

Commercialisation du poisson frais dans le grand marché de la ville de Korhogo (Côte d'Ivoire)

Penatiligué Jonas BAKARY,
Université Peleforo GON COULIBALY
bakaryp.jonas@gmail.com

Résumé

Dans le grand marché de la ville de Korhogo, le poisson frais qui y est commercialisé provient d'Abidjan, de la pêche locale et de l'extérieur du pays. Cette activité est dynamique. Cependant, le poisson frais tel que proposé sur cet espace de vente, représente une menace pour la santé des consommateurs. Cette étude a pour objectif d'analyser les conditions de commercialisation du poisson frais proposé à la population de la ville de Korhogo à partir du grand marché. Pour atteindre cet objectif, l'approche méthodologique s'est basée sur la recherche documentaire, les enquêtes de terrain et des entretiens menés avec les principaux acteurs de la commercialisation du poisson frais. Le résultat indique que les vendeuses de poissons frais du grand marché de Korhogo sont toutes (67) de sexe féminin et des ivoiriennes. Une grande proportion (82 %) de ces produits halieutiques est issue des poissonneries. Les plans d'eau de la ville de Korhogo et environnants approvisionnent principalement le marché (18 %) en poissons Tilapia (*Oreochromis niloticus*). Aussi, le poisson frais vendu en détail dans le grand marché est-il présenté dans des récipients non couverts, souvent à même le sol et exposé à la chaleur, aux mouches, à la poussière et à la fumée qui s'échappe des échappements des engins à moteur (véhicules, tricycles et mobylettes). Ces conditions dégradent la qualité du poisson frais vendu dans le grand marché de la ville de Korhogo.

Mots clés : Korhogo, approvisionnement, commercialisation, poisson frais

Marketing of fresh fish in the big market of the city of Korhogo (Côte d'Ivoire)

Abstract

In the big market of the town of Korhogo, fresh fish sold there comes from Abidjan, local fishing and from outside the country. This activity is dynamic. However, fresh fish as offered in this sale area represents a threat for the health of consumers. This study aims to analyze the marketing conditions of fresh fish offered to the population of the town of Korhogo from the big market. To achieve this objective, the methodological approach was based on literature research, field surveys and interviews with the main actors in the marketing of fresh fish. The result indicates that fresh fish sellers in the big market of Korhogo are all (67) females and are Ivorians. A large proportion (82 %) of these fish products come from fish shops. The water bodies of the town of Korhogo and surrounding areas mainly supply the market (18 %) with Tilapia fish (*Oreochromis niloticus*). In addition, fresh fish sold at retail in the big market is presented in uncovered containers, often on the ground and exposed to heat, flies, dust and smoke escaping from the exhausts of motor vehicles (vehicles, tricycles and mopeds). These conditions degrade the quality of fresh fish sold in the big market of the town of Korhogo.

Keywords: Korhogo, supply, marketing, fresh fish

Introduction

Dans le nord de la Côte d'Ivoire, le commerce du poisson est une activité dynamique malgré les difficultés d'approvisionnement des marchés en produits halieutiques. « Chacune des quatre poissonneries que compte la ville d'Odienné importe mensuellement entre 6 et 10 tonnes de poissons frais » (Y. S. Kakou et K. M. Kanga, 2018, p. 199). « Les espaces de commercialisation de ces produits sont dans de nombreuses localités de la région, intégrés aux marchés locaux » (D. Koudou et al, 2015, p. 44). Aussi, le commerce de poissons contribue-t-il à la réduction de la pauvreté. « Sur la base du prix de vente du poisson d'eau douce fluctuant entre 250 et 450 F CFA/kg, la vente des poissons par les pêcheurs des retenues rapportent au minimum 540 millions de F CFA par an » (S. DA COSTA et al, 2004,

p. 9). « La commercialisation du poisson a permis à certains acteurs de connaître une amélioration de leur condition vie » (P. J. Bakary, 2019, P. 141). « De façon générale dans les zones nord du pays, le marché de poissons frais est caractérisé par une offre faible et une demande contrainte par le pouvoir d'achat des populations » (S. DA COSTA et al, 2004 cités par S. Y. Kakou et al, 2018, p. 196). Très régulièrement, la ville de Korhogo est approvisionnée en poissons frais en provenance d'Abidjan et de l'extérieur pour répondre à l'incapacité de la pêche locale à satisfaire la population en produits halieutiques. Cependant, les infrastructures de conservation du poisson frais dans le grand marché de Korhogo ne sont pas adéquates. « Le poisson est une denrée éminemment périssable, contraignante à stocker, malaisée à conserver » (L. Bérard, 1988, p. 173). « Plus souvent, c'est l'exploitation de l'animal à des fins alimentaires qui aboutit à la contamination humaine » (R. Houien, 2014, p. 1439). D'où l'interrogation suivante : Le poisson frais tel que présenté à la population est-il de bonne qualité ?

L'objectif de cet article est d'analyser les conditions sanitaires de commercialisation des produits frais de pêche sur le grand marché de Korhogo. Il s'agit donc d'apprécier précisément le traitement que subit le poisson frais sur le marché, susceptible d'avoir un impact sur sa qualité, avant d'être proposé aux consommateurs. Dans cette optique, l'hypothèse admise pour cette étude est que les conditions de commercialisation du poisson frais au grand marché de Korhogo ont un impact sur la qualité du produit proposé aux commerçants.

La réponse à la question ci-dessus permet de structurer cette étude en trois parties. La première identifie les acteurs impliqués dans la commercialisation du poisson frais, la seconde donne des précisions sur les flux d'approvisionnement du marché en poissons frais et la troisième partie fait une analyse des conditions de vente du poisson frais afin d'apprécier le lien entre ces conditions de vente et la qualité du poisson frais vendu.

Les résultats de la présente étude favorisent la mise en place d'une méthodologie qui vise à améliorer les conditions de vente du poisson frais à Korhogo.

Une méthode de collecte des données a été adoptée afin d'atteindre l'objectif assigné à cette étude.

1. Méthodologie

1.1 LOCALISATION ET PRÉSENTATION DE LA ZONE D'ÉTUDE

Korhogo, ville cosmopolite du nord de la Côte-d'Ivoire a une population estimée en 2021 à 440 926 habitants (RHDP, 2021). La forte démographie est la première raison qui a motivé le choix de ce chef-lieu de la région du Poro pour la conduite de cette étude. La deuxième raison étant la faible production locale des produits de la pêche. La ville possède plusieurs infrastructures dont le grand marché situé en centre-ville (figure 1) dans le quartier Banaforo. On y trouve également les représentations des différents Ministères dont celles de la production animale et des ressources halieutiques, des eaux et Forêts, de l'agriculture et du développement rural, du commerce. La ville abrite de nombreux sites touristiques. Korhogo connaît une forte extension spatiale liée au nombre croissant des services administratifs. La production halieutique de Korhogo est faible du fait des ressources aquatiques limitées et des méthodes de pêche artisanale (P. J. Bakary, 2022, p. 97). Cette production locale de poisson est issue de deux plans d'eau de la ville. La zone d'étude est le principal espace d'échange des produits de toutes sortes. Il grouille de monde pendant le jour de marché hebdomadaire. Les marchandises échangées proviennent des localités environnantes et précisément d'un espace marchand spontané en ce qui concerne le commerce du poisson frais dans la ville de Korhogo. « Les commerçants de produits de la pêche piroguière ont transformé depuis plusieurs années, un trottoir de l'une des principales artères de la ville en marché de poisson » (D. Koudou et al, 2015, p. 44).

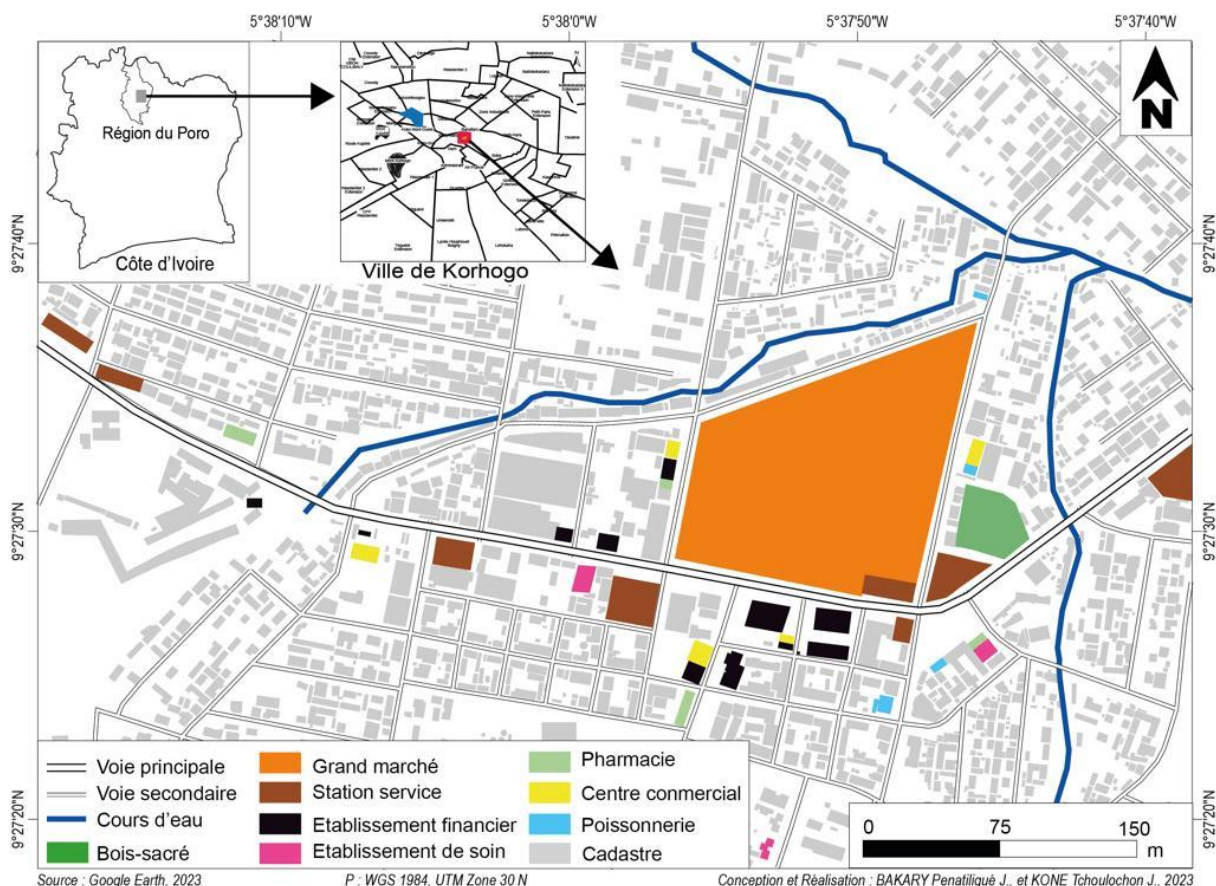


Figure 1 : Localisation du site d'étude

1.2 TECHNIQUES DE COLLECTE DES DONNÉES

La recherche documentaire et les enquêtes de terrain sont les deux phases qui ont favorisé la collecte des données. Le terrain a été fait en six mois, du 12 Septembre 2021 au 23 Février 2022. Dans leur totalité, les enquêtes ont été menées dans la ville de Korhogo. Il s'agit à travers ces enquêtes, d'identifier les principaux acteurs impliqués dans la commercialisation du poisson frais dans la ville de Korhogo, de connaître les conditions de vente de cette production et enfin d'apprécier l'impact de ces conditions de vente sur la qualité du poisson frais consommé par la population.

Un questionnaire a été adressé à chacun des acteurs impliqués dans la commercialisation du poisson frais à Korhogo : les mareyeurs, les gérants de poissonneries, les détaillants et les vendeuses ambulantes. Quatre types de questionnaires ont donc été élaborés.

Au grand marché de Korhogo, il a été recensé 67 vendeuses de poissons frais (détaillants) qui ont un lieu de vente fixe et 12 vendeuses ambulantes. Ces dernières vendent en fait pour le compte de certaines vendeuses qui ont un lieu fixe de vente. À cette catégorie d'acteurs, s'ajoutent 36 grossistes ou mareyeurs qui proposent le poisson aux détaillants. Enfin il est dénombré 5 poissonneries qui leur proposent le poisson venant d'Abidjan. Ce poisson reconnu sur le nom de « poisson glacé » par les commerçantes est en fait le poisson congelé. Deux poissonneries font l'objet d'une cogestion. Compte tenu du faible nombre d'acteurs, nous avons choisi l'enquête exhaustive. Ces acteurs ont tous été enquêtés (Tableau I).

Tableau I : Taille des échantillons enquêtés

	Mareyeurs	Gérants de poissonneries	Vendeuses détaillantes	Vendeuses ambulantes	Total
Nombre d'acteurs	36	7	67	12	122
Échantillon enquêté	36	7	67	12	122

Source : Enquêtes de terrain, 2022

La volonté d'apprécier avec exactitude les conditions sanitaires de vente du poisson frais dans le grand marché de Korhogo, a exigé notre présence quotidienne pendant au moins cinq heures par jour sur le site. Par la suite, les données et informations recueillies suite à ces démarches ont été traitées à l'outil informatique. En effet, une fois les fiches d'enquête dépouillées, s'en est suivi un traitement statistique. Pour ce faire, il a fallu enregistrer dans une base Excel, les données chiffrées. Le logiciel Arc GIS 10.2.1. a permis la réalisation des cartes de localisation. Adobe Illustrator a été utilisé pour leur finition. Tous les phénomènes observés ont été illustré et fixé par des photographies prises sur les lieux. Cela a abouti à la production de tableaux et graphiques.

2. Résultats

2.1 LES ACTEURS DE LA CHAÎNE DE COMMERCIALISATION DU POISSON FRAIS DANS LE GRAND MARCHÉ DE KORHOGO

Plusieurs types d'acteurs sont impliqués dans la commercialisation du poisson frais dans le grand marché de Korhogo. Il s'agit des mareyeurs, des gérants de poissonneries, des vendeuses détaillantes fixes et des vendeuses détaillantes ambulantes. Certains sont des acteurs externes et d'autres des acteurs internes.

2.1.1 Les mareyeurs et gérants de poissonneries : acteurs externes des activités de commercialisation du poisson frais du grand marché

Les mareyeurs et les gérants de poissonneries n'exercent pas sur l'espace du grand marché. Ils ravitaillent cet espace par l'intermédiaire d'autres agents. Ces deux types d'acteurs n'ont pas de contact direct avec l'espace d'étude. Ils sont donc considérés comme des acteurs externes. Le tableau II indique leurs caractéristiques sociodémographiques.

Tableau II : Caractéristiques sociodémographiques des acteurs externes de la chaîne de commercialisation du poisson frais

Types d'acteurs	Genre		Nationalité			Âge			Situation matrimoniale			TOTAL
	H	F	Iv	MI	Gui	-30	30-50	+50	Céli	Mari	Voe	
Mareyeurs	36	00	23	09	04	09	23	04	09	27	00	36
%	100	00	63,88	25	11,11	25	63,88	11,11	25	75	00	100
Gérants de poissonneries	04	03	07	00	00	06	01	00	07	00	00	07
%	57,14	42,85	100	00	00	85,71	14,28	00	100	00	00	100
TOTAL	40	03	30	09	04	15	24	04	16	27	00	43

Source : Enquêtes de terrain, 2022

Selon le tableau II, les mareyeurs sont ivoiriens à 63,88 %. Le nombre des noms ivoiriens est très faible en raison de l'intérêt de plus en plus croissant qu'ont les autochtones aux métiers de la pêche. Aucune femme n'exerce cette activité. Elles la trouvent contraignante du point de vue des heures prévues pour acquérir le poisson. Quant aux gérants de poissonneries, ils sont des deux sexes et tous des ivoiriens comme l'indique le tableau II. Un très faible pourcentage d'entre eux ont moins de trente ans. Ils justifient le pourcentage de cette classe d'âge par le fait que cette activité constitue un tremplin pour eux, le temps de trouver une activité plus rémunératrice et plus stable. Ces deux types de commerçants ont une stabilité numérique. Il existe cinq poissonneries dont les activités sont en général conduites chacune par un gérant. Cependant, il nous est donné de constater que deux des poissonneries disposent en plus chacune d'un cogérant.

Dans la chaîne de commercialisation du poisson frais, s'ajoutent deux autres types d'acteurs. Il s'agit des vendeuses détaillantes fixes et vendeuses détaillantes ambulantes.

2.1.2 Les acteurs internes de la commercialisation du poisson frais du grand marché : les vendeuses détaillantes fixes et ambulantes

Contrairement aux deux précédents types d'acteurs, les vendeuses détaillantes fixes et ambulantes exercent leur activité de vente du poisson frais sur l'espace du grand marché de Korhogo. Considérées comme les acteurs internes, elles s'y rendent à 7 heures pour en ressortir à 18 heures. Certaines retournent à la maison un peu plus tôt, c'est-à-dire à 15 heures pour les travaux ménagers. Il s'agit de celles qui sont mariées ou qui ne disposent pas de filles de maison. Le nombre d'acteurs internes n'est pas stable. Leurs caractéristiques sociodémographiques sont illustrées par le tableau III.

Tableau III : Caractéristiques sociodémographiques des acteurs internes de la chaîne de commercialisation du poisson frais

Types d'acteurs	Genre		Nationalité			Âge			Situation matrimoniale			TOTAL
	H	F	Iv	Ml	Gui	-30	30-50	+50	Célib	Mari	Voëu	
Vendeuses détaillantes fixes	00	67	67	00	00	26	33	08	05	59	03	67
%	00	100	100	00	00	38,80	49,25	11,94	7,46	88,05	4,47	100
Vendeuses détaillantes ambulantes	00	12	12	00	00	12	00	00	12	00	00	12
%	00	100	100	00	00	100	00	00	12	00	00	100
TOTAL	00	79	79	00	00	38	33	08	17	59	03	79

Source : Enquêtes de terrain, 2022

Il ressort de ce tableau que les vendeuses détaillantes ambulantes sont moins nombreuses que les vendeuses installées en lieu fixe et pour le compte desquelles les premières exercent leur activité. Certaines vendeuses fixes considèrent qu'il est très coûteux de se procurer une aide vendeuse d'autant plus que ces dernières doivent être entretenues en compensation au service qu'elles rendent. Les deux types d'acteurs sont tous de sexe féminin et ivoiriens. Si les vendeuses ambulantes sont toutes célibataires et leur jeune âge en témoigne, celles pour qui elles vendent sont à 88,05 % mariées. Les vendeuses ambulantes sont à 80 % déscolarisées avec comme niveau d'étude le primaire. La nature des différents acteurs indique les sources de ravitaillement du grand marché de Korhogo.

2.2 DES SOURCES D'APPROVISIONNEMENT VARIÉES

Le poisson frais vendu sur le marché principal de Korhogo a deux sources de ravitaillement que sont les poissonneries et la pêche locale. Ces sources constituent respectivement le circuit de poisson congelé et le poisson frais d'eau douce. La figure 2 indique les sources d'approvisionnement et les différents flux de poissons frais entre ces sources d'approvisionnement et le grand marché de Korhogo.

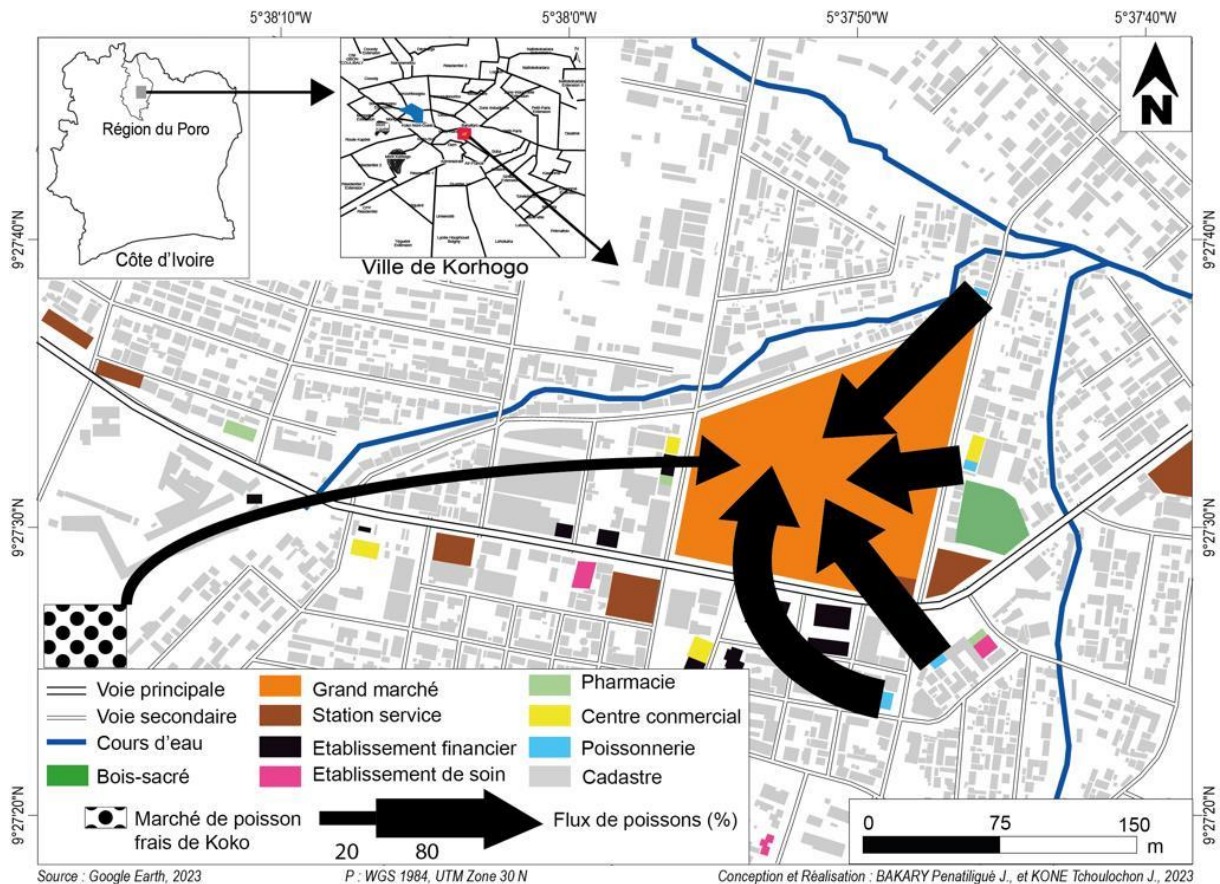


Figure 2 : Les sources d'approvisionnement et les flux de poissons frais du grand marché de Korhogo

La figure 2 nous informe que le poisson frais commercialisé sur le grand marché de Korhogo provient des plans d'eau locaux (ici le barrage de Koko) et de cinq poissonneries installées tout autour. La production halieutique des plans d'eau locaux transite par le marché à poissons frais de koko comme indiqué sur la figure 2.

La quantité de poisson issue de chaque source d'approvisionnement est différente. Celle des poissonneries est nettement plus importante.

2.2.1 Les poissonneries, principales sources de ravitaillement

Une grande partie du poisson vendu par les détaillantes sur le grand marché provient des poissonneries. Il en existe plusieurs dans la ville mais sept (5) sont installées à proximité du grand marché. Ce qui favorise leur sollicitation par les vendeuses détaillantes. Les poissonneries du grand marché sont des chambres froides installées dans des locaux. Il existe un autre type qui est équipé de congélateurs à la place des chambres froides. Ces dernières ne se rencontrent pas sur l'espace d'étude. La photo I présente une poissonnerie qui dispose à la foi une chambre froide et un congélateur.



Prise de vue : BAKARY P. J., 2022

Photo 1 : Une poissonnerie installée non loin du grand marché de Korhogo

La photo 1 présente l'une des poissonneries installées aux alentours du grand marché de Korhogo. Cette proximité avec le marché évite aux commerçantes de parcourir de grandes distances pour s'approvisionner en poissons. Ainsi elles n'ont pas à déboursier de l'argent pour les frais de transport de la marchandise.

Les poissonneries sont ravitaillées en poissons congelés en provenance d'Abidjan. Ce poisson frais provient du port d'Abidjan. Le poisson ainsi proposé aux commerçantes est de plusieurs espèces. Il est vendu aussi bien en carton que par kilogrammes. Les cartons de 30 kg ont un prix qui varie de 30.000 FCFA à 45.000 FCFA selon l'espèce alors que celui de 20 kg varie de 25.000 FCFA à 30.000 FCFA toujours selon l'espèce. Ainsi, le Machoiron est à 2.000 fcfa le kg, le Chinchard à 1.400 fcfa le kg, le Sosso à 1.100 fcfa le kg le Tilapia à 2.000 fcfa le kg, le maquereau à 1.300 fcfa le kg. Le tableau IV présente les différentes espèces et les quantités de poissons frais vendus par les poissonneries aux détaillantes le temps qu'a duré l'enquête.

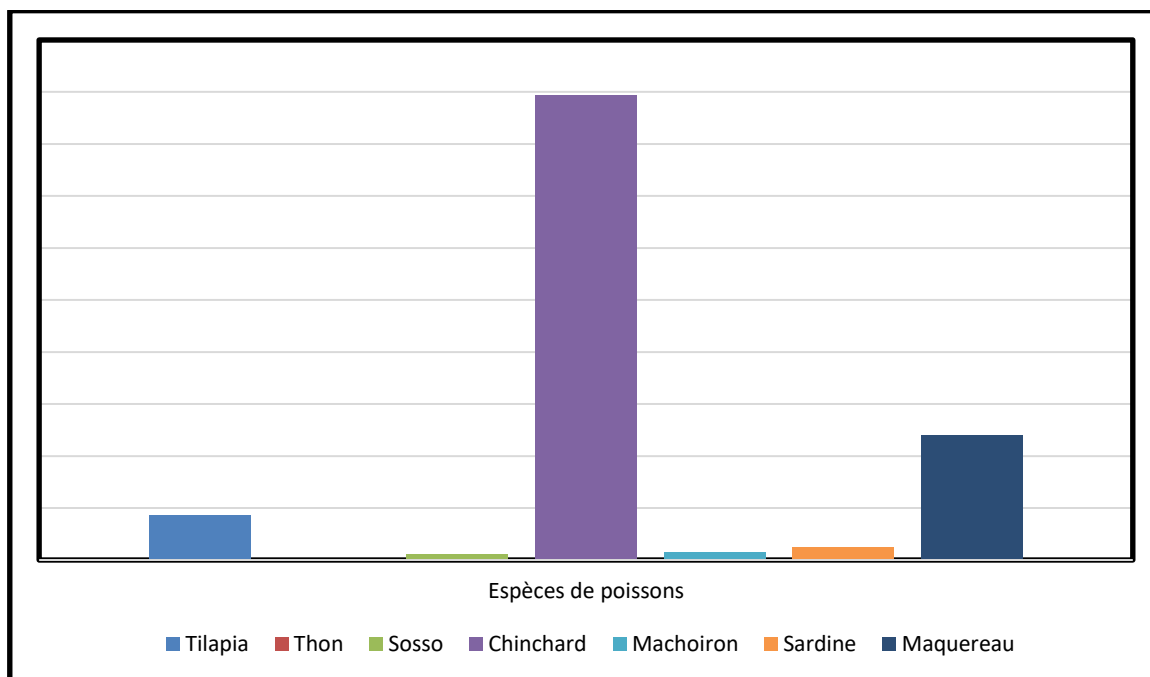
Tableau IV : Quantité (kg) de poissons par espèces vendus par les poissonneries aux Détaillants

Espèces Mois	Tilapia	Thon	Sosso	Chinchard	Machoiron	Sardine	Maquereau	TOTAL
Septembre	1.000	0	0	14.000	350	500	2.700	18.550
Octobre	900	0	0	21.700	0	600	6.800	30.000
Novembre	800	0	0	17.000	0	400	6.200	24.400
Décembre	1.750	0	500	23.000	300	700	5.000	31.250
Janvier	2.100	0	900	27.000	450	800	8.200	39.450
Février	2.000	0	700	25.000	300	750	8.000	36.750
TOTAL	8.550	0	2.100	127.700	1.400	3.750	36.900	180.400

Source : Enquêtes de terrain, 2022

Le tableau IV indique que certaines espèces n'ont pas été vendus pendant certains mois. Cela est le fait des pénuries de ces espèces à ces périodes compte tenu de leur forte demande. C'est le cas pour le Sosso et le Machoiron. Quant au Thon, il n'est pas vendu par les commerçantes détaillantes alors que les poissonneries disposent des stocks très limités. Par contre le Chinchard, le Maquereau, la sardine et le Tilapia ont connu un ravitaillement régulier sur les six (6) mois. La plus grande quantité de poissons a été écoulee en janvier, mois qui comprend la fête de nouvel an où la consommation est très élevée. Il est important de préciser que la quantité de poissons distribuée par les poissonneries ne l'a pas été uniquement aux commerçantes du grand marché. Certains consommateurs préfèrent s'approvisionner

directement dans les poissonneries. Ceux-ci sont motivés par l'hygiène qu'on y trouve et aussi le coût relativement faible. La figure 3 présente un aperçu général de la valeur monétaire engrangée par les commerçantes du grand marché par espèces de poissons pendant le temps de l'enquête.



Source : Enquêtes personnelles, 2022

Figure 3 : Valeur monétaire du poisson frais vendu selon les espèces pendant le temps de l'enquête.

Il ressort de la figure 3 que le poisson le plus vendu est le Chinchard. En six (6) mois, c'est 127.700 Kg qui ont été écoulés pour une valeur de 178.780.000 fcfa contre 2.100 kg pour le Sosso, étant l'espèce la moins écoulée avec une valeur de 2.310.000 fcfa. Cela s'explique par sa rupture sur trois mois. Le Chinchard est une espèce fortement appréciée par les consommateurs. Il se retrouve dans tous les mets. Le Machoiron est la deuxième espèce la moins vendue. Le prix très élevé de ce poisson auquel s'ajoute sa non disponibilité justifie cet état de fait. Au total c'est environ 180.400 kg de poissons qui sont vendus aux consommateurs par les acteurs internes de la commercialisation du poisson frais du grand marché de Korhogo en six (6) mois pour un chiffre d'affaires semestriel de 253.835.000 millions FCFA. Cela dénote de la bonne santé financière de cette activité qui est très rentable. La rupture répétée de certaines espèces, l'achat à crédit du poisson par certaines commerçantes sont quelques difficultés qui affectent ce secteur. Sur le marché, le poisson frais proposé aux consommateurs n'est pas uniquement issu des poissonneries. Les détaillantes de poissons frais proposent également aux consommateurs des produits issus de la pêche piroguière locale.

2.2.2 Des plans d'eau locaux spécialisés en approvisionnement en Tilapia

La ville de Korhogo dispose de deux plans d'eau. Compte tenu du manque d'entretien, un seul de ces plans d'eau est apte à la pratique de la pêche. C'est celui du quartier de Koko dont la production et celle de Sologomougou inondent le grand marché de Korhogo après avoir transité par le marché de poisson de Koko.

Différentes espèces de poissons y sont proposées. Cependant une espèce est de loin la plus écoulée, il s'agit du Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Il est vendu en tas de trois ou quatre selon son poids au prix de 1.000 f CFA (Photo 2). La vente à la pesée n'existe pas chez ces revendeuses. Pour faire des bénéfices, les détaillantes réduisent le tas de poissons acquis

avec les mareyeurs d'un ou de deux poissons en maintenant le prix à cinq cent ou mille francs CFA le tas de poissons.



Prise de vue : BAKARY P. J., 2022

Photo 2 : Le poisson tilapia en vente au grand marché de Korhogo

Le poisson d'eau douce connaît une pénurie. Cette pénurie est très prononcée pendant les périodes non favorables à la pêche, de décembre à avril. Le poisson se raréfie également pendant la traite de l'anacarde, produit qui constitue la principale source de revenus des populations. La pratique de la pêche devient en ce moment une activité secondaire. Les conditions de vente du poisson frais restent les mêmes en période de pénurie qu'en période d'abondance de poissons.

2.3 DES CONDITIONS DE COMMERCIALISATION SUSCEPTIBLES D'ENTAMER LA QUALITÉ DU POISSON FRAIS

2.3.1 *Les formes de vente du poisson frais*

Le poisson frais vendu sur le grand marché de Korhogo répond à deux formes de vente, la vente en lieu fixe (Photo 3) et la vente ambulante. Les poissonneries installées aux alentours du marché le ravitaillent à 85 % en poissons frais. Les 15 % restants venant des plans d'eau de la localité. Les commerçantes qui se procurent ce poisson ont toutes des lieux fixes de vente. Cependant 30 % d'entre elles confient une partie de leurs marchandises à un groupe de personnes qui sont soit leurs filles, soit leurs nièces ou même des filles qui viennent prêter leur service moyennant une rémunération financière. Ce groupe de personnes est chargé de vendre cette quantité de poissons frais à la criée et en se déplaçant à pied dans le marché. Cette forme de vente a pour avantages d'aller à la rencontre des clients et d'être les premières à les aborder, maximisant ainsi leur plus-value.

A**B**

Prise de vue : BAKARY P. J., 2022

Photo 3 : Vente de poisson frais en lieu fixe

Les photos 3 A et 3 B illustrent la vente du poisson en lieu fixe. Les conditions de vente sont identiques. Fatiguées de se promener dans le marché, il arrive que les vendeuses ambulantes décident de s'installer à un endroit fixe précaire (photo 3A).

2.3.2 *Lien entre les lieux de vente et la qualité du poisson frais vendu*

Le poisson frais vendu aussi bien en lieux fixes qu'en se déplaçant manque de protection conséquente. Il n'est pas couvert. Par conséquent, ce poisson est exposé aux mouches, à la poussière et à la fumée toxique (Photo 3).

Le poisson frais est mal conservé. Il est exposé à une forte température, accélérant ainsi son altération. Aussi, le poisson invendu est-il juste conservé dans des cuvettes après l'avoir aspergé d'eau pour le revendre le lendemain.

Dans le marché, il n'existe pas d'espace réservé uniquement à la vente de poissons frais. D'autres types de marchandises les côtoient tels que les légumes, les vêtements, le maïs, les tubercules, les fruits.

Enfin, les lieux de vente fixe du poisson frais ne sont pas protégés par des hangars, exposant le poisson au soleil et à la pluie.

Une analyse physique du poisson frais vendu dans ces conditions indique qu'environ 15 % de ce poisson frais vendu sans protection présente des yeux affaissés dans les orbites, un poisson moins tendre au touché, un corps souple, une chair molle, des branchies décolorées et grisâtres.

Dans ces conditions, le poisson ainsi proposé à la population est de qualité inférieure à celui proposé par les poissonneries qui disposent d'un équipement mieux adapté, composé de chambres froides et de congélateurs.

3. Discussion

Le marché est un espace d'échange. Les marchandises sont échangées contre d'autres marchandises ou contre de la monnaie. Dans le cadre de la commercialisation du poisson frais au grand marché de Korhogo, les produits ont deux origines. Les plans d'eau locaux et les poissonneries. Cela est identique dans l'approvisionnement de la ville d'Odienné comme l'indique Y. S. Kakou et al (2018, p. 198 et p. 201) « Le poisson frais d'Odienné provient du port d'Abidjan. Il est transporté par des camions frigorifiques ». Il poursuit en présentant la

deuxième source d'approvisionnement en ces termes « Le poisson d'eau douce commercialisé à Odienné vient en grande partie de Gbéléban. Il est pêché dans le Gbahanla, rivière frontalière ivoiro-guinéenne » (Y. S. Kakou et al, 2018, p. 201). K. M. Kouman et N. Aboya (2015, p.90) vont également dans ce même sens bien qu'ayant pour zone d'étude le quartier de Yopougon, au sud de la Côte-d'Ivoire, contrairement aux zones des deux études précédentes, le nord du même pays. Par contre, K. M. Kouman et al (2018, p. 306) dans son étude sur l'approvisionnement en produits aquatiques des populations du département d'Adzopé ajoute une troisième source d'approvisionnement « Le consommateur d'Adzopé dispose potentiellement de trois sources d'approvisionnement en produits aquatiques : la pêche locale, l'aquaculture locale et l'importation ». Au circuit déjà annoncé plus haut, K. P. Anoh (2007, p. 92) en ajoute un autre « Le poisson commercialisé sur le marché ivoirien concerne les produits de la pêche fraîche, le poisson congelé, le poisson traité par fumage et le poisson salé-séché ».

Cependant l'importance des poissonneries dans l'approvisionnement des marchés est très divertissement relevé. Alors que Y. S. Kakou et al (2018, p.199) met l'accent sur la forte présence de poissons issus des poissonneries sur les marchés, K. M. Kouman et N. Aboya (2015, p.90) soutien plutôt que le poisson vendu sur le marché est fortement composé de poissons issus des lagunes et de la pêche maritime sans manquer de préciser l'origine du poisson qui vient combler le manque.

La pêche locale fournit de très faibles résultats. P. J. BAKARY (2022, p. 109) attribue cet état de fait au caractère traditionnel du matériel de pêche, à l'absence de culture de pêcheurs des acteurs locaux et à la faiblesse pluviométrique. Cette situation a favorisé la présence des produits importés. C'est dans ce sens que K. P. Anoh (1994) justifie la forte présence du poisson congelé sur les marchés ivoiriens par quatre raisons « la faiblesse de la production nationale de poisson et la croissance de la population ivoirienne, des prix compétitifs du poisson congelé même après la dévaluation du Franc CFA, de la performance des équipements portuaires et enfin des circuits commerciaux adaptés »

Il existe plusieurs saisons de pêche faisant de la pêche une activité saisonnière. Ainsi, à certains moments de l'année, il y a une pénurie de poissons provenant de la pêche locale. Ce qui par conséquent favorise l'augmentation de la quantité de poisson proposé par les poissonneries. J. P. Assi Kaudjhis (1998, p. 38) indique la saison de novembre à février comme une période de faible production et une pénurie de mars à juin « La seconde saison de novembre à février est quant à elle caractérisée par une baisse relative de la production. La dernière saison de mars à juin est quant à elle caractérisée par une pénurie de poisson ». Y. S. Kakou et al (2018, p. 201) indique plutôt que la faible production s'observe dans la pêche à Odienné pendant la saison des pluies. « La saison de pêche va de novembre à mai. Elle correspond à la période de décrue des rivières » Y. S. Kakou et al (2018, p. 201).

Le grand marché de Korhogo est ravitaillé par trois circuits de poissons. Il y a le circuit de poisson frais congelé en provenance d'Abidjan qui est distribué par les poissonneries. Il y a également le circuit des poissons frais de la pêche locale. Ce circuit alimente le grand marché de Korhogo comme le précise D. Koudou et al (2015 p. 48) « Par ailleurs, une certaine hiérarchisation de l'activité permet, à parti de cet espace (marché à poisson de KOKO), l'écoulement des produits vers les nombreux consommateurs à travers les marchés des quartiers de la ville (Korhogo) » D. Koudou et al (2015 p. 48). Y. S. Kakou et al (2018, p. 198) confirme également l'existence de ces deux circuits dans son étude sur la distribution du poisson dans la ville d'Odienné en ces termes « Ces camions (camions frigorifiques) ravitaillent les poissonneries qui se chargent à leur tour d'approvisionner les autres localités du département (Odienné) » Y. S. Kakou et al (2018, p. 198). Enfin il y a le circuit de poisson sec. Ce produit est particulièrement apprécié de la population pour son coût très accessible et son approvisionnement très régulier. Ainsi le confirme Y. S. KAKOU et al, (2018 p.197) à travers cette idée « Le fumage est également très peu pratiqué dans le département d'Odienné car le poisson fumé importé est déjà abondant sur le marché à moindre coût » Y. S. KAKOU et al, (2018 p.197). L'étude du commerce des produits halieutiques et aquacoles ont permis à

K. M. Kouman et al, (2018, p. 306 et 307) de présenter un circuit à deux variantes. « La première (spatiale) se subdivise en circuit interne ou intra-départementale et en circuit externe ou interdépartemental » K. M. Kouman et al, (2018, p. 306 et 307).

Les actrices qui sont qualifiées de vendeuses sur le marché de Korhogo exercent la même activité que celles que D. Koudou et al (2015, p. 50) nomme revendeuses. « Les revendeuses constituent un groupe numériquement bien plus remarquable que celui des mareyeurs quoique fluctuant beaucoup d'un jour à l'autre » D. Koudou et al (2015, p. 50).

Les lieux de vente et les conditions de commercialisation du poisson frais ont un impact sur la qualité du poisson. Cela est soutenu par Y. S. Kakou et al (2018, p.203) lorsqu'il dit que « Les infrastructures de vente du poisson sont insuffisantes. Les points de vente ne sont parfois pas abrités par des hangars. En dehors des poissonneries, mieux équipées qui offrent aux consommateurs des produits de bonne qualité, ceux vendus au marché ou en bordure des rues présentent des qualités moindres, surtout pour le poisson frais » Y. S. Kakou et al (2018, p.203). Le poisson frais exige une température adéquate pour sa conservation. K. M. Kouman et N. Aboya (2015, p. 100) en donne une précision. « En conservant les produits à une température basse d'environ -18°C, elles préservent leur valeur pondérale profitable à la vente et les qualités organoleptiques recherchées par les consommateurs » K. M. Kouman et N. Aboya (2015, p. 100). C'est le cas aussi pour les pêcheurs artisanaux qui en pleine mer conservent leur prise dans des cales contenant de la glace comme le confirme K. P. Anoh (2007 p. 92) pour une espèce de poisson « En mer comme dans les eaux continentales (lacs de barrage surtout), l'usage de la glace est le fait de producteurs intégrés à des réseaux de mareyage en frais et concerne le plus souvent la pêche du poisson noble ».

M. Boury et J. Schwinte (1935, P. 283) présentent les caractères d'altération du poisson frais à partir de l'examen organoleptique systématique : « Odeur putride qui se manifeste d'abord aux ouïes et aux viscères, corps souple, chair molle sans élasticité, peau terne, écailles molles sans adhérence, paroi abdominale molle, fragile, décolorée, anus béant, œil affaissé dans l'orbite, pupille grisâtre, cornée opalescente, branchies décolorées, grisâtres, péritoine fragile, chair rouge immédiatement sous l'arête médiane, dans la partie postérieure du corps, séparation aisée de l'arête d'avec la chair, sans l'arrachement d'importants lambeaux de muscle » M. Boury et J. Schwinte (1935, P. 283).

Certains de ces caractères correspondent à ceux qui sont observés sur les poissons frais vendus sur le grand marché de Korhogo. Cependant les facteurs responsables de cette altération sont nombreux. M. Boury et J. Schwinte (1935, P. 283) en donnent quelques exemples « divers caractères qui viennent d'être définis ne sont pas immuables ; pour un poisson frais ou pour un poisson altéré, ils peuvent comporter des fluctuations qui dépendent de l'espèce, de la taille des individus, du mode de pêche, des conditions de manutention et de transport » M. Boury et J. Schwinte (1935, P. 283).

Deux formes de vente ont été constatées pour la commercialisation du poisson frais dans le marché de Korhogo. Ces deux formes de distribution sont également relevées sur le marché de la ville de Katiola dans le cadre de la vente du poisson fumé par P. J. Bakary (2022, p. 194) en ces termes « Cette vente se fait sous deux formes. La forme fixe et la forme mobile par des vendeuses ambulantes » P. J. Bakary (2022, p. 194). Y. S. KAKOU (2018, p. 203) met aussi un lien entre la précarité des lieux de vente et la qualité des produits halieutiques proposés aux consommateurs en insistant sur les caractéristiques de ces lieux de vente « A l'intérieur du marché, il n'existe pas d'espace réservé uniquement au commerce du poisson. Le riz, l'igname, le mil, le maïs, les légumes ainsi que tous les autres vivriers se côtoient sur le même espace » Y. S. KAKOU (2018, p. 203). Dans cette même optique, D. Koudou (2015, p. 50) relève non seulement l'absence d'espace réservé uniquement à cette activité mais aussi la promiscuité de ces espaces de vente. « L'espace qui leur est réservé est nettement moins important. En outre, elles ne peuvent exposer leurs produits que dans cette zone du marché qui leur est dévolue. Ces situations contribuent à obstruer l'aire intérieure de circulation, occupée en permanence par celles qui n'ont pu avoir de places assises » D. Koudou (2015, p. 50).

Conclusion

L'activité de vente du poisson frais dans le grand marché de Korhogo est dominée par des acteurs de sexe féminin. Elles ont deux sources d'approvisionnement : les plans d'eau locaux et les poissonneries installées aux alentours du grand marché. Les commerçantes s'organisent autour de deux formes de vente. Les poissonneries sont les principales pourvoyeuses des commerçantes en poissons frais congelés. Leur activité mobilise un important chiffre d'affaire. Cependant, les conditions de vente du poisson frais sont approximatives et ont un impact négatif sur la qualité des produits halieutiques. Un regard plus accru des services l'hygiène accompagné d'une campagne de sensibilisation des acteurs de la vente du poisson frais pourrait protéger la santé des consommateurs, surtout que le poisson frais est un aliment dont la conservation exige une rigueur dans le respect de la température maximale du lieu de conservation.

Références bibliographiques

- ANOH Kouassi Paul, 1994, *Contribution à l'étude du réseau de distribution des ressources halieutiques marines en Côte d'Ivoire*. Thèse de doctorat 3ème cycle, Université de Cocody-Abidjan, 325 p.
- ANOH Kouassi Paul, 2007, *Pêche, aquaculture et développement en Côte d'Ivoire*, Thèse de Doctorat de géographie, Université de Nantes, 334 p.
- ASSIS Kaudjhis Joseph Pierre, 1998, *Pêche, transformation et distribution des produits halieutiques à partir de Vridi-II*, Mémoire de maîtrise, Université de Cocody, Abidjan, 137 p.
- BAKARY Penatiligué Jonas, 2022, « Caractérisation des techniques de pêche dans le département de Korhogo (Côte-d'Ivoire) », In Revue des Sciences Sociales de l'université Peleforo GON COULIBALY de Korhogo, Côte-d'Ivoire, n° 3, 4^{ème} année, décembre 2022, pp. 96-110
- BAKARY Penatiligué Jonas, BAKARY Nambahigué Mathieu, 2022, « Enjeux socio-sanitaires du fumage de poissons dans la ville de Katiola (Côte d'Ivoire) », In Revue Africaine des Sciences Sociales et de la Santé Publique, Bamako Institute for Recherche and Development Studies Press, volume 4, n° 2, pp. 191-203
- BERARD Laurence, 1988, *La consommation du poisson en France : des prescriptions alimentaires à la prépondérance de la carpe*, Antropozoological, second numéro spécial, pp. 171-180
- Boury Maurice, Schvinte Jean, 1935, *L'altération du poisson*, Recherches techniques, Revue des travaux, pp 282-334, DA COSTA Sebastino, TITO De Morais Luis, TRAORE Kassoum, 2004, « Potentialités halieutiques des petits barrages du Nord de la Côte d'Ivoire », CNRA/IRD, Abidjan, Côte d'Ivoire, 7 p HOUIN René, 2014, *Fasciolose, Trichinellose et autres zoonoses parasitaires*, Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine, volume 198, octobre 2014, pp. 1337-1441
- KAKOU Yao Sylvain Charles, KANGA Koco Marie Jeanne, 2018, « Distribution et commercialisation du poisson dans la ville d'Odienné (Côte d'Ivoire) », In Revue de Géographie de l'université de Ouagadougou, N° 07, octobre 2018, vol. 2, pp. 195-207
- KOUDOU Dogbo, KOUADIO-NANAN Kouamé Félix, SILUE Pébanagnanan David, ZRAN Gonkanou Marius, 2015, « Organisation et gestion d'un espace marchand spontané pour le commerce du poisson frais dans la ville de Korhogo, au nord de la Côte-d'Ivoire », In Revue de Géographie de l'Université de Ouagadougou, N° 04, septembre 2015, vol. 2, pp. 43-64
- KOUMAN Koffi Mouroufié, ABOYA Narcisse, 2015, « Répartition spatiale et apport des poissonneries dans le ravitaillement de Yopougon en poissons congelés », In Revue de Géographie Tropicale et d'Environnement n° 1, 2015, pp. 90-101
- KOUMAN Koffi Mouroufié, KOUADIO NANAN Kouamé Félix, KOUDOU Dogbo, 2018, « Pêche, aquaculture et approvisionnement des populations du département d'Adzopé en produits halieutiques », In American Journal of innovative Research and Applied Sciences, 22 novembre 2018, pp. 301-310