

Tendance

Quand les boucheries de viande fraîche de bœuf inondent nos quartiers



Photo : Chris OYAME

Ces bovins conduits par un berger seront certainement vendus dans les mini boucheries de proximité.



Photo : Chris OYAME

La viande proposée à la vente exposée parfois à la merci des mouches.

C.O.

Libreville/Gabon

Les petites échoppes de vente de proximité de viande fraîche gagnent de plus en plus du terrain. Elles sont visibles en bordure de route et sur les places à grande affluence. A Libreville comme dans les villes de l'intérieur du pays. Les clients, à voir l'engouement suscité par le phénomène, ne bouclent pas leur plaisir d'acheter en ces lieux.

QU'IL s'agisse de Derrière-la-prison, Nkembo, des Akébé ou de Lalala, etc., les mini-points de vente de viande fraîche de bœuf sont visibles. On dirait des boucheries de proximité. Les consommateurs dans le besoin ne sont plus contraints à de longs déplacements vers les centres commerciaux de la capitale gabonaise ou de l'intérieur du pays. Les promoteurs de ces

boucheries de fortune ciblent souvent les lieux très fréquentés. Généralement les carrefours et le long des voies de communication. Ils y proposent quasiment tout : viande fraîche, langue et viscères de bœuf, à raison de 4000 francs le kilogramme.

Amoudou, un haoussa est l'un de ces opérateurs économiques qui ont choisi d'aller à la rencontre de la clientèle. Il est installé au PK 8 de Libreville. Il explique comment et ce qu'il en tire : «*Je vendais d'abord au compte d'un frère, au marché de Mont Bouët. Puis, un autre frère m'a mis dans le circuit, il y a deux ans. Aujourd'hui, je gagne mieux qu'avant*», assure-t-il, tout souriant.

Mais la grande difficulté dans ce business prospère réside dans le fait qu'il faut se lever de bonne heure, générale-

ment vers 5 heures du matin, pour aller se ravitailler en viande et abats frais à Owendo. Selon notre interlocuteur, il achète, à raison de 2 500 francs le kilogramme, entre 30 à 50 kg de viande fraîche quotidiennement. Une quantité qu'il vient revendre sur son site du PK8, de 7 à 15 heures et qui lui rapporte entre 120 et 200 mille francs par jour, soit un bénéfice net oscillant entre 45 et 75 mille francs à la fin de la journée.

Pour Moussa, installé à l'échangeur de Lalala, la viande fraîche se vend très bien, surtout en période de fête. «*Le moment des fêtes, beaucoup de gens viennent acheter. Certains prennent en grande quantité pour manger en famille ou les week-ends s'ils ont des mariages. Et nous trouvons notre compte*», reconnaît-il. Mais durant

les jours ordinaires, la marchandise s'écoule difficilement, les clients venant au comptegouttes acheter en petite quantité.

Malgré cette baisse de régime, Moussa réussit toujours à écouler son stock journalier avant la fin de l'après-midi.

Au rond-point de Nkembo où se trouve l'une de ces boucheries de proximité, nous avons surpris une dame en train d'y acheter quelques kilogrammes de viande fraîche. L'une d'elle confie que l'installation de ces structures commerciales dans les quartiers est la bienvenue. «*Cela nous empêche de nous rendre au marché pour acheter la viande fraîche lorsqu'on est dans le besoin*», argumente-t-elle.

Mais s'agissant du prix du kilogramme, elle le juge assez élevé.

CONDITIONS D'HYGIÈNE• Une autre des

trois femmes, restauratrice de son état, indique que ses clients adorent la viande fraîche. Exerçant non loin du rond-point de Nkembo, elle se ravitaille dans l'échoppe située à cet endroit. «*Même si je vends cette viande dans mon restaurant, mes enfants, comme mon mari et moi, aimons consommer de la viande fraîche de bœuf. C'est pourquoi, j'achète un peu plus pour le restaurant et la maison*», indique-t-elle.

A bien y regarder de près, plusieurs foyers dans les quartiers de Libreville et de l'intérieur du pays sont friands de ce produit

carné. Aussi, la profusion de ces mini boucheries de vente de viande fraîche de bœuf fait l'affaire aussi bien des consommateurs que des vendeurs.

Reste à savoir si les conditions d'hygiène, de salubrité et réglementaires exigées pour l'exercice d'une telle activité commerciale dans ces zones sont remplies et si les services compétents y veillent. Car le plus souvent, il n'est pas rare de voir la viande proposée à la vente exposée sur une table, non recouverte, à la merci des mouches ou de la poussière.



Photo : Chris OYAME

C'est ici que le boucher coupe la viande dans des conditions de salubrité sujettes à caution.



Photo : Chris OYAME

L'une des mini boucheries de vente de viande fraîche à Nkembo.