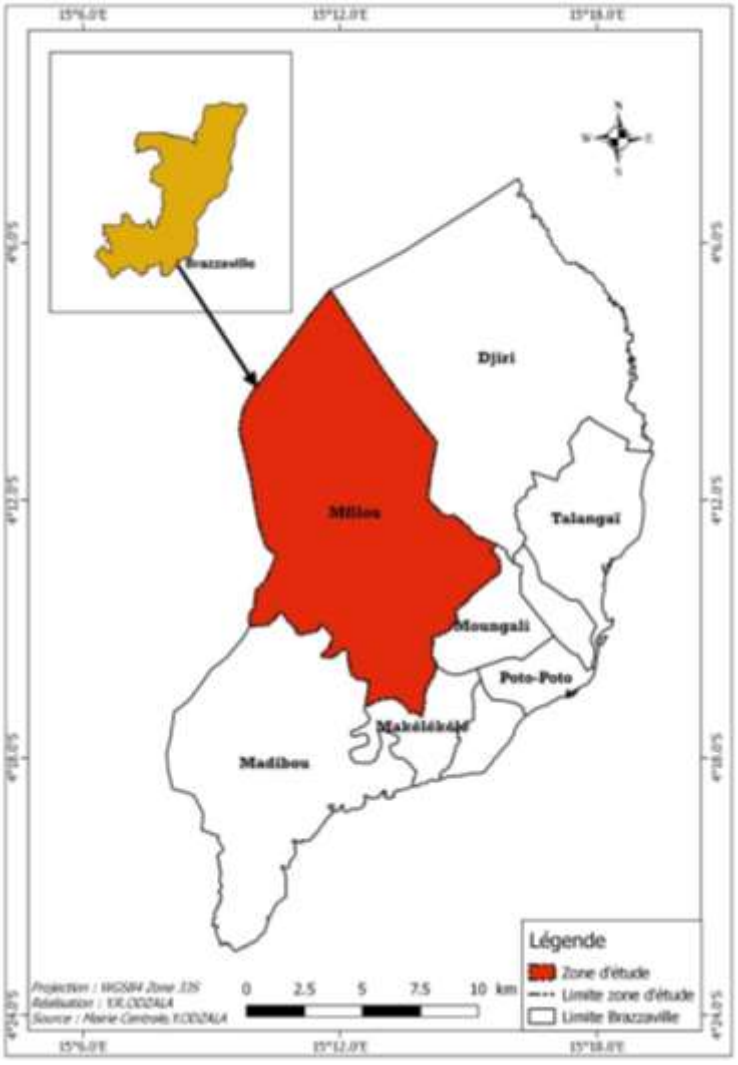



**Figure 1 :** Localisation de l'arrondissement 7 Mfilou-Ngamaba
**Réalisation :** Y. R. Odzala, 2018

Le marché Ngambio « L'ombre » se trouve dans le quartier 74, dénommé Ngambio. Il est situé à l'est dudit arrondissement, entre l'avenue du terminus des bus et des taxis collectifs 100-100 et celle du commissariat de police. Le marché Indzouli, quant à lui, se trouve dans le quartier 73 dénommé Indzouli. Il est situé sur l'avenue Ngamaba, à quelque 100 mètres du rond-point de la route de Mayama, non loin de la maison communale du 7ème arrondissement Mfilou-Ngamaba.

## 1. Problématique

Le poisson salé capitaine, sole, morue, encore appelée *Simba malembé,* thon ou *Bouekaboueni* et le poisson de mer, chinchard, et d'autres produits congelés (poulet, cuisse de poulet, côtes) sont parmi les produits les plus consommés par les Brazzavillois. Ceci se justifie par leur présence quasi-permanente sur le marché. Ils sont vendus presque à tous les prix en détail (voire en petits morceaux de 100 F CFA), ce qui permet à toutes les bourses de s'approvisionner.

Si du côté des consommateurs la satisfaction est réelle, du côté des vendeurs, le circuit de commercialisation ne leur offre pas assez davantage en termes de bénéfice du fait de l'instabilité ou de la fluctuation des prix d'achat au niveau des fournisseurs. Exemples : le prix du carton de poisson salé thon varie du jour au lendemain entre 24 000 F CFA et 25 000 F CFA ; le prix du carton de poisson de mer chinchard 20+ varie entre 39 000 F CFA et 42 000 F CFA à ; le prix du carton des cuisses de poulet varie entre 10 500 F CFA et 11 500 F CFA. Les observations faites et les informations recueillies dans les marchés Ngambio et Indzouli confirment ces problèmes. Toutefois, il se pose le problème de bonne conservation, surtout pour les poissons de mer et les autres produits congelés pendant la durée du temps de vente et du reste des produits non écoulés. Cela entraîne la consommation des produits de mauvaise qualité du fait de la mauvaise conservation. En plus, le problème du rapport qualité-prix fait de telle sorte que, quel que soit le produit considéré, certaines variétés sont plus vendues et écoulées par rapport à d'autres. Cela est en rapport sans nul doute au niveau de revenus des uns et des autres. Exemple : concernant le poisson salé la morue vendue plus moins chère est plus écoulée que le poisson salé sole.

Concernant les cuisses de poulet, vendues moins cher, sont mieux écoulées que le poulet entier. En outre, l'éloignement des lieux d'approvisionnement qui sont concentrés au centre-ville, aux marchés Total et Ouenzé, ne facilite pas l'approvisionnement des vendeurs des marchés Ngambio « L'ombre » et Indzouli. Face à ces différents problèmes que nous venons de soulever, nous pouvons nous poser les questions suivantes :

- comment sont organisés et équipes les marchés Ngambio « l'Ombre » et Indzouli ?
- quels sont les différents problèmes rencontrés dans la chaîne de distribution des poissons salés, de mer et d'autres produits congelés dans ces marchés ?
- quelle stratégie peut-on envisager pour améliorer cette distribution ?

Ce sujet sur la distribution des produits dans les marchés a déjà été abordé par certains chercheurs. Parmi les études réalisées, nous retiendrons celle de P. Moundza (2006) qui souligne les problèmes de l'organisation des marchés urbains et de leur fonctionnement. Desvauges (1975) a réalisé une étude des marchés de Brazzaville dans laquelle il a établi leur typologie en fonction de leurs équipements, leur taille, leur taux d'occupation, des conditions d'installation des vendeurs, des types d'activité et du sex-ratio de vendeurs.

L'étude des marchés Ngambio « l'Ombre » et Indzouli est un choix guidé par le fait qu'ils sont l'un et l'autre des sites d'approvisionnement en denrées alimentaires de première nécessité les plus fréquentés des populations des quartiers 74 pour le marché Ngambio « L'ombre » et 73 pour le marché Indzouli.

Notre sujet a pour objectif général de comprendre les problèmes de distribution de produits alimentaires dans les marchés de Brazzaville.

Pour mener à bien notre étude, nous avons fait recourt à quatre techniques de recherche : la recherche documentaire, les entretiens, l'observation et les enquêtes sur le terrain. Des personnes susceptibles de nous fournir des informations sur notre thème, nous ont permis de mener à bien nos entretiens. Il s'agit du régisseur des marchés Ngambio et Indzouli, les présidents des comités des marchés Ngambio et Indzouli, les chefs des rayons des denrées étudiées au niveau des deux marchés.

Les données collectées ont été traitées et nous ont permis la rédaction de ce mémoire. Nous avons eu les entretiens approfondis avec les usagers des deux marchés. La recherche documentaire et les entretiens ont été complétés par les observations. L'observation de terrain a porté sur la distribution du poisson salé et des produits congelés dans les marchés Ngambio et Indzouli, sur la fabrication des prix et sur la vente des produits importés. Nous avons fait usage de deux fiches d'enquête dont la première était destinée aux vendeurs et la deuxième aux acheteurs. Nous avons travaillé sur un échantillon de 98 personnes dont 36 vendeurs (21 au marché Ngambio et 15 au marché Indzouli) et 62 acheteurs (36 au marché Ngambio et 26 au marché Indzouli).

## 2. Présentation des marchés Ngambio et Indzouli

### *2.1. Localisation et historique du marché Ngambio*

Le marché Ngambio est situé à l'est de l'arrondissement 7 Mfilou-Ngamaba dans le quartier 74, dénommé Ngambio. Il est limité au nord par l'avenue du terminus l'ombre, au sud par l'avenue Mouwari (avenue du poste de police), à l'est par la rue Ngovouli et à l'ouest par la rue Malonga et quelques habitations des particuliers. Ces voies permettent aux usagers dudit marché d'y accéder facilement. Ces bâtiments commerciaux qui encadrent ce marché, font que son espace soit réduit.

L'organisation de l'espace du marché Ngambio se présente comme suit : la partie nord, c'est-à-dire, celle de l'avenue du terminus de l'ombre, est dominée par des dépôts, des boutiques, des boucheries et des poissonneries. Cette zone est beaucoup plus fréquentée par les bus et les taxis, constituant ainsi le terminus de l'ombre. La partie sud, celle de la rue Mouwari est constituée des dépôts pharmaceutiques, des boutiques d'habillement et d'alimentation. À l'est, dans la rue Ngovouli, on trouve des moulins à foufou, quelques bars dancing, des salons de coiffure, des salles de jeux, des points de vente des grillades, des dépôts de boissons, des maisons de couture, une pharmacie et des boutiques d'alimentation. À l'ouest, dans la rue Malonga, il y a le poste de police de Ngambio, des habitations des particuliers et des dépôts.

Le marché Ngambio dispose d'une variété des produits alimentaires, manufacturés et agricoles. Parmi les produits alimentaires vendus dans ce marché, nous avons, entre autres : les poissons frais, fumés et salés ; de la volaille, divers congelés ; les produits manufacturés sont dans les étalages au sein du marché et dans quelques boutiques se trouvant autour du marché. Parmi les produits manufacturés vendus dans ce marché, il y a le matériel divers et l'habillement. Quant aux produits agricoles vendus dans le marché Ngambio, nous pouvons dire qu'ils sont variés, parmi lesquels les légumes, les fruits, le *mfumbu* (le gnetum africanium), le pain et la farine de manioc.

Le marché Ngambio, encore appelé « L'ombre », fut créé en 1979, par Joseph Ntadi et Henriette Mankessi. En 1984, François Miakakela remplace Joseph Ntadi à la présidence du marché jusqu'à ce jour. Ce marché porte ce nom du fait que c'est Monsieur Ngambio qui lotit cette partie de terre. Ce marché était implanté dans les parcelles inhabitées. Sous l'action du chef de quartier, Albert Mpoui, fils de Ngambio, et par la suite, l'espace occupé va s'élargir, suite aux opérations d'expropriation des occupants des parcelles situées dans les périmètres du marché.

En 2009, deux pavillons composés d'étals en bois sont construits, mais malheureusement, les travaux n'ont pas abouti, à cause de la mauvaise gestion des fonds par les agents municipaux et le comité du marché.

Le marché « L'Ombre » doit son appellation au bar-dancing « L'ombre du plaisir », proche dudit marché. Le marché Ngambio est reconnu par la municipalité, conformément aux dispositions de l'arrêté municipal n° 0082/MSG du 27 février 1968 portant la règlementation des marchés municipaux dans son article premier 1er, stipule ce qui suit : le fonctionnement des marchés municipaux est soumis au contrôle d'une commission présidée par le Maire de Brazzaville ou son représentant. Par-là, nous comprenons que l'administrateur Maire a pour mission de veiller au bon fonctionnement des marchés.

### *2.2. Structure du marché Ngambio*

La construction du marché Ngambio a commencé depuis 2009, mais les travaux sont interrompus, à cause, selon les dires de certaines langues, de la mauvaise gestion des fonds par les agents municipaux et le comité du marché. Une partie de ce marché est construite en matériaux durables et une autre en matériaux de fortune.

Les vendeurs versent une somme de 50 000 F CFA auprès du président du comité du marché pour acquérir un étal. Ceux qui ne possèdent pas de tables, paient 1000 ou 2 000 F CFA par mois pour l'espace qu'ils occupent. Le marché Ngambio est structuré en quatre zones :

- la première zone est celle de l'habillement, juste à l'entrée du marché. Les vendeurs exposent leurs marchandises sur des tables construites en bois et recouvertes de tôles ;
- la deuxième est occupée par les vendeurs de produits alimentaires. Elle est la plus vaste de toutes ;
- la troisième zone est celle des vendeurs qui étalent leurs marchandises par terre, sur des sacs ou des bâches, occupant toutes les voies de circulation attenantes au marché, dans un désordre et un vacarme indescriptible ;
- la quatrième zone constitue l'ensemble des maisons qui entourent le marché, appartenant à des particuliers. Ces maisons abritent des dépôts de boissons et de ciment, des ateliers de couture, des boutiques, des boucheries, des salles de jeux, des entrepôts, des points de vente des grillades, etc.

### *2.3. Localisation et historique du marché Indzouli*

Autant que le marché Ngambio, celui d'Indzouli est aussi situé dans l'arrondissement 7 Mfilou-Ngamaba, non loin du siège de l'arrondissement, plus précisément dans le quartier 73 dénommé Indzouli. Il est limité au nord par le rond-point Mouhoumi, au sud par le rond-point Ngambio, à l'est par la rue Moundza Felix et à l'ouest par l'avenue Ngamaba. Cependant, on remarque que l'espace qu'occupe le marché Indzouli est très restreint et il n'y a même pas la possibilité d'étendre ce marché. Le marché Indzouli dispose d'une variété de produits manufacturés, alimentaires et agricoles.

Sans en affirmer l'exactitude, faute d'informations précises, le marché Indzouli a été créé dans les années 1970 à l'initiative de Tsekosso, fils de Ngambio, qui en fut le premier président. À sa création, il portait le nom de Ngambio, du fait que le vieux chef traditionnel teké, Ngambio résidait juste à côté. C'est une année avant sa mort que ce dernier changea le nom de ce marché pour l'appeler du nom « Indzouli », nom du quartier qui l'abrite.

Auparavant, ce marché se situait de l'autre côté de l'avenue Ngamaba, en face de la résidence du vieux Ngambio, là où se trouve actuellement le bar-dancing « Willy Palas ». Il a été aménagé en 2006 et à ce jour, Julien Mouyengo est le président du comité dudit marché.

Les vendeurs de ce marché sont répartis en secteurs d'activités. Les vendeurs sont organisés par denrée vendue, il y'a un chef qui gère tous les vendeurs de la même denrée. Le marché Indzouli est structuré en trois principales zones :

- la première zone est celle des vendeurs de produits manufacturés, de l'habillement et des matériels divers. Ces vendeurs occupent les tables qui sont à l'entrée du marché ;
- la deuxième zone est celle des vendeurs de produits alimentaires. Cette zone occupe la plus grande partie du marché ;
- la troisième zone est constituée par l'ensemble des bâtiments qui longent l'avenue Ngamaba, y compris les vendeurs qui étalent leurs marchandises à même le sol sur les sacs.

## 3. La caractérisation des marchés Ngambio et Indzouli

Nous verrons parmi les caractéristiques desdits marchés, l'état de l'équipement, les places aménagées et les points de vente non aménagés.

### *3.1. Les caractéristiques du marché Ngambio*

L'état de l'équipement nous renvoie au niveau des différentes structures installées dans le marché. Il s'agit de la toiture du marché, de la qualité des allées, des sanitaires du marché, de la radio du marché, de l'approvisionnement en eau et en électricité :

- *la toiture :* elle est assez élevée à certains endroits, ce marché dispose de quelques pavillons construits, en 2009, en matériaux durables composés des étales en bois, à d'autres endroits, il y a des pavillons construits en planches et en tôles dont les toits empêchent aux usagers de circuler convenablement, à cause de leur niveau qui dépasse à peine un mètre de hauteur (photo 1). Le marché Ngambio présente des hangars aux tôles rouillées et trouées. Celles-ci ne protègent pas du tout les vendeurs et leurs marchandises contre la pluie et la chaleur ; elles exposent les usagers aux risques de blessures. Il est construit sur un sol non cimenté.
- *la qualité des allées :* à l'entrée, nous constatons que les allées sont assez larges. Elles permettent la circulation des personnes et des engins roulants dits « *koro-koro* » (photo 2). Seulement, il est impossible d'accéder en voiture dans ses allées. Par contre, les allées se trouvant à l'intérieur sont très étroites. Elles ne permettent pas la bonne circulation des personnes dans le marché. Du fait que les habitations des particuliers occupent une bonne partie du marché, ce qui réduit immédiatement son aire de vente. Les activités du marché Ngambio génèrent beaucoup d'ordures et des déchets de toutes sortes, qui sont souvent disséminées à la surface du marché. Cette situation est liée à l'absence des bacs à ordures.



**Photo 1 :** Dégradation des toits des étalages du marché Ngambio.
Cliché L. Bouka Ibinga, 2014



**Photo 2 :** Des allées accessibles aux engins roulants et aux personnes
Cliché L. Bouka Ibinga, 2014

- *les sanitaires :* les sanitaires existent, les anciens sanitaires ont été construits par l'association des vendeurs, ses sanitaires ne sont plus opérationnels. Les nouveaux sanitaires construits par le Ministère du Commerce et de l'hydraulique sont opérationnels et fonctionnent sans eau ; ils sont construits en briques cuites, le sol pavé de carreaux. Une personne choisie par la Mairie est chargée d'assurer l'entretien de ces

sanitaires et de recueillir les frais d'utilisation. Au total, il y a cinq box dont l'accès coûte de 50 F CFA par personne.

- *les places aménagées :* au cours de nos enquêtes, nous avons compté 877 tables, dont 377 sont fonctionnelles. Ces tables n'ont pas une forme standard. Chacune d'elles a ses dimensions ; elles sont toutes immatriculées. Nous avons également, des tables construites en matériaux durables, composées des étals en bois. On trouve aussi des pavillons construits en matériaux non durables, notamment en planches et en tôles. Les tables en matériaux durables ont été construites ; une partie de ces tables est occupée et une autre ne l'est pas. Par contre, les tables en matériaux non durables se trouvent tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Elles accueillent les produits de toute nature : noix de coco, manioc, fruits, légumes, *foufou*, poisson salé et fumé, riz et divers produits. Les vendeurs préfèrent les tables situées à l'entrée du marché ou dans les rues et avenues qui bordent celui-ci parce qu'elles sont beaucoup plus fréquentées par les clients et accessibles aux premiers acheteurs. L'acquisition d'une table ou d'une place ne se fait pas d'une manière anarchique et incontrôlée. L'occupation d'une table est conditionnée par l'obtention d'une autorisation d'occupation délivrée par la direction des marchés et des halles. Malgré cette autorisation d'occupation, les vendeurs n'échappent pas au payement des taxes municipales.

Les détaillants du marché Ngambio paient trois sortes de taxes, à savoir :

- *les taxes sur tables* : elles s'élèvent à 50F CFA pour les commerçants des divers et à 100F CFA pour ceux des habits et de la quincaillerie ;
- *les taxes sur les baraques* : les petites baraques paient 3000 F CFA et les grandes baraques paient 4000 F CFA (alimentation). Ceux qui vendent dans les baraques paient également une taxe régionale individuelle de 2000 F CFA par an.
- *les taxes de l'occupation du domaine public (ODP)* : ce type de taxes est réservé à ceux qui exercent le commerce dans les rues et ceux qui ont des baraques, mais qui exposent une partie de leurs marchandises à l'extérieur de leurs baraques ; ils paient 1200 F CFA, le mois. Tous ceux qui occupent les places stables, paient une somme de 1200 F CFA, chaque fin du mois, dans le cadre de l'ODP. Du reste, tout vendeur doit s'acquitter tous les jours de ses droits en échange d'un ticket de marché. Les agents chargés de l'assainissement du marché sont membres de l'association des vendeurs et commerçants des marchés de Brazzaville (AVCMB) sous-section marché Ngambio.

Les différentes boutiques du marché Ngambio appartiennent à des particuliers qui les occupent eux-mêmes ou les mettent en location. Le montant des taxes mensuelles dépend de la dimension de la pièce et du commerce exercé. Ces taxes varient entre 3000 et 4000 F CFA.

### *3.2. La caractérisation du marché Indzouli*

La toiture du marché Indzouli est suffisamment haute et protège convenablement les vendeurs et les acheteurs des eaux de pluie. Ce marché à un sol cimenté. L'entrée principale et les allées du marché sont très étroites. Elles ne permettent pas la bonne circulation des personnes et des engins roulants (*koro-koro*). Les vendeurs transportent leurs marchandises sur la tête ou dans les bras, quand ils reviennent des différents lieux d'approvisionnement ou quand ils retirent ou déposent leurs marchandises des dépôts.

Le marché Indzouli dispose de 367 places aménagées dont 170 d'entre elles sont fonctionnelles. Ces tables ont toutes une forme standard et ont les mêmes dimensions. Ce marché est construit en matériaux durables et toutes les tables sont couvertes en tôles. Parmi les places aménagées dans ce marché, nous observons les tables qui sont occupées et celles qui ne les sont pas.

- *les tables occupées* : elles sont au nombre de 170. Le secteur est beaucoup plus occupé par les vendeurs de produits divers, de poisson de mer, de poisson fumé, de *foufou* moulu, de poisson salé et de denrées congelées (poissons de mer, viande, cuisse de poulet) ;
- *les tables inoccupées* : on en compte 97. Elles sont à l'intérieur du marché. Contrairement à d'autres marchés de quartier, ici, les clients n'hésitent pas à pénétrer jusqu'au centre du marché pour leurs achats. Alors pour ne pas rater la clientèle et pour écouler rapidement leurs produits, les vendeurs préfèrent s'y confiner.

L'occupation des tables dans ce marché est conditionnée par l'obtention d'une autorisation d'occupation délivrée par la direction des marchés et des halles. Les vendeurs sont soumis aux mêmes taxes qu'au marché « L'ombre ».

## 4. L'organisation administrative des marchés Ngambio et Indzouli

Dans les marchés Ngambio et Indzouli, la gestion est bien assurée par : la municipalité et l'association des vendeurs. Les principaux marchés de Brazzaville, en général, ceux de Ngambio et Indzouli en particulier, sont gérés par la direction des marchés et des halles (DMH). Cette dernière comprend deux

services, à savoir le service de la gestion des marchés et celui du contrôle et de la régulation.

Au sein des marchés Ngambio et Indzouli, le service de gestion des marchés est composé d'une régie dont les attributions sont définies dans l'arrêté n° 536/CB/DFM du 27 décembre 1994 du député Maire de la ville de Brazzaville, à son article 6. Le régisseur est le chef hiérarchique de tous les agents municipaux de la direction des marchés et des halles au service dans ces marchés. Il assure la gestion et l'administration des marchés.

Le comité du marché est l'organe de contrôle des activités du marché. Ses attributions contenues dans le règlement intérieur rédigé en 1986 ont été annulées par l'arrêté n° 083/91/SAES/COMEX du 19 avril 1991 portant dissolution des comités des marchés de la ville de Brazzaville ;

Les associations des vendeurs sont régies par l'arrêté n° 160/91/CNS/P/S portant libre organisation des associations des vendeurs et vendeuses des marchés publics. Cet arrêté autorise aux vendeurs des marchés à se constituer en associations sur la base de leurs intérêts. C'est dans cette approche que l'association des vendeurs et commerçants des marchés de Brazzaville (AVCMB) est née. Cette association a pour but de défendre les intérêts des vendeurs, d'aider l'administration communale à recouvrer les recettes, de régler les litiges entre vendeurs, entre vendeurs et acheteurs, et entre acheteurs. Elle aide aussi l'administration commerciale à l'assainissement des marchés communaux et au maintien de l'ordre. L'association des vendeurs joue le rôle de contrôle et de suivi des activités du marché. C'est un syndicat qui respecte et fait respecter par les vendeurs les taxes réglementant le fonctionnement du marché. Il traite divers litiges opposant les vendeurs entre eux.

## 5. L'organisation de la distribution du poisson salé, du poisson de mer et d'autres produits congelés

Les marchés Indzouli et Ngambio sont des lieux où s'approvisionnent une bonne partie de la population du 7ème arrondissement Mfilou-Ngamaba, aussi bien en produits vivriers locaux qu'en produits alimentaires importés. Nous allons le voir à travers l'analyse des circuits de distribution et l'identification des différents acteurs (vendeurs, consommateurs …).

### *5.1. Le circuit de distribution de poisson, salé, de mer et d'autres produits congelés*

Le circuit de distribution peut être défini comme étant le chemin emprunté par un produit ou un service pour rejoindre le consommateur, ou encore il regroupe l'ensemble des canaux par lesquels un même bien est acheminé du producteur au consommateur. La distribution des produits alimentaires de première dans les marchés Ngambio en Indzouli se fait à travers des circuits déterminés. En effet, les principaux acteurs qui interviennent dans les circuits de la répartition des produits alimentaires dans ces marchés sont : les importateurs, les grossistes, les détaillants et les consommateurs.

## 6. Sources d'approvisionnement et formation des prix des produits alimentaires importés dans les marchés Ngambio et Indzouli

Les vendeurs des marchés Ngambio et Indzouli vont s'approvisionner en poisson salé auprès des grossistes des marchés Total et de Ouenzé, pour satisfaire leur clientèle. Pour le poisson de mer et d'autres produits congelés, les vendeurs des marchés Ngambio et Indzouli vont vers les chambres froides du centre-ville et celles du marché Total. Il s'agit des différentes chambres froides de la Société Congolaise d'Alimentation et des Congelés (SCAC) et de la Société d'Alimentation du Congo (SOALCO). Ne disposant pas de chambre froide dans ces quartiers périphériques, les vendeurs des marchés Ngambio et Indzouli vont s'approvisionner en produits congelés dans les chambres froides de la ville et du marché Total surtout. Lorsque ces produits ne sont pas totalement écoulés, ces vendeurs louent des emplacements dans un congélateur chez des particuliers pour une nuit afin de conserver le reste de leurs marchandises qu'ils récupèrent le lendemain.

Aux marchés Ngambio et Indzouli, chacun des 36 vendeurs de poisson salé et de mer, et d'autres produits congelés, propose le prix de ses produits à sa manière. Parmi ces vendeurs, aucun ne respecte les prix fixés par la mercuriale. Ces vendeurs fixent les prix de leurs produits en tenant compte du prix d'achat (frais de transport, impôt, porteurs, taxes…), parfois en cas de mévente du produit en fin d'après-midi, chacun fixe les prix à sa convenance.

Au cours de notre enquête de terrain, deux formes de vente ont été observées : la vente au comptant et la vente à crédit. La vente au comptant est la forme la plus courante. Elle permet en effet aux consommateurs de disposer de l'argent nécessaire pour leurs besoins et pour l'achat de certains produits. La vente à crédit se pratique lorsque les clients manquent de liquidités. Elle résulte des affinités entre vendeurs et acheteurs.

## 7. Les prix d'achat et de revente du poisson salé, du poisson de mer et d'autres produits congelés.

Au niveau des grossistes, le prix d'achat du carton de poisson du poisson salé ou de mer n'est pas fixe. Il change constamment selon les périodes d'abondance et les périodes de rupture. Pendant les périodes de rupture, le prix du carton de la morue s'élève de 35000 - 36 000 F CFA, le carton de thon 27 000-28 000 F CFA. Quand le poisson salé abonde, le carton de la morue coûte 34 000 F CFA, celui du thon varie entre 24 000 et 25 000 F CFA.

Les détaillants des marchés Ngambio et Indzouli revendent le poisson en morceaux à 100 F CFA, 250 F CFA, 500 F CFA. Le prix du poisson salé entier ou de la moitié dépend de son poids (mesuré à la main et fixé arbitrairement par le vendeur). Ces prix sont donc les suivants : 750 F CFA, 1 000 F CFA, 1 500 F CFA, 1 750 F CFA, 2 000 F CFA, 2 500 F CFA.

Comme celui du poisson salé, le prix du carton de poisson de mer et d'autres produits congelés n'ont pas aussi constant, mais il varie d'une période à l'autre. Ces deux denrées ont également des périodes de rupture et d'abondance. Les périodes de rupture de poisson de mer sont : janvier, octobre, novembre et décembre. Pendant ces mois, les cartons de poisson de mer sont chers mais, il arrive des mois où les prix sont acceptables. C'est le cas de : carpe rouge dont le prix s'élève à 15 000 F CFA, carpe noire : 12 000 F CFA, chinchard 18 plus : 30 000 F CFA, chinchard 20 plus : 39 000 F CFA, chinchard 25 plus : 54 000 F CFA, Corvina : 32 000 F CFA, fritures : 32 000 F CFA, « Malangoua » : 12 000 F CFA, silure ou « Ngola » : 12 000 F CFA.

Pour ce qui concerne les prix de revente de poisson de mer, nous pouvons dire que chaque vendeur fixe son prix à sa convenance, selon le nombre, le poids et la qualité du poisson dans le carton. Concernant les prix des cartons des autres produits congelés, notamment les viandes y compris les volailles, nous pouvons dire que les prix sont instables. Ces produits connaissent aussi des périodes de rupture et d'abondance. Les périodes de rupture sont : janvier et octobre. Au cours de ces mois, les cartons de viande et de volailles coûtent très chers. Mais, en période d'abondance, les prix deviennent quelquefois abordables. C'est le cas du carton de tripe : 13 000 F CFA, aile de poulet : 11500 F CFA, queue de porc rasée : 10 500 F CFA, cuisse de poulet : 10 500 F CFA, côte : 13 500 F CFA, poulet mama P14 : 22 600 F CFA, aile de dinde : 15 000 F CFA ou 14 000 F CFA, poulet calisa P11 : 18500 F CFA, poulet mama P12 : 19 000 F CFA, babine : 21 000 F CFA, poulet mama P11 : 17 500 F CFA, rognons : 16 000 F CFA, viande arrière de bœuf : 40 000 F CFA, queue de porc normale : 15 000 F CFA.

## 8. Prix de revente d'autres produits congelés au niveau des détaillants de ces deux marchés

Les vendeurs d'autres produits congelés notamment viandes et volailles, après l'achat des produits auprès des grossistes, les détaillants des marchés Ngambio et Indzouli vendent chacun ces produits à sa manière, en tenant compte du prix d'achat de la denrée vendue. Les vendeurs de poulet fixent les prix selon le nombre et le poids des poulets dans le carton ; par exemple pour le poulet *Mama* : poids 10, 15 00 F CFA ; poids 11, 1 650 F CFA ; poids 12, 1 800 F CFA ; poids 13, 2 000 F CFA ; poids 14, 2 400 F CFA ; poids 15, 2 500 F CFA. Les cuisses de poulet sont vendues par unité ou encore par tas. Là aussi, les prix sont fixés selon le poids de la cuisse. Il a des tas de 500 F CFA, 1 000 F CFA, 1 250 F CFA, 1 500 F CFA et 2 000 F CFA. La viande de bœuf avant et arrière, les babines de bœuf, les tripes, les queues et les pieds de porc sont aussi vendus par tas de 500 et 1 000 F CFA.

## 9. Caractérisation des principaux acteurs dans les marchés Ngambio et Indzouli

Les principaux acteurs des marchés Ngambio et Indzouli sont constitués des vendeurs et des acheteurs.

### *9.1. Indentification des vendeurs dans les marchés Ngambio et Indzouli*

#### *9.1.1. Durée d'installation des vendeurs*

Tous les vendeurs n'ont pas la même expérience dans les marchés Ngambio et Indzouli. La durée dépend d'un vendeur à l'autre. Le tableau 3, ci- dessous, montre que sur 36 vendeurs enquêtés, 4 vendeurs ont une durée d'installation de moins de deux ans soit un pourcentage de 12 %. Ceux qui ont une durée de 2 à 8 ans représentent 37 %. Ensuite, viennent ceux qui ont une durée de 9 à 11 ans (20 %). Enfin, les vendeurs ayant une expérience de 12 ans et plus sont à 31 %.

**Tableau 3 :** Répartition des vendeurs selon leur durée d'installation au marché

| N° | Durée d'installation | Effectifs | Pourcentage |
|---|---|---|---|
| 1 | Moins de 2 ans | 4 | 12 |
| 2 | 2 à 8 ans | 14 | 37 |
| 3 | 9 à 11 ans | 7 | 20 |
| 4 | 12 ans et plus | 11 | 31 |
| Total | | 36 | 100 |

**Source :** Enquêtes personnelles, 2014

Avant de s'installer dans les marchés « L'ombre » et Indzouli, plusieurs vendeurs ont exercé leur activité de vente dans d'autres marchés dont 53,8 % à Total, Poto-Poto II (Moungali) et Ouenzé, 23,1 % respectivement dans les petits marchés de Mfilou-Ngamaba même et d'ailleurs. Nos enquêtes rapportent que 46 % n'ont jamais vendu dans d'autres marchés de la ville que dans les deux de Mfilou-Ngamaba où elles envahissent souvent, sans hésitation, les rues bordant lesdits marchés (photo 3).



**Photo 3 :** Occupation d'une partie de la rue par les vendeuses qui refusent de s'installer à l'intérieur du marché.
Cliché L. Bouka Ibinga, 2014

Dans les marchés « L'ombre » et Indzouli, on rencontre les vendeurs fixes et les femmes qui vendent leurs marchandises à même le sol dénommées « *Mindjala*

*Ngoto* ». Les vendeurs fixes occupent le plus grand espace dans ces deux marchés. Ils sont aussi sur les étals que dans les boutiques environnantes.

*9.1.2. Répartition des vendeurs par sexe et par âge*

La répartition des vendeurs par sexe est inégale. Les femmes sont largement plus nombreuses (80 %) que les hommes (20 %). Cette forte proportion des femmes s'explique par le fait que la vente au marché est beaucoup plus considérée comme une activité propre aux femmes. Ce déséquilibre est encore étayé par le fait que le marché de l'emploi reste apparemment ouvert de plus en plus aux hommes qu'aux femmes. Ces dernières préfèrent alors devenir commerçantes en vue de se prendre en charge et de contribuer au budget alimentaire du ménage. Ces vendeurs sont, à 70 %, des adultes (photo 4) ; viennent ensuite ceux dont l'âge est compris entre 30 et 34 ans (18 %). Les plus jeunes (12 %) ont entre 25 et 29 ans.



**Photo 4 :** Boucher et client marchandant le prix d'un morceau de viande de bœuf avant de le peser. Cliché L. Bouka Ibinga, 2014

La majorité des vendeurs disent avoir été à l'école. Nombreux (56 %) ont le niveau du collège d'enseignement général. Ils prétendent que leur scolarité a été

profondément perturbée par les guerres civiles de 1993, 1997 et 1998 que le pays a connues. Une minorité des vendeurs ont un niveau primaire ; ils représentent un pourcentage de 28 %. Il y a également ceux qui ont fait le lycée, avec un pourcentage de 11 % et enfin, viennent en dernière instance les universitaires, avec 5 % de la valeur relative. Les vendeurs ayant atteint le niveau collège constituent le plus grand nombre des vendeurs pour des raisons déjà susmentionnées.

Du tableau 5, il ressort que la plupart des vendeurs des marchés Ngambio et Indzouli exercent le commerce non pas parce que cela leur apportent plus des bénéfices, mais plutôt pour d'autres raisons. Cette catégorie de vendeurs représente 39 %. Cependant, 33 % pratiquent le commerce du fait que cela leur apporte plus de bénéfices. Enfin, 28 % des vendeurs exercent cette activité parce qu'ils ont une clientèle abondante.

Les vendeurs des marchés Ngambio et Indzouli ne résident pas tous à Mfilou-Ngamaba même si ceux qui habitent cet arrondissement représentent plus des trois quarts d'entre eux (77 %). Les vendeurs en provenance de l'arrondissement 4 Moungali représentent 11 % du fait que ces derniers habitent le quartier de la Poudrière, frontalier avec le quartier Ngambio de l'arrondissement 7 Mfilou-Ngamaba, séparé juste par un petit cours d'eau : la Mfilou. C'est la raison pour laquelle, les vendeurs de l'arrondissement 4 Moungali présentent un taux élevé par rapport aux autres arrondissements : 2 Bacongo, 8 Madibou, 5 Ouenzé, 9 Djiri qui, chacun présente respectivement 3 %. Cette faible proportion s'explique par le fait que ces arrondissements sont éloignés de l'arrondissement 7 qui abritent les deux marchés.

**Tableau 5 :** Les raisons de préférence des produits vendus

| N° | Produits | Raisons | Effectifs | % |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Divers congelés : trippes de bœuf, viande avant, cuisse de poulet, babines | Gros bénéfices | 12 | 33 |
| 2 | Poisson de mer congelés : corvina, sole, morue, chinchard 25 plus, chinchard 20 + | Clientèle abondante | 10 | 28 |
| 3 | Poissons salé : thon, morue, *simba malembé*, sole | Autres raisons | 14 | 39 |
| Total | | | 36 | 100 |

**Source :** Enquêtes personnelles, 2014

### *9.2. La clientèle des marchés Ngambio et Indzouli*

Comme dans la plupart des cas, dans les marchés Ngambio et Indzouli, les femmes sont plus nombreuses que les hommes dont 80,6 % des femmes contre 19,4 % des hommes. La forte proportion des femmes se justifie par le fait que le rôle de la femme est déterminant dans la gestion directe et le ravitaillement du ménage. Elle est responsable des tâches ménagères et domestiques. La faible présence des hommes s'explique par le fait que dans les sociétés africaines, il est très mal vu qu'un homme fréquente le marché tous les jours ; il ne s'y rend qu'en cas de nécessité.

Nos enquêtes révèlent que les acheteurs qui s'approvisionnent dans les marchés Ngambio et Indzouli proviennent des quartiers de Mfilou-Ngamaba-même : Ngambio (48,3 %), Indzouli (35,5 %), Kibouendé (6,5 %), Itsali (4,9 %), Cité des 17 (3,2 %) et Kahounga (1,6 %).

Les acheteurs avancent plusieurs raisons pour lesquelles ils fréquentent les marchés Ngambio et Indzouli. La majorité des acheteurs préfère ces deux marchés du fait qu'ils sont proches de leurs lieux de résidence (61,3 %) ; proches du lieu de travail (12,9 %) ; ou encore pour des raisons des prix qui sont assez abordables (11,3 %). Cela prouve à suffisance que les marchés Ngambio et Indzouli attirent une grande partie de la population de Mfilou-Ngamaba. Le ravitaillement en produits alimentaires dans les marchés Ngambio et Indzouli concerne presque toutes les tranches d'âge (tableau 6).

**Tableau 6 :** Répartition des acheteurs par âge

| N° | Tranches d'âge | Effectifs | % |
|---|---|---|---|
| 1 | 20 à 29 ans | 21 | 33,9 |
| 2 | 30 à 39 ans | 23 | 37,2 |
| 3 | 40 à 49 ans | 11 | 17,8 |
| 4 | 50 ans et plus | 7 | 11,1 |
| Total | | 62 | 100 |

**Source :** Enquêtes personnelles, 2014

Les tranches d'âge de 20 à 29 ans représentent 33,9 %, celle de 30 à 39 ans : 37,2 %, de 40 à 49 ans : 17,8 % et celle de 50 ans et plus : 11,1 %. La plupart de ces acheteurs sont des nationaux (95,1 %) ; les rares étrangers (4,9 %) qui fréquentent ces marchés sont les Congolais de la République Démocratique du Congo qui habitent le quartier.

## 10. Les problèmes liés à la distribution du poisson salé et de mer, et d'autres produits congelés dans les marchés Ngambio et Indzouli

La répartition des denrées alimentaires de premières nécessité, à savoir : poissons salé, de mer et d'autres produits congelés (viande et volaille) au niveau des marchés Ngambio et Indzouli est confrontée à des multiples problèmes que nous allons énumérer dans les lignes qui vont suivre : les problèmes liés à la distribution des produits dans ces marchés ; les problèmes d'organisation spatiale et ceux d'organisation administrative.

### *10.1. Les difficultés d'acheminement et les problèmes de distribution des produits*

L'acheminement des produits vers les marchés Ngambio et Indzouli est difficile non pas parce que les voies ne sont pas en bon état mais plutôt à cause de l'éloignement des lieux d'approvisionnement. Le transport des produits des lieux d'approvisionnement aux lieux de vente constitue un véritable problème pour les marchés ciblés. Après l'achat des produits, ces vendeurs passent une bonne partie de leur temps à attendre un moyen de déplacement. Ils passent un temps fou, d'autant qu'ils se heurtent à la réticence des chauffeurs de taxi, à cause de longues distances à parcourir. Cette condition entraîne implicitement l'augmentation du tarif de la course de taxi. Ce temps perdu est préjudiciable pour la vente de leurs produits. À cause de cette triste évidence, les détaillants diminuent à leur gré la quantité de poisson ou de viande de bœuf. Ce qui a une incidence sur le budget des ménages, au grand malheur des consommateurs.

Les embouteillages et l'encombrement des voies ralentissent la circulation et perturbent la distribution des produits alimentaires dans les marchés Ngambio et Indzouli. Du reste, les pénuries récurrentes de carburant ont pour conséquence l'augmentation des frais de transport, entrainant ainsi la flambée des prix des denrées alimentaires sur le marché.

Les problèmes de la distribution se résument au manque de stabilité des prix au niveau des grossistes, aux difficultés d'acheminement des produits vers lesdits marchés et au manque d'organisation chez les détaillants des deux marchés. L'instabilité des prix figure parmi les problèmes majeurs de la distribution des produits alimentaires, en général.

### *10.2. Les problèmes liés à l'organisation spatiale et administrative*

Ce sont les problèmes d'insalubrité, de mauvaises conditions de vente, de l'absence d'équipements collectifs et le manque de structures de conservation.

### *10.2.1. L'état de propreté des marchés et mauvaises conditions de vente des denrées alimentaires*

Les marchés Ngambio et Indzouli fonctionnent pratiquement toute la journée, de 6 à 18 heures. L'enlèvement des ordures et des déchets n'est presque pas assuré et l'opération de salubrité au sein des deux marchés se fait une fois par semaine. Le nettoyage du marché Ngambio se fait chaque lundi et celui du marché Indzouli chaque mercredi. En dehors programme officiel, les jours ordinaires, ce sont les vendeurs, eux-mêmes, qui nettoient avant de débuter l'activité, entassant ainsi les ordures dans un coin du marché où se forme un dépotoir dégageant des odeurs nauséabondes. Cet état d'insalubrité gêne l'activité commerciale dans les deux marchés.

Des acheteurs que nous avons interrogés, 45 % pensent que les marchés Ngambio et Indzouli sont assez propres, malgré la présence de divers déchets sur le sol ; 42 % des acheteurs estiment que ces deux marchés sont propres et enfin, 13 % affirment que les marchés Ngambio et Indzouli sont sales.



**Photo 5 :** Produits alimentaires exposés à l'air libre.
Cliché L. Bouka Ibinga, 2014

Dans les marchés Ngambio et Indzouli, la vente des produits alimentaires se fait dans des conditions non hygiéniques. Les aliments sont exposés sur des

étalages délabrés, ne présentant aucune garantie sanitaire (photo 5). Certains aliments vendus sont exposés à l'air libre et attirent les mouches (cas des produits congelés), ce qui engendre ainsi plusieurs maladies comme : la diarrhée, la dysenterie amibienne…

### *10.2.2. L'absence d'équipements collectifs*

Dans les deux marchés, on constate un manque criant de certains équipements comme :

- les abris contre les intempéries (cas du marché Ngambio). Pendant la pluie, les marchandises se mouillent. La vente au marché est interrompue. Les toitures suintent et les eaux rendent boueuse l'aire du marché. Certains vendeurs sont obligés de se percher sur les étals. Les eaux de pluies stagnent dans certains endroits, à cause du manque de réseaux d'évacuation ;
- l'éclairage public : la nuit, tous les marchés sont plongés dans l'obscurité, au grand bonheur des bandits qui investissent les lieux, les transformant en points de rencontre des amants, des fumeurs de chanvre et de dépôt des matières fécales ;
- le dispositif d'approvisionnement en eau : les marchés Ngambio et Indzouli ne disposent pas de branchement au réseau public d'adduction d'eau ni de forages. Tous les usagers se ravitaillent en eau potable auprès des *Bana Mayi*, enfants vendeurs d'eau glacée en bouteilles ou en sachets ;
- les sanitaires publics : les toilettes du marché Ngambio sont modernes, mais il manque de lavabo. Les conditions d'hygiène ne rassurent ni les vendeurs, ni la clientèle ;
- les collecteurs pour évacuer les eaux usées et de pluie.

### *10.2.3. Le manque de structure de conservation des denrées alimentaires*

Les produits alimentaires, notamment les produits congelés vendus dans les marchés Ngambio et Indzouli, sont des produits périssables qui doivent être livrés à la consommation dans de courts délais. Ces marchés ne disposent pas d'entrepôts et de chambres froides appropriés. Les coupures d'électricité intempestives et répétées sèment la désolation parmi les vendeurs des produits congelés.

### *10.2.4. Les problèmes liés à l'organisation administrative*

Parmi les problèmes administratifs qui se posent dans ces deux marchés figurent la non-application des textes juridiques, l'absence de contrôle des agents du service d'hygiène et du ministère du commerce, les difficultés à la collecte des taxes et la mauvaise manière d'agir des agents municipaux.

La non-application de certains textes juridiques régissant le fonctionnement des marchés urbains de Brazzaville et le manque de contrôle des agents du service d'hygiène et du ministère du commerce, expliquent l'échec de la politique de gestion des marchés Ngambio et Indzouli. En effet, certains textes juridiques (arrêtés, délibération) bien que prévus ne sont pas appliqués. On note parmi ces textes :

- l'arrêté n° 0082/M-SG, portant règlement des marchés municipaux. L'article 5 dudit arrêté stipule que les places au marchés sont attribuées par le Maire sur demande écrite les intéressés doivent se munis d'une pièce d'identité. Or, nous remarquons que dans les marchés Ngambio et Indzouli l'acquisition d'une place se fait en concertation entre les vendeurs et ceux qui gèrent le marché ;
- l'arrêté n° 125/CB/M/SG/DMHPE du 24 mars 1997 modifiant et complétant certaines dispositions de l'arrêté n° 536/CB/DFM/CAB du 30 décembre 1994 portant organisation de la gestion des marchés de la commune de Brazzaville, n'est pas appliqué. En effet, l'article 13 de cet arrêté définit les jours de grand nettoyage des marchés. Les horaires d'ouverture et de fermeture ne sont pas respectés dans ces marchés.

La vente des aliments à des heures tardives porte souvent sur les aliments de mauvaise qualité. À cet effet, les vendeurs augmentent la quantité de la denrée vendue et baissent les prix de cette dernière. Ces aliments constituent un danger permanent pour la santé.

Les difficultés à la collecte des taxes : les vendeurs sont très difficiles à contrôler pour le recouvrement des taxes notamment celles du droit d'entretien collectées par les comités des marchés. Il y a des disputes entre les vendeurs et les collecteurs au moment du recouvrement des taxes. Ces derniers se plaignent de verser les taxes quotidiennement sans qu'il ait assainissement dans ces sites d'activité. Au marché Ngambio par exemple, il y a certains vendeurs qui ont des places à l'intérieur du marché et ne veulent pas les occuper pour plusieurs raisons. Les uns pensent qu'ils vendent mieux et font de bonnes recettes dans les rues qu'à l'intérieur du marché ; d'autres par contre ne veulent pas payer les droits de place et préfèrent se soustraire du contrôle des agents municipaux.

Les mauvaises manières des régisseurs et des collecteurs n'arrangent en rien la gestion chaotique des marchés. Ils multiplient les taxes et accordent des faveurs à certains parents qui ne s'acquittent pas de leurs droits de place.

En somme, les différents problèmes susmentionnés posent d'énormes difficultés notamment de la distribution des produits alimentaires dans les marchés Ngambio et Indzouli. Toutefois, des stratégies peuvent être prises en compte en vue d'améliorer les conditions des usagers desdits marchés.

## Conclusion

Au terme de cette étude, nous avons compris que ces deux marchés sont pour le 7ème arrondissement, des grands sites d'approvisionnement des produits de première nécessité des populations. La proximité et les prix abordables de certaines denrées recherchées justifient la fréquentation régulière de ces populations dans les deux marchés. Les marchés Total et Ouenzé constituent les principales sources d'approvisionnement en poisson salé, des vendeurs de ces deux marchés. Les produits congelés proviennent des chambres froides du centre-ville et de Bacongo (marché Total). La répartition des vendeurs par sexe dans ces deux marchés montre la prédominance des femmes, portant à croire que la vente au marché comme une activité exclusivement féminine. L'aire de vente desdits marchés est dominée par les produits alimentaires. La gestion de ces marchés rencontre de nombreux problèmes dont ceux de l'équipement et de l'assainissement. Du reste, on observe une instabilité constante des prix des produits alimentaires au niveau des grossistes, des difficultés d'acheminement des produits vers ces marchés et des problèmes d'organisation spatiale et administrative de ces marchés.

## Bibliographie

Ewotsombi, 2003 : *La vente du poisson salé d'eau douce à Brazzaville.* Brazzaville, Université Marien Ngouabi, Ecole Normale Supérieure, 89 p.

Kazebikouelako Jonathan, 2004 *: Croissance démographique et ravitaillement en produits vivriers de Mfilou-Ngamaba*. Brazzaville, Université Marien Ngouabi, Ecole Normale Supérieure, 85 p.

Makedika Roussel, 2009 : *Le marché de Mabombo : porte de ravitaillement de la ville de Nkayi*, Brazzaville, Université Marien Ngouabi, Ecole Normale Supérieure, 60 p

Maximy (De) René, 1987 : « Les marchés, facteurs et témoins de l'urbanisation », Paris, *Cahier des sciences humaines*, n° 23-2, p. 319-331.

Mfikou Nzoumba Sylvie Carine, 2008 : « *L'approvisionnement de Brazzaville en manioc »*, Brazzaville, Université Marien Ngouabi, Ecole Normale Supérieure, 54 p.

Moundza Patrice, 2006 : « Les marchés lieux de ravitaillement et alternative à l'inactivité », dans Ziavoula, R. E., Brazzaville, une ville à reconstruire, Paris, Karthala, p. 225-234.

Nkouka Bazebita Clotilde, 2010 *: Typologie des marchés des arrondissements de Bacongo et de Makélékélé.* Brazzaville, Université Marien Ngouabi, Ecole Normale Supérieure, 74 p.