

## *L'approvisionnement de Yaoundé en viande de bœuf*

Jean-Louis DONGMO

La viande de bœuf constitue la principale source de protéines animales à Yaoundé. Pourtant cette ville, située dans la forêt camerounaise, se trouve en dehors et loin des régions d'élevage bovin du pays, comme on peut le voir sur la figure 1. La demande à satisfaire est importante et croissante puisqu'elle émane d'une population qui, ayant plus que **triplé** au cours des quinze dernières années, dépasse aujourd'hui 500 000 habitants, **et** qui aspire à une alimentation de haut niveau.

L'étude de l'approvisionnement de Yaoundé en viande de bœuf fournit une illustration intéressante des multiples relations d'interdépendance que la capitale camerounaise s'efforce de nouer avec les différentes parties du territoire national en vue de l'intégration de ce dernier. Les statistiques officielles que nous avons consultées comportent souvent des lacunes et ne saisissent pas toujours la totalité de l'effectif ; nous les avons quand même utilisées parce qu'il n'y a rien d'autre et parce que nous pensons qu'elles portent sur la plus grande partie de l'effectif de sorte qu'elles peuvent donner une image satisfaisante de la réalité. Nous avons en outre mené pendant plus de deux ans des enquêtes à Yaoundé, au marché à bétail d'Etoudi, à l'abattoir, sur les différents marchés et dans les boucheries modernes.

### **L'acheminement des bêtes de boucherie à partir des régions d'élevage**

L'essentiel de la viande de bœuf commercialisée à Yaoundé provient du territoire national et arrive sous forme de bétail vif que l'on abat sur place et consomme immédiatement. Cela se comprend aisément car, pays en voie de développement, le Cameroun n'a pas les moyens que nécessiteraient la mise en place d'une importante chaîne de froid et un transport massif de la viande.

#### *Origine et effectifs*

Les bêtes de boucherie que reçoit Yaoundé proviennent de l'Adamaoua et des savanes de l'Est qui rassemblent 47,25 % du cheptel bovin du Cameroun, les hautes

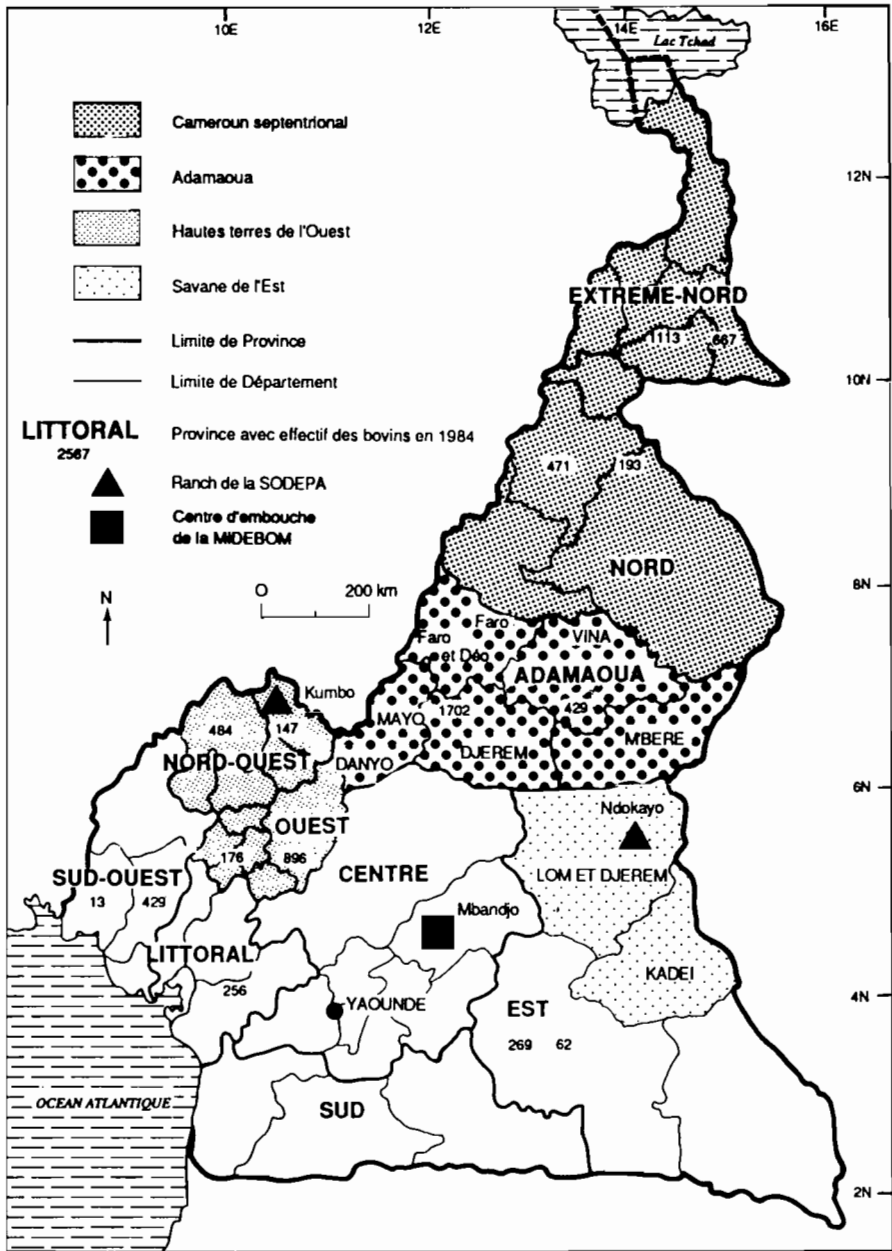


Fig. 1. — Région d'élevage bovin au Cameroun

terres de l'Ouest étant exclusivement tournées vers le marché des provinces du Littoral et du Sud-Ouest, tandis que le Cameroun septentrional n'exporte rien vers le sud à cause d'une vieille « barrière sanitaire ».

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

TABLEAU I

ANNEES	EN PROVENANCE DE L'ADAMAOUA	EN PROVENANCE DE L'EST	TOUTES ORIGINES
1975-1976	53 800	3 145	56 945
1976-1977	57 500	3 776	61 276
1978-1979	57 102	9 832	66 940
1980-1981	36 696	?	?
1984-1985	50 407	25 204	75 611

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

On a plus de précision sur cette évolution en considérant la répartition des effectifs par département d'origine (voir tableau II pour cette répartition et figure 1 pour la localisation des départements). Malgré les lacunes de ce tableau, il laisse apparaître un net glissement de l'Ouest vers l'Est. En effet, les 3 premières places sont passées de Vina, Mbéré, Faro et Déo respectivement à Mbéré, Lom et Djérem, Kadéi. Cela s'explique probablement par un renforcement de l'attraction du Littoral et du Sud-Ouest sur l'Adamaoua occidentale au détriment de celle de Yaoundé et par l'accroissement simultané des effectifs dans l'Adamaoua orientale et dans l'Est grâce à la descente des troupeaux fuyant la sécheresse et à l'entrée clandestine du bétail des nomades provenant de la RCA.

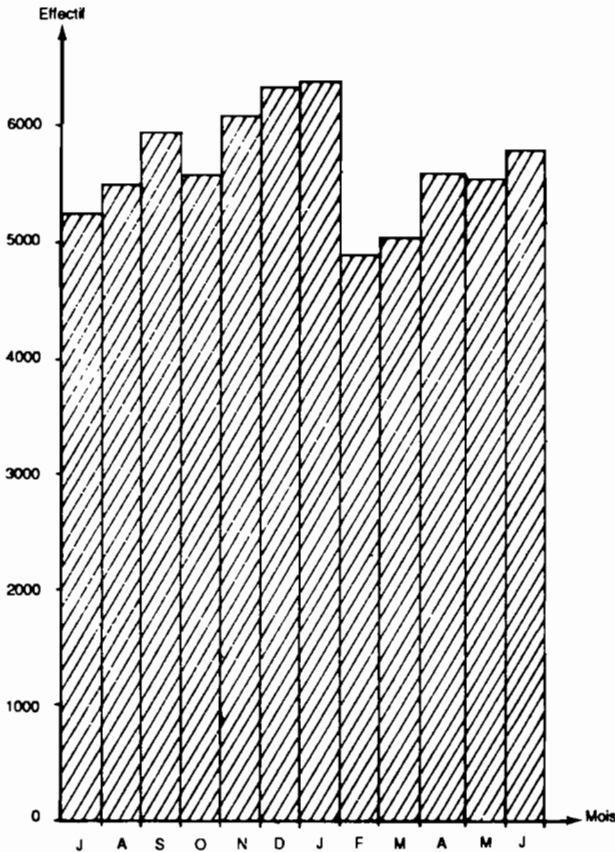
TABLEAU II

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

ANNEES	1978-1979	1980-1981	1984-1985
DEPARTEMENTS			
PROVINCE : ADAMAOUA			
Faro et Déo	10 310	520	?
Vina	21 890	3 705	?
Djérem	7 766	5 371	?
Mbéré	17 136	27 088	?
Mayo-Banyo	2	12	?
PROVINCE : EST			
Lom et Djérem	6 223	?	16 745
Kadéi	3 615	?	8 459

Sources : Rapports annuels des Délégations provinciales d'élevage pour l'Adamaoua, le Centre et l'Est

La figure 2 présente le rythme mensuel des arrivages au marché à bétail d'Etoudi pour l'année 1978-1979. On y voit apparaître nettement deux séquences où les effectifs vont globalement croissant. La première, la plus importante, va de juillet à janvier, la seconde va de février à juin. Elles correspondent approximativement l'une à la saison des pluies (donc de l'abondance de l'herbe et de l'eau) dans l'Adamaoua, l'autre à la saison sèche (donc de pénurie d'herbe et d'eau).



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

FIG. 2. — Rythme mensuel de l'approvisionnement du marché à bétail d'Etoudi en bêtes de boucherie

### Les modes de déplacement

Les bêtes de boucheries sont acheminées à partir des régions d'élevage suivant trois modes de déplacement : à pied, par camion et par train. L'Est n'utilise que les deux premiers, l'Adamaoua tous les trois.

L'acheminement à pied est le mode de déplacement le plus ancien. Les convois de bêtes partent de l'Adamaoua munis d'un « laisser-passer sanitaire », délivré à la suite d'une inspection sanitaire et d'une vaccination aux postes de contrôle vétérinaire. Le déplacement à pied emprunte deux itinéraires à partir de l'Adamaoua, l'un dit de l'Est, le second du Centre (cf. fig. 3). Le premier part de Ngaoundéré et passe par

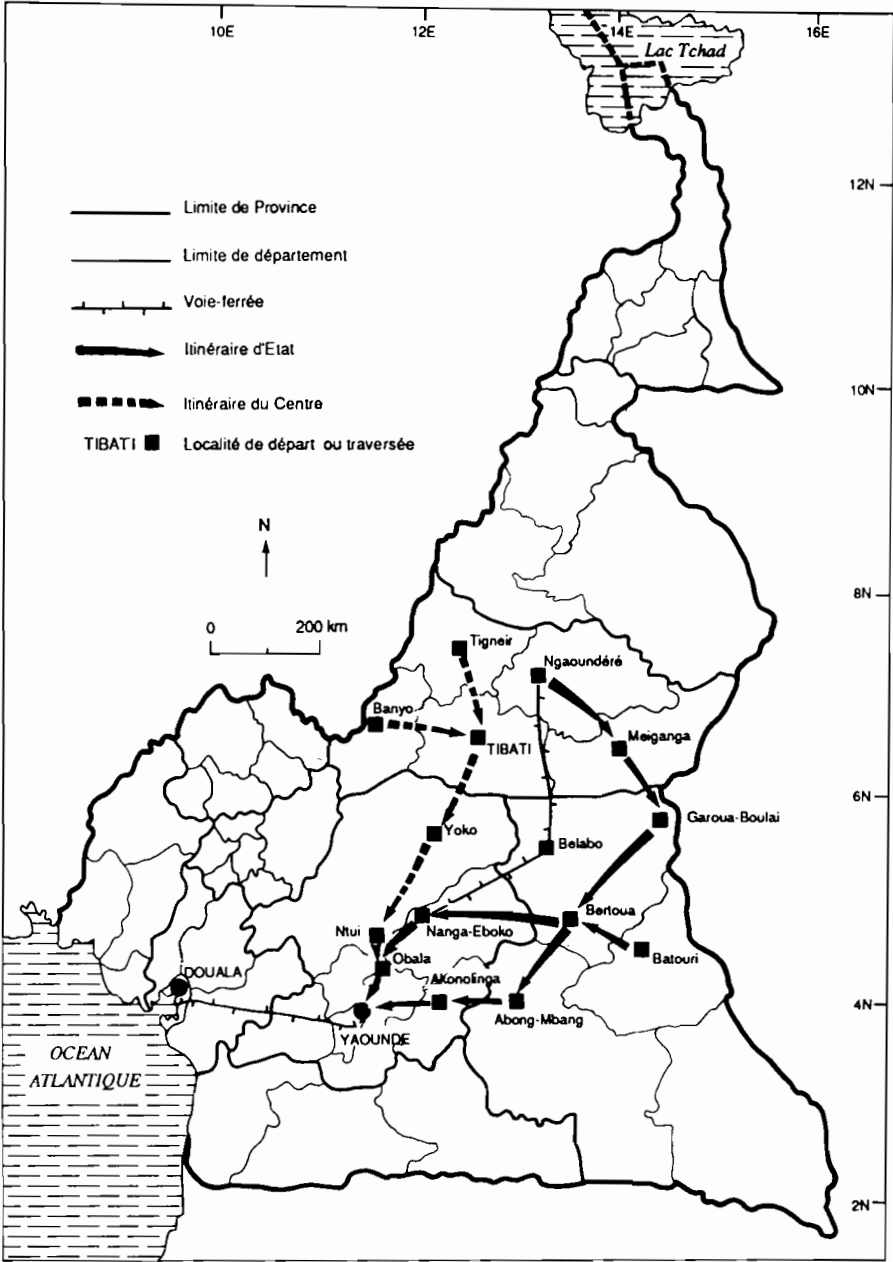


FIG. 3. — Voies empruntées par les bêtes de boucherie pour se rendre des régions d'élevage à Yaoundé

Méiganga, Garoua-Boulai, Bertoua, puis soit par Abong-Mbang, Akonolinga, soit par Nanga-Eboko et Obala. Il mesure environ 900 km et demande une durée de 45 jours au moins. Le second part de Tignère, et passe par Ngaoundéré, Tibati, Yoko,

Ntui et Obala. Il mesure 700 km environ et demande environ 30 jours. Chaque convoi compte en moyenne 30 bêtes pouvant appartenir à plus d'un marchand. Il est conduit par des bergers recrutés sur les marchés à bétail et payés au voyage. Du fait de sa longue durée, l'acheminement à pied présente deux inconvénients majeurs : pertes numériques (par décès ou par détournement) et pertes de poids à cause de l'insuffisance de l'alimentation en route.

Du fait de leur rapidité, le transport par camion et celui par train permettent d'atténuer ces inconvénients. Le premier remonte à l'époque coloniale, le second à 1974, date de l'arrivée du chemin de fer Transcamerounais à Ngaoundéré. Le transport par camion dure environ deux jours en saison sèche, mais peut dépasser une semaine en saison de pluies, à cause du mauvais état de routes qui ne sont pas bitumées et surtout à cause des nombreuses barrières de pluie<sup>1</sup> qui jalonnent le parcours. Malgré les avantages de ces deux modes de transport, l'insuffisance des camions et des wagons oblige encore les marchands de bestiaux à continuer à recourir largement à l'acheminement à pied. Ainsi, sur les 36 696 bêtes de boucherie arrivées à Yaoundé en 1978-1979 en provenance de l'Adamaoua, 13 762 sont venues à pied, soit 37,5 %, 6 953 par camion, soit 19 % et 15 981 par train, soit 43,5 %. Quant aux 25 204 arrivées de la province de l'Est en 1984-1985, 9 720 sont venues à pied, soit 38,5 % et 15 484 par camion, soit 61,5 %. Or en 1978-1979 la part de l'acheminement à pied sur l'ensemble des bêtes arrivées à Yaoundé s'élevait à 48,9 %, celle du camion à 33,3 % et celle du train à 17,8 %. La part de l'acheminement à pied est donc en train de diminuer au profit de celles du camion et du train.

#### *Le marché à bétail d'Etoudi*

Toutes les bêtes de boucherie reçues par Yaoundé arrivent au marché à bétail d'Etoudi, situé à la sortie Nord de la capitale. Il a remplacé en 1974 le marché de Tsinga qui, situé à l'origine à la périphérie s'est trouvé au cœur de la ville, suite à la croissance urbaine. Il s'agit d'une simple place entourée de piquets et mesurant environ 100 m de long sur 60 de large. Cette aire clôturée s'avère trop petite, de sorte que la plupart des transactions se déroulent à l'extérieur. Dès 7 heures du matin, les bêtes qui sont parties l'après-midi de la veille brouter dans les environs arrivent au marché par groupes. Vers 9 heures arrivent les bouchers et les transactions commencent pour ne diminuer d'intensité qu'après 13 heures. Le vendredi elles s'arrêtent avant midi pour permettre aux commerçants et aux bouchers, presque tous musulmans, de se rendre à la mosquée pour la prière. Les bêtes sont vendues non pas à la pesée (il n'existe pas de bascule sur ce marché) mais à l'estimé. Les acheteurs sont soit des intermédiaires qui vont les revendre sur place pour encaisser le bénéfice, soit des bouchers qui vont les faire abattre et faire détailler la viande dans les marchés de la ville.

Dans tout le Sud-Cameroun il existe deux grands marchés à bétail, celui de Nyabang à 20 km au nord de Nkongsamba, qui ravitaille Douala et les provinces du Littoral et du Sud-Ouest, le marché d'Etoudi dans la périphérie nord de Yaoundé. Ce dernier ravitaille les provinces du Centre et du Sud ainsi que les pays voisins (Gabon et Guinée Equatoriale). A titre d'exemple, voici pour le mois de mars 1980 les expéditions à partir de Yaoundé en direction de quelques villes :

Douala	: 260	Ebolowa	: 60
Edéa	: 124	Ambam	: 186
		Sangmélima	: 25

On constatera qu'on vient même de Douala s'approvisionner à Yaoundé, malgré la proximité du marché de Nyabang ; cela confirme l'importance du marché à

1. La barrière de pluie a pour but d'obliger les camions à s'arrêter en cas de pluie pour ne repartir qu'au moins 2 heures après la fin de celle-ci.

bétail d'Etoudi. On remarquera aussi la taille anormale de l'effectif envoyé à la petite ville d'Ambam. Cette dernière est située non loin du Gabon et de la Guinée Equatoriale. Certains commerçants fraudeurs demandent des autorisations d'achat pour cette petite ville frontalière pour ensuite exporter clandestinement des bêtes vers les pays voisins. En effet, les exportations vers l'extérieur sont contingentées. Il faut une autorisation spéciale du ministère de l'Elevage. Le nombre des bêtes autorisées à « sortir » varie suivant l'intensité de la demande à Yaoundé. A titre d'exemple, les effectifs exportés de décembre 1979 à mars 1980 au Gabon s'élèvent à 1 100 répartis de la manière ci-après :

- décembre 1979	: 300	- février 1980	: 300
- janvier 1980	: 210	- mars 1980	: 290

### *L'apport de la MIDEBOM et de la SODEPA*

Fournies par l'élevage traditionnel, les bêtes de boucherie commercialisées au marché d'Etoudi ne constituent pas l'unique source de viande de bœuf pour Yaoundé. Il s'y en ajoute d'autres, certes en nombre très réduit, mais très importantes parce que de qualité supérieure, étant fournies par l'élevage moderne. Elles proviennent de la MIDEBOM et de la SODEPA, deux entreprises parapubliques chargées d'exécuter le Plan de viande, l'une des pièces maîtresses de l'autosuffisance alimentaire du Cameroun.

La MIDEBOM (Mission de développement de l'embouche bovine de Mbandjock) créée en 1975, fonctionne depuis 1980 à une centaine de kilomètres de Yaoundé, entre les deux complexes sucriers de la SOSUCAM et de la CAMSUCO. Elle est chargée de l'expérimentation de l'embouche bovine à l'aide de la mélasse de canne à sucre. Elle achète des bœufs maigres dans l'Adamaoua et s'efforce d'élever leur poids pendant une durée allant de 60 à 180 jours selon l'âge de départ. La MIDEBOM fait abattre chaque semaine 20 bœufs provenant de son élevage et dont elle commercialise elle-même la viande (soit en gros à des consommateurs, soit en détail dans ses propres boucheries).

La SODEPA (Société de développement et d'exploitation des productions animales) a été créée en 1974. Son rôle se résume dans la promotion de la production animale. Elle possède 3 ranches d'élevage : Dumbo dans la province du Nord-Ouest, Faro dans celle de l'Adamaoua et Ndokayo dans celle de l'Est, qui servent à la fois à l'expérimentation, à la démonstration et à la production. Ils rassemblent actuellement 26 500 têtes de bovins. Elle livre à l'abattage environ 70 bêtes par mois.

Une intervention de la SODEPA a consisté en la création de deux abattoirs modernes, l'un à Douala et l'autre à Yaoundé.

### **L'abattage des bovins et la commercialisation de la viande de bœuf à Yaoundé**

#### *L'abattage*

Il existe à Yaoundé un seul abattoir qui appartient à la SODEPA. Il est situé à Etoudi à l'entrée nord de la ville, non loin du marché à bétail. Entré en fonction en avril 1984, il a remplacé l'abattoir municipal devenu insuffisant et dont la localisation à l'entrée sud obligeait les bêtes achetées au marché d'Etoudi à traverser la ville, perturbant la circulation, pour aller se faire abattre.

Les bouchers de Yaoundé font abattre les bêtes qu'ils viennent d'acheter au

marché d'Etoudi en payant 4 800 FCFA par tête. Sur cette somme 500 F iront au ministère des Finances, 300 F au Malam qui tue et 4 000 F à la SODEPA.

Le tableau III montre le rythme journalier des abattages à travers le cas de février 1980 pour l'ancien abattoir et ceux d'avril et mai 1985 pour le nouveau. Les abattages ont toujours eu lieu à Yaoundé tous les jours de la semaine sauf deux, vendredi et dimanche pour l'ancien abattoir, jeudi et samedi pour l'actuel. Les abattages se déroulent essentiellement la nuit. On distingue actuellement dans la semaine deux grands jours d'abattage, le mercredi et le vendredi, où le travail commence à 14 h 30, et trois petits jours d'abattage, le dimanche, le lundi et le mardi, où le travail commence à 17 h. Les effectifs vont souvent du simple au double. On remarquera que les deux grands jours d'abattage précèdent les jours de repos, de sorte que leurs gros effectifs représentent en réalité la viande pour 2 jours. Le record est détenu par le 17 mai, proche de la fête nationale le 20 mai.

La figure 4 donne le rythme mensuel des abattages à travers l'exemple de la période allant de juin 1984 à mai 1985. Sur ce graphique on peut distinguer deux

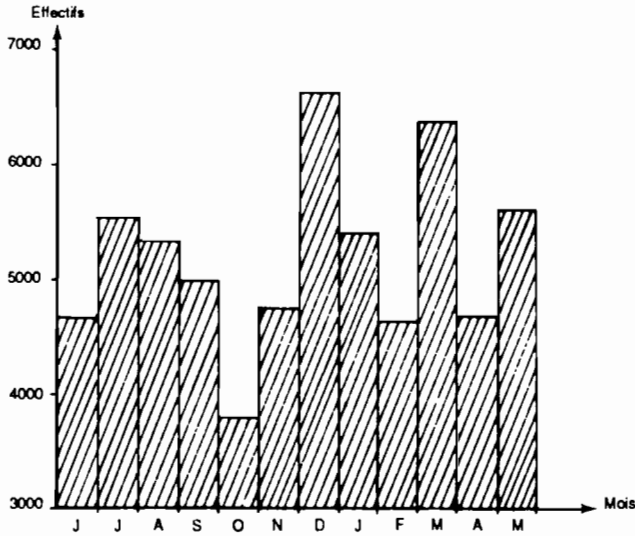
TABLEAU III

Rythme journalier des abattages de bœuf de Yaoundé

JOURS DE LA SEMAINE	FEVRIER 1980		AVRIL 1985		MAI 1985	
	DATE	EFFECTIFS	DATE	EFFECTIFS	DATE	EFFECTIFS
Lundi			1	186		
Mardi			2	117		
Mercredi			3	243	1	313
Jeudi			4	0	2	0
Vendredi	1	0	5	411	3	374
Samedi	2	?	6	0	4	0
Dimanche	3	0	7	171	5	181
Lundi	4	265	8	155	6	187
Mardi	5	164	9	118	7	147
Mercredi	6	82	10	198	8	308
Jeudi	7	110	11	0	9	0
Vendredi	8	0	12	291	10	358
Samedi	9	172	13	0	11	0
Dimanche	10	0	14	219	12	226
Lundi	11	135	15	160	13	184
Mardi	12	72	16	152	14	147
Mercredi	13	104	17	258	15	317
Jeudi	14	154	18	0	16	0
Vendredi	15	0	19	376	17	473
Samedi	16	220	20	0	18	0
Dimanche	17	0	21	209	19	120
Lundi	18	128	22	126	20	184
Mardi	19	74	23	152	21	191
Mercredi	20	114	24	292	22	305
Jeudi	21	144	25	0	23	0
Vendredi	22	0	26	349	24	404
Samedi	23	210	27	0	25	date du relevé
Dimanche	24	0	28	190		
Lundi	25	210	29	153		
Mardi	26	142	30	156		
Mercredi	27	83				
Jeudi	28	97				

Sources : Statistiques de l'abattoir municipal pour février 1980 et statistiques de l'abattoir SODEPA pour avril et mai 1985.





Source : Statistiques de l'abattoir SODEPA

FIG. 4. — Rythme mensuel des abattages de bœufs à Yaoundé (année 1984-1985)

grandes périodes, l'une allant de juin à novembre 1984, l'autre de décembre 1984 à mai 1985, les effectifs mensuels de la seconde étant plus élevés que ceux de la première. Le record est détenu par décembre, mois des fêtes de fin d'année où tout le monde fait bombance. La position en saillie des mois de mars, mai et juillet est difficile à expliquer. De même on ne comprend pas pourquoi les deux périodes du graphique d'abattage (fig. 4) sont diamétralement opposées à celles du graphique des arrivages des bêtes (fig.2).

Les effectifs abattus à Yaoundé sont allés croissants :

23 622 en 1969-1970  
 31 213 en 1974-1975  
 38 239 en 1977-1978  
 62 797 en 1984-1985.

La viande de bœuf sortie de l'abattoir SODEPA est commercialisée suivant deux circuits principaux, très différents et d'importance très inégale. Le premier s'adresse aux masses populaires et s'appuie sur les marchés, le second vise la minorité aisée, notamment les Européens, et se déroule dans les boucheries modernes et les supermarchés du centre-ville. La commercialisation par la MIDEBOM et la SODEPA occupe une position intermédiaire entre les deux.

#### *Le circuit « africain » ou populaire de commercialisation de la viande de bœuf*

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

« aides-bouchers ». Ces derniers ont un statut assez original intermédiaire entre le gérant et le détaillant autonome. Chaque boucher en utilise trois ou quatre pour exploiter le local de vente que lui a loué la municipalité ou qu'il a construit lui-même dans un marché de la ville. Le boucher met à la disposition de ces détaillants son local : en contrepartie ils ne doivent y vendre que de la viande provenant de lui. Chaque matin, les bouchers transportent dans leurs « Toyota bâchées » ou leurs « 404 bâchées » des carcasses qu'ils distribuent à leurs « aides ». Ces derniers ne paient la marchandise qu'après la vente, mais les bouchers ne sont pas responsables des invendus. Les bénéfices tirés de la vente constituent la rémunération des « aides-bouchers ».

Les locaux de vente sont de deux catégories : les « comptoirs » et les « boutiques ». Les « comptoirs » ne se rencontrent qu'au Marché central et au Marché Mokolo (voir fig. 5). Ce sont des compartiments d'immeubles loués par la municipalité. Il s'agit de pièces exigües ayant pour unique meuble un comptoir revêtu de faïences. Les « boutiques » sont construites par les « bouchers » eux-mêmes en matériaux provisoires. Ici, le comptoir est en bois. Aucun de ces deux types de locaux ne possédant de chambres froides, les détaillants sont obligés de louer les installations des Brasseries du Cameroun pour entreposer leurs invendus. De même aucun d'eux n'a l'eau courante. La commercialisation de la viande se fait donc dans des conditions d'hygiène assez pauvres. On parle rarement de morceaux standards. On distingue essentiellement deux catégories de viande, l'une sans os, l'autre avec os, la première coûtant plus cher que la seconde. La vente des abats et des os se fait à part (cinquième quartier).

La commercialisation de la viande est fortement dominée par les originaires du Cameroun du Nord, la principale région d'élevage bovin. Les bouchers forment une classe de gens aisés, roulant en Mercedes. La commercialisation de la viande n'est d'ailleurs ni leur seule ni même leur principale activité. Ils font

TABLEAU IV

Vente au détail de la viande de bœuf dans les marchés de Yaoundé

	VIANDE		ABATS ET OS	
	Comptoirs ou boutiques	Quantité vendue par jour (en kg)	Comptoirs ou boutiques	Quantité vendue par jour (en kg)
Marché central (vivre)	<u>10</u> <sup>2</sup>	828		
Marché Central (marchandise)	<u>12</u>	2 880	33	1 770
Mokolo	<u>14</u>	1 680	15	750
Mvog Mbi	22	2 828,5	4	312,8
Mvog Ada	15	900	2	171,4
Essos	14	990	2	128,5
Mélen	<u>8</u>	822,8		
Nkol Etou	<u>3</u> + 12	423		
Elig Edjoa	<u>4</u> + 11	525		
Briqueterie	<u>2</u> + 8	822,8		

Source : Enquête directe menée en 1985.

2. Les nombres soulignés portent sur les comptoirs et les boutiques appartenant à des « bouchers », les autres étant détenus par des détaillants autonomes.

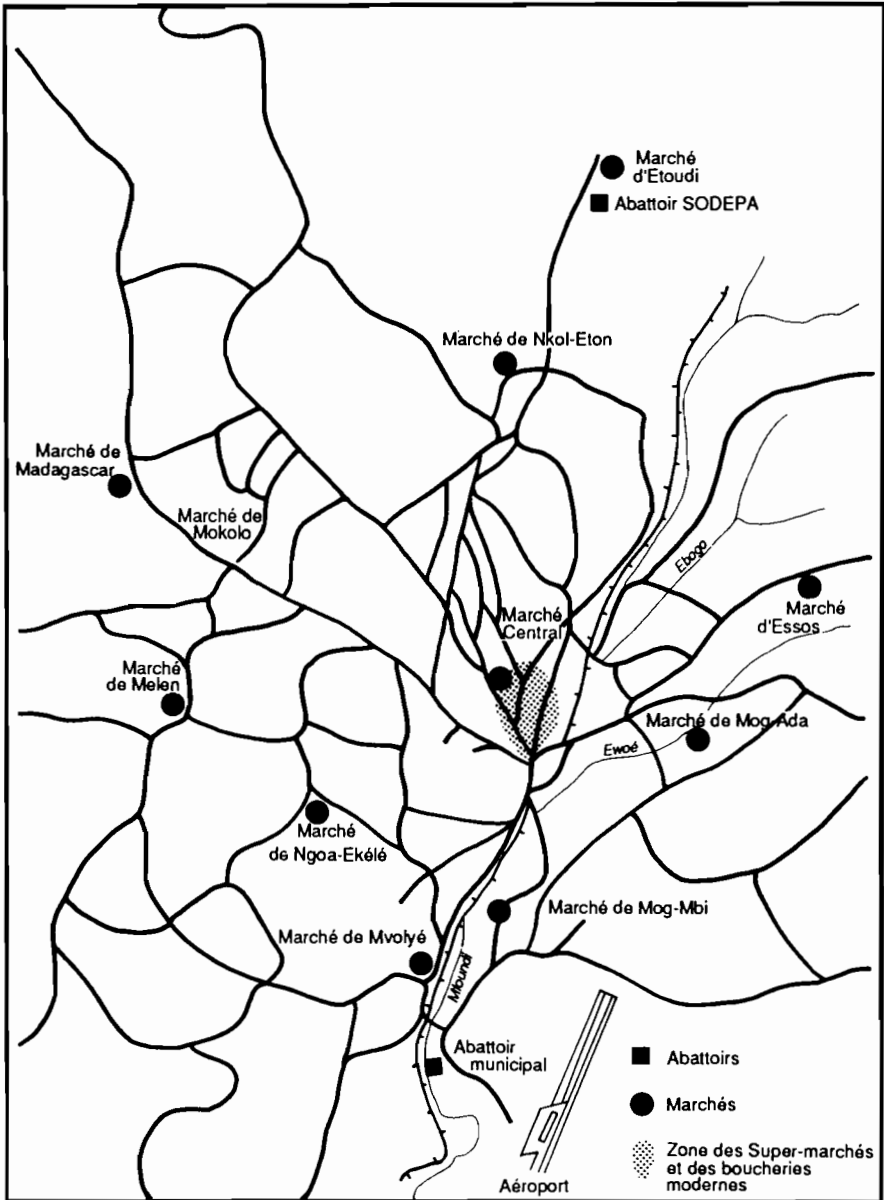


FIG. 5. — Localisation des structures de commercialisation de la viande de bœuf à Yaoundé

aussi le transport et le commerce d'import-export. Quant aux revendeurs, dont les « aides-bouchers », ils ont des revenus dépassant largement le salaire des fonctionnaires de catégorie C (niveau BEPC), ce qui est une situation enviable pour les gens n'ayant pas le CEPE.

*Le circuit « européen » de commercialisation de la viande de bœuf*

Les boucheries modernes et les supermarchés disposent d'installations frigorifiques et vendent des morceaux standards et des tripes nobles tels que le cœur et la langue. Les prix sont deux à trois fois plus élevés que sur les marchés, et ne peuvent être supportés que par la minorité aisée de la ville constituée surtout par les Européens.

Les boucheries modernes et les supermarchés achètent en gros à la SODEPA auprès des bouchers. La boucherie PETIT-HOMME reçoit 2 « cuisses » par jour (140 kg environ), DESPOTAKI une « cuisse » et un « bras » (120 kg) par semaine, le supermarché SCORE 1 000 kg par semaine, le Prismic T. BELLA 1 000 kg par semaine. A cette viande abattue sur place s'ajoutent les carcasses reçues par avion de Maroua (envoyés par deux Camerounais et constitués surtout de veaux) et de Ngaoundéré (envoyés par la Compagnie pastorale africaine (une entreprise d'élevage appartenant à un Européen) ainsi que la viande importée de France. La part de ces arrivages aériens est allée en diminuant :

- 1970-1971 : 115 400 kg    — 1972-1973 : 43 481 kg
- 1971-1972 : 71 481 kg    — 1977-1978 : 32 455 kg

Pour les neuf premiers mois de l'année 1985-1986, les arrivages de viande fraîche s'élèvent à 1 332 kg, soit environ 1 500 pour toute l'année ; pour les six premiers mois de la même année la viande congelée s'élève à 16 218 kg, soit environ 30 000 kg pour toute l'année. Au total, de juillet 1985 à juin 1986, Yaoundé aurait reçu par avion environ 32 000 kg de viande de bœuf, soit à peu près la même quantité que huit ans auparavant en 1977-1978. Comment s'explique cette chute spectaculaire des arrivages de carcasses par avion ? On pense d'abord à la fermeture des deux abattoirs industriels, la SOCAMCO et le NAAZ, qui fonctionnaient à Maroua. Ensuite il y a la modification de la structure des importations en provenance de France, qui s'est faite au profit des viandes que la clientèle européenne a du mal à se procurer sur place (mouton, porc, cheval). Enfin il convient de remarquer que la plupart des Européens se sont tournés vers le circuit « africain », beaucoup moins cher, et surtout vers le circuit parapublic récemment mis en place, alliant bons prix et bonnes conditions d'hygiène.

*Le circuit parapublic animé par la MIDEBOM et la SODEPA*

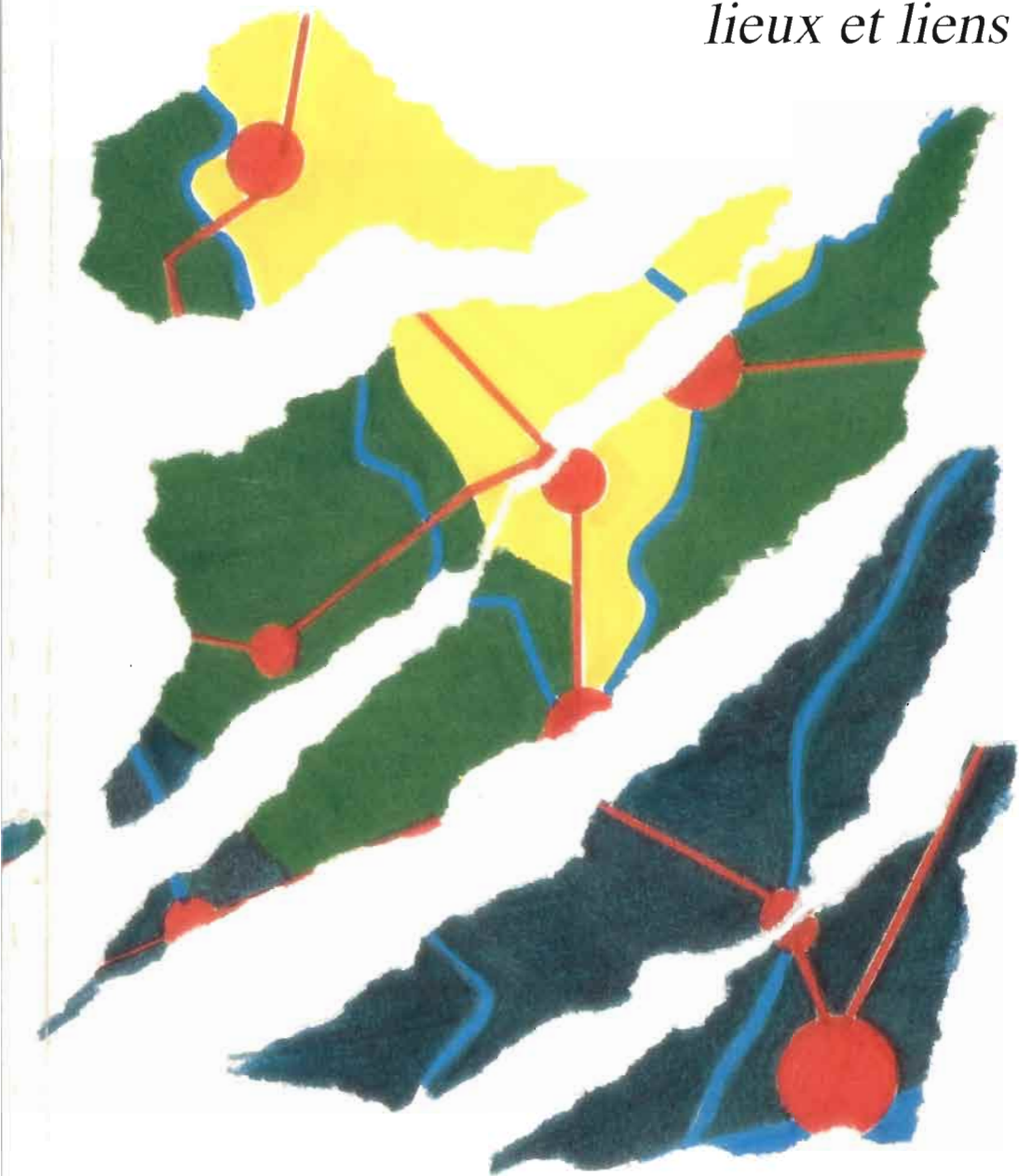
La commercialisation de la viande par la MIDEBOM et la SODEPA cumule les avantages et évite les inconvénients des deux circuits ci-dessus. En effet, comme le circuit « européen », elle se déroule dans des boucheries modernes avec chambre froide et porte sur une viande de qualité élevée. Comme le circuit « africain » elle pratique des prix faibles à la portée des masses populaires.

La MIDEBOM a ouvert trois boucheries témoins à Yaoundé, localisées dans les quartiers populaires : Mvog Mbi, Essos et Mélen. Chacune d'elles commercialise 720 kg de viande par semaine. La SODEPA possède quant à elle deux boucheries témoins localisées à Essos et à Etoudi, vendant chacune 217 kg de viande par jour. Ces entreprises vendent aussi en gros à l'abattoir, mais seulement à des consommateurs. La viande vendue par la MIDEBOM et par la SODEPA est très recherchée mais sa qualité réduite ne lui permet de satisfaire qu'une infime partie de la demande.

La demande de Yaoundé en viande de bœuf permet à cette ville d'intégrer le plateau d'Adamaoua et les savanes de la province de l'Est, deux régions pourtant éloignées. Pour satisfaire l'important et délicat marché de la capitale, des efforts constituant le Plan viande camerounais y sont en cours pour la modernisation de l'élevage. Le ravitaillement des villes en produits carnés représente en effet un volet essentiel de la bataille pour l'autosuffisance alimentaire.

# Tropiques

*lieux et liens*



**Editions de l'ORSTOM**

INSTITUT FRANCAIS DE RECHERCHE SCIENTIFIQUE POUR LE DEVELOPPEMENT EN COOPERATION

*avec le concours du Centre National de la Recherche Scientifique,  
de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales  
et du Ministère des Affaires Etrangères*

## Sommaire

**Présentation** - P. PELISSIER ET G. SAUTTER

**Avant-propos** - P. GOUROU

**Liens** - C. BLANC-PAMARD, A. LERICOLLAIS, J. GALLAIS,  
H. ATTIA

**Campagnes en devenir** - J.-Y. MARCHAL, O. HOFFMANN,  
L. MESCHY, J. PELTRE-WURTZ, J. BOULET, G. DANDROY,  
C. SEIGNOBOS, B. ANTHEAUME, V. LASSAILLY-JACOB,  
B. CHARLERY DE LA MASSELIERE, J. BOUTRAIS, M.-C.  
CORMIER-SALEM, A. LERICOLLAIS, C. BLANC-PAMARD,  
M. BENOIT, H. RAKOTO-RAMIARANTSOA, O. SEVIN, B.  
TALLET, Y. DEVERIN, J. RAMAMONJISOA, L. DUBOURDIEU.

**Autour des villes** - J.-L. CHALEARD, A. DUBRESSON, G.  
SALEM, M. LE PAPE, C. VIDAL, A. MANOU-SAVINA, P.  
PELTRE, G. MAINET, Y. MARGUERAT, J.-L. DONGMO,  
J. CHAMPAUD.

**Compositions d'espaces** - A. SECK, M.-C. AQUARONE,  
R. POURTIER, J.-P. RAISON, M. LESOURD, A. GASCON,  
M. PORTAIS, E. GU-KONU, C. TAILLARD, A. SAUSSOL,  
J. BONNEMAISON, L. CAMBREZY, J. PLIYA, G. SAVONNET,  
E. BERNUS, J.-C. ROUX, A.-M. PILLET-SCHWARTZ, M. PE-  
PIN-LEHALLEUR, A. HALLAIRE, J. O. IGUE, A. SCHWARTZ.

**Liste des auteurs**

**Table des matières**