

LE GALL  
PETITJEAN

**CONSOMMATION DU POISSON**  
**A BRAZZAVILLE**  
**RESULTATS D'UN SONDAGE**



---

OFFICE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE OUTRE-MER

---

---

CENTRE DE POINTE-NOIRE

---

Nouvelle Série N° 42.



Décembre 1975

CONSUMATION DU POISSON

A

BRAZZAVILLE

RESULTATS D'UN SONDAGE

LE GALL\* et PETITJEAN\*

Document N° 42 H.S.  
19 Décembre 1975

\* Elève de l'Ecole Polytechnique en stage à l'O.R.S.T.O.M.

## INTRODUCTION

Dans une précédente étude consacrée à l'économie des pêches et à la commercialisation du poisson au Congo (LE GALL - PETITJEAN 1975), une estimation de la demande en poisson avait pu être faite à POINTE-NOIRE en étudiant le mécanisme du marché. Nous avons ainsi montré que, dans le cas des Sardinelles, au delà d'une certaine valeur de l'offre, il y avait saturation du marché. Mais si l'offre restait inférieure à cette limite, assez élevée d'ailleurs, il y avait une parfaite élasticité du mécanisme de l'offre et de la demande. Par contre, dans le cas du poisson de chalut, le marché n'étant pas saturé ce mécanisme d'offre et de demande jouait pleinement.

A BRAZZAVILLE, le marché absorbant difficilement un apport excédentaire, s'il est déjà à son niveau d'équilibre, ce domaine d'élasticité est donc plus restreint.

Les résultats des enquêtes de consommations présentés dans ce rapport ont donc pour but d'étudier la demande, tant au point de vue quantitatif que qualitatif, du poisson de mer à BRAZZAVILLE et de tenter de dégager les causes des phénomènes observés.

Nous tenons toutefois à préciser que ce présent travail ne doit être considéré que comme une étude préliminaire du problème et que les conclusions que nous serons amenés à formuler n'indiqueront que le sens dans lequel une éventuelle réglementation du système pourrait être faite.

## 1. METHODE

L'enquête s'est déroulée du 10 au 20 Décembre 1974, dans l'agglomération de BRAZZAVILLE sauf le centre ville et le milieu européen, grâce au concours de la D.S.C.E. qui a gracieusement mis à notre disposition six enquêteurs \*. Ces enquêteurs disposaient d'un questionnaire (Annexe I) par ménage, questionnaire qui avait été testé auparavant par l'O.R.S.T.O.M. à MFILOU. Il comprend trois parties :

- Des questions d'ordre général pour situer le ménage (adresse, nombre de personnes, origine).
- Une partie portant sur les habitudes de consommation et des goûts (fréquence de consommation par semaine, comparaison avec les autres viandes animales : poisson d'eau douce, poisson fumé , salé-séché, viande de boucherie).
- Une partie traitant des dépenses alimentaires et des dépenses en poisson. Il n'a pas été possible de tirer des conclusions quant aux revenus, car nous n'avons obtenu que des résultats partiels.

Remarque : Le mot "ménage" ne doit pas être pris ici au sens que lui donne les démographes. Il correspondrait plutôt au terme de "popote" utilisé par la population locale. Le "ménage" interrogé est en effet l'unité économique formée par toutes les personnes qui mangent ensemble et qui ont les mêmes habitudes de consommation. La dépense alimentaire correspond aussi à celle de la "popote". On retrouve cette différence au niveau de la taille des "ménages". Le recensement de 1974 effectué dans la même zone (agglomération de BRAZZAVILLE moins le centre ville), fournit une taille moyenne des "ménages" de 5,4 personnes. La taille moyenne obtenue ici est de 7,5 personnes par "ménage".

---

\* Nous tenons à remercier vivement M. DIAFOUKA, Directeur de la Direction de la Statistique et de la Comptabilité Economique pour l'aide qu'il nous a apportée.

## 2. CONSTRUCTION DE L'ECHANTILLON.

Le sondage effectué est un sondage à un degré avec stratification. Les différentes strates utilisées ont été obtenues à partir du découpage cadastral de BRAZZAVILLE. Cette méthode présente deux avantages :

- D'une part, elle donne une base de sondage fiable grâce aux résultats provisoires du recensement démographique de 1974. Rappelons que nous avons établi le taux de sondage à partir de la même unité de sondage : "le ménage". Mais le "ménage" concerné par cette enquête n'étant pas défini à partir des mêmes critères (voir remarque précédente), le taux de sondage obtenu à posteriori est légèrement supérieur à 1/100.

- D'autre part, elle correspond à un découpage géographique de BRAZZAVILLE ; on obtient donc une répartition ethnique et une répartition par marché.

Les strates obtenues sont les suivantes :

- . Strate I : Plateau des 15 ans - M'Pissa - Quartier chic à Bacongo - M'Pila.
- . Strate II : Bacongo - Makelekele - Mougali - Poto-Poto
- . Strate III : Moukoundji-NGouaka - Ouenze - Moukondo
- . Strate IV : Talangaï.

## 3. RESULTATS.

### 3.1. Consommation.

#### 3.1.1. Valeur de la consommation.

Nous avons vu que la dernière partie du questionnaire traitant de la dépense alimentaire et de la dépense de poisson. Il est possible de relier ces deux quantités, à condition de définir auparavant l'unité de consommation.

### 3.1.1.1. L'unité de consommation.

Supposons que l'on ait à comparer la dépense alimentaire de deux ménages de taille différente : un ménage de dix personnes et un ménage de quatre personnes. Une première méthode consiste à calculer pour chacun de ces ménages, la dépense par personne ; mais on ne peut considérer ce résultat comme valable que si les deux ménages ont la même composition en adultes et en enfants. Il est en effet évident qu'un enfant consomme moins qu'un adulte et si les compositions de ces ménages sont respectivement un homme, deux femmes, sept enfants, et un homme, une femme, deux enfants, on conçoit que la dépense par personne ne constitue pas une base valable de comparaison.

On introduit donc l'unité de consommation (U.C.) en effectuant aux adultes et aux enfants des coefficients correspondant à leur besoin. Nous avons choisi ici l'échelle d'OXFORD :

1	pour un homme
0,7	pour une femme
0,5	pour un enfant

Ainsi le premier ménage de dix personnes correspondra à 5,9 U.C. et le second à 2,7 U.C.

### 3.1.1.2. Dépense alimentaire (D) et dépense de poisson par unité de consommation (D.U.C.).

La figure 1 donne la répartition des ménages en fonction de D, la dépense alimentaire par mois et par unité de consommation. Les résultats relatifs aux revenus n'étant pas exploitables au niveau de l'échantillon, c'est cette quantité D que nous utiliserons pour estimer le niveau social du ménage considéré. Au lieu de classer les ménages par catégorie de revenus (comme on le fait classiquement) nous les classerons par tranche de dépenses alimentaires/mois/U.C.

D'autre part, il ressort de la figure 2 qu'au dessous d'une certaine valeur égale à 2 500 F/mois/U.C., l'accroissement relatif de la dépense de poisson varie en fonction de l'accroissement relatif de la dépense totale suivant la loi :

$$\log d = 0,7 \log D$$

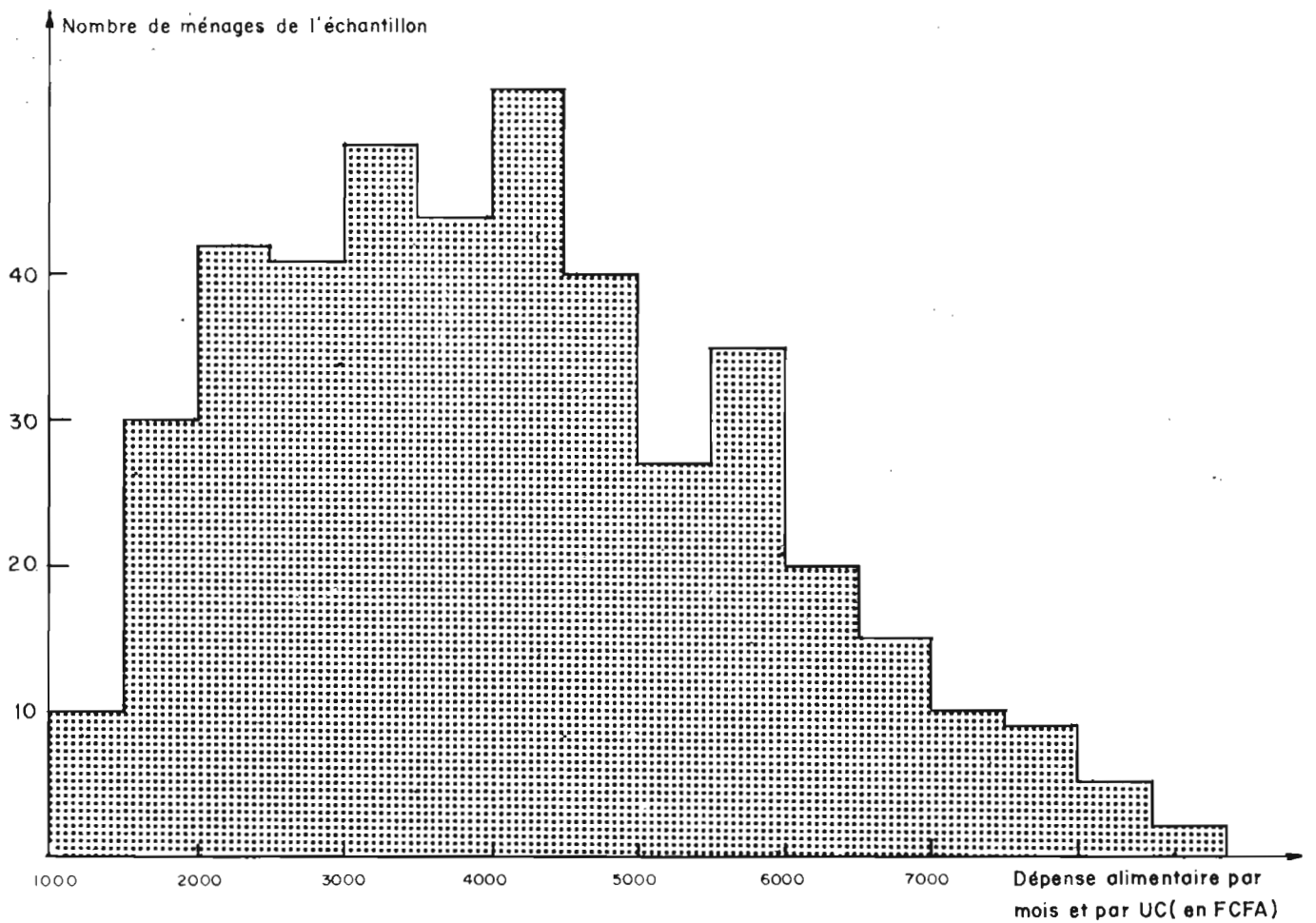


Fig.1 - Répartition des ménages en fonction de la dépense alimentaire par mois et par unité de consommation, à Brazzaville

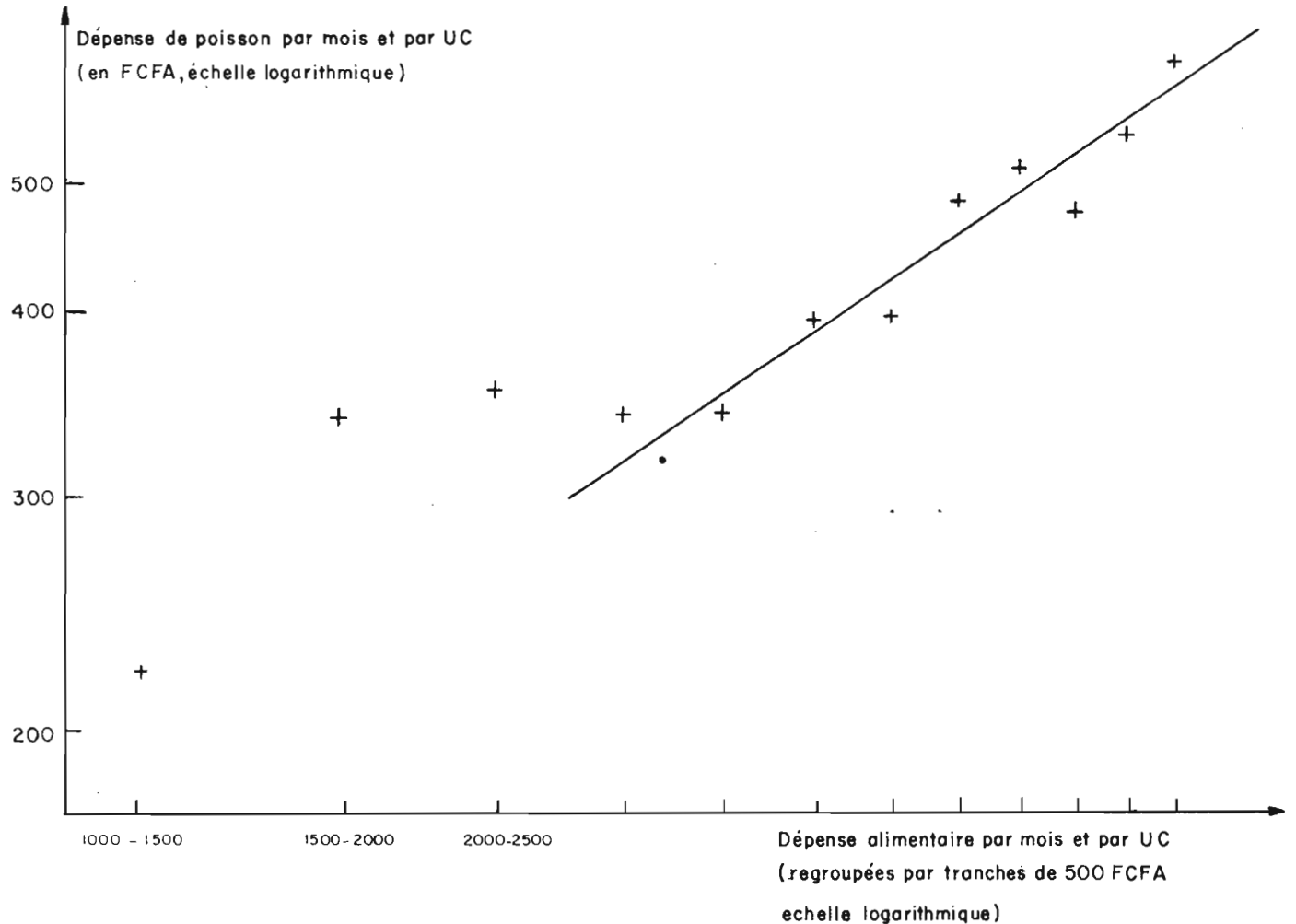


Fig.2 - Elasticité de la dépense de poisson par rapport à la dépense alimentaire totale, à Brazzaville

Ceci revient à dire que si la dépense totale augmente de 10 %, la dépense de poisson augmentera de 7 %.

### 3.1.2. Habitudes de consommation.

Les habitudes de consommation sont résumées dans le tableau ci-dessous :

	BRAZZAVILLE		POINTE-NOIRE
	Moyenne (en nombre de fois par semaine)	Elasticité (1)	Moyenne (en nombre de fois par semaine)
Poisson frais de mer	1,5	-0,26	3,2
Poisson frais d'eau douce	1,1	-	0
Viande	1,9	+0,26	1,3
Poisson salé	2,4	-0,33	1,0
Poisson fumé	2,0	0	1,6

(1) Cette élasticité n'est également valable que pour une dépense supérieure à 2 500 F/mois/U.C.

Les résultats obtenus pour POINTE-NOIRE sont indiqués pour mémoire. Bien que ces chiffres ne soient que des ordres de grandeur, ils montrent clairement le déséquilibre entre le poisson de mer et les autres produits. Il est assez peu consommé à BRAZZAVILLE (deux fois moins qu'à POINTE-NOIRE) alors que le poisson salé et le poisson frais d'eau douce prennent beaucoup de place dans le menu hebdomadaire.

Il ressort du calcul des élasticités qu'au dessus de la valeur 2 500 F/mois/U.C. :

- la consommation de poisson frais de mer diminue avec l'augmentation de la dépense alimentaire (fig. 3) ;
- la consommation de viande augmente avec l'augmentation de la dépense alimentaire (fig. 4) ;



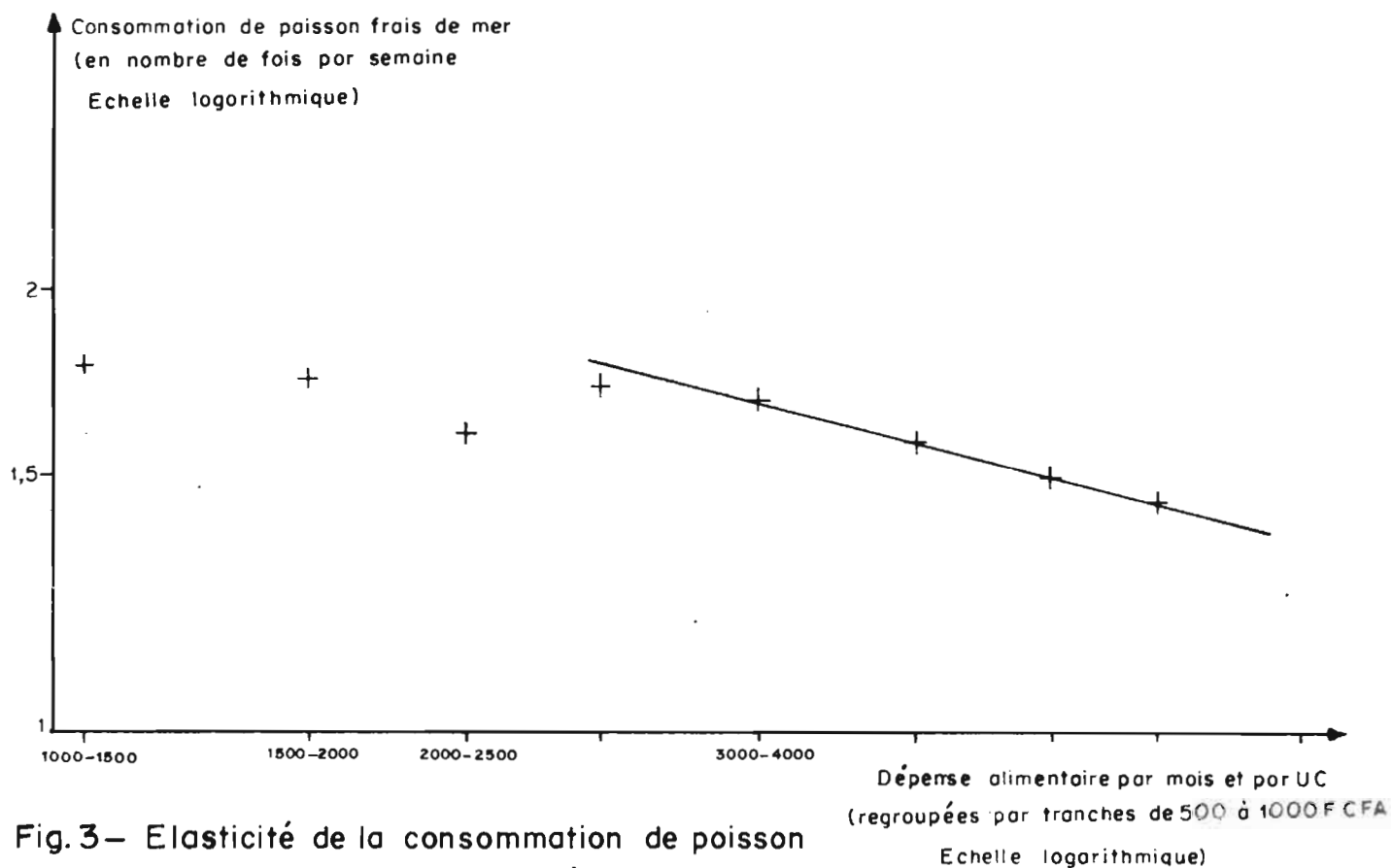


Fig.3- Elasticité de la consommation de poisson frais de mer par rapport à la dépense alimentaire totale à Brazzaville

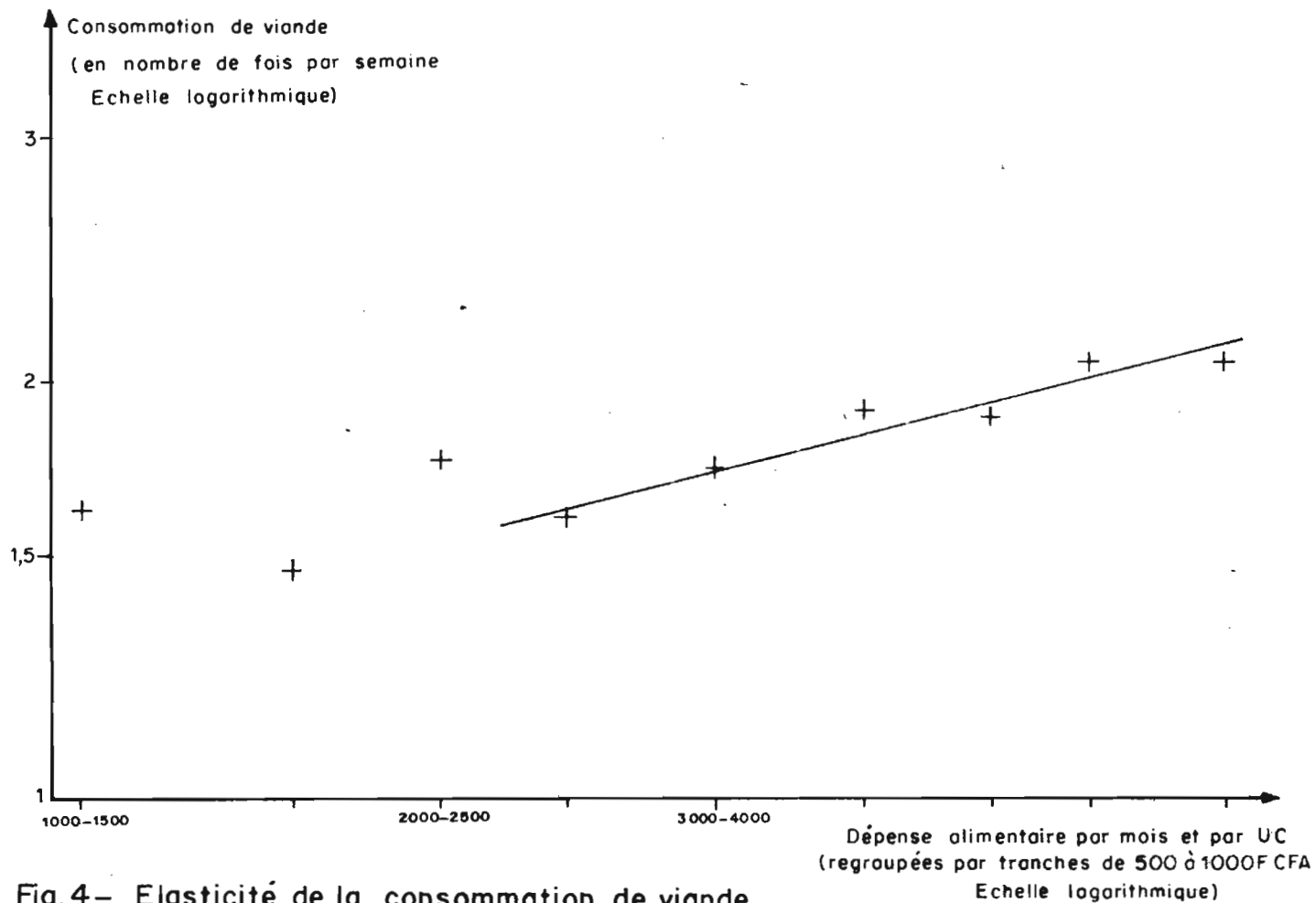


Fig.4- Elasticité de la consommation de viande par rapport à la dépense alimentaire totale à Brazzaville

- la consommation de poisson salé-séché diminue avec l'augmentation de la dépense alimentaire (fig. 5) ;
- l'élasticité relative pour le poisson fumé étant nulle, on peut donc considérer que la consommation est constante et l'indépendante du niveau sociale (fig. 6) ;
- pour le poisson d'eau douce, nos données étaient trop insuffisantes pour obtenir un résultat précis.

Remarque : Ces consommations sont mesurées en nombre de fois par semaine, et non pas en quantité. Elles correspondent aux habitudes de consommation et non à la valeur des achats effectués. On peut ainsi noter que si la consommation de poisson frais de mer (fig. 3) diminue quand le niveau social augmente (en nombre de fois par semaine) par contre elle augmente en quantité (figure 2).

### 3.2. Goûts.

#### 3.2.1. Préférences générales.

Les préférences générales sont très marquées et correspondent aux estimations que l'on peut faire à priori :

- 66 % des personnes interrogées préfèrent le poisson frais d'eau d'eau douce, contre 34 % le poisson frais de mer ;
- 64 % préfèrent le poisson frais contre 19 % (poisson fumé) et 16 % (poisson salé). Le poisson en boîte est assez peu apprécié (1 %) ;
- quant au poisson fumé, les préférences se portent entièrement sur le poisson fumé d'eau douce (96 % contre 4 % pour le poisson de mer).

Ces goûts dépendent en fait de l'offre sur le marché car il y a très peu de poisson fumé de mer à BRAZZAVILLE.

#### 3.2.2. Classification des espèces de poissons de mer. Comparaison avec l'offre.

Les questions correspondant aux goûts par espèces portaient sur 12 catégories différentes de poissons : Sole, Bar, Petit Bar, Capitaine,

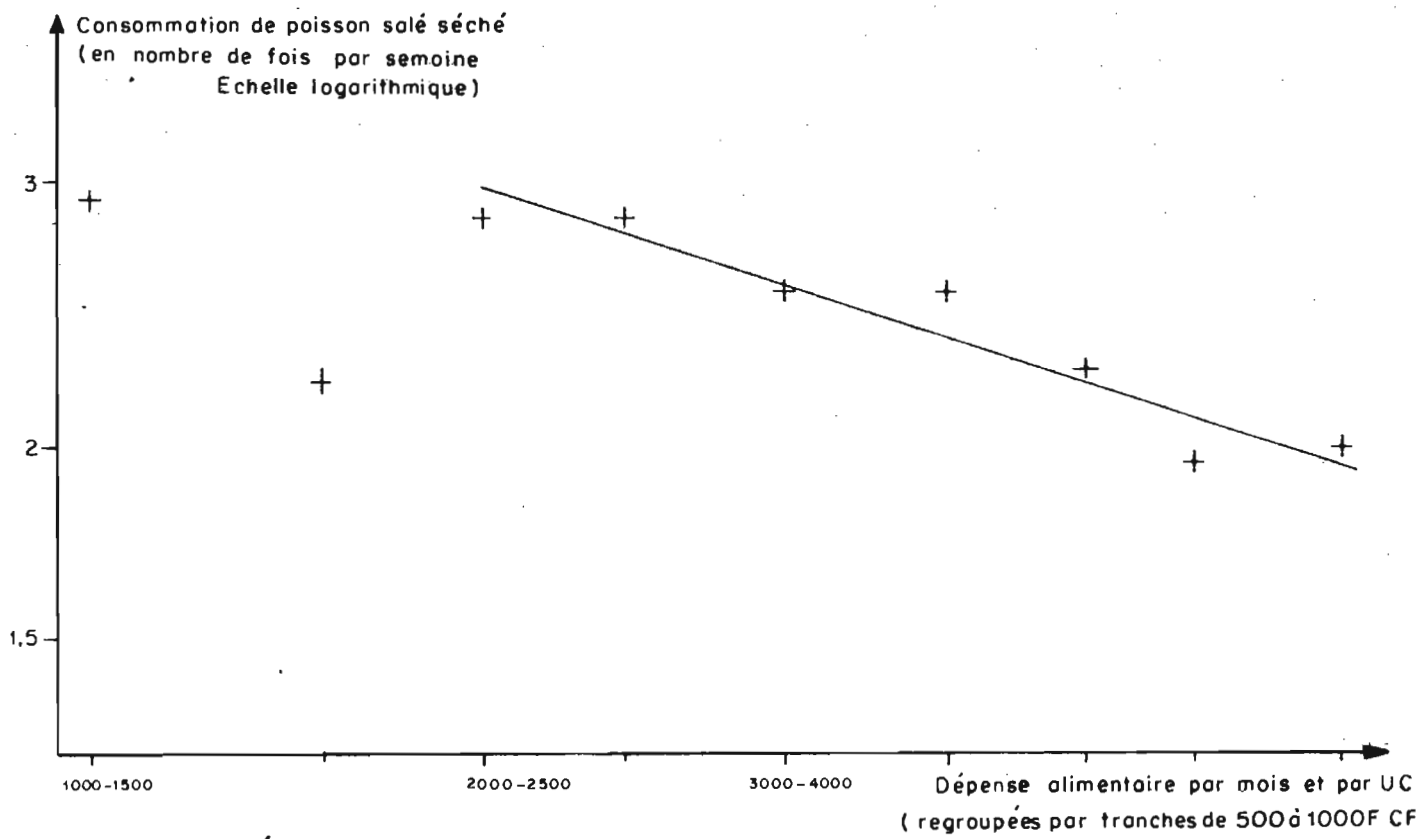


Fig.5—Elasticité de la consommation de poisson salé séché par rapport à la dépense alimentaire totale à Brazzaville

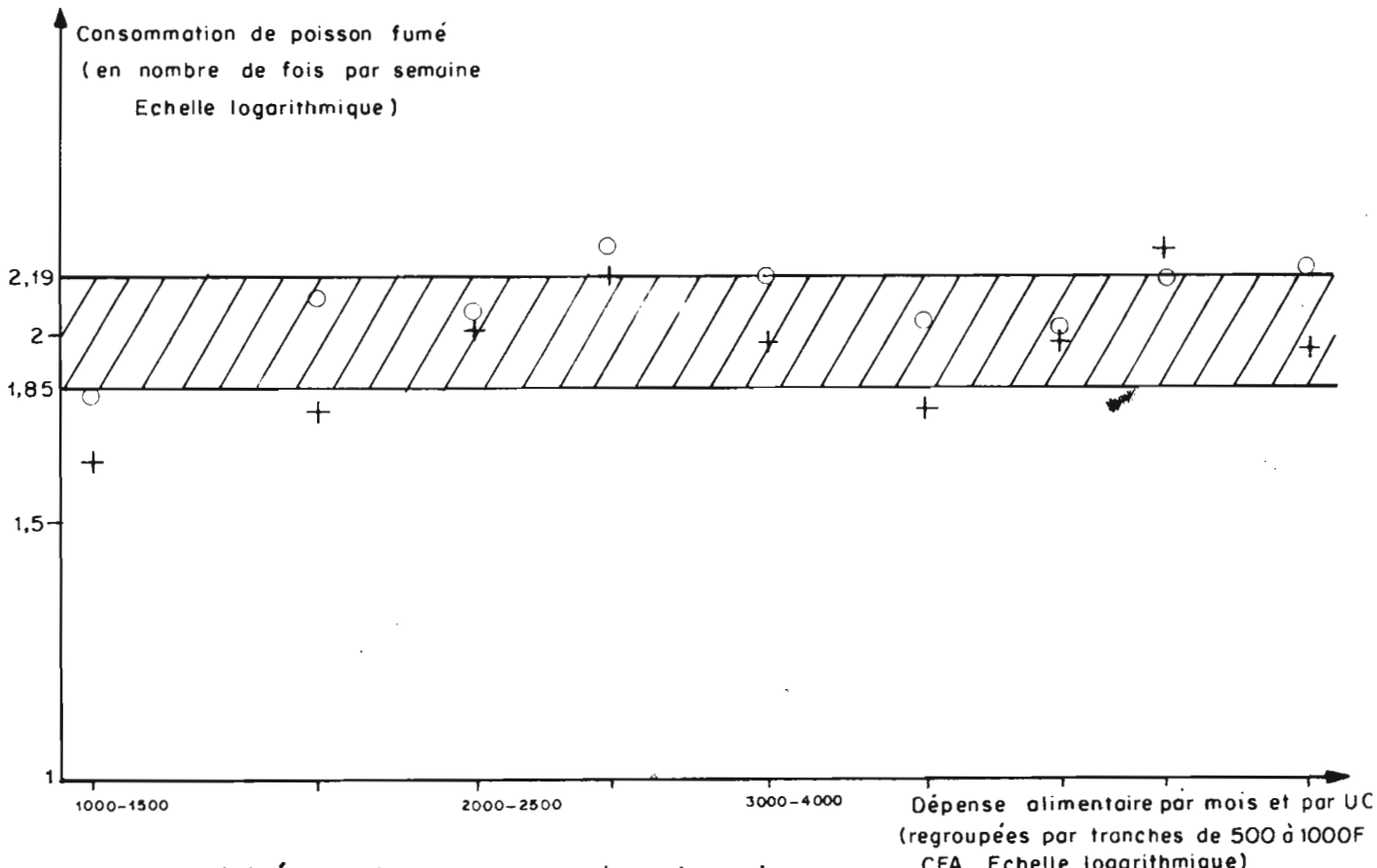


Fig.6—Elasticité de la consommation de poisson fumé par rapport à la dépense alimentaire totale à Brazzaville

- + Consommation correspondant à la semaine précédant le passage de l'enquêteur
- o Consommation estimée par la personne interrogée

Dorade grise, Dorade rose, Barbillon, Madongo, Machoiron, Chinchard, Maquereau et Sardinelles. Pour comparer ces espèces entre elles nous avons proposé aux enquêteurs une échelle de 1 à 5 (voir questionnaire donné en annexe). Mais pour établir cette comparaison au niveau global, il faut pouvoir donner une note à chaque espèce. Ces notes peuvent être comprises entre 1 et 5 comme c'était le cas pour chaque personne interrogée, mais cela ne permet pas de bien différencier les espèces. Nous avons donc adopté une notation de 0 à 20 en procédant de la manière suivante :

Les pourcentages correspondant aux notes 1 et 2 sont multipliés par 0  
 " " " à la note 3 " " 3  
 " " " " 4 " " 4  
 " " " " 5 " " 5

La somme des nombres obtenus est ensuite ramenée à l'intervalle 0-20 en considérant que l'on peut affecter aux sardinelles la note maximum 20.

Sardinelle	20	Bar	200 F CFA/kg
Barbillon	17	Dorade grise	200
Bar	16	Capitaine	200
Petit Bar	15	Dorade rose	180
Chinchard	} 13	Petit Bar	175
Capitaine		Sole	160
Sole		Barbillon	160
Madongo		Madongo	160
Dorade grise	12	Chinchard	160
Dorade rose	11	Maquereau	150
Maquereau	8	Machoiron	125
Machoiron	3	Sardinelle	120

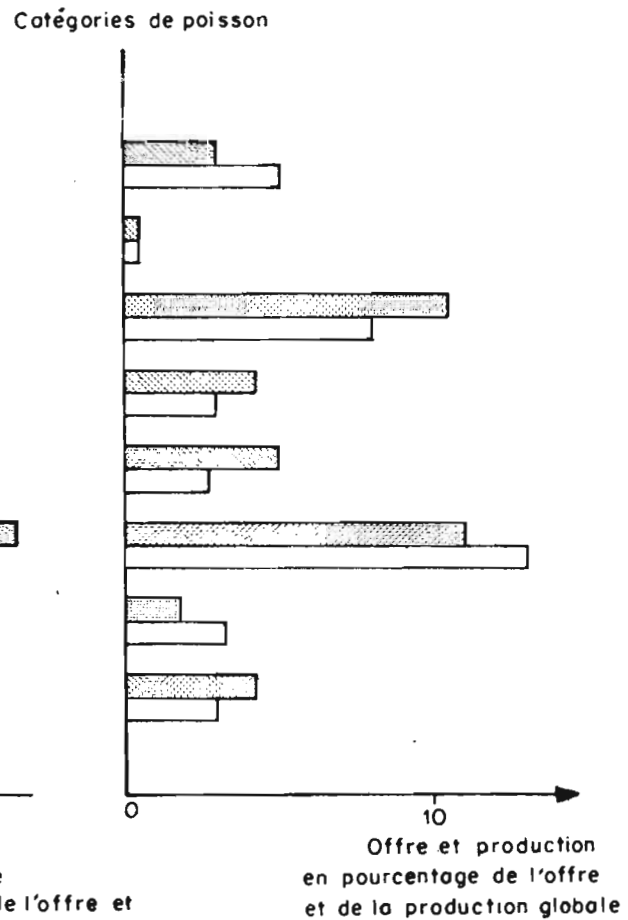
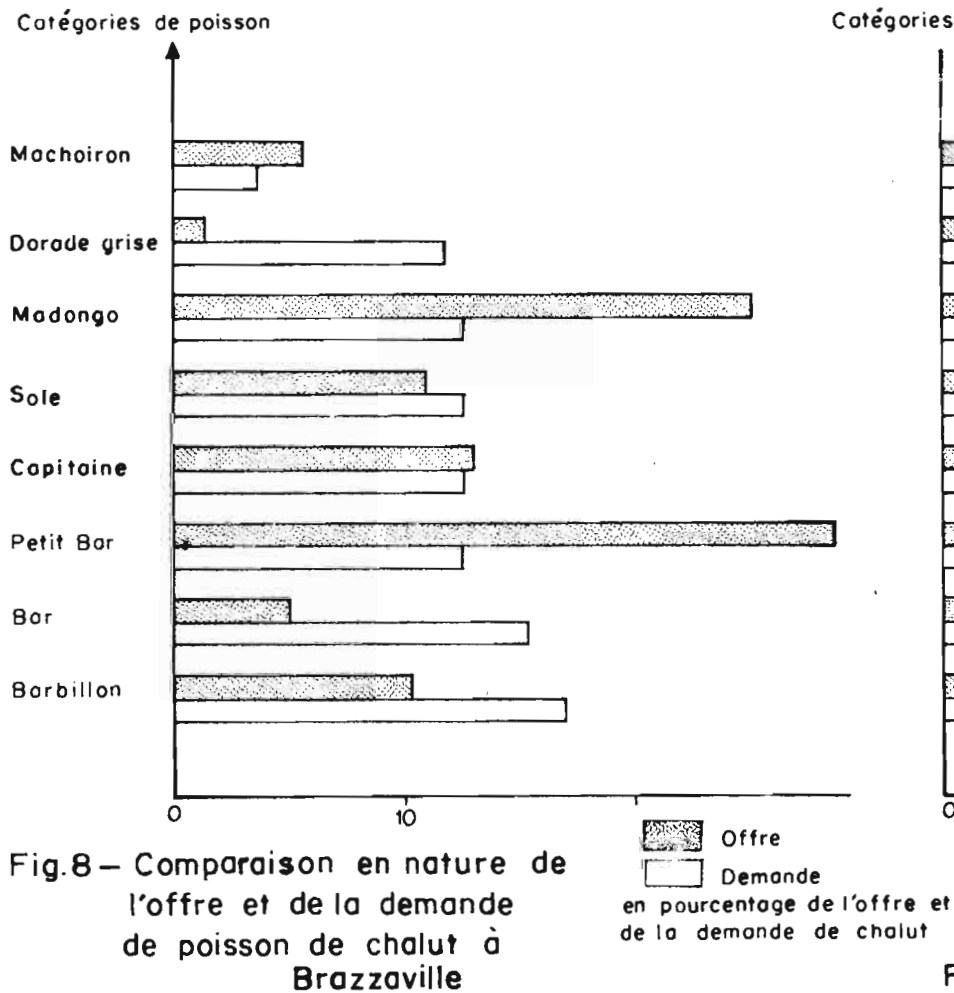
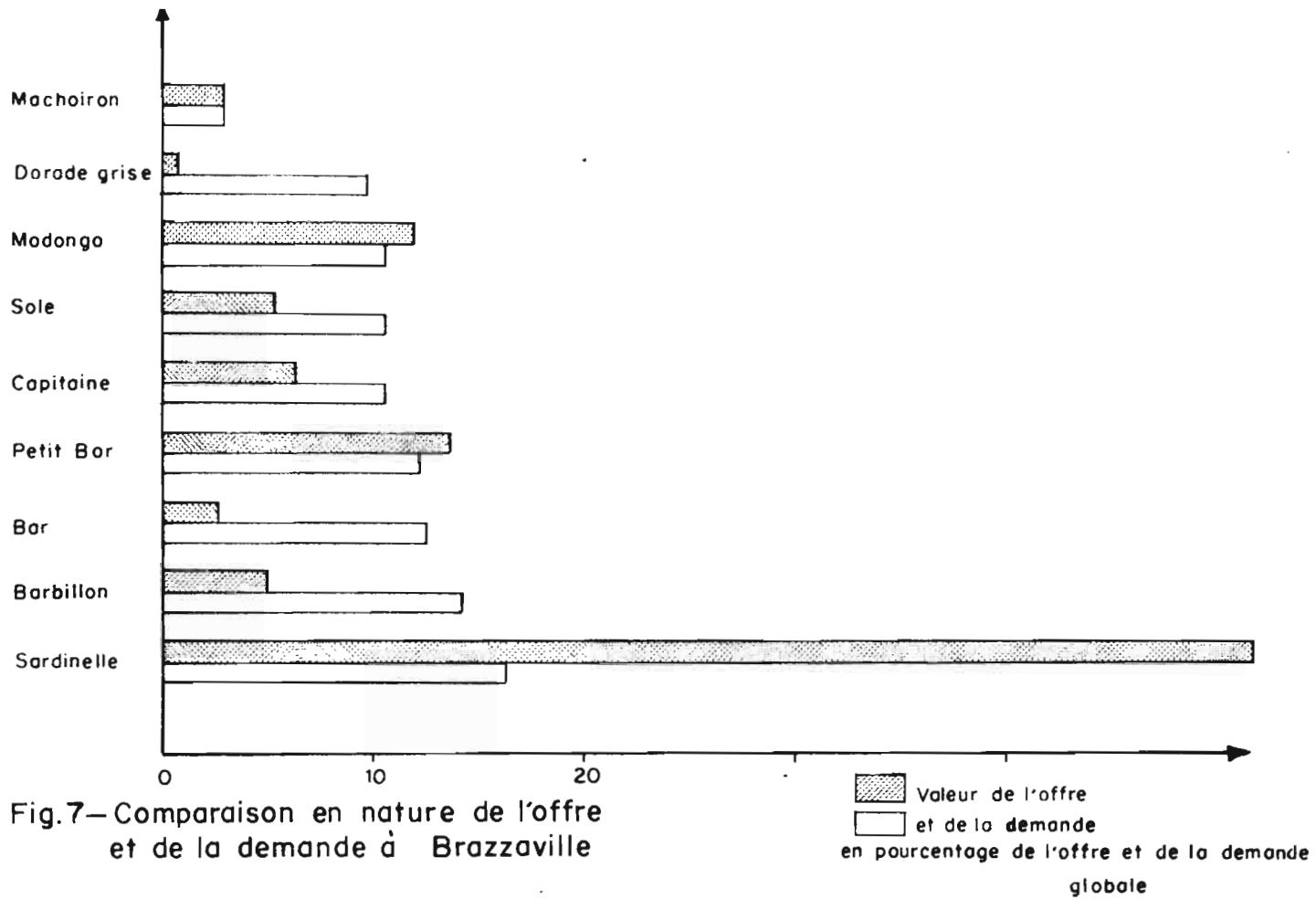
La classification des prix de gros est donnée en regard. Si certaines espèces comme la Sole, le Madongo ou le Chinchard se retrouvent groupées à peu près au même niveau, ce n'est pas du tout le cas pour d'autres comme le Barbillon, la Dorade grise et les Sardinelles.

Mais une simple comparaison avec les prix ne saurait être significative puisqu'elle ne tient pas compte de l'offre sur le marché. C'est en particulier le cas pour la Sardinelle qui est vendue à un prix très bas, mais en grande quantité. Pour pouvoir comparer efficacement l'offre et ce que nous appellerons la "demande potentielle", il faut adopter un autre système de chiffres

On peut en effet considérer que la Sardinelle est l'espèce la plus demandée. Mais elle n'est pas plus demandée que le Bar (puisque Bar + Petit Bar totalisent  $16 + 15 = 31$ ). En d'autres termes, on peut évaluer le pourcentage de la demande de sardinelles par rapport à la demande totale. Cette demande totale s'obtient en faisant la somme des notes précédemment calculées.

L'offre en valeur des différentes espèces s'obtient en faisant le produit du prix de l'espèce par le pourcentage de l'offre en quantité. Les pourcentages qui ont été utilisés sont ceux d'AFRIGO pour le mois de Novembre 1974. N'y sont pas inclus ceux de la Dorade rose, du Chinchard et du Maquereau puisque nous ne possédons pas les quantités correspondantes (poisson congelé). Les résultats sont indiqués en Annexe II et figure 7.

La première conclusion qui s'impose est l'excédent d'offre des sardinelles par rapport au poisson de chalut et par rapport à la demande de ce même poisson. On peut aussi signaler la faiblesse de l'offre de Dorade grise par rapport à la demande. Malheureusement l'offre de sardinelles (en quantité) n'est pas compressible (elle totalisait en Novembre 1974, 60 % de l'ensemble de l'offre étudiée, tandis que sa production était de 61,7 % de la production correspondante à POINTE-NOIRE). C'est donc le système des prix qui est en cause. L'échelle des prix à BRAZZAVILLE est très réduite, tant au niveau du gros qu'au niveau du détail. Les prix de gros s'échelonnent de 120 F/kg à 200 F/kg (contre 65 à 200 F/kg à POINTE-NOIRE) et les prix de détail sont compris entre 170 F/kg et 300 F/kg (contre 90 F/kg et 350 F/kg à POINTE-NOIRE). On comprend dans ces conditions que l'offre de sardinelles soit anormalement élevée en valeur et, comme nous l'avons déjà signalé dans l'étude du marché de



**Fig.9—Comparaison de la production d'un armement type et de l'offre correspondante à Brazzaville**

BRAZZAVILLE, le mécanisme d'offre et de demande ne peut pas jouer à cause de ces prix figés. Il y a inadaptation du système des prix à la demande brazzavilloise.

Dans le cas du poisson de chalut et en supposant que le problème des sardinelles puisse être mis à part, nous avons calculé les pourcentages d'offre et de demande des différentes espèces par rapport aux quantités globales correspondantes : (figure 8 et tableau II en annexe). Il semble qu'il y ait adaptation de l'offre et de la demande pour le Capitaine, la Sole et le Machoiron. Par contre, l'offre de Madongo et de Petit Bar est trop importante, tandis qu'il y a sous-offre pour la Dorade, le Bar et le Barbillon.

Avant de tirer des conclusions définitives, il faut examiner pourquoi il y a sur-offre ou sous-offre. Cette question pose évidemment le problème de l'offre en quantité qui est liée à la production à POINTE-NOIRE. Les pourcentages d'offre à BRAZZAVILLE et de productions des différentes espèces sont indiquées à la figure 9. Rappelons que les proportions de l'offre ont été obtenues chez AFRIGO pour Novembre 1974 et ne sauraient être considérées que comme des ordres de grandeur ; il faut également tenir compte des apports de COGHEX et de la SATA, dont les pourcentages ne sont pas tout à fait les mêmes. Etant donné ces approximations, on peut estimer que la nature (en proportions) de l'offre à BRAZZAVILLE correspond à celle de la production à POINTE-NOIRE. Si l'offre n'est pas adaptée à la demande, ce n'est pas un problème de quantité mais de prix.

- La demande importante de Dorade grise s'explique par le fait que c'est le poisson de mer le plus proche du Tilapia : les Brazzavillois l'appellent d'ailleurs "Mabundu de la mer". Et il est d'autant plus apprécié qu'il est beaucoup moins cher que les poissons d'eau douce.

- On peut considérer le Madongo et le Barbillon ensemble. Ces deux espèces sont très voisines en présentation, quelque peu différentes en goût, leur offre est totalement inadaptée à la demande. Ici, comme pour la Dorade grise, il ne faudrait pas jouer sur les quantités, mais

plutôt sur le système de prix. Les prix de gros sont les mêmes (160 F/kg), alors qu'à POINTE-NOIRE il y a une différence de 30 F/kg entre les deux espèces (Barbillon 150 F/kg et Madongos 120 F/kg) ; d'ailleurs cette différence se retrouve un peu dans les prix de détail à BRAZZAVILLE (265 F/kg et 250 F/kg). L'équilibre se rétablirait donc de lui-même si ces deux espèces étaient différenciées déjà au niveau du gros, comme à POINTE-NOIRE, MAKABANA et JACOB.

- Le cas du Bar et du Petit Bar est un peu particulier, en effet il est tout à fait possible que la distinction entre les deux types de poisson ne soit pas la même pour les grossistes et pour les consommateurs. Nous ne tirerons donc aucune conclusion de la sur-offre de Petit Bar et de la sous-offre de Bar (rappelons que leur demande totalise 29,7 % alors que l'offre vaut 33,6 %, chiffre très voisin).

Deux idées se dégagent donc en conclusion de ce chapitre :

- Egalité non justifiée des prix de gros de certaines espèces comme les Barbillons et Madongos ;

- Inadaptation du système des prix au marché ; l'échelle de prix est trop restreinte ce qui se traduit par une sur-offre de sardinelles.

#### BIBLIOGRAPHIE

LE GALL - PETITJEAN - (1975) - Etude économique de la pêche maritime et de la commercialisation du poisson en République Populaire du Congo. Doc. N.S. n° 40, Centre de Pointe-Noire - 56 p.



DATE \_\_\_\_\_ Numéro de la Case \_\_\_\_\_ Enquêteur \_\_\_\_\_

Composition du ménage : -Hommes \_\_\_\_\_ -Enfants (- de 15 ans) \_\_\_\_\_ Nbre U.C. \_\_\_\_\_  
-Femmes \_\_\_\_\_ -Total \_\_\_\_\_

Personne interrogée \_\_\_\_\_ Ville ou région d'origine \_\_\_\_\_ Date d'arrivée \_\_\_\_\_

Qui achète le poisson \_\_\_\_\_ A quel marché \_\_\_\_\_

Combien de fois avez-vous mangé : -du poisson frais de mer la semaine dernière \_\_\_\_\_

Si 0 : dernière fois \_\_\_\_\_

-du poisson du fleuve la semaine dernière \_\_\_\_\_

Si 0 : dernière fois \_\_\_\_\_

-du poisson salé-séché la semaine dernière \_\_\_\_\_

Si 0 : dernière fois \_\_\_\_\_

-du poisson fumé la semaine dernière \_\_\_\_\_

Si 0 : dernière fois \_\_\_\_\_

Poisson de mer frais : goût suivant les espèces

a - Sole \_\_\_\_\_ e - Dorade grise \_\_\_\_\_ i - Machouiron \_\_\_\_\_

b - Bar \_\_\_\_\_ f - Dorade rose \_\_\_\_\_ j - Chinchard \_\_\_\_\_

c - Petit Bar \_\_\_\_\_ g - Barbillon \_\_\_\_\_ k - Maquereau \_\_\_\_\_

d - Capitaine \_\_\_\_\_ h - Madongos \_\_\_\_\_ l - Makouala \_\_\_\_\_

Code : aime pas 1 - connaît pas 2 - aime un peu 3 - aime 4 - aime beaucoup 5 -

Parmi toutes ces espèces, quel poisson préférez-vous \_\_\_\_\_

Poisson d'eau douce : espèce consommée \_\_\_\_\_

Que préférez-vous : le poisson du fleuve ou le poisson de mer ?

Poisson salé-séché : A-Morue \_\_\_\_\_ C-Bossu \_\_\_\_\_ E-Capitaine \_\_\_\_\_

B-Thon \_\_\_\_\_ D-Bar \_\_\_\_\_

Poisson fumé : Préférez-vous le poisson du fleuve ou le poisson de mer ?

Si "poisson de mer" : quelle espèce aimez-vous ?

1-Makouala \_\_\_\_\_ 2-Bar(Capitaine) \_\_\_\_\_ 3-Machouiron \_\_\_\_\_

Que préférez-vous : le poisson frais, salé-séché, fumé, ou en boîte ?

Combien de fois, en gros, consommez-vous : du poisson frais par semaine \_\_\_\_\_

du poisson salé-séché par semaine \_\_\_\_\_

du poisson fumé par semaine \_\_\_\_\_

du poisson en boîte par semaine \_\_\_\_\_

Questions à poser à la personne qui fait le marché :

Combien payez-vous le poisson frais de mer à chaque fois que vous faites le marché ?

1) Quand il est acheté en tas \_\_\_\_\_

2) Quand il est acheté à la pièce \_\_\_\_\_

Combien dépensez-vous, en gros, pour le poisson frais de mer par semaine ? \_\_\_\_\_

Combien de fois par mois/semaine mangez-vous de la viande \_\_\_\_\_

Combien dépensez-vous par mois (pour la nourriture seulement), pour les personnes qui

mangent à la popote : \_\_\_\_\_

Quelle est votre profession : -Mari \_\_\_\_\_

-Femme \_\_\_\_\_

-Autre \_\_\_\_\_

Quel est en gros, votre revenu mensuel : \_\_\_\_\_

ANNEXE II. Préférences et goûts à BRAZZAVILLE.

Code	Goûts par espèces de poisson frais de mer												Préférence mer-fleuve (frais)	Préférence mer-fleuve (fumé)	Préférence générale
	Sole	Bar	Petit Bar	Capitaine	Dorade grise	Dorade rose	Barbillion	Madongo	Machoi-ron	Chin-chard	Maque-reau	Sardi-nelle			

STRATE IV : Talangai

1	62	40	47	34	34	30	47	47	69	35	59	40	24	0	64
2	0	2	2	0	0	0	2	0	0	5	5	0	76	100	0
3	5	15	12	12	35	22	17	17	15	13	27	28	-	-	34
4	13	29	35	37	25	27	32	34	13	28	8	22	-	-	2
5	18	13	4	17	6	21	2	2	3	19	0	10	-	-	-

ENSEMBLE DE L'ECHANTILLON

1	46,8	33,3	33,1	47,3	42,6	51,1	29,5	44,8	77,7	40,4	60,4	20,6	34,3	4,0	64,1
2	2,4	0,2	2,0	1,3	3,3	3,1	1,5	1,3	4,6	4,4	5,5	1,5	65,7	96,0	16,5
3	17,7	35,1	37,3	16,0	33,3	19,3	24,6	24,0	6,4	26,0	15,7	29,7	-	-	19,1
4	16,6	22,8	21,1	23,3	16,6	15,5	27,7	20,0	6,8	19,7	13,1	25,1	-	-	0,3
5	16,2	8,4	6,4	12,0	4,0	10,8	16,4	9,7	2,0	9,3	5,1	22,8	-	-	-

Code : Ce code dépend du critère étudié et les chiffres ne sont pas toujours tous utilisés.

- a - Goûts par espèces de poissons frais de mer (cf. questionnaire) : 1. n'aime pas    2. connaît pas  
 3. aime un peu    4. aime    5. aime beaucoup.
- b - Préférence mer - fleuve (frais) : 1. poisson de mer frais    2. poisson d'eau douce frais.
- c - Préférence mer - fleuve (fumé) : 1. poisson de mer fumé    2. poisson d'eau douce fumé.
- d - Préférence générale : 1. poisson frais    2. poisson salé-séché.    3. poisson fumé.  
 4. poisson en boîte.

ANNEXE II . Préférence et goûts à BRAZZAVILLE

(Les codes sont donnés à la page suivante)

Code	Goûts par espèces de poisson frais de mer												Préférence mer-fleuve (frais)	Préférence mer-fleuve (fumé)	Préférence générale
	Sole	Bar	Petit Bar	Capi-taine	Dorade grise	Dorade rose	Barbil-lon	Madongo	Machoi-ron	Chin-chard	Maque-reau	Sardi-nelle			

STRATE I : Quartiers chics

1	18	12	6	56	12	56	0	44	81	56	62	0	100	0	94
2	6	0	0	7	12	18	0	0	13	6	0	0	0	100	6
3	25	56	56	7	56	19	31	6	6	13	6	44	-	-	0
4	39	25	25	18	7	6	31	19	0	19	13	44	-	-	0
5	12	7	13	12	12	6	38	31	0	0	13	12	-	-	-

STRATE II : Bacongo - Makélékélé - Moungali - Poto-Poto

1	52	36	41	6	59	66	35	46	86	48	73	22	32	7	54
2	2	0	1	1	2	1	0	1	6	4	5	0	68	93	23
3	23	40	37	18	28	16	20	20	5	25	12	28	-	-	23
4	12	14	16	12	7	8	23	20	1	14	5	23	-	-	0
5	11	10	4	8	4	8	21	13	2	10	6	27	-	-	-

STRATE III : Moukoundji-Ngouaka - Ouenzé - Moukondo

1	43	32	27	32	34	39	26	43	70	29	46	19	35	3	66
2	2	0	3	1	3	3	3	2	5	5	5	3	65	97	17
3	15	30	41	17	32	22	30	36	9	29	20	28	-	-	16
4	17	31	21	34	29	23	31	16	14	24	24	24	-	-	0
5	22	6	8	15	1	12	9	2	2	13	5	26	-	-	-

ANNEXE III. Offre et demande de poisson de mer à BRAZZAVILLE

ESPECES	DEMANDE			OFFRE				PRODUCTION
	Note	Demande potentielle (en % de la demande totale)	Demande potentielle (en % de la demande de poisson de chalut)	Prix de gros (en F/kg)	Offre en quantité (en % de l'offre totale)	Offre en valeur (en % de l'offre totale)	Offre en valeur (en % de l'offre de poisson de chalut)	Production à POINTE-NOIRE (en % de la production totale)
Sole	13,2	10,7	12,7	175	4,2	5,3	11,0	2,9
Bar	15,8	12,7	15,2	200	1,7	2,4	5,1	3,3
Petit Bar	15,1	12,1	14,5	175	11,0	13,7	28,5	13,0
Capitaine	13,2	10,7	12,7	180 175	0,9	6,3	13,1	2,8
Dorade grise	12,3	9,9	11,8	200	0,4	0,6	1,2	0,4
Barbillon	17,6	14,1	16,9	160	4,3	5,0	10,4	2,9
Madongo	13,2	10,7	12,7	160	10,5	12,1	25,0	8,0
Machoiron	3,7	2,9	3,5	125	3,0	2,8	5,7	5,0
Makouala	20	16,2	-	120	60,0	51,8	-	61,7
TOTAL	124,1	100	100	-	100	100	100	100