

# ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

## Marché d'Awoungou : ça se bouscule tous les samedis

**CETTE** structure appelée également " Marché mondial en miniature ", construite au premier arrondissement de la commune d'Owendo, draine un monde considérable tous les samedis. Normal : une variété des produits vivriers bio en provenance de l'intérieur du pays y abonde. Notamment des vivres en provenance du sud-est et du nord du Gabon.

MIKOLO MIKOLO  
Owendo/Gabon

**C**OMMUNE d'Owendo, au sud de Libreville. Ce ne sont pas seulement les activités portuaires, ferroviaires, scolaires, universitaires, etc., que l'on y trouve. Il y a également un marché au quartier Awoungou qui, chaque samedi, attire de nombreux clients. En effet, construit à quelques encablures du collègue André Gustave Anguilé, cet espace commercial, quasiment dégarni de lundi à vendredi, connaît une forte ef-

fervescence le samedi.

"les braquages et les vols dont sont victimes les commerçantes font également, hélas, partie des réalités de l'espace commercial"

des produits vivriers qui y sont vendus. On y trouve aussi du gibier et du poisson frais, pré-

D'où, selon certains riverains, l'appellation de " Marché mondial en miniature " qui lui est attribuée. "Ce marché mérite l'appellation de Marché mondial en miniature au regard de la diversité

parés ou non. Un peu comme au marché d'Oloumi ", précise A. E. N., résidant au quartier Akournam II.

Samedi dernier par exemple, dès les premières heures de la journée, les commerçantes locales et celles en provenance de l'intérieur du pays étaient déjà là, avec leurs produits vivriers divers. Entre autres, sur les étals et à même le sol, au milieu du site : du manioc ("ceinture rouge" ou le "tena" en provenance de Moanda et Franceville, et le célèbre "Agnizock" de Bitam), de la banane, des taros, des tubercules de manioc, des asperges, des



Photo: IM/M

### Quelques étals de denrées alimentaires au «Marché mondial en

atangas, des avocats, des mangues, des tomates, des oignons locaux, de l'aubergine, etc. Dans un pan du marché, des jeunes, sous une chaleur accablante, dépècent du gibier, qui y est également vendu : singes, porcs-épics, sangliers, gazelles, pigeons, etc. Les clients, assis à l'intérieur des bistrotts, "tuent le

temps" autour d'un verre. Il faut être patient. On se croirait dans un campement de chasse ! Au grand dam de la maire d'Owendo, Jeanne Mbagou, qui insiste sur la propreté de "ce patrimoine de la mairie d'Owendo"

" Je viens les samedis au marché d'Awoungou pour acheter le manioc du Haut-Ogooué",

## La propreté, une affaire de tous !

**LES** dirigeants de l'Hôtel de Ville d'Owendo, notamment la maire Jeanne Mbagou, en font leur slogan pour amener les populations de la cité à adhérer à ce concept. Particulièrement les occupants du marché d'Awoungou...

MM  
Owendo/Gabon

"**M**ARCHE de proximité ", selon la maire Jeanne Mbagou, le marché d'Awoungou a été construit en 2010 sur fonds propres de l'Hôtel de ville d'Owendo. But principal de cette réalisation : "donner un cadre idéal aux commerçantes qui vivent de leur activité, un cadre idéal avec toutes les commodités ", confie-t-elle.

Pour alléger les charges des commerçantes, la mairie prend à son compte les consommations d'eau et d'électricité. Les usagers assurent, quant à elles, l'entretien des lieux confié à un prestataire. S'agissant de la sécurisation de cet espace commercial, l'incivisme et la malveillance de certains compatriotes ont fini par dépiter l'équipe municipale. En effet, la maire dit garder un mauvais souvenir de l'ancien gardien du site qui, au cours d'une rixe orchestrée avec des riverains, s'en était tiré avec 27 points de

sutures et une dent cassée. C'est pourquoi, obligation a été faite aux commerçantes de s'organiser pour sécuriser le marché, en recrutant un ou plusieurs gardiens. Tout en reconnaissant les efforts consentis par sa structure et les plus hautes autorités de l'État pour rendre salubre l'ensemble de la commune d'Owendo, qui connaît actuellement une extension exponentielle, Jeanne Mbagou insiste sur la prise de conscience des Owendois sur la gestion harmonieuse qui doit être celle de leur cité.



Photo: Mikolo Mikolo

La maire Jeanne Mbagou s'expliquant sur le fonctionnement du marché d'Awoungou.

magazine.union@sonapresse.com



Photo: IMM

## Nettoyeurs et dépeceurs de gibier à Awoungou



Nettoyeurs et dépeceurs de gibier à l'œuvre.

### miniature» d'Awoungou.

témoigne Moutsinga, une résidente des Trois-Quartiers. Tout comme Sylvie, venue, elle, faire nettoyer son porc-épic et son gigot de sanglier.

Quant à Achille Allogho Mintsa alias Nana, fille de Clémentine Bang, responsable du site (absente des lieux lors de notre passage), elle est formelle : ce qui fait la particularité du marché d'Awoungou, c'est uniquement "la journée de samedi avec la vente, entre autres, de la viande de brousse, des légumes, des asperges et du manioc...".

En fait, des produits bio. Il faut savoir que les consommateurs à Libreville de plus en plus demandeurs de produits de vivres frais, en raison des dégâts sanitaires résultant de la consommation des aliments transformés.

"Le marché étant retiré de notre métropole (Libreville), ceci explique le manque d'engouement les autres jours de la semaine. Nous avons alors fait un système de Marché mondial en miniature chaque samedi", raconte la fille de "maman Clémentine". En référence au "Marché mondial" du village Abang-Minko'o, situé à près de deux kilomètres de la

frontière Gabon-Cameroun. Autre particularité du site, sa propreté. Sur les lieux également, la présence de nombreux restaurants tenus par de jeunes nationaux, et qui mettent à la disposition de la clientèle un menu varié tiré de l'art culinaire gabonais. Ici, constate-t-on, les prix sont à la portée de toutes les bourses.

Ce marché a une histoire. Il était jadis logé à la gare de la Société d'exploitation du transgabonais (Setrag), puis au carrefour Sni, avant d'être construit sur le site actuel. Ici, le client peut aussi s'offrir des vêtements issus de la friperie, grâce à quelques kiosques disponibles sur place. Les tailleurs, à l'instar de Fils qui occupe le box 8, y ont aussi leur place. Tout comme les femmes qui font dans la manucure-pédicure. Ainsi que celles qui vendent les produits cosmétiques. "Certes, nous ne travaillons pas chaque lundi, mais notre travail marche", indique Fils, pendant qu'il s'acquitte de ses droits de nettoyage.

Au sujet du paiement des taxes municipales, tout semble baigner dans l'huile, à en croire quelques

témoignages. "Oui dans le temps, les gens payaient difficilement leurs taxes. Mais aujourd'hui, il y a une petite amélioration puisque nous essayons de les sensibiliser. Ce marché qui a de l'eau et de l'électricité que nous utilisons grâce à la mairie, ne peut pas être rentabilisé si nous ne nous acquitons pas de nos droits. Certaines commerçantes payent les quittances mensuellement, à raison de 5 000 francs par étal et d'autres, trimestriellement, à 25 000 ou 30 000 francs par box", déclare Achille.

Visiblement au fait du fonctionnement quotidien du marché, la jeune dame confie, avec désolation, que les braquages et les vols dont sont victimes les commerçantes, font également, hélas, partie des réalités de cet espace commercial. "Il y a quelques jours, l'épicerie a été cassée", se plaint notre interlocutrice. Qui, par ailleurs, révèle que le Marché mondial en miniature d'Awoungou n'a plus de gardien (lire par ailleurs). Une situation qui interpelle toutes les composantes de cette œuvre, construite malheureusement sur un site exigü.

IMM  
Owendo/Gabon

"IL n'y a pas de sots métiers, il n'y a que de sottises", a-t-on coutume de dire, pour montrer combien toute activité honnête et génératrice de revenu libère l'homme du vice et de la prostitution morale. Et à Awoungou, dans le premier arrondissement de la commune d'Owendo, de nombreux jeunes l'ont compris très tôt. Ils excellent dans la débrouillardise en pratiquant de petits métiers. Il faut les voir à l'œuvre, tous les samedis au marché qui porte le même nom du quartier. Nous nous sommes intéressés particulièrement à ceux d'entre eux qui ont fait du dépeçage et du nettoyage du gibier leur gagne-pain.

"C'est désormais notre spécialité ici au marché d'Awoungou. Nous travaillons en collaboration avec les vendeuses et clients de viande et de poisson. Nous sommes surtout au service des clients

qui, après avoir acheté leurs produits vivriers, demandent un service traiteur. Nous le faisons volontiers moyennant quelque chose", explique Ruddy E.N, un ancien dans l'activité. Ces jeunes disent qu'ils sont devenus des dépeceurs de gibier, bon gré, mal gré. Autrement dit, pour bon nombre d'entre eux, c'est le chômage qui les y a conduits.

"Tant mieux car, à défaut de ce que l'on aime, on se contente de ce qu'on a. Du moment où, chaque samedi après avoir travaillé ici au marché, je rentre avec quelque chose en poche pour subvenir à mes besoins, je dis alors, à chaque semaine suffit sa peine", renchérit Ruddy. "Le nettoyage simple d'un gibier peut coûter entre cinq cent et mille francs. Le dépeçage, quant à lui, à la demande du client, varie entre mille et deux mille francs. Donc, il n'est pas rare que je rentre avec plus de trente mille francs un samedi soir, lorsque les clients sont nombreux (...)", dit fièrement le jeune homme. Non sans exhorter les autres adolescents, sans occupation, à se lancer également dans la débrouillardise. Au lieu de continuer à demeurer des adeptes de l'argent facile et autres pratiques totalement à rebours de la morale, comme c'est malheureusement le cas aujourd'hui.

«C'est désormais notre spécialité ici au marché d'Awoungou. Nous travaillons en collaboration avec les vendeuses et clients de viande et de poisson.»