

Le marché au poisson de la Gueule-Tapée à Dakar (Sénégal)

par M.-C. CORMIER

Géographe à l'ORSTOM *

De la plage à la calebasse de la ménagère, le poisson passe entre les mains de pêcheurs, mareyeurs, divers bana-bana⁽¹⁾ et détaillants dont le lieu principal de rencontre est le marché de la Gueule-Tapée⁽²⁾.

Le marché de la Gueule-Tapée se situe au cœur des quartiers résidentiels africains de la médina dakaroise (cf. carte A). Du petit marché polyvalent édifié en 1945, il ne reste que l'édifice central couvert, de forme octogonale (occupé actuellement par les écailleurs-vendeurs de poisson) et un passage, également couvert, en forme de V, pour les bouchers ; le marché a suivi l'explosion urbaine d'après guerre de Dakar et pour répondre à la demande croissante de la population nouvellement immigrée, un marché ouvert s'est créé spontanément autour de l'édifice initial. C'est ainsi que le M.G.T. (marché de Gueule-Tapée) s'étend sur une superficie de 915 m² constitué à l'ouest essentiellement de baraques en bois à l'aspect de bidonville où s'abritent des boutiques diverses de quincaillerie, tissus et produits non périssables comme les céréales (riz et mil), et poudres et condiments comme le poisson transformé. Quant à la vente en gros et au détail du poisson frais, toute la portion orientale du marché lui est consacrée. Cette aire, vide l'après-midi, est occupée de façon anarchique de 5 à 13 heures par des centaines d'étals à même le sol, qui au gré de la marée, et donc de l'approvisionnement du marché, s'étendent sur plus de 500 m² dans les rues avoisinantes et le long du canal de la Gueule-Tapée (cf. plan B).

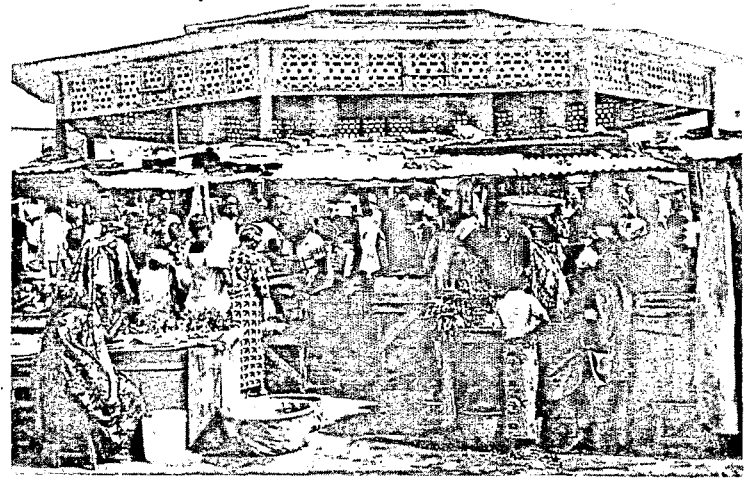
Parallèlement à son extension et à son importance croissante pour l'approvisionnement du quartier de la Gueule-Tapée, le M.G.T. s'est spécialisé et a vu ses rôles se multiplier à l'échelle non seulement de Dakar, la capitale, mais aussi de tout le Sénégal : dans les années 60, face à la production et à la consommation croissante de poisson frais au Sénégal, la municipalité a décidé de transférer la vente en gros du poisson de Sandaga, marché principal du centre de Dakar, à cause de l'engorgement des rues par les camions des mareyeurs, à la Gueule-Tapée. La bonne desserte routière et autoroutière, la proximité de nombreux villages de pêche facilitent son approvisionnement en poisson frais, tandis que la station proche des cars de la société de transport du Cap-Vert (SOTRAC) rend son accès aisé aux ménagères et aux détaillants des autres marchés.

Centre d'éclatement du mareyage de tout le Sénégal, lieu d'échanges de produits et d'informations, d'entrepôts de poisson et de dépôts de glace, le M.G.T. a un rôle économique, mais aussi social, de tout premier plan.

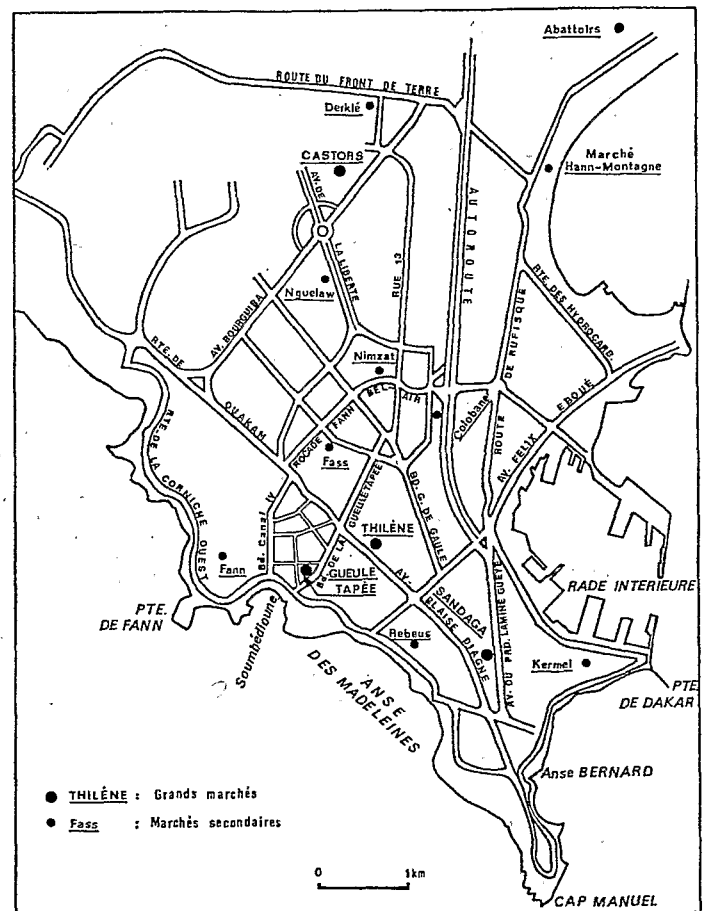
(*) Centre de recherches océanographiques de Dakar-Tiaroye (C.R.O.D.T.), Institut sénégalais de recherches agricoles (I.S.R.A.).

(1) Bana-bana : terme péjoratif wolof désignant toutes sortes d'intermédiaires sénégalais dont les demi-grossistes et grossistes de poissons qui ne possèdent pas la carte de mareyeur.

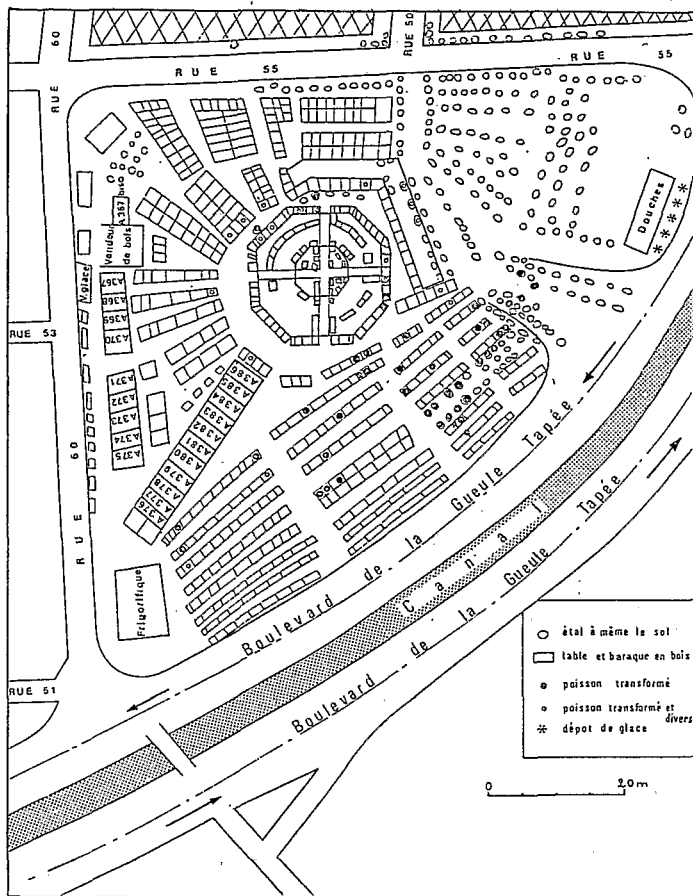
(2) Gros lézards qui infestaient le marigot, site initial du marché.



Edifice central, reste du petit marché polyvalent de 1945.



Carte A. — Situation générale du marché de la Gueule-Tapée.



B. — Plan du marché de la Gueule-Tapée.

Malgré l'anarchie des circuits de distribution, la complexité des liens entre pêcheurs, mareyeurs, grossistes et détaillants, la réglementation même du marché (horaires, services de nettoyage, gardiennage, surveillants du marché, adjudants de police), les regroupements professionnels, la volonté des mareyeurs d'avoir une représentation nationale témoignent d'une organisation certaine.

Cette originalité du marché au poisson de la Gueule-Tapée sera traduite et soulignée en suivant heures après heures les différents intermédiaires :

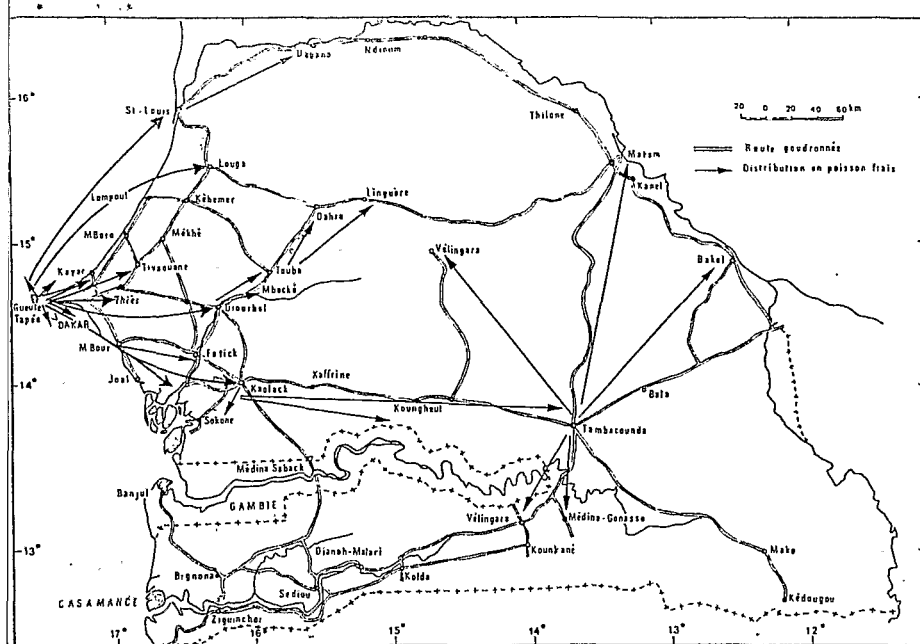
La veille de la vente, le mareyeur se rend sur les centres de pêche répartis en cinq régions au Sénégal : la Grande-Côte avec Saint-Louis et Kayar, la presqu'île du Cap-Vert, la Petite-Côte avec Mbour et Joal, le Sine-Saloun et la Casamance ; les fleuves (Sénégal, Sine-Saloun, Gambie, Casamance) jouent un rôle secondaire dans l'approvisionnement de la Gueule-Tapée. Sur la plage, à l'arrivée des pirogues, le poisson est d'abord débarqué par des manœuvres, trié par les femmes des pêcheurs, réparti entre l'équipage ou vendu aussitôt par lot ou pirogue. Les femmes des pêcheurs, notamment des villages de pêche Lebou de la presqu'île du Cap-Vert, ne détiennent plus le monopole de la vente de poisson frais à Dakar. Une foule d'intermédiaires de toute sorte en assurent actuellement la distribution. L'aire d'approvisionnement du M.G.T. s'étend à tout le Sénégal, même si 92 % du mareyage ne dépasse pas un rayon d'une centaine de kilomètres. La proximité, donc les moindres frais d'approche et de conservation du poisson, favorise les centres de pêche des régions de Thiès et du Cap-Vert (cf. carte C).

La provenance du poisson et la variété des espèces dépendent des saisons (cf. le phénomène saisonnier des alizés du nord-est et, avec lui, la mise en place du système d'upwellings suscitant la multiplication du phytoplancton), du type d'armement et de la demande. Les crustacés (crevettes et langoustes) et les poissons à haute valeur commerciale (soles, Saint-Pierres, lottes) proviennent de régions plus éloignées ; ils peuvent supporter des frais de transport plus lourds et sont davantage destinés à l'exportation ou au marché Kermel (marché dit des Européens où se trouvent des produits de « luxe » de meilleure qualité et plus chers). Ces espèces nobles ne satisfont pas d'ailleurs le goût et les habitudes alimentaires du consommateur sénégalais.

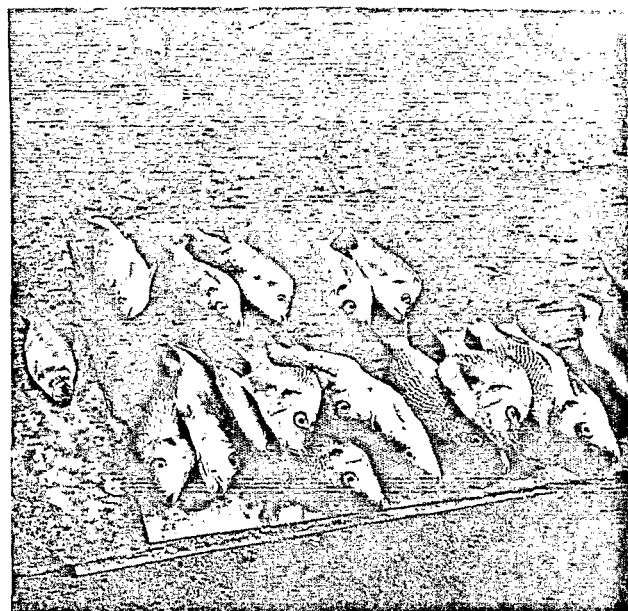
Compte tenu des conditions de la production et de la consommation, les poissons les plus représentatifs du M.G.T. sont parmi les poissons pélagiques pêchés au filet (filet maillant encerclant ou senne tournante coulissante), les clupéidés (sardinelle ronde, sardinelle plate, ethmalose) et les carangidae (chinchard, grande carangue, carangue du Sénégal). Sont aussi représentés le mullet, le pristipome, le capitaine, le plexiglas, la silure, la carpe tilapie, le thon et le maquereau bonite. Parmi les espèces benthiques pêchées à la ligne de fond, à la palangrote, les serranidae ont une place de choix avec le thiof ou fausse morue et les différents mérours. La courbine de la famille des Sciaenidae, les sparidae (diarègne, pageot rose, pagre), les paridae (dorade grise) ainsi que le tassergal, le brochet de mer, l'otholite, etc., sont autant de belles pièces pêchées surtout par les pirogues de la Petite et de la Grande-Côte.

Si le poisson pêché la veille ou dans la nuit qui précède la vente est distribué frais au M.G.T., on y trouve aussi du poisson congelé en provenance du port de Dakar, du frigorifique ou des diverses usines du Cap-Vert, ainsi que du poisson transformé, en provenance de toute la côte, chaque zone de pêche étant spécialisée dans la production d'un type de produit. Par exemple, le « Ketiakh » ou braisé-séché produit à partir de la sardinelle et des ethmaloses, est la spécialité de Mbour et de Joal ; le « Jeet », mollusque fermenté, provient surtout de Dionewar, village de pêche du Saloum. La transformation artisanale du poisson, activité traditionnelle des femmes des pêcheurs, fait l'objet d'un circuit spécifique de commercialisation qui n'est pas caractéristique du M.G.T. La majeure partie des détaillants de poisson transformé s'approvisionnent directement sur les lieux de pêche, transforment le





Carte C. — Aire de distribution en poissons du marché de la Gueule-Tapée.



poisson souvent eux-mêmes ou s'approvisionnent sur les marchés dakarois de Thilène et Castors (cf. carte A).

Des liens complexes de parenté, association, dépendance religieuse — marabout, talibé — se nouent entre les pêcheurs et les mareyeurs et aussi entre les mareyeurs mêmes : les pêcheurs s'entendent avec les mareyeurs sur le prix et la quantité. Si 48 % des mareyeurs du M.G.T. n'ont aucun lien privilégié avec les producteurs et les payent au comptant, par contre 7 % sont liés par des accords à l'amiable et 37 % par des contrats avec les pêcheurs, les armateurs, les sardiniers ou les usines qu'ils payent alors après la vente. Outre les mareyeurs, seuls reconnus officiellement et possédant une carte professionnelle, divers bana-bana, grossistes, représentants et détaillants fréquentent les plages sans faire une sérieuse concurrence aux premiers.

Le poisson acheté sur la plage est chargé en fin d'après-midi dans le ou les véhicules du mareyeur, en vrac ou dans des paniers tressés et des caisses de 50 kg. Le poisson acheté aux usines du port de Dakar est conditionné dans des caisses de 45 kg et des paniers de 40 kg. La pêche artisanale assure ainsi 72 % de l'approvisionnement du M.G.T. contre 28 % pour la pêche industrielle.

Le poisson est conservé grâce à de la glace en barre, en morceaux ou en poudre, chaque centre de pêche disposant d'un frigorifique ou de dépôts de glace (le M.G.T. en possède 16). Le transport du poisson du centre de pêche au centre d'éclatement de la Gueule-Tapée s'effectue toujours par la route et le plus souvent la nuit. Camions et camionnettes, 404 Peugeot, « car-rapide » des mareyeurs arrivent à la Gueule-Tapée entre 3 et 8 heures et se mêlent aux calèches à cheval des détaillants des autres marchés dakarois. L'organisation de la criée est laissée totalement à l'initiative des mareyeurs qui ne sont soumis à aucun contrôle à leur arrivée à la Gueule-Tapée. S'ils doivent remettre au délégué du Service des Pêches le certificat de salubrité délivré sur la plage avant le transport — *sic* ! — et payer au surveillant du marché la taxe du véhicule, bien souvent des véhicules repartent sans s'être acquittés de quoi que ce soit. Toutes les transactions ont lieu à l'air libre. -Ni

hangar, ni infrastructure pour le stockage ou la conservation, ni balance, ni électricité ne témoignent d'un quelconque équipement de la criée du M.G.T. Comme aire de débarquement, la rue et les trottoirs ; comme électricité, les phares des véhicules ; comme unité de mesure, le panier, la caisse ou mieux l'estimation du mareyeur qui jauge de son œil connaisseur la taille de la pièce.

Selon la marée, le nombre des véhicules, l'espèce mise en vente, un premier prix est établi par le mareyeur. Après marchandage, silence, discussion, faux départ et retour sur ses pas, nouveau soupesage de la pièce à bout de bras, mareyeur et détaillant finissent par s'entendre. Seules les espèces benthiques sont comptées et vendues à la pièce ou par lot. Les petites espèces pélagiques sont vendues par panier, ou caisse, rempli à ras bord, aux 3/4 ou à moitié. Souvent dans le même panier se trouvent mélangés sardinelles et chinchards, ou ethmaloses, pagres et pageots ; il est donc difficile de connaître le poids exact vendu et à plus forte raison le prix du kilo de telle espèce.

Le prix de la caisse (50 kg) de sardinelles vers 7-8 heures du matin est assez indicatif des cours du poisson pratiqués le jour même au M.G.T. comme dans le reste du pays, ce marché servant de point de rencontre et l'information des mareyeurs de toutes les régions qui établissent empiriquement le prix selon l'offre et la demande ; de même, le prix de la pièce de thiof et de courbine sert de « thermomètre » de la marée.

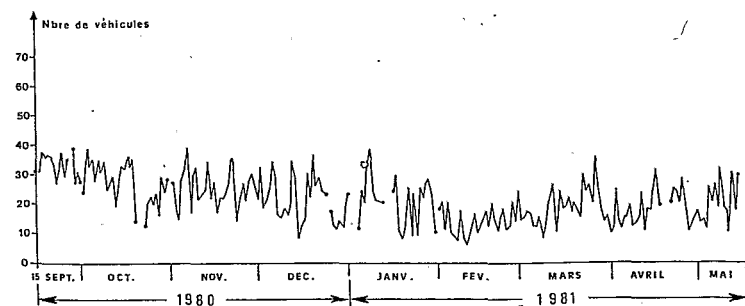
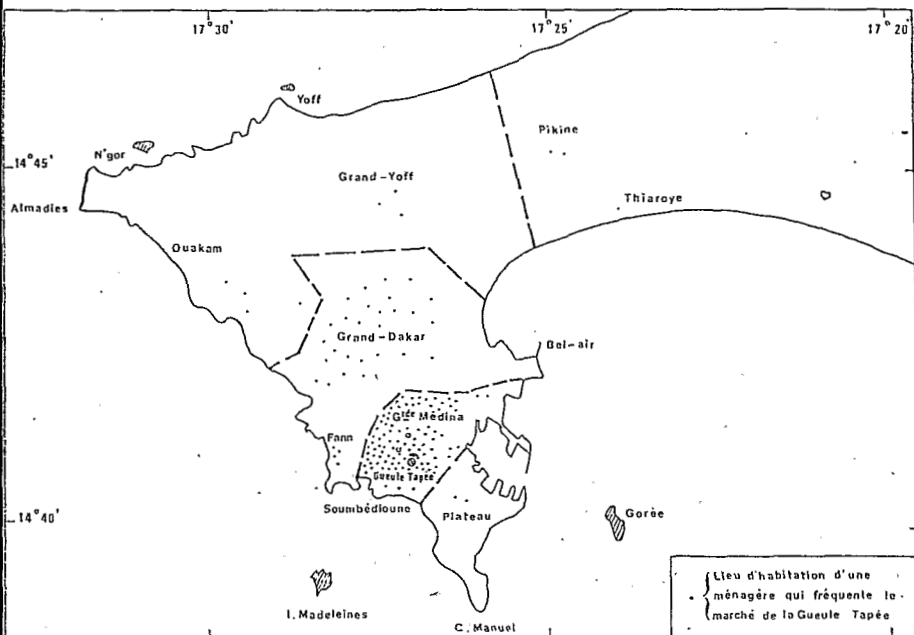


Fig. 1 - Variation quotidienne du nombre de véhicules de mareyeurs à la Gueule-Tapée du 15 Septembre 1980 au 14 Mai 1981.



Carte C. — Aire d'attraction du marché de la Gueule-Tapée.



Informations prises au M.G.T., le mareyeur fixe son rayon d'action vendant tout ou partie de son chargement sur place. En cas de surplus de poisson, ils préfèrent souvent approvisionner le Sénégal intérieur — le prix du poisson est alors doublé — ou vendre les espèces sans grande valeur aux frigorifiques ou usines du Cap-Vert, ou même dans les centres de pêche comme appâts ou pour la transformation artisanale (cf. carte C). Il est rare que le mareyeur soit lié par contrat à des détaillants ou des usines. Certes, des mareyeurs ont des clients privilégiés, notamment des collectivités comme l'armée, les hôpitaux, ou d'autres mareyeurs représentants d'usines ou de sociétés. Sur 1 200 vendeurs de poisson dans tout le Sénégal, dont 400 possèdent la carte de mareyeur et 173 pour la seule région du Cap-Vert en 1980, le M.G.T. serait fréquenté par 125 mareyeurs au total, et par 42 mareyeurs assez régulièrement. Tous musulmans, les mareyeurs sont en majorité des hommes, d'ethnie wolof, originaires des régions côtières et d'âge moyen assez élevé (40-50 ans). Par le mareyage s'établissent de véritables fortunes dont portent témoignage les liasses de billets échangés à la Gueule-Tapée et soigneusement gardés sous les riches boubous des mareyeurs.

Faute d'une régulation du marché du poisson qu'apporterait la congélation par exemple, les revenus sont marqués par une très grande irrégularité. Si les mareyeurs gagnent bien leur vie, ils ont de nombreux frais qui justifient le doublement du prix du poisson de la plage à la criée de la Gueule-Tapée et leur travail n'est pas de tout repos : sur les routes, les lieux de pêche ou à la Gueule-Tapée de 15 à 16 heures la veille, à 10-11 heures le lendemain, ils n'ont guère de répit qu'en fin de matinée et au début d'après-midi. Ils en profitent alors pour se réunir entre eux, faire une prière et dormir.

Détaillants du M.G.T. et aussi des autres marchés de Dakar affluent à pied, en calèche à cheval, en taxi collectif, ou en car, à la criée de la Gueule-Tapée entre 5 et 8 heures. On peut admettre que sur l'ensemble du poisson vendu en gros à la Gueule-Tapée, 28 % sont vendus au détail sur place, 21 % sont vendus sur les autres marchés dakarois, 25 % aux usines du Cap-Vert et 26 % aux autres régions du Sénégal.

Passées 8 heures — l'horaire est cependant d'une grande souplesse — le marché se consacre à la vente au détail et au micro-détail du poisson. Dans ce secteur, prédominent les femmes dont le sens du commerce et le goût de l'indépendance en matière financière assurent une solide réputation. L'animation qui règne au marché doit beaucoup à leurs boubous chatoyants, leurs rires, leurs apostrophes, leurs danses mêmes quand les affaires vont bon train. Assises à même le sol, sur un petit banc, ou un seau renversé, elles harguent les ménagères qui ont bien du mal à circuler entre leurs étals, simples bouts de carton ou de toile souillée et détrem-pée, leurs gros paniers tressés circulaires (tout à la fois emballage, présentation, moyen de conservation et de stockage) et leurs seaux remplis d'eau, dans lesquels le poisson est « rafraîchi ». Aucune place n'est fixe et chacune cherche à installer son étal à l'endroit le plus propre à intercepter la clientèle. Ni abri, ni table, ni stalle en ciment, ni canaux d'évacuation ne sont prévus. Seule la taille de l'étal est en principe fixée à 1 m et, pour cela, une taxe est prélevée. Le système de vente et de présentation du poisson varie selon l'espèce, sa taille et son état ; les plus petites espèces pélagiques, souvent congelées en provenance du port et déposées en vrac, sont vendues à la bassine, sans faire le décompte des pièces. De taille supérieure — entre 15 et 25 cm — les espèces sont vendues par lot de 3-4 et 6 unités au maximum. Le nombre de pièces par lot augmente au cours de la matinée, le prix restant fixe. Chaque lot se compose de poissons de même espèce et de même taille vendu pour 50, 75 ou 100 francs CFA (toujours un multiple de cinq, ce qui correspond aux pièces de monnaie en circulation).

Les grandes espèces pélagiques et la plupart des espèces benthiques sont vendues à l'unité. Seules les grosses pièces de carangue, tassergal, mérou et surtout les thiofs et courbines, qui atteignent fréquemment plus de 1 m et pèsent 30 kg, sont vendues par tranches assez épaisses d'environ 1 kg.

Sitôt les poissons bien alignés sur l'étal, les détaillants essayent d'attirer les ménagères et mènent bon train leur activité, surtout entre 7 heures et 10 heures, reformant au fur et à mesure des ventes les lots de leur étal. Après 10 heures, le soleil tape, les mouches devien-

nent plus nombreuses, la fatigue augmente et, avec elle, le découragement : aussi le prix du poisson au détail varie selon l'espèce, la taille, l'état du poisson, selon la détaillante et la ménagère, selon la saison, le jour et même l'heure de la matinée. Les revenus sont très irréguliers ; entre les détaillantes mêmes, on relève de notables différences. Comme la mise de fonds est modeste, le stock quasi inexistant, la place sur le marché extensible, on comprend qu'une foule de femmes, sans formation aucune, qui de toutes les façons doivent se rendre à la Gueule-Tapée pour faire leur propre marché et payent donc déjà les frais de transport, se décident à vendre du poisson frais. Ces détaillantes occasionnelles auxquelles s'ajoutent des porteurs, des détaillants ambulants, des enfants, tous micro-détaillants ne vendant qu'une ou deux pièces, donnent au marché au détail de la Gueule-Tapée un aspect anarchique, incohérent, qu'il est loin d'avoir en fait. La plupart d'entre elles ne calculent pas et bradent en fin de matinée les dernières pièces, les gardent pour leur propre consommation, ou même les donnent.

A l'opposé, les détaillantes « professionnelles » réalisent des bénéfices substantiels. Épouses ou parentes de pêcheurs, d'ethnie lebou ou wolof, elles exercent souvent ce métier depuis plus de dix ans ; elles connaissent bien les différentes espèces de poisson, ont la réputation d'être « dures » en affaires. Selon la conjoncture, elles peuvent subir des pertes, mais la plupart ont réussi à se constituer un pécule : selon la règle islamique, le revenu du travail de la femme lui est reconnu comme inaliénable et utilisable à son gré ; l'argent précieusement gardé dans le nœud de leur mouchoir, attaché sous leur boubou à la ceinture, est rarement thésaurisé en vue d'accroître leur activité professionnelle. Elles le dépensent davantage dans l'achat de boubous, bracelets, houcles d'oreilles, encens et à l'occasion de cérémonies religieuses. Liens de parenté, entraide, entente tacite sur les prix, représentante élue, témoignent d'une organisation sociale entre les détaillantes de poissons frais.

Les détaillantes de poisson transformé ont une place intermédiaire entre les détaillantes de légumes, condiments, céréales et divers et les détaillantes de poisson frais. Jouxant les unes et les autres, elles se rapprochent des premières par leurs étals surélevés en bois couverts ou non, par leur système de vente en petite quantité — morceaux de 10 ou 25 F CFA — ou au kg — l'acquisition d'une balance accompagne souvent la vente d'autres condiments — par leur mode d'approvisionnement sur les lieux de production ou les autres marchés de Dakar, par une meilleure conservation de leur produit qui n'est pas pour autant impérissable, enfin par leur emploi du temps, leur présence à la Gueule-Tapée n'étant pas nécessitée avant 8 heures du matin comme pour les détaillantes de poisson frais. Une douzaine de détaillantes de la Gueule-Tapée se consacrent uniquement à la vente de poisson transformé dont les marchés de Thilène ou Castors ont davantage la spécialité que la Gueule-Tapée. De même, les ménagères n'achètent du poisson transformé à la Gueule-Tapée que comme un des nombreux condiments entrant dans la recette du tiebou diène ou riz au poisson, plat national sénégalais.

La quantité, la variété, la fraîcheur, le prix moins élevé du poisson frais attirent à la Gueule-Tapée les ménagères de tous les quartiers périphériques et même d'au-delà. Calebasse ou cuvette émaillée sur la tête, béné sur le dos, elles s'y rendent chaque jour entre 9 et 11 heures, plus rarement quand elles possèdent un réfri-

gérateur. Si le mari se charge au début du mois de l'achat de la ration — un sac de 100 kg de riz, un carton de 24 litres d'huile, sucre, mil, thé — l'épouse au moyen d'une « dépense quotidienne » acquiert poisson, viande et autres produits périssables ; elle commence son marché par l'achat du poisson frais ; goûts et disponibilités de la ménagère décideront du choix de l'espèce et de l'état du poisson ; la préférence des Sénégalais va aux poissons gras à chair très claire ; le roi des poissons est le thiof qui est aussi le plus cher. A défaut d'en acheter une tranche, elle acquiert la tête ou même le foie et la laitance qui parfumeront le riz au poisson. Le prix marchandé, le poisson écaillé et vidé, la ménagère remplit ensuite sa calebasse selon l'argent encore à sa disposition de 1 ou 2 morceaux de poisson transformé — de préférence du fermenté-séché — et des légumes par unité de 2 ou 3 — carottes, navets, choux, aubergines, tomates, piments, patates douces, manioc, gonbo, etc. Persil, oignons, cubes magi, sauce tomate achetée à la cuillère sont, avec le poisson transformé, les éléments de la sauce épaisse dans laquelle cuit le riz. L'énumération de tous ces ingrédients mélangés et cuits dans une cocotte pleine d'huile sur un four malgache donne une idée de la recette du tiebou diène consommé à chaque repas du midi dans toutes les familles sénégalaises.

D'après la calebasse des ménagères qui fréquentent la Gueule-Tapée, on peut se faire aussi une idée de l'importance du poisson dans l'alimentation sénégalaise : première source de protéines, le poisson satisfait au goût, aux habitudes alimentaires des ménages sénégalais et à leur revenu. 100,3 kg de poisson seraient consommés en moyenne par an et par personne, pour une dépense moyenne par tête et par repas de 50 F CFA. Pour une consommation moitié moindre (57,3 kg), la viande coûte moitié plus cher : 95 F CFA.

Vers 12 heures, l'activité du marché décline, les ménagères sont rentrées chez elles pour préparer le tiebou du midi ; les détaillantes ont replié leurs étals, et s'arrangent entre elles pour remplir les paniers tressés des poissons invendus encore en bon état et ainsi les conserver jusqu'au lendemain grâce à des paillettes de glace. Sinon, l'aire réservée au poisson reste vide l'après-midi. Sans les boubous bigarrés, les salamalecs et la foule des Sénégalais, sans le scintillement du poisson au soleil et les vives couleurs des tomates et des piments, la saleté du marché avec les déchets des poissons et autres détritiques amoncelés sautent aux yeux et les odeurs nauséabondes du canal de la Gueule-Tapée se dégagent, odeurs mêlées d'eaux usées, de poissons pourris et de beignets frits.

Cet aspect donne au M.G.T. une mauvaise réputation, sans compter l'absence d'équipement — eau, électricité, hangar pour conserver et stocker le poisson, frigorifique, stalles de ventes — les embouteillages qu'il occasionne dans le quartier et l'inorganisation de la vente. Le trop grand nombre d'intermédiaires, un service d'hygiène déficient, l'absence de chaîne du froid rendent illusoire toute régulation du marché.

Or la Gueule-Tapée n'est plus le petit marché de quartier. Sa mutation s'inscrit dans l'évolution générale de la production et de la consommation du poisson au Sénégal. Son activité bouillonnante, sa récente spécialisation, sa rapide évolution témoignent de sa nécessité, mais conduisent aussi à se demander s'il est adapté à ses nouvelles fonctions...