

L' évolution des flux commerciaux à Maroua

(1980-1994)

Olivier Iyebi-Mandjek
Géographe

Maroua, principale ville précoloniale du Cameroun, doit son importance à son histoire et à sa position géographique, au cœur de la plaine du Diamaré et au point de passage d'importantes migrations. De sa création jusqu'en 1944¹, la ville, siège d'un important lamidat peul, a connu une évolution démographique en dents de scie, au gré des événements politiques et des catastrophes naturelles. A partir de 1950, les progrès enregistrés dans le contrôle des grandes endémies ont contribué à l'abaissement de la mortalité de manière significative et à l'accroissement rapide de la population. Celui-ci s'est accéléré en 1976, passant de 5 % l'an les décennies précédentes à 9 %. Cette croissance est due en grande partie à l'immigration, elle-même liée à une plus grande libéralisation consécutive à la fin de « l'indigénat » et aux lois sur le vagabondage. La création de la province de l'Extrême Nord, avec Maroua pour chef lieu, a favorisé un appel de nouveaux fonctionnaires provenant de tout le pays.

Maroua comptait 67 000 personnes au recensement de 1976 et 120 000 à celui de 1987. Une estimation (Gubry, 1992) lui donne

¹ La date correspond à la conférence de Brazzaville au cours de laquelle la politique de la France dans ses colonies a changé. Les changements notoires sont la fin de la politique de l'indigénat et celle conséquente de l'application des lois sur le vagabondage. Celles-ci fermaient les villes à l'immigration massive des ruraux, ne laissant passer que ceux qui pouvaient justifier d'une occupation rémunérée.

plus de 160 000 personnes en 1994. La croissance urbaine a d'abord été le fait de populations de la région, puis à partir de 1983 le flux des populations originaires du sud du pays n'a cessé d'augmenter, accroissant la diversité des habitudes dans de nombreux registres (alimentaires, vestimentaires, habitation...). De ce fait, on pouvait s'attendre à ce que la ville diversifie ses sources d'approvisionnements vivriers. Maroua est, depuis l'époque précoloniale, un important centre de commerce pour les communautés rurales, avec son célèbre « *luumo altinewo* »². Elle joue un rôle de collecte et de redistribution de produits agricoles, halieutiques et industriels, qui accroît son poids économique et lui confère une dimension régionale. Traditionnellement la ville s'approvisionne dans son bassin régional, qu'elle étend historiquement aux pays voisins. Les liaisons vers le sud du pays sont difficiles à cause de la rupture de charge de la Bénoué, à Garoua. En 1974 la fin des travaux du tronçon de chemin de fer Belabo-Ngaoundéré, complété en 1979 par une route goudronnée de 750 km qui relie Ngaoundéré à Kousséri, ouvre le sud aux produits du nord et réciproquement (Roupsard, 1987, p. 46). Par ailleurs les relations traditionnelles que la ville entretient avec les pays limitrophes, Nigeria et Tchad, ont subi l'influence profonde de la dévaluation du naira intervenue en 1986 et de la non convertibilité du franc en dehors du système bancaire. Ces différents facteurs ont exercé une forte influence sur les circuits traditionnels d'approvisionnement de la ville de Maroua.

Notre étude porte sur l'évolution des flux commerciaux à Maroua de 1983 à 1994. Le choix des dates tient compte de la création de la province de l'Extrême Nord le 20 août 1983 et de la dévaluation du F CFA en 1994. Elle se propose d'analyser les effets de la diversification des habitudes alimentaires sur les circuits traditionnels d'approvisionnement de la ville et sur l'organisation du commerce du vivrier. L'organisation traditionnelle du commerce du vivrier dans la ville résistera-t-elle à l'ouverture de la région par le développement de nouvelles infrastructures et à la diversification des habitudes alimentaires liée à une forte immigration ? Elle vise également à mettre en lumière les stratégies des acteurs pour pallier aux bouleversements apportés dans les circuits traditionnels par l'arrivée de nouveaux acteurs et de nouveaux produits.

² Depuis sa création ce marché s'est toujours déroulé le lundi.

■ Méthodologie

L'enquête présentée ici sur la circulation a porté principalement sur le poisson, le natron, la cola, les sorghos et les mils, denrées qui alimentaient déjà des circuits précoloniaux, ainsi que sur les agrumes, les produits du maraîchage et les tubercules, dont la consommation a connu un développement plus récent. Pour cette étude, on essaiera de déterminer les origines, les quantités et les destinations de chacune des marchandises échangées sur le marché de Maroua.

La collecte des données nécessaires à l'évaluation du rôle économique de Maroua s'est faite principalement par des enquêtes directes sur les deux principaux marchés de la ville, mais aussi en compulsant les archives des douanes et des établissements agro-industriels et coopératifs tels la Sodecoton (Société de développement de la culture Cotonnière) et la Socooped (Société coopérative de développement). Sur les marchés, les collecteurs de chaque produit disposaient en 1984 d'un emplacement précis dans lequel ils entreposaient leurs produits et où les cultivateurs venaient leur proposer la marchandise. À partir de cet emplacement, le produit était proposé aux revendeurs. Une semaine par mois, des enquêteurs ont relevé dans les marchés, les entrepôts et les principales entrées de la ville les quantités, les origines et les destinations des produits, en tenant compte de la diversité des systèmes de conditionnement. Ceux-ci sont divisés en trois catégories : les sacs, les cartons et les paniers. Généralement les grains et les oignons sont conditionnés dans des sacs de jute d'une capacité de 80 à 100 kg. Les commerçants d'agrumes, de pommes de terre, de taro et de patates se servent de sacs en polyvinyle utilisés pour le conditionnement des engrais et d'une capacité moindre que les précédents. Les cartons récupérés d'emballages industriels servent généralement à l'emballage des tomates, mais la cola dispose d'un emballage spécifique et très élaboré fait de couches successives de feuilles de marantacées et de bananier, dont le poids est de 18 kg. Pour chacun des produits de l'étude, l'enquête a consisté à compter systématiquement les sacs, les paniers ou les cartons, puis nous avons calculé le poids moyen de chaque emballage. Pour cela, au début de chaque mois nous avons pesé les sacs ou les cartons pendant une journée et une

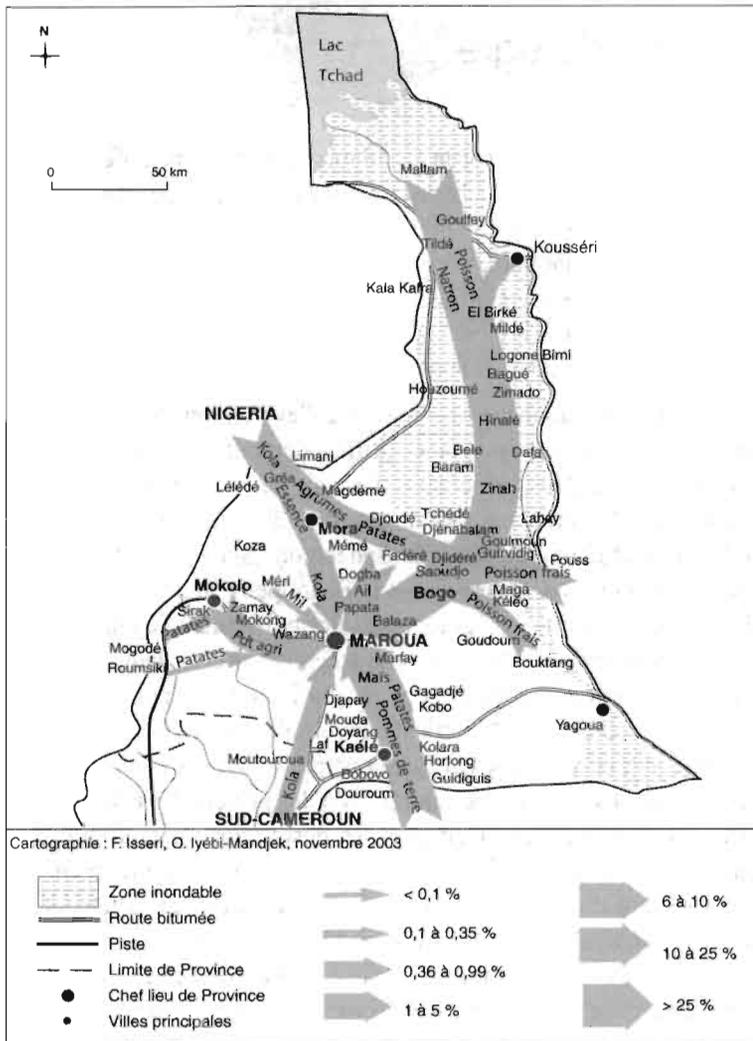


Figure 1
L'approvisionnement de la ville de Maroua
en produits vivriers.

fois de temps en temps. L'enquête principale a eu lieu en 1984, complétée par des observations ultérieures. Elle a duré six mois, de janvier à juin, période du maximum des transactions pour la plupart des produits. Elle ne tient pas compte des quantités commercialisées hors marché, ni du détail à un certain niveau. La méthode de collecte recèle beaucoup de lacunes, c'est la raison pour laquelle les données chiffrées ne sont que des ordres de grandeur (cf. figure 1).

L'approvisionnement de la ville

Trois zones participent à l'approvisionnement de la ville : elles génèrent des flux locaux ou régionaux qui englobent les marges des yaérés, et la haute vallée de la Bénoué, des flux nationaux qui relient plus particulièrement l'Extrême Nord et le Sud du pays et des flux transversaux qui recourent les deux premiers.

La région fournit essentiellement des produits agricoles (céréales, produits maraîchers, fruits et tubercules). Les flux qui en partent se sont développés récemment, à la faveur de l'évolution démographique de la ville, de la création et du développement d'un marché urbain jadis inexistant pour ces produits. On remarque une spécialisation entre les niveaux local et régional, le premier fournissant des céréales, des fruits et des produits maraîchers, le second portant sur les tubercules.

Les flux locaux

Les céréales

Les céréales consommées à Maroua proviennent principalement de sa première couronne. Maroua constitue un énorme « terroir » dont les limites coïncident avec le lamidat. Les céréales qui proviennent de ce terroir sont produites en grande partie par les habitants de la ville et servent essentiellement à leur alimentation. Cette production alimente un flux constant et quotidien. Les circuits du mil, du ressort du commerce régional, sont difficiles à dégager, à cause d'une tradition de secret. Le mil³ a servi jadis à acheter des esclaves, dont les plus gros contingents provenaient des montagnes pendant les périodes de grandes famines. Les populations assiégées n'hésitaient pas à échanger des enfants contre un peu de mil. Ceci explique sans doute la raison pour laquelle les vendeurs de mil en gros sont périodiquement accusés dans les prêches des mosquées de provoquer la pénurie, d'où également l'aspect secret des transactions de mil sur longue distance. Aucun stock appartenant aux commerçants qui col-

³ Terme utilisé localement pour désigner les céréales qui sont principalement le sorgho et le mil pénicillaire.

lectent le mil sur les marchés de brousse n'a pu être identifié dans la ville. Ceci laisse supposer que les échanges à ce niveau sont « souterrains ». La diversification des modes de consommation du mil a élargi le marché. Ces modes vont de la consommation domestique sous forme de boule, de beignets, de bouillie... à la fabrication artisanale de la bière de mil (Seignobos, 1978).

La majeure partie du mil provient d'un rayon de moins de 30 km autour de la ville. Le mil y est acheminé quotidiennement, par petite quantité, à dos d'âne ou par portage, souvent à la période des récoltes. Ainsi acheminé jusqu'au marché, il est acheté par des commerçants qui le stockent sur place et le revendent ensuite. Assez souvent, ils se livrent à la spéculation⁴. Une partie du mil acheté au marché alimente certainement des courants en direction du Nigeria ou du Tchad.

La proportion de céréales par localité d'origine permet de dégager l'aire préférentielle à partir de laquelle la ville s'approvisionne en mil. Les localités de l'environnement immédiat, Kossewa (21 %), Bogo (17 %), Gayak (11 %), Mademtere et Mogazang sont ses principaux fournisseurs. Les contributions des localités plus lointaines sont inférieures à 0,1 % de mil, chacune. Cette céréale en est rapportée soit par les transporteurs, soit par des paysans eux-mêmes, auxquels la vente fournira les sommes nécessaires à l'achat de denrées de retour.

Muskuwaari, avec plus de 45 % de la quantité totale, **cerge** (20 %), **jigari** (15,6 %), **yaadiri** (6,7 %) et **walaganari** (4,9 %) constituent les variétés les plus commercialisées. Parmi les muskuwaari, on note la prédominance de **safrari** (25,4 %), et de **madjeri** (8,6 %). L'importance du sorgho repiqué s'explique par la date de l'enquête qui coïncidence avec la récolte du muskuwaari. La répartition mensuelle par variétés montre toutefois l'importance des flux en février et met en lumière un tassement des approvisionnements en avril et leur reprise en mai.

⁴ Pour limiter la spéculation des commerçants sur le mil, l'administration a créé l'Office céréalier. Cet organisme devait acheter les produits au moment de la récolte et les revendre en temps de soudure avec une faible marge. Son échec est aujourd'hui patent. Des Organisations non gouvernementales ont emboîté le pas à l'administration dans la lutte contre la spéculation du mil et en ont fait un de leurs points forts.

Origine	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Total
Adiya	0,06	0,29	0,23	0,89		1,47
Balaza	0,06		0,06	0,97	0,17	1,26
Bogo	2,29	1,55	2,98	6,11	4,30	17,23
Bula Ibbi			0,11			0,11
Dakar		0,11				0,11
Dargala	0,34		0,06	0,89		1,29
Dawanga	0,23					0,23
Djappay	1,49	0,63		0,06		2,18
Djoulgouf	0,23					0,23
Dogba			0,11		0,11	0,22
Doulek					0,17	0,17
Doyang	0,40	0,06		0,43		0,89
Gayak	1,15	0,75	2,38	3,71	3,07	11,06
Gazawa	0,34					0,34
Godola	1,55	0,86			0,07	2,48
Goubeo	0,17					0,17
Goyang	0,23	0,34				0,57
Kaélé				0,06		0,06
Kallia		0,06				0,06
Katoual			0,11			0,11
Kodek	1,49	1,49	0,75	2,24	0,59	6,56
Kongola	0,06	0,63	0,40		0,60	1,69
Kossewa	10,15	4,47	2,21	3,24	0,75	20,82
Mademteré	3,21	1,15				4,36
Maga	0,75					0,75
Malam Pattel	0,46	0,57	0,06			1,09
Matfay I	0,23					0,23
Matfay II	0,40	0,23				0,63
Mémé	0,06			0,29		0,35
Méri	0,52	1,09				1,61
Meskine	0,11	0,29				0,40
Mindif	0,17			0,4	2,15	2,72
Mogazang	1,78	0,57	0,09	0,86	0,86	4,16
Mokio	0,26					0,26
Mokofo		0,11				0,11
Mokong	0,11	0,29		0,23		0,63
Mondeo		0,11				0,11
Mora	0,06	0,06				0,12
Moulvouday				0,23		0,23
Ngoyang	0,06					0,06
Papata			0,32	1,03	1,20	2,55
Pétté			0,06			0,06
Salak	2,35	1,26				3,61
Tchouvoul I		0,06				0,06
Tchouvoul II		0,57				0,57
Wanarou	0,23					0,23
Yagoua	1,26	1,09				2,35
Yoldéo	1,15	0,40	0,06			1,61
Zapili	0,23					0,23
Zilling	0,17	0,40				0,57
Zokok		0,06				0,06
Indéterminé	0,06	0,75	0,17			0,98
TOTAL	33,87	20,3	10,16	21,64	14,04	100,01

Source : Enquêtes directes, 1984.

Remarque : Les espaces vides correspondent à la valeur 0,00.

I Tableau 1

Répartition mensuelle des proportions du mil par origine (%).

Variétés de mil	Poids total en kg	Proportion	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Muri	100	0,04	100	0	0	0	0
Yolobri	1 400	0,61	100	1 300	0	0	0
Bulbassiri	2 700	1,18	2 000	700	0	0	0
Burguri	2 850	1,24	0	0	700	800	1 350
Adjagamari	4 900	2,14	2 100	2 300	500	0	0
Walaganari	11 130	4,86	5 500	4 800	430	150	250
Yaadiri	15 450	6,75	1 800	600	2 600	5 300	5 150
Madjeri	19 625	8,57	6 900	4 900	3 600	4 100	125
Muskuwaari	26 300	11,5	12 300	5 800	200	0	8 000
Njigaari	35 695	15,6	13 600	7 600	3 950	6 550	3 795
Cerge	45 878	20,0	20 100	12 400	3 425	6 268	3 685
Safraari	58 250	25,4	18 600	13 300	3 700	1 5 750	6 900
Indéterminée	4 700	2,05	2 700	1 100	0	900	0

Source : Enquêtes 1984.

■ Tableau 2

Évaluation mensuelle des principales variétés de mil commercialisées.

Le njigaari vient plutôt des implantations giziga (Kalliao, Zilling, Matfay, Zokok et Ngoyang), le cerge des montagnes-îles autour de Maroua, et le muskuwaari, des zones de karal du sud-est de la ville.

Les produits maraîchers

En 1984, la production maraîchère comprenait exclusivement les oignons et les légumes traditionnels. Pour ce qui concerne les oignons, Maroua était alors un lieu de collecte et de transit. Les tomates et les carottes provenaient de Yagoua. À partir de 1985, le développement de nouvelles habitudes alimentaires a entraîné une diversification de la production maraîchère (Iyebi-Mandjek, 1991). Actuellement tous les légumes consommés dans la ville sont produits dans ses environs immédiats, le long des principaux cours d'eau et partout où la nappe est accessible pour une exhaure rudimentaire. Parallèlement, les commerçants d'oignon allèrent directement s'approvisionner sur les lieux de production, contribuant ainsi à diminuer le rôle de collecte et de redistribution de la ville. On notera que les prix des oignons fluctuent également selon la période de l'année. En 1983, pendant la récolte, un sac de 100 kg était vendu 2 000 à 3 500 F, alors que durant la saison des pluies, lorsque les oignons ou les tomates viennent à manquer, les prix sont multipliés par cinq. Dans la plaine de Koza-Mora, les stratégies des maraîchers ont contribué à stabiliser les prix. Ils conservent leur récolte dans des silos bien ventilés et ne la vendent que progressi-

Origine	Njigaari	Cerge	Wahaganari	Yaadiri	Yolobri	Muskuwaari	Total
Adiya	19,61	3,92				76,47	4,36
Balaza	4,55			13,64		50	2,72
Bogo	1,66		5,32	12,98		80,03	1,61
Bula Ibbi			3,57			100	0,57
Dakar			50			50	2,48
Dargala						100	20,82
Dawanga						100	4,16
Djappay			15,79			94,74	11,05
Djoulgouf		25				75	6,55
Dogba	37,5	12,5				50	0,4
Doulek		100					0,17
Doyang						100	1,69
Gayak	40,73	18,9	3,79	1,04		35,02	1,26
Gazawa						100	0,11
Godola	44,51	13,87	9,25	4,62	6,94	20,81	0,46
Goubeo						100	0,57
Goyang	30	10		10		50	0,11
Kaélé						100	0,63
Kallia	100						0,23
Katoual				50		50	0,06
Kodek	16,63	1,75	10,5	32,39		38,73	0,23
Kongola	6,78			30,51	6,78	49,15	1,46
Kossewa	16,21	55,1	4,96	0,83		22,31	2,55
Mademtere	5,26	59,21	23,68			11,84	17,23
Maga						100	0,63
Malam Pettel	2,63					84,21	0,34
Matfay I	18,18					81,82	0,23
Matfay II	100		16,67				1,09
Mémé			5,88			83,33	2,18
Méri	10,71	71,43				17,86	1,61
Meskine	42,86			14,29		42,86	0,11
Mindif				83,16		16,84	1,29
Mogazang	8,55	61,13				30,32	0,23
Mokio	22,22	77,78					0,26
Mokoio						100	0,46
Mokong						100	0,34
Mondeo						100	0,17
Mora		100					0,54
Moulvouday	25					75	0,06
Ngoyang	100						0,06
Papata	15,73	4,49				79,78	0,75
Pette						100	0,11
Salak						100	0,4
Tchouvoul	9,09		18,18			72,73	0,11
Wanarou						100	0,06
Yagoua	82,93				17,07		2,35
Yoldeo			2,63			96,43	3,61
Zapili						100	0,23
Zilling	50		10	20		20	0,06
Zokok	100						0,06
Indéterminé		5,88	5,88		5,88	82,35	0,97

Source : Enquêtes directes 1984.

I Tableau 3

Répartition relative des variétés selon l'origine de la production (%).

vement. Les prix minimum ne descendaient pas en dessous de 5 000 F CFA au moment de la récolte en 1983 et un sac se négociait entre 6 à 8 000 F CFA pendant la saison des pluies. Avec la dévaluation du F CFA intervenue en 1994 et les programmes de développement axés sur la professionnalisation des organisations paysannes, ces prix se sont un peu relevés et l'écart de prix qui existait entre les produits de la plaine du Diamaré et ceux de la plaine de Koza se sont réduits. Ils atteignent 9 000 F CFA pendant la récolte et 15 000 F CFA en période creuse. Pour les tomates, en revanche, le Nigeria joue un rôle régulateur qui limite la fluctuation des prix.

Les fruits

Les citrons et les goyaves proviennent des villages péri-urbains de Maroua où les vergers se sont développés à partir des programmes de développement lancés par l'administration dans les années 1940. Par la suite, l'usine de fabrication des jus de fruits, la Sitraf, a donné temporairement un débouché à ces produits. Les prix peu incitatifs qu'elle pratiquait et la réduction de sa gamme de produits, ont progressivement découragé les producteurs⁵. Certains ont préféré utiliser d'autres circuits de commercialisation, soit en sollicitant directement le consommateur, soit en cherchant des revendeurs. Actuellement, la production inonde le marché urbain, faute d'une diversification des débouchés.

Les citrons et les goyaves sont conditionnés dans des sacs de jute utilisés pour l'ensachage des engrais. Chacun contient 1 000 à 1 200 fruits. Le marché de Maroua est aussi un lieu de transit pour ces produits. Les quantités écoulées pour la consommation sont commercialisées dans les marchés périphériques et ramenées en ville par des revendeurs.

On a dénombré en 1984, de décembre à juin, 240 tonnes de citrons et 150 tonnes de goyaves⁶. En 1991, la production de goyaves a presque décuplé. L'usine Sitraf en achète à elle seule 500 tonnes par an. 90 % de cette production vient de Zilling ou d'autres localités du canton de

⁵ A ses débuts, la Sitraf fabriquait des jus de différentes sortes (orange, mangue, tomate, pamplemousse, goyave). Certains de ces jus ont connu un semi échec, seul le jus de goyave fut un succès commercial.

⁶ Une partie de cette production vendue hors du marché de Maroua a pu échapper à l'enquête.

Meskine. La consommation de ces fruits, à laquelle il faut ajouter celle des mangues, progresse rapidement. La variation des prix est très importante. Ceux-ci s'échelonnaient par exemple entre 1 200 F CFA et 3 000 F CFA le sac de 1 200 citrons en 1991. Ils pouvaient décupler pendant la période des grandes fêtes musulmanes, surtout lorsque celles-ci coïncidèrent avec les dernières sécheresses. En moyenne toutefois, un paquet de 10 citrons est proposé à 100 F CFA.

Les flux régionaux

Ces flux concernent les produits alimentaires originaires des localités situées à plus de 60 km de la ville. Il s'agit essentiellement de tubercules (patates douces, pommes de terre et taro) qui proviennent des monts Mandara et, plus au sud, de Bula Ibbi et de Bibemi. De janvier à juin 1984, on a dénombré 3 868 sacs de patates douces, 2 328 sacs de taro et 283 sacs de pomme de terre. 68,4 % des patates proviennent de Mokolo et 22 % de Bula Ibbi. Le reste vient des centres d'approvisionnement secondaires situés à la périphérie de la ville (Meskine et Katoual, Kongola et Zilling). Les tubercules issus de la zone péri-urbaine sont écoulés quotidiennement, à bicyclette ou à dos d'âne, par petite quantité. Ce mode de commercialisation correspond aux exigences des familles et donne à penser que la production s'écoule plus régulièrement que ne le laisse voir notre échantillon.

16 % des patates douces proviennent directement des zones de production proches de Mokolo. Cette faible proportion laisse supposer le rôle d'intermédiaire de Mokolo dans l'acheminement des produits vers Maroua. Le marché y étant peu porteur, toute la production est exportée et la plupart du temps, la patate y coûte plus cher qu'à Maroua. La localité de Bula Ibbi assure seule l'approvisionnement de Maroua en patate douce à partir d'avril.

Le taro vient de Bula Ibbi (84,7 %), de Bibemi (7,9 %) et de Mokolo (4 %). Une petite quantité du taro produit au Tchad par les Kim, est écoulée sur le marché de Maroua. Les vendeurs viennent avec leurs marchandises, du taro et du riz, et ne repartent que lorsque la production est écoulée. Toutefois, le taro du Tchad est de moins en moins présent, moins à cause des événements que de la concurrence d'autres sources d'approvisionnement plus avantageuses.

Les circuits de l'arachide sont issus du désengagement de l'Etat dans la commercialisation d'une culture de spéculation développée après la Seconde Guerre mondiale. Les quantités enregistrées à l'entrée de Maroua ne font qu'y transiter car la plupart des commerçants qui en assurent la collecte résident dans cette ville. Elles viennent des zones de production encore en activité : la région de Hina, avec les marchés de Wanarou et Gamdougoum, Mokolo et les piémonts autour de Méri.

Les prix des produits ont considérablement diminué entre 1982-1983 et 1992 : en 1983 un sac de patate douce, acheté 3 500 F CFA à Mokolo était revendu 6 500 F CFA. Ce même sac coûte 1 700 F CFA au plus en 1992. Le même sac acheté à Meskine vaut moitié moins cher. La diversification des lieux de production et la convergence, vers l'Extrême Nord, des patates produites dans l'Adamaoua et dans la province du Nord créent une surproduction qui entraîne une baisse des prix. Ce phénomène touche également le mil et les agrumes dont l'approvisionnement est, en revanche, régularisé en 1992.

Les flux nationaux

L'importance croissante des flux nationaux est la conséquence de l'amélioration des réseaux de communication. Jadis, vers la fin du XIX^e siècle, Garoua constituait la limite nord des échanges avec le Sud. Les produits issus des régions méridionales arrivaient dans l'Extrême Nord souvent par des voies détournées. A titre d'exemple, la cola originaire des hauts plateaux de l'ouest transitait par Yola et le pays Haoussa, d'où elle partait pour Maroua, à travers un circuit de commerce d'esclaves, de fer et de sel. Il faut attendre la fin des années 1950 pour que des commerçants affrètent des camions et des caravanes d'ânes pour aller commercer avec le sud. Ils emportaient du natron et des objets artisanaux et remontaient avec de la cola et du sel.

Jusqu'en 1984, date de la première dévaluation du naïra, les circuits nationaux concernent surtout les produits manufacturés provenant des industries de Douala et des autres localités du Sud-Cameroun. Toutefois, on y enregistre déjà un petit flux de denrées alimentaires, de tubercules et de condiments destinés à une clientèle de sudistes de plus en plus nombreuse dans les villes du Nord.

L'igname, conditionnée en paquets de 2 à 10 kg provenait de Douala, Bertoua, Ngaoundéré, avant que le Nigeria n'interfère dans les circuits d'approvisionnement. Toutefois, l'igname consommée à Maroua venait principalement du pays dourou dans l'actuelle province de l'Adamaoua (cf. Muller, dans cet ouvrage). A l'igname se sont ajoutés de nouveaux produits tels les plantains et les bananes, dont la consommation est en nette augmentation. Ces produits proviennent de la zone forestière et subissent une rupture de charge à Ngaoundéré où ils sont pris en charge par les détaillants (**buyam sellam**).

Jusqu'en 1984, l'importation des produits industriels venant du sud concernait l'agro-alimentaire (sucre, thé, café et confiseries), les articles de ménage, les produits de menuiserie, les pièces détachées pour motos et vélos, les lessives et les cosmétiques... Après 1984, les flux ont été profondément modifiés par l'introduction rapide et brutale des marchandises venant du Nigeria.

Les flux transversaux est/ouest à partir du Nigeria

A l'origine, ces flux concernaient des produits alimentaires de complément (poisson, cola, sel et natron). Par la suite ils se sont étendus aux productions industrielles et tendent aujourd'hui à monopoliser toutes les sources d'approvisionnement de la ville.

Le poisson et le natron

La pêche est surtout localisée le long des cours d'eau (Logone et Chari), dans les lacs (Tchad, Maga et Lagdo) et dans les Yaérés, où « la conjonction inondation et végétation est favorable à la croissance rapide du poisson » (Blache, Miton, 1962, p. 15). Trois produits sortent des industries de pêche et se distinguent par les méthodes de conservation utilisées pour les traiter : le **banda**, boucané sur feu de bois, le **salanga**, poissons séchés au soleil et le poisson frais. Le banda est presque exclusivement exporté au Nigeria, alors que le salanga et, depuis peu, le poisson frais sont vendus localement.

La production commercialisée à Maroua est évaluée à 17 446 sacs en six mois, soit 2 000 tonnes. Ce chiffre est un minimum, car si on prend en compte les quantités en transit et les stocks, on arriverait à une estimation de 50 000 tonnes dans ce même laps de temps. 52 % de ce produit vient de Blangwa, 16 % des Yaérés, 19 % du lac de Maga et 10 % de Kousséri. Le reste se répartit entre les centres d'approvisionnement du sud (Lagdo, le marché frontalier de Badadji, pour les poissons du lac de Fianga). Une analyse détaillée des origines du poisson vendu à Maroua révèle, la présence de quelques produits venant de Yerwa et Banki au Nigeria. Il est possible que ce poisson n'ait fait que transiter par le Nigeria, venant du lac Tchad. Par ailleurs, les poissons originaires de Dogba, au nord de Maroua, seraient essentiellement des silures pêchés dans des mares résiduelles.

Origine	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Total
Lagdo	0,02						0,02
Goumbé	0,10						0,10
Yelwa	1,10						1,10
Dogba		0,01					0,01
Badadji	0,63						0,63
Girvidig	0,28						0,28
Makary	0,17	1,31					1,48
Maga	0,79	0,82	0,95				2,56
Yaéré	5,25	4,88	5,10				15,23
Pouss	3,98	6,45	1,98				12,41
Kousséri	2,94	2,85	2,92	1,17			9,89
Burkumandji	0,88	0,09	0,13	1,63	0,32	0,64	3,70
Blangwa	1,37	1,26	6,27	12,49	12,24	18,16	51,79
TOTAL	17,51	17,67	17,97	15,47	12,56	18,81	100,00

Sources enquêtes directes 1984.

■ Tableau 4
Répartition mensuelle des poissons par origine
(pour cent sacs).

Pendant les trois premiers mois de l'année, les poissons, essentiellement du vrac de décrue, proviennent des yaérés, de Kousséri et de Pouss. A partir de mars, Blangwa et la région du lac Tchad prennent le relais. Le poisson frais vient surtout de Maga et de Bourkoumandji et, de manière épisodique, de Dogba.

On dénombre une quinzaine d'espèces commercialisées. Le **Farawre** ou carpe (tous les *Tilapia*, tous les *Hémichromis*), représente 19,3 % de l'effectif. C'est la variété la plus commune. Viennent ensuite la sardine (*Alestes nurses*) avec 13 % et les espèces **Moqui** (*Distyclus cf altus*) et **Sudamoko** (*Petrocephalus* spp) qui

totalisent 24 %. Au cinquième rang, les **kurungu** (*Synodontis membranaceus*) et **Mobaladji** (*Clarias* spp) représentent 11,5% des espèces⁷.

On remarque une tendance à la spécialisation dans les origines des poissons. Les carpes, les silures, les *Bagrus* sp. (**Malalaywu**), les protoptères, les poissons frais et fumés sont originaires des yaérés et des localités situées le long du Logone. En revanche les sardines (*Alestes nurses*) et les *Synodontis membranaceus*, proviennent surtout de Blangwa. Les arrivages mensuels des différentes espèces confirment cette spécialisation.

Espèces	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Total
Indéterminé	7,21	14,29		1,12	3,29	9,67	100,00
Tchimtchim	100,00						100,00
<i>Bagrus</i>	100,00						100,00
Protoptère	100,00						100,00
Quetcheperade	7,25	55,75	37,00				100,00
Moqui			100,00				100,00
Nalaladji	35,50	42,15	22,35				100,00
Aazanga	6,97	42,55	50,48				100,00
Poisson frais	38,83	10,08	17,43	4,93	17,58	11,15	100,00
Poisson fumé	85,72	0,20		1,12	3,29	9,67	100,00
Kurungu	0,89	0,28	4,81	38,38	20,50	35,14	100,00
Sudamoko	11,80	23,08	21,20	18,95	10,81	14,15	100,00
Sardine	4,18	4,70	0,73	31,97	27,91	30,51	100,00
Silure	19,34	20,03	25,91	10,13	10,60	13,98	100,00
Carpe	28,01	25,95	16,77	8,13	10,44	10,25	100,00
TOTAL	17,41	17,57	17,87	15,38	12,49	19,27	100,00

Source : Enquêtes directes 1984.

Tableau 5

Mouvements mensuels des différentes espèces.

Les circuits de commercialisation ont été affectés par l'amélioration des voies de communication. Le lac de Maga et le réaménagement de la route Kousseri-Maroua y ont introduit des modifications notables. Elles se traduisent par un changement des transactions opérées sur le marché de Guirvidig. Le commerce du poisson frais est descendu à Maga et Bourkoumandji alors que les localités les plus proches des yaérés (Zina, Mazera, Tekele) ont pris en charge la commercialisation du poisson sec. Le marché de Guirvidig s'est transformé en centre secondaire de collecte des produits de contrebande issus du Nigeria, via Pette et Double-Alagarno. Par ailleurs,

⁷ Les Foulbés ne sont pas des pêcheurs et ils ont emprunté les noms de poissons aux populations traditionnellement versées dans cette activité.

les relais de Mora et Ndiguina, que justifiait autrefois le mauvais état des routes pendant la saison des pluies, n'ont plus de raison d'être, le poisson allant directement sur Maroua.

La circulation du poisson s'accompagne de celle de produits secondaires qui alimentent un commerce régional : le natron et la graisse animale séchée. On enregistre 186,3 tonnes de ces deux produits, 98 % se rapportant au natron. Leur répartition mensuelle est inverse de celle du poisson provenant du lac Tchad. La période d'intense commercialisation du natron s'étend sur les mois de janvier (14,2 %), février (49,6 %) et mars (36,2 %). La faiblesse relative des quantités de janvier laisse présumer que le commerce du natron commence avec la saison sèche en novembre. La présence des éleveurs dans les yaérés et leur besoin en natron pourrait justifier ce calendrier commercial. Les rôles semblent s'inverser quand la pêche de décrue cesse et que **Blangwa** prend le relais. La graisse animale, constitue plutôt un fret complémentaire.

La cola

La cola fait partie des produits dont les circuits sont les plus anciens. Provenant des régions humides, elle alimente un commerce florissant depuis l'époque précoloniale. On distingue en gros deux variétés de colas, selon leur couleur : la rouge et la blanche. A l'intérieur de chaque groupe, les distinctions sont fonction de la grosseur, de la consistance et du goût. **Menu**, de petit format, originaire du pays bamiléké et des environs se caractérise par un nombre important de quartiers. **Ataras**, grosse cola rouge du Nigeria a peu de quartiers et **Gandji Garga** est blanche et légèrement gluante.

Des intermédiaires la collectent dans les campagnes du sud du Cameroun et l'acheminent vers les trois principaux centres de transit, Fouban, Bafoussam et Douala, à partir desquels elle est acheminée vers les lieux de consommation beaucoup plus au nord. Des villages entiers sont nés de ce commerce, contrôlé par des Haoussa et des Bornouan. A l'Extrême Nord, toutefois, les quantités les plus importantes sont fournies par le Nigeria⁸.

⁸ L'enquête sur les colas a été plus courte : trois mois. La commercialisation du produit bénéficie d'une organisation particulière. Les lieux de collecte sont situés hors du marché et toutes les activités qui touchent ce produit sont entourées de secret.

Parmi les 5 560 sacs de colas d'origines diverses, dénombrés pendant trois mois, en 1984, 4900 viennent du Nigeria et le reste se répartit entre les localités du Sud-Cameroun : Douala (605), Bafoussam (26), Bafang (16), et Foumban. Les quantités de cola originaires du Nigeria sont sous-estimées, car elles font partie de fret de contrebande dont la plus grande partie échappe totalement aux services des douanes. La cola réceptionnée à Maroua est triée et reconditionnée dans des sacs de jute de 18 kg, en moyenne, et revendue.

Les interférences des flux transversaux (Nigeria) et les ajustements des flux nationaux (sud-nord)

Le taux de change entre le naïra et le F CFA, monnaie forte, de même que le laxisme des autorités douanières ont contribué au bouleversement des flux, tels qu'ils sont décrits. Des interférences sont apparues entre les circuits régionaux et nationaux d'une part et les flux transversaux d'autre part. Ces derniers prennent en charge une gamme de plus en plus vaste de produits manufacturés ou de denrées alimentaires, « court-circuitant » les réseaux nationaux.

Pour ce qui est des denrées alimentaires, l'introduction la plus remarquable est celle de l'igname. En 1984 déjà, 45 % de l'igname consommée à Maroua provenait du Nigeria. A partir de 1986, les revendeurs qui s'approvisionnaient à Mbé dans l'Adamaoua ont commencé à ressentir les effets de la concurrence. Les ignames issues du Nigeria, mieux calibrées, présentent bien et coûtent moins cher. En 1991, on n'enregistre plus à Maroua d'igname venant des centres de production de l'Adamaoua.

Le Nigeria participe également à l'approvisionnement en patate douce et en pomme de terre. La production fournie par Papata et Balaza pourrait en être issue. Il en est de même des oranges qui transitent par des circuits surprenants, passant par Guirvidig, Pouss ou Kousseri. Ces produits constituent le fret de départ des commerçants nigériens, lorsqu'ils vont s'approvisionner en poissons dans ces marchés. La ventilation par mois des flux de patate et de pomme de terre laisse supposer que pendant la grande saison de culture, le Nigeria constitue la seule source d'approvisionnement de la ville.

Les centres de production locaux prennent le relais à partir de décembre. Certaines denrées alimentaires, tels les oeufs, dont la consommation s'est développée récemment, proviennent exclusivement du Nigeria. L'interférence avec les niveaux locaux concerne essentiellement les produits maraîchers, tels les melons et les pastèques. Le Nigeria permet de prolonger la période de consommation de ces produits quand la production locale est épuisée.

■ Maroua et l'approvisionnement des centres secondaires

3 161 tonnes de produits divers ont été enregistrées à l'entrée de Maroua pendant six semaines en 1984. Il en est sorti 1 360 tonnes, soit 43 %. Le solde, 1 800 tonnes (57 %), est destiné, pour une part à la constitution de stocks, pour l'autre à l'alimentation de la ville. Cette dernière partie est assez souvent prélevée dans la précédente, les stocks justifiant également la sortie de produits qui n'ont pas été enregistrés à l'entrée. Les marchandises qui quittent la ville se subdivisent en deux grands groupes : les produits agricoles et les articles manufacturés, parmi lesquels sont incluses les productions agro-alimentaires. Un troisième groupe, de faible importance est constitué des produits des artisans. La plupart de ces produits transitent simplement par la ville, en effectuant une rupture de charge. C'est le cas des produits de pêche, du natron, de la cola et des tubercules. Toutefois, certaines marchandises issues de l'environnement immédiat de la ville sont acheminées vers les lieux de consommation, généralement dans d'autres régions. C'est le cas des fruits des productions maraîchères. Avec l'amélioration du réseau routier, ce rôle de relais a tendance à s'estomper au profit des centres secondaires. Depuis 1986, cette tendance est renforcée par la contrebande des produits venant du Nigeria.

Maroua est le principal centre de collecte et de redistribution de la région. Son activité concerne surtout les produits agricoles, plus de 75 % des transactions. La ville redistribue surtout du poisson (63 %), du natron (11 %), des légumes (9 %), de la cola (5 %), des

tubercules (4 %) et des arachides (4%). Les produits manufacturés, les épices et l'artisanat local constituent respectivement 1,2 % et moins de 1 % des marchandises.

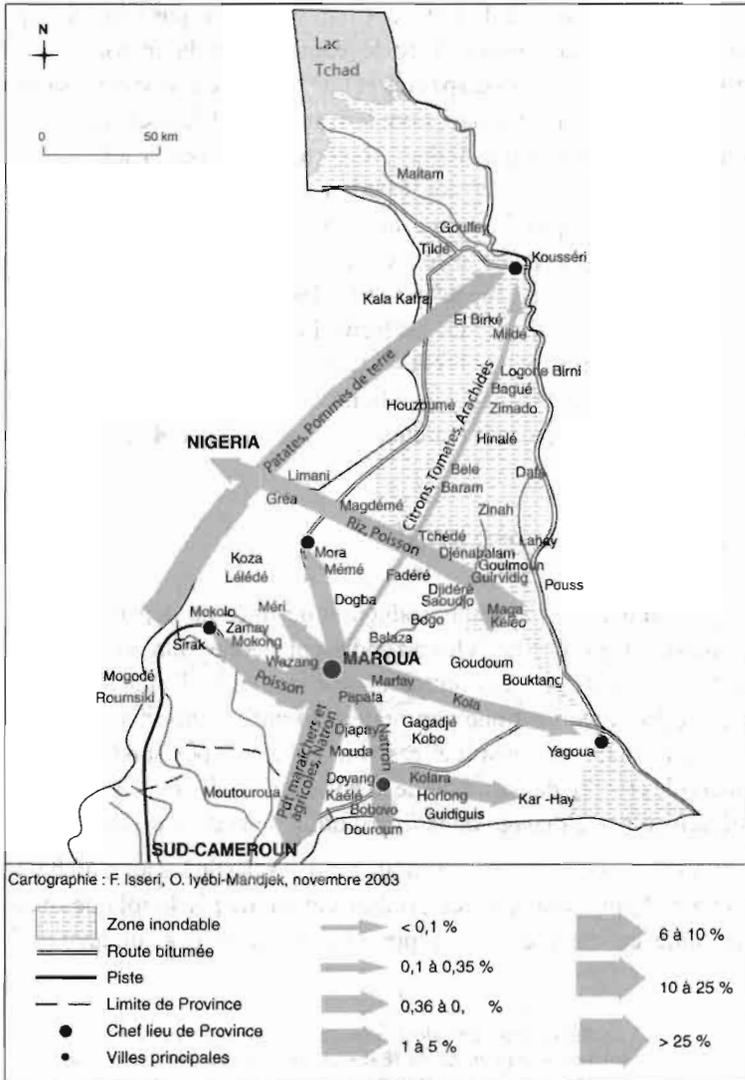


Figure 1

Figure 2

La redistribution des vivriers à partir de Maroua.

40 % des marchandises sont destinées aux localités du département du Diamaré, 11 % à Kaélé et 10 % dans le Mayo Tsanaga. La province de l'Est (7 %), celle de l'Adamaoua (5 %), les départements du Mayo Sava et du Mayo Danay accueillent chacun 7 à 5 % des sorties. Le département du Logone et Chari semble ne pas avoir de rapports commerciaux suivis avec le chef-lieu de la province. Ces proportions cachent des disparités et une tendance à la spécialisation des flux. Le Logone et Chari, dont le volume total des échanges avec Maroua est parmi les plus faibles, importe surtout des articles manufacturés, des matériaux de construction, des agrumes et des produits de cueillette. La province du Littoral reçoit du natron, des arachides et du riz ; l'Est, du riz, de la cola et des légumes ; et l'Adamaoua, des arachides (en transit pour le sud et la République centrafricaine) et des produits de cueillette tels les fruits du savonnier et du tamarinier et, il y a peu encore, des brèdes⁹. Une analyse plus fine au niveau local permet de préciser la spécificité de chaque département et la nature du commerce qu'il entretient avec le chef lieu de la région

Le commerce régional

La plus grande partie de la production destinée au département du Diamaré est écoulee dans les arrondissements de Maroua (42 %) et de Gazawa (35 %). Les autres arrondissements, Bogo (14 %) et Meri (8 %), reçoivent une part nettement moins importante de produits. Les flux sont constitués essentiellement de poisson (88 %), de tubercules (6 %), de natron et de la cola. Ici aussi, une tendance à la spécialisation se dégage de la distribution de cette production.

Le poisson constitue 34% des marchandises destinées au marché de Gazawa. L'importance de ce produit s'explique par le rôle de relais que joue ce marché dans l'approvisionnement des montagnes¹⁰.

⁹ La République centrafricaine constitue un important marché pour les oignons de la province de l'Extrême Nord du Cameroun mais les commerçants ont cessé d'utiliser la ville relais de Maroua. Ils passent directement des lieux de production vers la RCA.

¹⁰ Le marché de Gazawa, important marché de bétail, est aussi spécialisé dans l'approvisionnement des montagnes en denrées de tous genres. Les Mafa viennent y acheter des vaches et des ânes qui alimentent un important commerce dans la montagne, et du poisson. Il approvisionne aussi les localités mofou au sud de Gazawa, d'où son importance.

Certaines localités de l'arrondissement de Maroua sont liées à la ville par ce commerce, le poisson étant la seule marchandise qu'elles reçoivent de la capitale régionale. Les silures avec 26 % et les « sardines » avec 24 % sont les espèces les plus fréquemment commercialisées. On remarque aussi une part non négligeable (8 %) de carpes.

Le natron est dirigé vers les zones à bétail, Gazawa, Bogo et Dargala, tandis que les tubercules partent vers Bogo et Dagai. La nature des échanges avec les localités proches de la ville rend difficile toute quantification sérieuse des flux.

Ainsi, dans un rayon de 20 km autour de la ville, l'approvisionnement est quotidien. Les revendeurs, souvent des agriculteurs qui spéculent sur le fruit de leur production, tirent profit d'un séjour en ville pour rapporter des provisions qu'ils revendront au village : un sac de poisson, quelques cola ou des tubercules.

Les circuits de longue distance

Les circuits de longue distance sont dirigés vers le sud du pays et concernent des produits spécifiques dont certains sont le monopole de la province. La quasi totalité du natron du nord du lac Tchad (84 %) est dirigée vers la ville de Douala où il est utilisé comme ingrédient culinaire et dans la médication traditionnelle. Avant 1984, le riz était écoulé par camion jusqu'à la rupture de charge de Ngaoundéré. De là, il empruntait diverses voies à destination de Douala, de l'Ouest et du Centre du pays.

Maroua dispose d'une infrastructure industrielle embryonnaire d'où sortent des produits finis et semi finis. Ceux-ci sont ensuite expédiés vers le Sud ou hors des frontières nationales. On trouve des usines agro-alimentaires (Sodécoton, Sitraf et Sodeva) et une usine de traitement des peaux brutes. La production de cette dernière est destinée entièrement au marché européen.

L'huilerie de Maroua traite environ 30 000 tonnes de graines de coton par an. Elle produit de l'huile de table, des coques, des tourteaux et depuis 1991, du « nutribet » pour l'alimentation du bétail.

L'huile de la Sodécoton (« Diamao ») est commercialisée en grande partie dans les marchés du Sud Cameroun et des pays limitrophes. L'usine produisait également de l'huile d'arachide, mais l'expérience s'est avérée peu rentable et a été abandonnée. Il sort en moyenne 3 579 750 litres d'huile de coton par an de la ville de Maroua¹¹. La destination de cette huile s'est modifiée sous l'influence de l'évolution de l'organisation commerciale. Avant 1979, seules les sociétés coopératives d'épargne et de développement (Socooed) pouvaient enlever l'huile à la sodécoton. Chacune d'elles disposait d'une dotation de 4 500 cartons d'huile tous les mois¹². 1000 cartons étaient destinés aux communautés rurales et aux agents des services publics et 3 500 aux commerçants agréés. Cette réglementation définie par arrêté ministériel, n° 46/Minep/DPPM du 9 septembre 1975 devait permettre de juguler la pénurie d'huile dans l'ensemble du pays. Elle a en fait créé des conditions favorables à la spéculation et suscité des frustrations de la part des commerçants qui ne pouvaient pas avoir d'agrément. Leur pression, conjuguée à d'autres phénomènes de la vie économique – dont l'importance croissante de la contrebande avec le Nigeria – a abouti, en 1979, à la libéralisation du commerce de l'huile de table. Toutefois, les sociétés coopératives continuent d'approvisionner le milieu rural. Leur quota a été officiellement ramené à 500 cartons par mois, que la plupart des Socooed ne parviennent pas à écouler.

En 1986, dans le cadre de la Socooed du Diamaré, 1000 cartons d'huile étaient encore écoulés mensuellement. 45 % de cette huile allait dans les cantons de l'arrondissement de Maroua, 19 % dans ceux de Bogo et 16 % à Méri. 20 % de la totalité de l'huile était réservée aux agents des services publics. D'une année à l'autre, la part qui leur est réservée augmente. Ainsi pour l'exercice budgétaire 1991-1992, les services administratifs disposèrent de 150 cartons d'huile sur 500, soit 30 %.

Depuis 1986, 90 % de l'huile de la Sodécoton est destinée aux marchés des villes méridionales, principalement NGAoundéré, Yaoundé, Douala et Bafoussam. Ces grandes villes servent d'entre-

¹¹ La moyenne a été calculée sur cinq ans, 1987/88 à 1991/92. Elle est corroborée par les chiffres de vente des Socooed de la province avant 1982.

¹² Les 4 Socooed de la province écoulaient ainsi 3 240 000 litres d'huile par an.

pôts à l'huile Diamao, qui est réexportée vers la République centrafricaine, le Gabon ou, dans une moindre mesure, le Congo.

À partir de 1986, les exportations des produits de Maroua ont également souffert de la concurrence du Nigeria. Les contrebandiers ont créé de nouveaux centres de collecte (Pette, Alagarno), qui réduisent considérablement le rôle de Maroua et balisent l'ancienne route des contrebandiers qui suit le cordon dunaire. A partir de ces centres, les marchandises partent vers le sud-est de la province et vers le sud du Tchad. En conséquence, les centres les plus éloignés ne dépendent pratiquement plus de Maroua pour leur approvisionnement en produits manufacturés, en cola et en natron. Même les produits manufacturés directement issus des industries de la ville subissent la concurrence frauduleuse des marchandises du Nigeria. L'huile de la Sodécoton se dispute le marché local avec les produits traditionnels et les huiles de table importées d'Asie et réexportées du Nigeria. Pour ce produit particulier, l'interférence n'est inquiétante que lorsque Maroua sert de plaque de redistribution des huiles vers le Sud¹³. Par ailleurs, les denrées du Programme alimentaire mondial (PAM) concurrencent les productions locales.

La ventilation des produits, de ces nouveaux centres de collecte vers les établissements secondaires et villages de brousse, est la conséquence directe de la désorganisation des circuits d'approvisionnement. Elle a abouti à réduire la gamme des marchandises importées du Sud, la confinant à quelques produits agro-alimentaires (thé, café et produits chocolatés de la Chococam) et aux bois de construction.

I Les intermédiaires

Les intermédiaires recensés sur le marché de Maroua, collectent les produits sur les marchés de brousse. Toutefois les producteurs de mil vendent directement leurs récoltes au marché de Maroua. La

¹³ Le marché du Sud a cependant ses propres problèmes. Périodiquement, il est saturé par l'importation frauduleuse d'huile de palme de Malaisie et surtout par les produits du Programme alimentaire mondial.

répartition ethnique montre une prépondérance des Foulbés, avec 15 % du poids total des marchandises transportées. Ils sont suivis par les Sirata (13,4 %), les Kotoko (10), les Mafa (4,7) et les Haoussa (4 %). Les Mandara, avec 3 % sont également présents dans les transactions qui alimentent la ville. On remarque une spécialisation des ethnies selon les produits. Les Haoussa et les Sirata contrôlent le commerce de la cola originaire du Nigeria. Ils sont toutefois secondés par les Mandara et les Mafa. La présence des Mafa dans ce commerce montre la diversité des points d'entrée de ce produit. Ils sont rejoints par une multitude de petits groupes ethniques localisés non loin de la frontière nigériane. La cola, originaire de Douala est contrôlée par les Foulbés et les populations sudistes (Bassa, Bamiléké et Bamoun). Ce dernier groupe est représenté par des chauffeurs de camions qui complètent leur chargement par la cola.

L'activité des Foulbés et des Guizigas est concentrée autour de la ville de Maroua. Ils contrôlent toutes les transactions des produits maraîchers, du muskuwaari et des fruits, de même que 90 % du poisson venant de Maga et de Bourkoumandji. Quant aux Mafa dont la première apparition se rapporte au commerce de la cola, ils interviennent surtout dans les transactions liées à la patate, au taro et à la pomme de terre. Concernant ces produits, leur région en est la principale zone de provenance. Quand ceux-ci viennent de Bibémi ou de Bula Ibbi, plus au sud, ils sont pris en charge par les Daba, les Guidar et les Moundang.

Les Kotoko et les Sirata contrôlent 90 % du poisson originaire de Kousseri. Le centre de Blangwa est desservi essentiellement par les Sirata, pour ce qui concerne le natron, et, par une kyrielle d'intermédiaires, ce qui prouve l'importance économique du relais.

Les Foulbés sont prépondérants dans l'acheminement des produits qui sortent de Maroua. Leur présence dans tous les secteurs montre leur volonté de contrôler l'économie de la ville.

Conclusion

L'amélioration des voies de communication, la montée en puissance dans l'organisation administrative du Nord-Cameroun et les

politiques économiques au Nigeria ont influencé de manière durable les circuits commerciaux locaux, régionaux et nationaux. Au niveau local, les producteurs ont réagi aux bouleversements apportés par le désenclavement de la région et l'amélioration des voies de communication, en diversifiant les lieux de production, apportant ainsi des éléments de concurrence qui ont contribué à baisser les prix de certaines denrées alimentaires et poussé les commerçants à chercher des débouchés plus prometteurs. A une échelle plus petite, les données relatives au rôle économique de Maroua illustrent la désorganisation des circuits économiques nationaux au profit de l'axe historique du XIX^e siècle, du Bornou aux régions du Logone (N.W/S.E). Elle se traduit par une satellisation des activités économiques de la ville et l'émergence de centres secondaires qui amoindrissent son rôle régional. Les bouleversements au niveau national sont plus visibles dans le commerce des produits maraîchers et l'émergence de nouveaux produits alimentaires destinés à satisfaire une clientèle de migrants originaires du Sud et de nouveaux acteurs plus agressifs qui obligent les commerçants locaux à réagir en désorganisant leur structure traditionnelle. De plus en plus Maroua joue un rôle de collecte et de redistribution des denrées alimentaires, des lieux de productions vers les centres de consommation. Toutefois, la diversité et l'importance de la clientèle de la ville lui donne un rôle de diffusion des habitudes alimentaires qui contribue grandement à l'amélioration de l'équilibre nutritionnel des populations de la région.

Bibliographie

- LE NORD-CAMEROUN :
DES HOMMES, UNE RÉGION, 1984 —
 Paris, Editions de l'Orstom,
 coll. Mem. 102 .
- BLACHE J., MILTON F., 1962 —
*Contribution à la connaissance de la
 pêche dans le bassin du Lac Tchad.*
 Paris, Orstom.
- COUTY P., 1964 —
*Le commerce du poisson dans le
 Nord-Cameroun.* Paris, Orstom.
- COUTY P., 1965 —
 Notes sur la production
 et le commerce du mil dans
 le département du Diamaré.
Cah. Orstom, série Sciences hum.
 (24) : 3-88.
- FRÉCHOU 1984 —
 « Le commerce, les marchés :
 Inventaire des courants commer-
 ciaux ». In *Le Nord du Cameroun :
 des hommes, une région.* Paris,
 Orstom.
- GUBRY, P. 1992 —
*Maroua, du village à la ville :
 histoire et démographie.* Multigr.
- HARRE D, IGUÉ J.O, ARDITI C., 1990 —
*Les échanges marchands entre le
 Tchad, le Nord Nigeria et le Nord-
 Cameroun.* INRA/IRAM/UNB.
- IYEBI-MANDJEK O., 1991 —
 « À l'écoute du marché : les
 transformations de l'agriculture
 maraîchère au Nord-Cameroun » In
 BARRETEAU D., DOGNIN R.,
 GRAFFENRIED C., éd. :
*L'homme et le milieu végétal dans le
 bassin du lac Tchad.*
 Paris, Orstom, Colloques et séminaires :
 187-193.
- ROUPSARD M., 1980 —
 Le désenclavement du bassin
 tchadien : La mise en valeur
 de la voie camerounaise. *Revue de
 géographie du Cameroun*,
 1, (2) : 161-180.
- ROUPSARD M., 1987 —
*Nord-Cameroun : ouverture et
 développement.* Coutances
 Imprimerie Claude Bellé.
- SEIGNOBOS C.,
 IYEBI-MANDJEK O. éd. 2001 —
*Atlas de la province Extrême Nord-
 Cameroun.* Yaoundé, Minrest, INC, IRD.