

ORSTOM

CENTRE DE CAYENNE

**LES PRODUITS COMMERCIALISES
AU MARCHÉ CENTRAL DE CAYENNE**

C. LE BERRE - Agro-économiste

Cette recherche a été réalisée dans le cadre de la convention entre le Conseil Régional de la Guyane et l'Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération (ORSTOM), portant sur l'étude des Stratégies et Politiques de Développement des Filières de Production.

AVANT-PROPOS

La présente étude a été réalisée dans le cadre du Programme de Recherche du Centre ORSTOM de Cayenne sur "les Stratégies et Filières de Production" financé par le Conseil Régional de la Guyane et animé par J. MICHOTTE, Directeur de Recherche à l'ORSTOM.

Une enquête a été menée, essentiellement sur le marché central de Cayenne, durant les mois de décembre 1988 et de janvier à avril 1989.

Ce travail de type monographique, présente pour la première fois divers aspects de ce marché des produits agricoles et de l'artisanat:

- infrastructures de vente et techniques commerciales,
- cadre réglementaire des transactions,
- nature et origine des produits,
- organisation des activités de vente au détail mais aussi d'approvisionnement sur le marché de gros,
- caractéristiques des divers agents et typologie des vendeurs,
- fréquentation du marché (importance de la clientèle) et respiration (rythmes des activités).

Cette première recherche s'inscrit dans un cadre plus large concernant l'approvisionnement de l'île de Cayenne et surtout l'identification des diverses filières de commercialisation des produits végétaux et animaux en liaison avec les systèmes de culture et de production.

On trouvera la synthèse des observations dans:

- "Organisation et fonctionnement du marché central de Cayenne" - Cayenne, ORSTOM, 1989.

Certains points sont plus particulièrement analysés dans trois documents annexes intitulés respectivement:

- "Les produits commercialisés au marché central de Cayenne";
- "La fréquentation du marché central de Cayenne";
- "Infrastructures et règlement du marché de Cayenne" - Cayenne, ORSTOM, 1989.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier:

- J. MICHOTTE, Directeur du Centre ORSTOM de Cayenne, pour sa contribution à la mise en place et à l'animation de cette recherche;
- la Mairie de Cayenne et particulièrement J-E. DUVILLE, responsable, entre autres secteurs, des marchés à la Division des Travaux et Services Extérieurs de la Mairie de Cayenne, ainsi que tout le personnel municipal concerné par le marché, pour les nombreux renseignements qu'ils nous ont aimablement fournis tout au long de ces cinq mois de recherche;
- les personnes des différents organismes consultés au cours de l'étude, pour leur gracieuse aide (voir annexe);
- tous les usagers du marché, vendeurs et clients, qui ont accepté de répondre à nos questions et de nous entretenir de leurs activités.

PLAN

INTRODUCTION	p. 1
I. PRINCIPALES CATEGORIES DE PRODUITS	p. 2
1. Marché au gibier	
2. Marché au poisson	
3. Autres emplacements	
3.1. <u>Produits non alimentaires</u>	
3.2. <u>Produits alimentaires bruts</u>	
a) Végétaux de base	
b) Végétaux d'accompagnement	
c) Viande	
d) Divers	
3.3. <u>Produits alimentaires transformés</u>	
II. PRESENTATION DES PRODUITS SUR LES ETALS	p. 5
1. Mode d'exposition des denrées	
2. Modes d'allotissement et de conditionnement	
III. ORIGINE DES PRODUITS	p. 6
1. Produits non alimentaires	
1.1. <u>D'origine locale</u>	
1.2. <u>Importés</u>	
a) Du Brésil	
b) De pays anglophones	
c) Autres	
2. Produits alimentaires	
2.1. <u>D'origine locale</u>	
2.2. <u>Importés</u>	
a) D'amérique du sud	
b) Des Antilles françaises	
c) D'Europe	
d) D'autres pays	
IV. ASSORTIMENTS DES PRODUITS SUR LES ETALS	p. 9
1. Etals spécialisés	
2. Etals mixtes	
CONCLUSION	p.11
ANNEXE - Liste détaillée des produits recensés au marché central	p.12
BIBLIOGRAPHIE ET ORGANISMES CONSULTES	p.15

INTRODUCTION

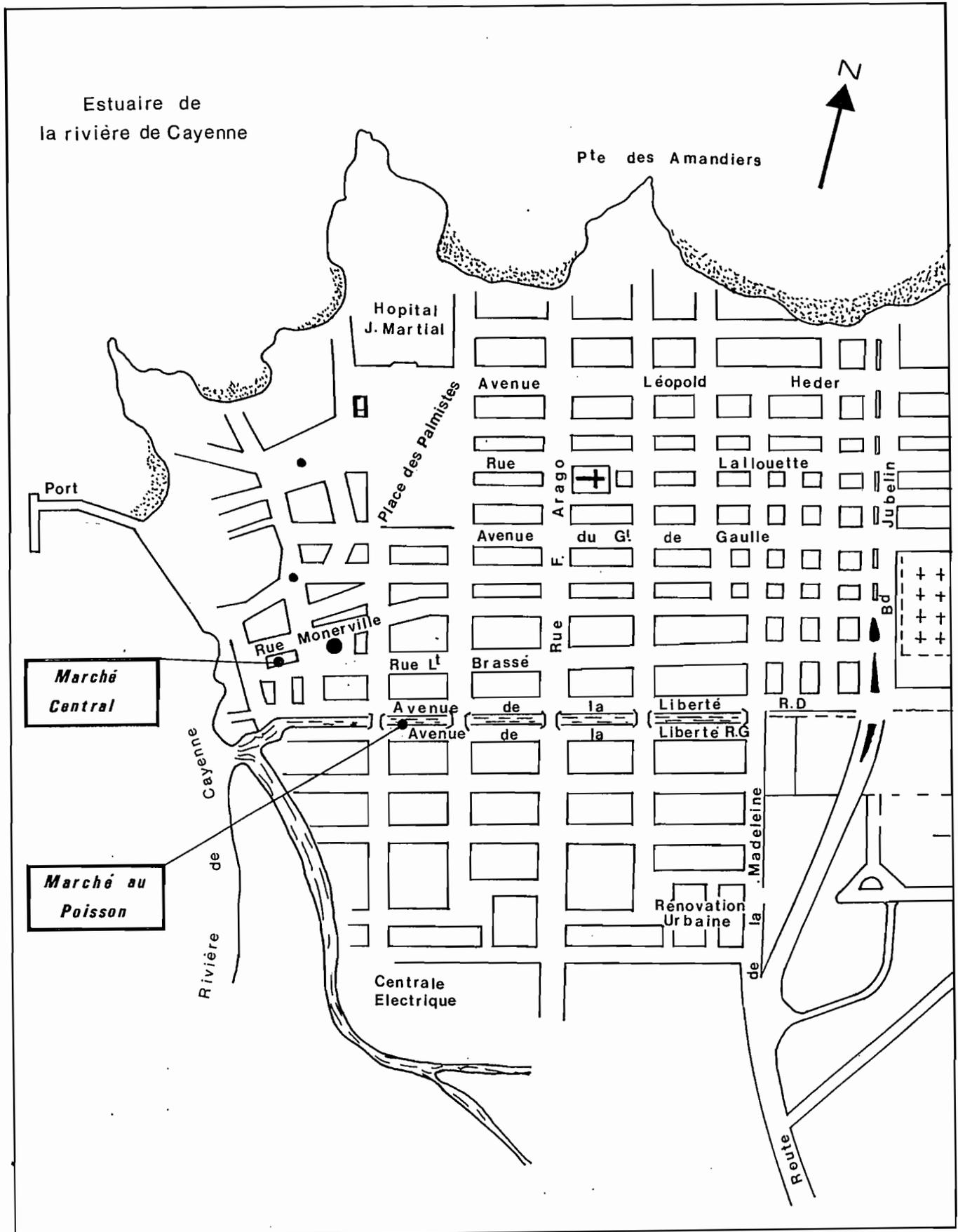
Le marché central et ses annexes sont gérés par la Commune de Cayenne: la Mairie régleme les activités et met à la disposition des vendeurs et agriculteurs diverses installations.

Le marché est ouvert tous les jours sauf le dimanche; la plus grande activité de la semaine a lieu le vendredi, qu'il s'agisse des ventes au détail ou de l'approvisionnement en gros.

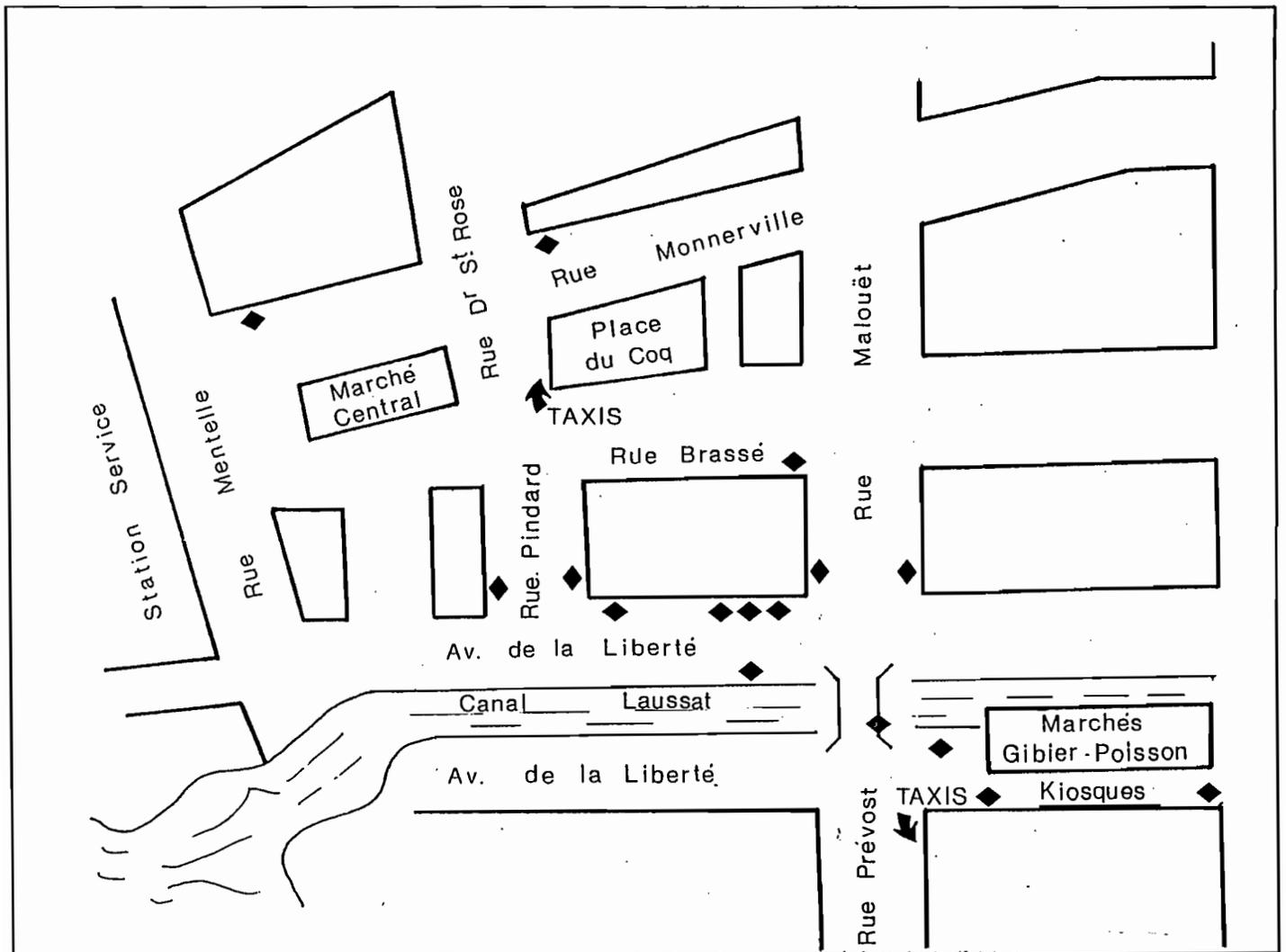
Dans cette étude sont présentées et analysées les informations recueillies sur les différents produits commercialisés au marché central et ses annexes, leur origine, leur présentation et les assortiments proposés. La liste complète des produits figure en annexe.

Le marché central a été principalement étudié, les annexes et autres points de vente (marché au poisson, au gibier, rues de marché...) accessoirement.

EMPLACEMENT DES MARCHÉS DE CAYENNE



PLAN DES ZONES DE MARCHÉ
A CAYENNE



◆◆: emplacements d'étals à ciel ouvert.

L'ensemble de ces étals constitue la zone "des rues du marché"
où la vente est plus ou moins tolérée par la Mairie.

I. PRINCIPALES CATEGORIES DE PRODUITS

La classification choisie ici pour présenter les produits est basée sur leur usage habituel par les consommateurs, c'est-à-dire du point de vue du client. On peut envisager d'autres classifications qui permettent d'étudier différents aspects du marché: origine géographique des produits/zone d'influence du marché, type agricole des produits/filières d'approvisionnement du marché...

Sur le marché de Cayenne, central-poisson-gibier, les produits alimentaires sont plus nombreux en quantité et en diversité.

1. Marché au gibier

Marché au gibier et au poisson -groupés au même endroit- n'ont pas fait l'objet d'observations poussées, seules les principales caractéristiques sont présentées ici.

En Guyane, avant 1986 des arrêtés préfectoraux réglementaient la chasse et seules quelques espèces étaient protégées (ibis, caïman noir...). Depuis 1986, un arrêté ministériel protège un plus grand nombre d'espèces.

La réglementation en matière de chasse d'animaux sauvages étant désormais assez restrictive, l'activité est ralentie au marché au gibier. Les animaux proposés sont en général morts, dépecés, vidés; laissés entiers ou découpés en quartiers ou en morceaux tout venant selon la taille de l'animal.

Le gibier proposé est varié: cochon bois, agouti, tâtou, iguane... selon les prises.

2. Marché au poisson

Divers produits de la mer ou d'eau douce sont vendus au marché au poisson; outre des produits frais, on y trouve du poisson salé.

Les produits frais regroupent crustacés, mollusques et poissons, ces derniers nettement plus abondants.

Nous remercions l'IFREMER pour les informations fournies sur ce sujet et résumées ci-dessous.

CRUSTACES: - crabes pêchés dans les vasières, vendus par 5 en général en dehors des loges (accrochés à la balustrade du pont enjambant le canal),
- crabe de type chancre, parfois seules les pinces sont proposées,
- sea-bob (petite crevette) provenant de la pêche en barrière chinoise,
- chevrette (crevette d'eau douce) issues de l'aquaculture locale et quelques autres crustacés au gré des prises.

MOLLUSQUES: calmar et poulpe surtout.

POISSONS A ECAILLES: (de mer essentiellement) comportent principalement les différents acoupas (rouge, blanc, céleste, aiguille), le croupia, la loubine...

POISSONS-LIMON: (ou poisson-chat) de mer tels que machoiran jaune ou blanc, silure, grondé, coco; d'estuaire tels que passany, pémécou, torche;

SELACIENS: raies et requins.

Marché au gibier

Marché au poisson

Gibier local

Poissons, crustacés, mollusques locaux (en frais)

Halle centrale, rues du marché et kiosques

PRODUITS NON ALIMENTAIRES

Vannerie, sculpture, textile, produits médicinaux, plantes vertes ...

ALIMENTAIRES BRUTS

ALIMENTAIRES TRANSFORMES

végétaux de base

fruits et légumes frais
tubercules et féculents
légumineuses et graines
oléagineuses

- farines au sens large

- produits séchés

- huiles et condiments

végétaux d'accom-
pagnement

aromates frais,
épices séchées

- confiserie

viande et volailles

- cuisine locale, plats préparés

divers

- boissons

PRINCIPALES CATEGORIES DE PRODUITS COMMERCIALISES AU MARCHE DE CAYENNE

(selon les différentes zones)

3. Autres emplacements de vente: halle centrale, kiosques, rues du marché

Les produits vendus dans les kiosques et les rues du marché sont similaires à ceux proposés à la halle, la différence se situe dans les assortiments de produits: très variés à la halle, plutôt standard dans les rues et les kiosques.

3.1. Produits non alimentaires

On y trouve des objets artisanaux, d'origine plus ou moins locale, ou des biens manufacturés.

- Vannerie: catouri, corbeille, couleuvre...
- Travail du bois: bancs, peignes sculptés de type saramaka...
- Poterie: vases et récipients divers...
- Textile: hamacs, batiks "rasta", vêtements faits main ou de type industriel...
- Cuir: sandales, ceintures, sacs à main en cuir et calebasse...
- Bijoux, bibelots divers: bracelets, lampe à huile... petits jouets...
- Produits cosmétiques ou médicinaux: huiles locales (coco, carapa...), pierre de soufre, "bayrhum"...
- Livres ou brochures...
- Plantes vertes en pot et fleurs coupées.

Ces objets ou produits sont essentiellement à usage domestique; on remarque la présence d'objets de type "souvenir" pour les touristes qui ne manquent pas de passer au marché au cours de leur séjour.

3.2. Produits alimentaires bruts

Les produits alimentaires sont les plus représentés, surtout les fruits et légumes. On a distingué les produits bruts des produits transformés.

a) Végétaux de base: on différencie plusieurs grands types.

- Fruits frais, plutôt en moindre quantité et variété que les légumes; les fruits sont onéreux pour certains d'entre eux. Citons parmi les fruits locaux principaux: orange, bacove (banane-fruit), ananas, maracudja, papaye, mangue, melon d'eau, citron...
- Légumes frais: il s'agit des légumes "verts" de type maraîcher, cultivés hors-sol (hydroponie), sur carreaux (maraîchage classique) ou en abattis (culture traditionnelle plus ou moins itinérante, sur brûlis). Les légumes cultivés localement peuvent être d'origine locale ou importés comme la salade. Les principales productions locales comportent: salade, tomate, divers concombres et choux, giraumon (courge), haricots verts, aubergines, divers épinards... Il existe également des produits de cueillette: pourpier (à manger en salade)...
- Tubercules et autres féculents: ce sont toutes les racines et autres légumes qui composent en général la base énergétique d'un repas, divers ignames, dachine, tayove, banane plantain, fruit à pain, patate, pomme de terre...
- Légumineuses et graines oléagineuses: on y trouve les pois (d'angole...), les haricots (rouges...) et divers autres produits: graines de palmier (comou, aouara...), coco sec...

Le marché ne se compose pas uniquement de produits cultivés localement: on y vend des christophines des Antilles, de l'oignon et du raisin d'Europe...

b) Végétaux d'accompagnement: divers végétaux sont vendus en petites quantités et servent essentiellement à l'assaisonnement des plats, ce sont les aromates et épices.

- En frais, on trouve principalement ciboule, divers persils, thym et menthes, gingembre, piment...
- Séchées, ce sont diverses épices souvent importées, girofle, cannelle, vanille, bois d'Inde, muscade...

c) Viande: les bouchers de la halle centrale vendent surtout du boeuf, du porc, et en moindre quantité du mouton.

Volaille: d'autres vendeurs proposent de la volaille préparée et prête à cuire ou vivante (à consommer ou à élever: poussins...).

d) Divers: d'autres produits alimentaires non transformés sont vendus tels que le miel, les oeufs (cane, poule)...

3.3. Produits alimentaires transformés

Certains produits animaux ou végétaux de base subissent des transformations: par exemple pour une meilleure conservation; il peut également s'agir de préparations culinaires.

- Farines au sens large: couac et cassave (dérivés du manioc), semoule de maïs, toloman (féculé d'un rhizome)...
- Produits animaux et produits de la mer ou d'eau douce séchés, salés ou boucanés...
- Huiles et condiments divers: ce sont le plus souvent des préparations "maison" élaborées selon des recettes locales: achards, purée de piment... On retrouve certaines huiles ou préparations à double usage, cosmétique/médicinal ou culinaire, le rocou par exemple.
- Confiserie: des produits locaux ou artisanaux, crestique (sucrierie au coco râpé), sispa (galette de manioc et coco)... côtoient des confiseries industrielles, sucettes et bonbons...
- Cuisine locale et étrangère: diverses préparations locales, asiatiques, indiennes sont proposées à emporter voire à manger sur place (dans deux restaurants). On peut acheter du boudin créole, des nems ou rouleaux de printemps (pâtés asiatiques), un "curry" indien (plat préparé).
- Boissons: à part quelques produits de type industriel, on trouve des boissons locales: jus de comou, liqueurs, sirops...

II. PRESENTATION DES PRODUITS SUR LES ETALS

1. Mode d'exposition des marchandises

Les produits exposés à la vue du client peuvent se trouver:

- à l'air libre, sur une table, à terre dans des corbeilles ou des caisses, éventuellement accrochés au mur derrière l'étal, cas des textiles par exemple;
- à l'abri, sur des tables réfrigérantes (viande et volaille), dans de petits garde-manger vitrés ou garnis de grille métallique (poulet, poisson boucané), dans des récipients tels que marmites (boudin créole), bocaux (biscuits, barre de cacao...), parfois dans une pièce de tissu ou un sac (cassave).

2. Modes d'allotissement et de conditionnement

Les produits alimentaires sont vendus sous différentes formes selon le cas:

- produit brut (exemple: poulet vivant)
- produit apprêté (poulet prêt à cuire)
- produit transformé (poulet boucané)
- à consommer sur place (poulet cuit, dégusté dans l'un des restaurants).

Les denrées sont présentées:

- entières
- prédécoupées en quartiers, tranches, filets (viande, poisson, giraumon, melon d'eau...).

Le plus souvent le prix est fixé au poids, par kilo; cependant, certains ingrédients sont fréquemment vendus par lot: concombres piquants par 3 ou 4, persil ficelé en botte, noix de muscade par 3...

On trouve également des lots tout préparés et ensachés, de gros légumes prédécoupés, il s'agit de lot "standard" (500 g, 1 kg) dont le prix correspond à celui au kilo du vrac.

Il existe aussi quelques produits vendus à l'unité, cassave par exemple.

L'emballage type est le sac plastique: sachets de petite taille pour des lots d'épices, sachets alimentaires de taille différente surtout pour le couac et les farines, sacs plus grands à anses, fournis dans le cas de denrées fragiles ou salissantes ou si les produits ont été préparés en lots (viande, salade, tomates...). Dans les autres cas, il est vendu au client dépourvu de panier pour un franc. Le papier est plus rare: alimentaire pour les gâteaux, journal pour les petits lots de piment... Les volailles prêtes à cuire sont emballées sous cellophane. Il existe également l'emballage-filet: oignon, ail, pomme de terre et parfois dachine. Les bottes (persil...) sont liées par un élastique ou souvent par des fibres de sacs.

Il existe même un "petit métier" du sac plastique, denrée parfois rare et donc recherchée sur le marché: des vendeurs ambulants proposent des sacs en gros aux commerçants du marché.

III. ORIGINE DES PRODUITS

La variété des produits n'est pas seule très grande: l'origine en est très diverse. On identifie quelques filières principales d'approvisionnement du marché.

1. Produits non alimentaires

1.1. D'origine locale

- Artisanat: les diverses traditions coexistant en Guyane sont représentées, amérindienne: flèche, vannerie; saramaka: travail du bois; créole: catouri.
- Produits cosmétiques et médicinaux: des substances diverses (végétales, animales, minérales...) sont vendues telles quelles ou transformées en pommades, potions...
- Plantes vertes et fleurs coupées.

1.2. Importés

a) Du Brésil

Divers objets tant artisanaux que manufacturés proviennent du Brésil, pays limitrophe de la Guyane.

On trouve essentiellement;

- textile: hamacs et vêtements
- vannerie: chapeaux...
- poterie: vases...
- cuir: sandales, ceintures...

b) De pays anglophones

Certaines revendeuses d'origine antillaise anglophone (Ste-Lucie...) proposent des produits le plus souvent médicinaux ou cosmétiques aux étiquettes libellées en anglais (parfois "made in England").

2. Produits alimentaires

2.1. D'origine locale

Issus de l'agriculture, de la cueillette, de la chasse ou de la pêche locales, parfois transformés, un grand nombre de produits du marché sont régionaux.

Le poisson provient essentiellement de la pêche artisanale côtière, les emplacements de vente sont en priorité attribués aux pêcheurs eux-mêmes, selon la mairie mais on y trouve aussi des revendeurs.

Les loges à gibier sont occupées par des revendeurs.

Les produits agricoles issus de culture locale peuvent être distingués selon les systèmes de production;

- produits d'abattis: ignames, dachine, giraumon, bananes... c'est une agriculture surtout créole, Guyanais, Haïtiens... ou de Bushi Nenge (Noirs réfugiés);
- maraîchage: 3 grandes catégories de produits maraîchers coexistent sur le marché selon le type de producteurs,
 - * Hmongs, fournissant les plus importants tonnages en légumes verts,
 - * Créoles, une partie des produits maraîchers proviennent d'un petit maraîchage créole complétant parfois les produits d'abattis,
 - * Métropolitains, un certain nombre de "métros" se sont spécialisés dans les cultures hydroponiques (ou "hors sol": c'est-à-dire sur un support neutre tel que du sable avec apport de solutions nutritives pour alimenter les plantes), les tomates proviennent en particulier de ce type d'agriculture;
- fruits de culture commerciale: c'est le cas des agrumes (limes), issus de vergers plus ou moins "intensifs", de l'ananas (une grande exploitation en Guyane);
- fruits locaux de culture "familiale": un certain nombre de fruits proviennent d'arbres plus ou moins isolés situés dans les jardins créoles ou les "habitations" (plus proches de la notion de maison de campagne que de celle d'exploitation), corossol, parepou, certains avocats, on peut y ajouter d'autres produits: fruit à pain...
- produits de petites exploitations de polyculture-élevage: on y retrouve une partie des produits déjà cités et également des produits animaux: volaille, oeufs...
- produits animaux d'élevages intensifs spécialisés (boeuf et porc).

Nous incluons ici les produits transformés localement (même s'ils utilisent des ingrédients importés):

- produits dérivés du manioc, couac...
- poulets et poissons boucanés
- huiles locales
- sirops de gingembre, canne, oseille...
- condiments
- confiserie, confiture d'ananas, goyave...
- cuisine locale, boudin...

Si l'on s'intéresse à l'origine géographique de tous ces produits régionaux, on peut mettre en évidence un certain nombre de filières locales:

- produits de Cacao et Javouhey (maraîchage- Hmongs)
- produits de Stoupan (tomates-Métropolitains)
- produits des alentours de Cayenne: Rémire-Montjoly surtout, Matoury, Macouria dans une moindre mesure (fruits-légumes, volaille)
- produits dérivés du manioc de Sinnamary (association des femmes).

Ces produits sont vendus directement par les producteurs ce qui constitue des circuits courts.

D'autres filières, comportant plusieurs agents, approvisionnent également le marché de Cayenne:

- produits en provenance de St-Laurent mais probablement d'origine surinamienne en partie (légumes d'abattis, oranges, sapotilles...)
- viande de boucherie, passant par les abattoirs, bovine et porcine; Macouria est la commune la plus fréquemment citée pour l'origine.

Enfin, un certain nombre d'agriculteurs approvisionnent les revendeurs du marché; ils vendent leurs produits -issus de diverses communes, côtières essentiellement, certaines éloignées de Cayenne- sur le parking du marché.

2.2. Importés

On peut distinguer des produits régulièrement importés et des produits importés soit anecdotiquement, ces derniers correspondant à des "occasions", ou des tentatives parfois sans suite.

a) D'Amérique du Sud

2 principales filières sud-américaines alimentent le marché de Cayenne:

- filière surinamienne, plus ou moins ralentie depuis le conflit au Surinam; un certain nombre de produits ne sont pas déclarés en douane et passent en fraude (produits agricoles), cette filière est aux mains de Bushi Nenge actuellement,
- filière brésilienne, tout comme pour les produits non alimentaires, la proximité du Brésil, la présence de nombreux Brésiliens en Guyane, les prix relativement bas des produits brésiliens encouragent les importations. Cette filière, aux mains de Brésiliens, est plus ou moins bien structurée, faute de liaison organisée. On trouve pêle-mêle: du couac brésilien, des jus de fruits de type industriels, des tomates, des huiles artisanales...

b) Des Antilles françaises

Certains fruits ou légumes dont la culture est délicate en Guyane ou peu répandue, proviennent régulièrement des Antilles: ainsi les christophines, les avocats. On note cependant l'importation de produits présents en Guyane: mangues par exemple.

Certaines épices (et quelques objets d'artisanat) sont importés des Antilles.

c) D'Europe

Des produits de base ou d'accompagnement achetés à des grossistes-importateurs ou en supermarchés et magasins de fruits et légumes sont ensuite revendus au marché, éventuellement après tri, nettoyage et allotissement en filet: oignon, ail, échalote, pomme de terre, carotte; poireau... On trouve quelques fruits également (sur un étal essentiellement).

d) D'autres pays

Divers produits d'origines variées se retrouvent sur le marché, ayant éventuellement transité par la métropole (oranges de Cuba...).

IV. ASSORTIMENTS DES PRODUITS SUR LES ETALS

Les étals se distinguent par les différents produits qui y sont exposés, la physionomie des étals est liée aux caractéristiques des vendeurs: agriculteur ou revendeur, origine ethnique...

1. Etals spécialisés

Certains vendeurs ne proposent qu'une catégorie de produits, voire qu'un seul produit; le nombre maximal de ces étals recensés au cours de l'enquête figure entre parenthèses:

- poissonniers: produits frais de la mer, éventuellement poisson séché (24); au marché au poisson;
- vendeurs de gibier (6); au marché au gibier;
- bouchers (11); au marché central;
- vendeurs de volaille, vivante, prête à cuire, poussins, oeufs (3);
- vendeurs de tomates (3), de citrons (1), de melons d'eau (1);
- vendeurs de légumes d'accompagnement et bouquets garnis (3-4);
- vendeurs de fruits et légumes variés (100 environ);
- vendeurs de fruits de palmier (2);
- vendeurs de jus de fruit de palmier (1);
- vendeurs de produits dérivés du manioc (7);
- vendeurs de gâteaux et beignets (1);
- vendeurs de cuisine locale et étrangère (boudin/boucané:4; asiatique:3);
- restaurants (2);
- vendeurs de textiles ou d'artisanat (5).

Au total, on obtient environ 150 étals spécialisés au marché central.

Il arrive parfois qu'un étal spécialisé propose un autre produit en petite quantité et ce régulièrement ou ponctuellement, par exemple: fruits et légumes et 2 ou 3 petites bouteilles d'huile de coco...

Dans les rues attenantes au marché, on trouve également des étals spécialisés:

- vendeurs de cocos verts (2);
- vendeurs de poisson (1);
- vendeurs de crabes (4 ou 5);
- vendeurs de fruits et légumes (6);
- vendeurs de couac (6 ou 7).

Notons également la présence de quelques vendeurs ambulants (boisson, sandwich, chapeaux, poisson...).

2. Etals mixtes

D'autres vendeurs proposent plusieurs grandes catégories de produits, en nombre limité; on observe des associations plus fréquentes que d'autres:

- fruits-légumes et poulet boucané (3);
- fruits-légumes et produits dérivés du manioc (4 ou 5);
- fruits-légumes et huiles, liqueurs-sirops (4 ou 5);
- épices et légumes d'accompagnement (3 ou 4);
- épices, huiles, liqueurs-sirops, cosmétiques (3).

Enfin, certains étals proposent une grande variété de produits différents: huiles, épices, légumes, couac, objets non alimentaires, cosmétiques. Ce sont le plus souvent les étals de revendeuses à l'intérieur.

Les étals polyvalents sont moins fréquents que ceux spécialisés: une trentaine à une quarantaine au marché central.

Dans les rues attenantes au marché, on trouve un type principal d'étal mixte: couac plus un autre produit, souvent de l'arachide, également un ou deux fruits ou légumes (une dizaine d'étals).

La vente dans les kiosques est réservée aux éléments d'accompagnement du poisson, comme l'indique le règlement; on y trouve tomate, citron, persil, etc.

On note que la plupart des vendeurs proposent à chaque marché le même type de produits; cependant d'une fois à l'autre, selon la saison, les arrivages ou la capacité à renouveler le stock (disponibilité monétaire), la composition peut varier sensiblement pour certains d'entre eux.

CONCLUSION

La présente étude montre la grande variété des produits proposés au marché de Cayenne dont la vocation principale est alimentaire: viande, fruits et légumes, poisson, gibier et divers produits transformés tels que du couac ou du boucané. On y trouve cependant également quelques objets artisanaux ou manufacturés.

La majorité des produits proviennent de Guyane, principalement des alentours de Cayenne mais aussi de Cacao, Javouhey, St-Laurent. D'autres sont importés, essentiellement du Surinam, du Brésil, des Antilles et d'Europe.

L'assortiment des produits dépend du type de vendeur: s'il est agriculteur ou revendeur, de son ethnie... On trouve en plus grand nombre des étals spécialisés qui proposent surtout une seule catégorie de produits (viande ou fruits-légumes...), mais également des étals mixtes voire polyvalents.

Cette description du marché ne doit pas laisser supposer le caractère statique et immuable de celui-ci; en effet, l'abondance et la variété des produits fluctuent en particulier selon les saisons mais aussi au gré des opportunités du commerce, des modifications d'habitudes du consommateur ou encore selon d'arrivée de nouveaux vendeurs.

Pour compléter la présente étude, d'autres aspects -tant techniques que socio-économiques- du marché de Cayenne ont été abordés. Une synthèse est proposée dans: C.LE BERRE -Organisation et fonctionnement du marché de Cayenne- ORSTOM, Cayenne, 1989.

ANNEXE

LISTE DETAILLEE DES PRODUITS RECENSES AU MARCHE CENTRAL DE CAYENNE

Commentaire: on trouvera ci-dessous la liste des produits relevée en décembre 1988, complétée par quelques observations début 89. Nous avons conservé le classement par catégorie d'usage présenté au chapitre I.

Nous avons utilisé le nom français courant s'il existe (utilisation du Petit Robert - Dictionnaire de la langue française, 1979), à défaut le nom local courant (en créole ou autre selon les cas). Cette liste récapitule les produits répertoriés sur les étals du marché central et de toute la zone du marché, exceptés ceux des marchés au poisson et au gibier.

Divers produits n'ont pu être enregistrés faute d'obtenir le nom: le vendeur ne connaît parfois pas l'appellation, ou alors il s'agit de quelques légumes vendus par des personnes originaires d'Inde; de légumes d'origine asiatique vendus par les Hmongs, souvent de type "feuilles"; de certains condiments ou huiles d'origine brésilienne et également de produits type "potion" ou habiole qui composent le fatras de certains étals de revendeuses à l'intérieur. La disponibilité de ces revendeuses ne permettait pas de répertorier chaque objet exposé.

Notons également que certains produits à caractère saisonnier ne figurent pas ici, seul un suivi sur un an permettrait l'exhaustivité. De plus, d'autres produits sans être saisonniers n'apparaissent que de façon sporadique, c'est le cas en particulier de plantes médicinales. Là encore, la liste pourrait être complétée par un suivi à long terme.

Il serait de plus intéressant de poursuivre cette première recherche par des déterminations botaniques (fruits et légumes y compris exogènes, plantes médicinales et à usage technologique tel que pour la vannerie).

A. PRODUITS NON ALIMENTAIRES

1. Médicinal et cosmétique : amer (plante), préparation de plantes en bouteille pour purge, bayrhum (lotion), casse (gousse), cendre, eau de cologne, eau de toilette, envers (bulbe), huile de serpent, soufre, terre blanche (argile), et divers onguents, lotions et potions industriels...

2. Textile et habillement: ceinture de cuir, hamac, ouvrages en crochet, sandale de cuir, short, T-shirt, tissu, vêtements artisanaux (couturière, batik "rasta"...)...

3. Artisanat: balais, bijoux "rasta", catouri (chapeau de vannerie), chapeaux de paille, chaise d'enfant de bois et paille, corbeilles de vannerie, couleuvre (vannerie pour presser le manioc), éventail (vannerie), flèche indienne, panier à provision (vannerie), natte, peigne sculpté saramaka, sac en cuir et calebasse "rasta", siège sculpté saramaka, objet en bois tourné...

4. Divers: livres, brochures, lampes à huile, divers objets manufacturés, peignes, jouets, crochets pour hamac, brasero, plantes vertes en pot, plants à repiquer (y.c. tubercules germés...), plant de cocotier, fleurs coupées, feuillage de palmier (pour les "Rameaux")...

B. PRODUITS ALIMENTAIRES

1. Fruits frais: abricot local, ananas, avocat, bacove (banane-fruit): balisier, beurre, pomme..., barbadine, cabosse de cacao, caïmite, canne à sucre, carambole, cerise locale, chadek (agrume), citron vert et jaune, coco vert, corossol, fruit Jacques, goyave, kaki, kumquat (agrume), mandarine, mangue, maracudja, melon d'eau, melon jaune, mombin, nectarine, orange, oseille locale, pamplemousse, papaye, poire, pois sucré, pomme, pomme cannelle, pomme liane, pomme rosa, pomme surette, prune de Cythère, quenette, raisin noir et blanc, sapotille, tamarin...

2. Légumes frais: aubergine blanche, violette, ail, belimbi, brocoli, carotte, chou chinois, chou-fleur, chou pommé, christophine, coeur de palmier, concombre long, concombre piquant, concombre salade, concombre torchon, courgette, cresson, échalote, épinards (cultivés, sauvages), ergon, feuilles diverses (de dachine...), gombo, haricot vert (court ou long), haricot demi-secs, maïs en épi, mélange pour soupe (navet, carotte, chou, giraumon, poireau, céleri), navet, oignon, poireau, poivron, pourpier, radis, salade, soja germé, sorossi, tomate...

3. Tubercules et autres féculents: banane jaune (plantain), châtaigne, cramanioc (manioc doux), dachine, fruit à pain, igname (blanche, jaune, violette), patate douce, pomme de terre, tayove...

4. Légumineuses et graines oléagineuses: aouara (fruit de palmier), arachide, coco sec, comou (palmier), haricots: noir, rouge, z'yeux noirs; maripa (palmier), noix du Brésil, noix de cajou, parepou (palmier), patawa (palmier), pois d'angole, wang (sésame), wassaye (palmier)...

5. Aromates frais: basilic, bouquet garni (ciboule, persil, piment, thym), ciboule, citronnelle, céleri-branche, coriandre, fenouil, gingembre, diverses menthes, persil frisé, piment, poivre vert, safran (rhizome), divers thyms...

6. Epices séchées (entières ou mélangées): badiane étoilée, bois d'Inde (feuille et grain), cannelle (écorce et feuille), clou de girofle, colombo (poudre), cumin, curry, laurier, muscade, paprika, poivre noir, vanille, vet-sin (glutamate)...

7. Viande-volaille: viande de boeuf-zébu, de cabri (rare), de lapin (rare), de mouton, de porc; poule-poulet vivants et prêts à cuire, dinde, poussins vivants ; oeufs de cane, de poule; agouti (rare), tortue de terre vivante (rare); notons la vente d'un peu de charcuterie chez l'un des bouchers...

8. Divers alimentaires non transformés: cacao en barre, café vert, café moulu (local), miel d'apiculture et de cueillette...

9. Farines au sens large: amidon (de manioc), cassave, couac, empois (manioc), farine de banane, farinha (couac fin brésilien), semoule et farine de maïs, tapioca, toloman (fécule d'un rhizome)...

10. Produits séchés: champignons séchés, crevettes séchées, poisson boucané, poisson salé, poulet boucané...

11. Huiles et essences: carapa (huile), coco (huile, lait), coubrays, wara dendé (huile), palmachristie (huile de ricin), pin (huile), tchotcho (huile de graine d'aouara), vanille (essence)...

12. Condiments: achards, couabio (eau de manioc), cube "maggi", piment (en conserve, confit), pâte d'aouara, pâte de piment, prune de Cythère confite, rocou...

13. Confiserie: biscuits de coco et farine, confiseries asiatiques (diverses), confiserie industrielle (sucettes, bonbons...), confitures "maison" (ananas, goyave, banane, abricot...), cretisque (coco râpé caramélisé), dokonon (maïs, banane... cuit dans une feuille), gâteaux (feuilletés, tartes, pudding...), pain d'épice, pâte de goyave (goyabada), sispa (galette de coco et manioc), sésame (wang) en poudre et sucré...

14. Cuisine locale, plats préparés: beignets de crevette, boudin blanc (à Noël), boudin créole, marinade (beignets de morue), nems (pâtés chinois), rouleaux de printemps (pâtés chinois), diverses autres spécialités asiatiques à emporter (galettes...), à consommer sur place dans les restaurants (soupes, riz...)...

15. Boissons: jus de fruit local, jus de fruit de palmier (comou, wassaye, patawa), jus de raisin industriel, liqueurs: abricot, cajou, corossol, gingembre, maracudja, mandarine, surette...; punches: cacahuète, coco...; sirops: canne, gingembre, oseille, mandarine...

Divers recensés dans les rues ou dans les kiosques: abat-jour en macramé, ferment pour couac (pâte de manioc pressée), jus de citron salé prêt à cuire avec du poisson...

BIBLIOGRAPHIE

- CONTOUT A. - Langues et cultures guyanaises - Imp. Trimarg, Cayenne, s.d., 233p.
- FLEURY M. - Plantes alimentaires de cueillette chez les Boni de Guyane française - Mémoire de DEA, Université P. et M. Curie, Paris, 1988, 110 p.
- GRENAND P., MORETTI C., JACQUEMIN H. - Pharmacopées traditionnelles en Guyane. Créoles, Palikur, Wayapi - Ed. de l'ORSTOM, Paris, 1987, 569 p.
- HORTH A. - Le patois guyanais. Essai de systématisation - Imp. Laporte, Cayenne, 1948, 100 p.
- HORTH R. - La Guyane gastronomique et traditionnelle - Ed. Caribéenne, Paris, 1988, 647 p.
- IFREMER - Les poissons et crustacés de la Guyane française. A caractère commercial - IFREMER, Cayenne, 1987, 40 p.
- Min. de la Coopération - Mémento de l'agronome - Min. de la Coopération, Paris, 1974, 1591 p.

ORGANISMES CONSULTES

Direction régionale des Douanes

IFREMER - Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer

Municipalité de Cayenne: Division des travaux et services extérieurs

Préfecture

ainsi que divers chercheurs de l'ORSTOM