

Emergence des marchés de la viande de l'âne dans la ville de Kaélé à l'Extrême-Nord Cameroun

[Emergence of donkey meat markets in the city of Kaele in Far North Cameroon]

Appolinaire Zilhoubé¹, Wappi Yeda Gervais², Djoumonkoua Amadou³, Haiwa Djonka Pierre⁴, Assakal Ezene Bruno⁵, and Tounsoukna Ramlina Valentin⁶

¹Département de Géographie, Université de Maroua, Cameroon

²Département de Géographie, Université de Maroua, Cameroon

³Département des Sciences Historiques, Archéologiques et du Patrimoine, Université de Maroua, Cameroon

⁴Département de Géographie, Université de Maroua, Cameroon

⁵Ecole Doctorale Science de l'Homme et de la Société, Université de Maroua, Cameroon

⁶Ecole Doctorale Science de l'Homme et de la Société, Université de Maroua, Cameroon

Copyright © 2023 ISSR Journals. This is an open access article distributed under the **Creative Commons Attribution License**, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

ABSTRACT: The donkey (*equus asinus*) is traditionally considered a faithful companion of man. This horse of proverbial robustness is bred mainly for its services (transport, traction). It is also prized for its skin and, increasingly, for its meat. This study aims to study the emergence of donkey meat markets in the city of Kaélé in (Far North Cameroon). The methodological approach combines documentary research, field observations, surveys by questionnaire, interviews, cartographic surveys, and timing. Analysis of the data collected reveals the presence of eleven main markets run mainly by moundang and mafa butchers whose activities are influenced by the *sarki pawa*, the commune of Kaélé, and the head of the zootechnical and veterinary center of Kaélé. Grilled meat (48%) and fresh meat (32%) are the most popular and constitute an alternative to the high cost of livestock meat. Similarly, the marketing of donkey meat makes it possible to generate significant income allowing actors to meet some of their essential needs. However, the question of the balance between economic development and the preservation of biodiversity deserves to be posed for careful examination.

KEYWORDS: Donkey, market, consumption, Kaélé, Far North Cameroon.

RESUME: L'âne (*equus asinus*) est considéré traditionnellement comme un fidèle compagnon de l'homme. Cet équidé d'une robustesse proverbiale est élevé essentiellement pour ses services (transport, traction). Il est aussi prisé pour sa peau et, de plus en plus, pour sa viande. La présente étude vise à étudier l'émergence des marchés de la viande asine dans la ville de Kaélé à l'Extrême-Nord Cameroun. La démarche méthodologique combine la recherche documentaire, les observations de terrain, les enquêtes par questionnaire, les entretiens, les levés cartographiques, et les chronométrages. L'analyse des données collectées révèle la présence de onze principaux marchés animés essentiellement par des bouchers moundang et mafa dont les activités sont influencées par les *sarki pawa*, la commune de Kaélé, et le chef de centre zootechnique et vétérinaire de Kaélé. La viande grillée (48%) et la viande fraîche (32%) sont les plus prisées et constituent une alternative face à la cherté de la viande d'animaux de rente. De même, la commercialisation de la viande asine permet de générer des revenus non négligeables permettant aux acteurs de subvenir à certains de leurs besoins essentiels. Toutefois, la question de l'équilibre entre développement économique et préservation de la biodiversité mérite d'être posée pour un examen méticuleux.

MOTS-CLEFS: Ane, marché, consommation, Kaélé, Extrême-Nord Cameroun.

1 INTRODUCTION

Estimée à 286,2 millions de tonnes en 2010, la consommation mondiale totale de viande est passée à 323 millions de tonnes en 2017 [1]. En effet, les produits carnés sont d'un grand apport en protéines de très haute qualité. Ils sont facilement et rapidement assimilables [2], [3]. C'est pourquoi la consommation de viande dans le monde est toujours en hausse. Il est à noter que les trois principales viandes consommées à cette échelle sont le porc, les volailles, et la viande des ruminants (bovin et ovin) [4]. En Afrique, les viandes les plus consommées sont la viande de ruminants (35% pour la viande bovine et 15% pour la viande ovine) et la viande de volailles (33 %). Cette consommation est influencée par des facteurs d'ordre socioculturel, mais aussi économique [5], [6].

Traditionnellement, certains animaux ont un statut familial et ne servent à rien d'autre qu'à la compagnie de leurs maîtres (chien, chat, âne, cheval), alors que d'autres sont considérés comme des animaux de rente, élevés principalement pour leur viande (bœuf, chèvre, mouton, porc, volaille, etc.). Toutefois, cette hiérarchisation diffère d'une société à une autre. A ce titre, l'âne (*equus asinus*), qui fait l'objet de cette étude, apparaît comme un véritable compagnon de l'homme. Cet animal est aussi présenté comme un enrichissement spirituel et affectif pour son maître. Bien plus, [7] relèvent que cet équidé de petite taille possède plusieurs fonctions, notamment économique, sociale et culturelle.

De par sa robustesse proverbiale qui lui confère une grande rusticité et un corps de faible format, l'âne est utilisé comme moyen de transport, comme animal de traction et également pour ses vertus cosmétiques dans la fabrication de savon et de crème hydratante; ce à quoi il faut ajouter les vertus médicinales reconnues au lait asin dans le traitement de la tuberculose et contre les empoisonnements [7], [8], [9]. On lui attribue souvent le surnom de « cheval de pauvre » pour sa modestie alimentaire [10]. [8] montrent que dans les pays comme la Chine, l'Italie et l'Espagne, la viande asine est très prisée. Toutefois, pour des raisons socioreligieuses, la consommation de la viande de l'âne est limitée ailleurs. C'est le cas en Afrique du Nord où « la chair de l'âne n'est pas consommée, sauf en cas d'extrême famine » [7].

Dans la sous-région Afrique de l'ouest (Sénégal, Mali, Burkina Faso, Niger), la consommation de la viande de l'âne et l'exportation de l'âne sur pied, de la viande et la peau de cet animal ont été interdits en 2016. En Afrique de l'est, le Kenya a emboîté les pas en 2021. En Côte d'Ivoire, cette interdiction date du 13 juillet 2022, à la faveur d'un conseil des ministres présidé par le Chef de l'Etat, Alassane Dramane Ouattara. Cette interdiction concerne en clair l'abattage et l'exportation d'asins à des fins de commercialisation pour la consommation humaine et animale ou pour tout autre usage, y compris l'exportation de la viande, de la peau et de tout autre produit et sous-produit issus de l'espèce asine.

Au Cameroun, il n'existe – encore – aucune loi interdisant la consommation de la viande d'animaux de compagnie. Cela, sans exempter la viande asine. Toutefois, en son article 4, [11] stipule que: « Aucune denrée d'origine animale ou halieutique ne peut être livrée à la consommation si elle n'a subi auparavant une inspection sanitaire vétérinaire ». La même [11] précise en son article 6 que « les denrées alimentaires d'origine animales et halieutique soumises à l'inspection sanitaire vétérinaire et ne répondant ni à des normes d'hygiène admises ni à la qualité marchande requise sont saisies, dénaturées, détruites, déclassées ou refoulées suivant le cas ».

Il importe de rappeler que selon [7], la viande de l'âne n'était consommée en Afrique du Nord qu'en cas d'extrême famine. Pourtant, surnommée *Mister Léo* par les gourmets, cette viande est aujourd'hui très prisée par les populations de la ville de Kaélé. Ce qu'en témoignent les marchés de viande asine de plus en plus émergents. Comment donc expliquer cet intérêt soudain pour la viande asine dans cette ville, surtout dans un contexte où l'abattage, la vente et la consommation de la viande d'animaux de compagnie deviennent de plus en plus objets d'interdiction et surtout dans un contexte marqué, d'une part, par la cherté de la viande d'animaux de rente; et d'autre part, par la prévalence de zoonoses telles que la variole de singe et la rage ? De même, il apparaît légitime de se demander comment s'organisent et fonctionnent les marchés de la viande asine qui émergent de plus en plus dans cette ville ? Quelle en est la contribution socioéconomique ? Telles sont les interrogations qui sous-tendent la présente contribution dont l'objectif est d'étudier l'émergence des marchés de la viande asine dans la ville de Kaélé à l'Extrême-Nord Cameroun.

2 MATERIEL ET METHODES

2.1 PRESENTATION DE LA ZONE D'ETUDE

La présente étude a été menée dans la ville de Kaélé. Comprise entre 10°5' et 10°12' de latitude Nord et entre 14°18' et 14°30' de longitude Est (figure 1), la ville de Kaélé est située dans l'arrondissement de Kaélé, département du Mayo-Kani, région de l'Extrême-Nord Cameroun. D'après [12], la population de la commune de Kaélé était estimée à 105 504 habitants en 2005, dont 15 810 âmes pour le centre urbain. Actuellement, la ville compterait 30 600 habitants.

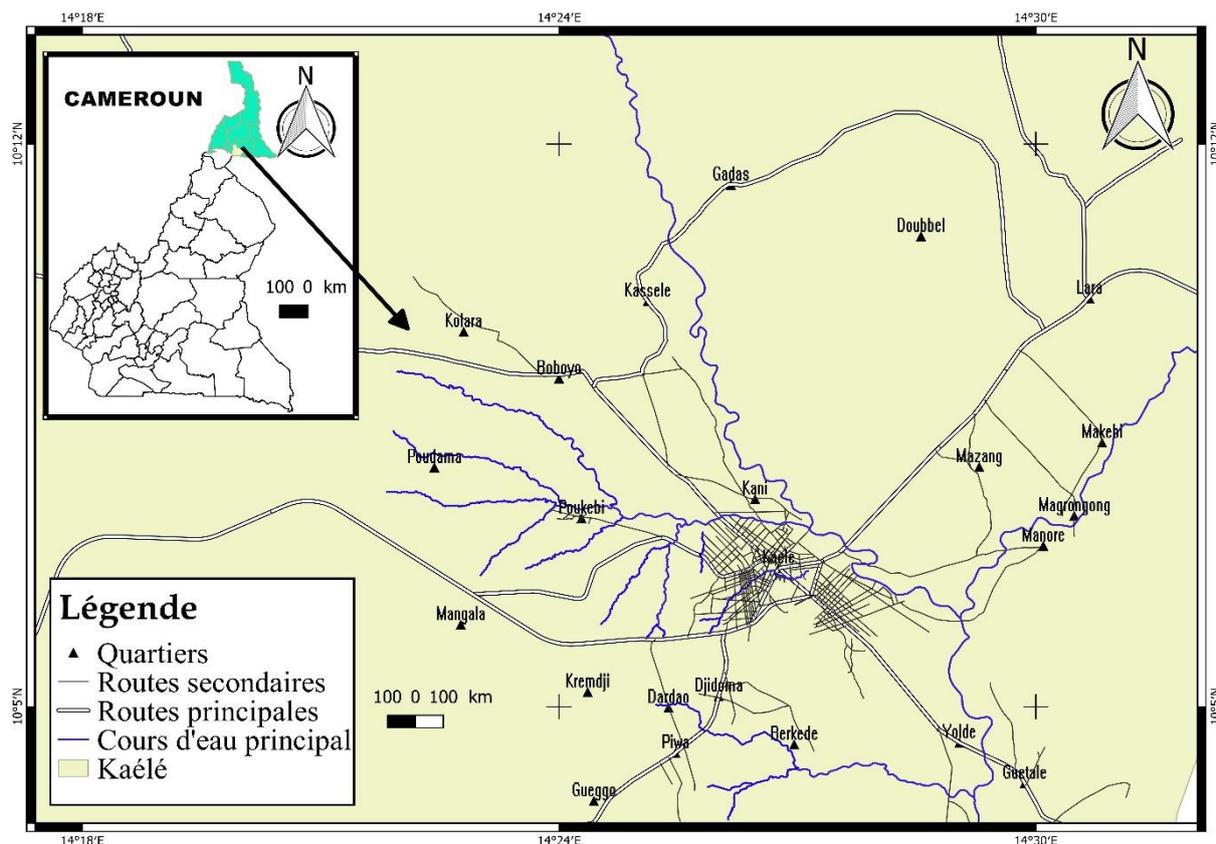


Fig. 1. Carte de la zone d'étude

2.2 COLLECTE DES DONNEES

Ce travail de recherche s'appuie sur des données secondaires et primaires, aussi bien qualitatives que quantitatives. Les données secondaires ont été collectées à partir des articles scientifiques, ouvrages et travaux académiques (mémoires de master et thèses de doctorat) acquis sur internet, et les rapports des organismes internationaux tels que la FAO et l'OCDE. La recherche documentaire ainsi faite a permis de se rendre compte du vide scientifique concernant l'étude des marchés de la viande asine au Cameroun et ailleurs. Pour ce qui est des données primaires, elles ont été collectées à partir des observations de terrain, les levés cartographiques, les chronométrages, les entretiens individuels et de groupe, ainsi que les enquêtes par questionnaire.

Les observations de terrain ont été faites dans les onze (11) marchés de la viande asine qui ont été répertoriés. Les levés cartographiques ont été effectués grâce à l'application Android « Mes coordonnées », et ont permis d'acquérir les coordonnées géographiques de ces différents marchés, en vue de leur spatialisation à l'aide d'un support cartographique (carte de distribution des marchés de la viande asine dans la ville de Kaélé). Quant aux chronométrages, ils ont été effectués en vue de déterminer la durée de grillage et de cuisson de la viande asine.

Les entretiens individuels ont été réalisés avec le chef de centre zootechnique et vétérinaire de Kaélé, trois (03) agents percepteurs de la commune de Kaélé, les bouchers et les *sarki pawa*. Les entretiens de groupe ont été réalisés avec les consommateurs. Au total, dix (10) bouchers ont été interviewés, notamment à Boboyo (04), Dziguilao (02), Klelimbri (01), Goudjouing (02) et Gadas (01). Pour ce qui est des *sarki pawa*, les deux (02) que compte la ville ont été interviewés. Les entretiens de groupe (focus group) ont été réalisés avec les consommateurs.

Pour ce qui est des enquêtes par questionnaire, elles ont été administrées à 100 consommateurs rencontrés aléatoirement dans les marchés de Boboyo (30), Goudjouing (15), Dziguilao (20), Klelimbri (25) et Gadas (10). Le choix des consommateurs a été guidé par le fait, premièrement, qu'ils soient des consommateurs et, deuxièmement, qu'ils acceptent de se soumettre au questionnaire. A cela il convient d'ajouter les prises de vue qui ont été effectuées à l'aide d'un téléphone Android Tecno Spark 5.

2.3 TRAITEMENT ET ANALYSE DES DONNEES

Les données collectées dans le cadre de cette étude ont fait l'objet de traitement et d'analyse. Le logiciel Ms Excel 2013 a été utilisé pour le traitement et l'analyse des données quantitatives. Ce qui a permis de présenter les résultats sous forme de graphiques. Les logiciels Ms Excel 2013 et Qgis 2.18 ont été combinés pour la spatialisation des informations. En effet, après acquisition des coordonnées géographiques des différents marchés de la viande asine, celles-ci ont été saisies dans le logiciel Excel, puis enregistrées sous l'extension CSV (Séparateur: point-virgule). Grâce à cette extension, il a été possible d'importer le fichier Excel ainsi créé depuis le logiciel Qgis à partir duquel les coordonnées géographiques ont été projetées en implantations ponctuelles représentant chacune la position exacte du marché. Ce qui a permis d'obtenir la carte de distribution des marchés. Quant aux données qualitatives issues de la littérature et des entretiens conduits sur le terrain, elles ont fait l'objet d'une analyse de contenu. Celle-ci a consisté essentiellement en un regroupement des discours par thématique.

3 RESULTATS

3.1 UNE PLURALITE D'ACTEURS INTERVENANT DANS LA FILIERE ASINE

Plusieurs acteurs interviennent dans la filière asine à Kaélé. On rencontre ainsi les éleveurs/producteurs, les bouchers, les associations de bouchers, les intermédiaires, les revendeurs, les consommateurs finaux, la commune et le chef de centre zootechnique et vétérinaire. La figure 2 met en exergue les relations qui lient ces différents acteurs.

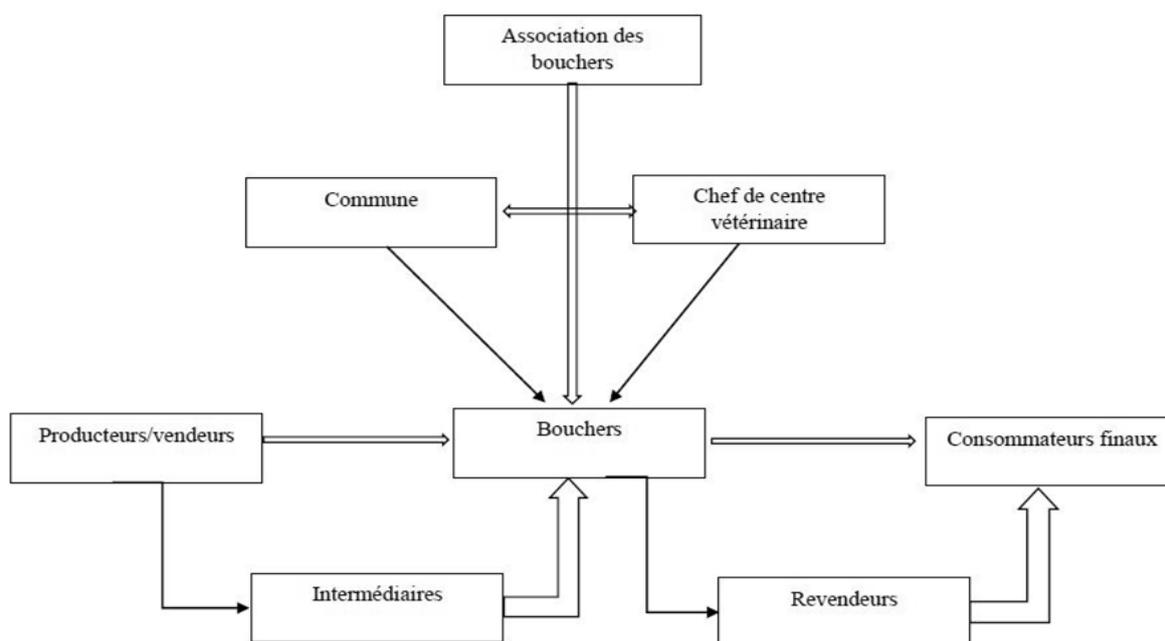


Fig. 2. Schéma illustrant les relations entre les acteurs

La figure 2 illustre les relations qu'entretiennent les acteurs impliqués dans la filière asine à Kaélé. Il en ressort que huit (08) catégories d'acteurs y sont impliqués. À environ 90% des cas, les vendeurs/producteurs d'ânes sur pied sont les éleveurs eux-mêmes. Ces derniers vendent les ânes sur pied aux bouchers soit directement, soit en passant par un intermédiaire dont le rôle consiste à faciliter la vente. Une fois l'animal acquis, le boucher procède à son abattage après avoir obtenu l'autorisation d'abattage auprès du *sarki pawa*¹ qui est le chef des bouchers. Mais avant de mettre la viande sur le marché, le chef de centre vétérinaire procède à l'inspection sanitaire vétérinaire conformément à [11]. Après inspection, le chef de centre délivre un

¹ Le *sarki pawa* est lui-même un boucher. C'est pourquoi il n'a pas été nécessaire de lui attribuer une catégorie d'acteur spécifique.

reçu au boucher lorsqu'il constate que l'animal abattu répond à la qualité marchande requise. L'inspection sanitaire vétérinaire entraîne des frais qui s'élèvent à 1000 FCFA par animal abattu.

La commune intervient également au travers de ses agents pour prélever la taxe d'abattage qui s'élève à 500 FCFA par animal abattu. Cela, conformément à la loi de fiscalité locale de 2009. Bien plus, la viande mise sur le marché est soit directement vendue aux consommateurs finaux (ménages et individus), soit aux revendeurs qui les mettent à la disposition des consommateurs finaux. Depuis 2021, les bouchers du canton de Boboyo et ceux de Kaélé-ville ont mis sur pied une association dont le but est de défendre leurs intérêts et de mieux structurer leur activité, car la commercialisation de la viande de l'âne est une activité en plein essor à Kaélé.

3.2 DES MARCHES DE LA VIANDE DE L'ÂNE EN PLEINE EMERGENCE

3.2.1 DES MARCHES DE LA VIANDE ASINE DE PLUS EN PLUS NOMBREUX

Les enquêtes menées dans le cadre de cette étude révèlent que plusieurs marchés de la viande asine existent à Kaélé. Onze (11) principaux marchés ont ainsi été identifiés et répertoriés. Le tableau 1 présente les différents marchés et leurs calendriers respectifs.

Tableau 1. Marchés et calendrier de vente

Marché	Calendrier de vente
Dziguilao-Kaélé	Vendredi, samedi, Dimanche
Klelimbri	Mardi, jeudi
Boboyo	Mardi, Mercredi, Dimanche
Kassile	Jeudi
Gadas	Samedi
Pouhoré	Mardi
Zaklang	Mardi, mercredi et dimanche
Gazaro	Dimanche
Goudjouing	Samedi
Zahpili	Lundi
Kani	Dimanche

L'analyse du tableau 1 montre que onze (11) principaux marchés de la viande asine existent à Kaélé. Les marchés les plus dominants sont ceux de Dziguilao, Boboyo et Zaklang. Le marché de Dziguilao se tient tous les vendredis, samedis et dimanches. Le marché de Boboyo a lieu tous les mardis, mercredis et dimanches. Le marché de Zaklang se tient tous les mardis, mercredis et dimanches. Il en ressort également que la viande asine est disponible généralement les dimanches au marché de Dziguilao, Boboyo, Zaklang, Gazaro et Kani. De même, on note une disponibilité de la viande asine les samedis à Dziguilao, Gadas et Goudjouing. La figure 3 permet de mieux visualiser la distribution spatiale de ces différents marchés.

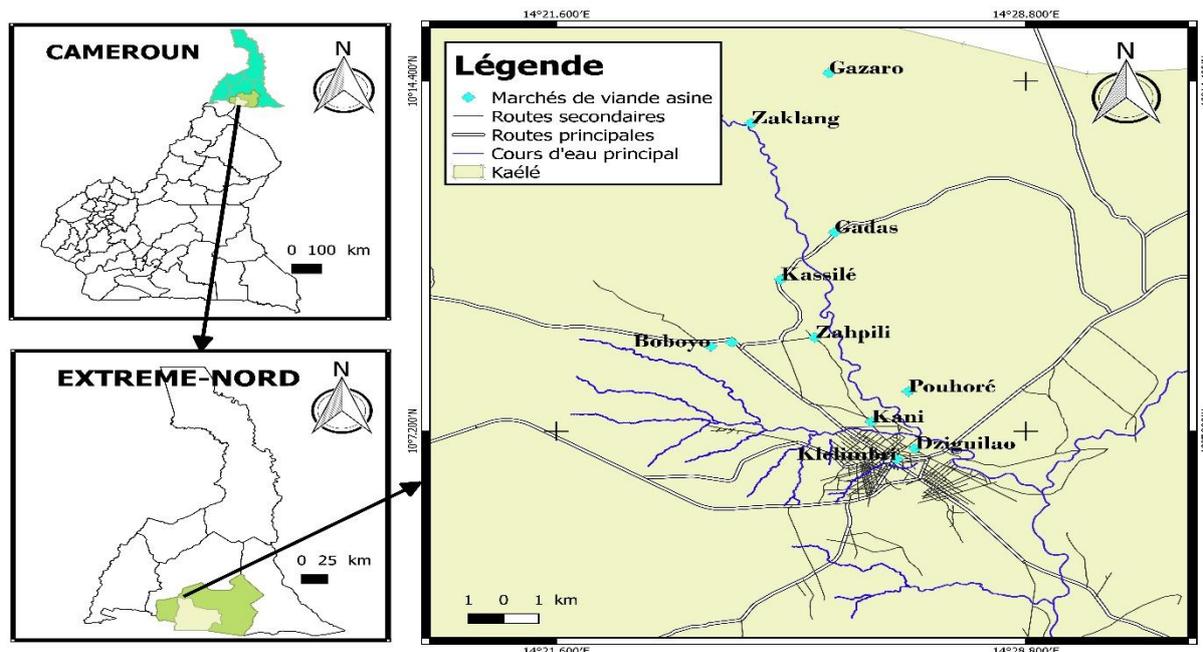


Fig. 3. Distribution spatiale des marchés de la viande asine

La figure 3 montre que les différents marchés de la viande asine sont dispersés dans l'espace urbain de Kaélé. Toutefois, il faut signaler une grande proximité entre les marchés de Pouhoré, Kani, Dziguilao et Klelimbri. Le tableau 2 permet de mieux apprécier le nombre de points de vente par marché, ainsi que le nombre d'ânes abattus par jour de marché.

Tableau 2. Nombre de points de vente et d'ânes abattus journallement par marché

Marché	Nombre de points de vente	Nombre d'ânes abattus journallement
Dziguilao-Kaélé	01	01
Klelimbri	01	01
Boboyo	03	03
Kassile	01	01
Gadas	01	01
Pouhoré	01	01
Zaklang	01	01
Gazaro	01	01
Goudjouing	01	01
Zahpili	01	01
Kani	01	01
Total	13	13

Le tableau 2 montre que 13 ânes sont abattus par jour de marché à Kaélé. Le marché qui comporte le plus de points de vente est celui de Boboyo, soit trois (03) points de vente et trois (03) ânes abattus par jour de marché. Ce qui correspond à un âne abattu par point de vente. Dans les autres marchés, il n'y a qu'un seul point de vente où est abattu un seul âne par jour de marché. Le tableau 3 permet d'apprécier le nombre d'ânes abattus par semaine dans chaque marché.

Tableau 3. Nombre d'ânes abattus par semaine dans les différents marchés

Marché	Nombre de jours de vente	Nombre de points de vente	Nombre d'ânes abattus par semaine
Dziguilao-Kaélé	03	01	03
Klelimbri	02	01	02
Boboyo	03	03	09
Kassile	01	01	01
Gadas	01	01	01
Pouhoré	01	01	01
Zaklang	03	01	03
Gazaro	01	01	01
Goudjouing	01	01	01
Zahpili	01	01	01
Kani	01	01	01
Total	18	13	24

L'analyse du tableau 3 montre que dans les onze (11) points de vente répertoriés, 24 ânes sont abattus par semaine, soit 96 par mois. Les marchés de Boboyo (09), Dziguilao (03) et Zaklang (03) sont ceux où le plus grand nombre d'ânes abattus est enregistré.

3.2.2 UNE DIVERSITE DE RAISONS EXPLICATIVES DE LA CONSOMMATION DE LA VIANDE ASINE

Plusieurs raisons ont été évoquées par les consommateurs de la viande de l'âne à Kaélé. Cinq (05) principales raisons ont été relevées par cette étude. En effet, les raisons avancées par les consommateurs pour justifier leur consommation de la viande asine sont aussi diverses que le fait que cette viande soit une viande comme les autres, la quantité de viande reçue lors de l'achat, le bon goût de la viande, les vertus aphrodisiaques qu'aurait la viande de l'âne et l'énergie qu'apporterait la consommation de cette viande. La figure 4 en donne une meilleure illustration.

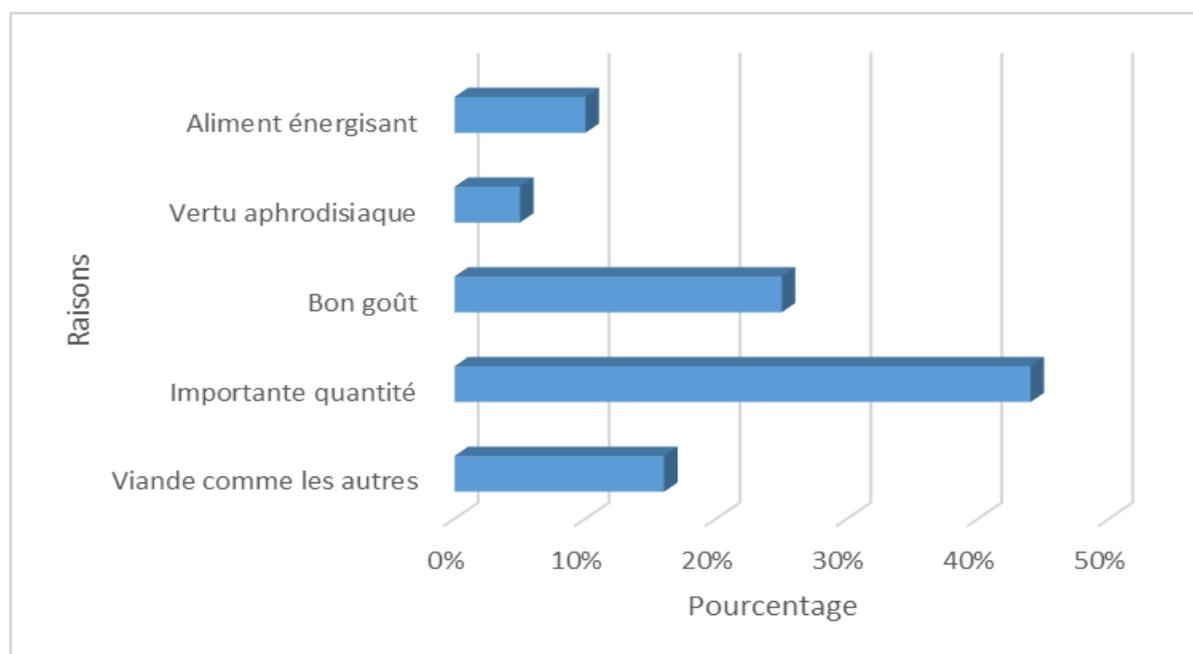


Fig. 4. Raisons justifiant la consommation de la viande asine à Kaélé

L'analyse de la figure 4 montre que la viande de l'âne est essentiellement consommée en raison de la quantité de viande reçue lors de l'achat. C'est ce qu'avouent 44% des personnes enquêtées dans le cadre de cette étude. La viande de l'âne apparaît pour cette fraction comme la « viande des pauvres ». En d'autres termes, la viande de l'âne est moins chère que la viande de chèvre ou de bœuf par exemple. C'est d'ailleurs ce que corroborent nos observations de terrain. De même, selon 25% des enquêtés, la viande de l'âne a bon goût, c'est pourquoi ils sont tentés d'en consommer. Pour 16% d'entre eux, il s'agit d'une viande comme toutes les autres. Les personnes de cette catégorie mettent en avant l'argument selon lequel il n'existe aucune interdiction culturelle relative à la consommation de la viande de l'âne. Certains (10%) affirment que la viande de l'âne est un aliment énergisant, c'est-à-dire qu'elle rend fort celui qui la consomme. Enfin, de l'avis de 5% des enquêtés, la viande de l'âne comporte des vertus aphrodisiaques. Cette perception est liée aux dimensions démesurées du sexe de l'animal, faisant ainsi croire qu'en consommant spécifiquement cette partie génitale, il serait possible que celle du consommateur prenne des proportions qui s'en approchent. Il convient enfin de souligner que certaines personnes, bien que désireuses de consommer la viande de l'âne, n'en consomment pas pour des raisons d'allergie (démangeaison de la peau et apparition des boutons).

3.3 ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES MARCHES DE LA VIANDE ASINE

3.3.1 ACTEURS IMPLIQUES ET LEURS FONCTIONS

La vente de la viande asine suppose d'exécuter plusieurs tâches. Il s'agit de la saignée, le dépouillement, le déchiquetage, le hachage, le rôtissage, la préparation de la soupe. Pour certaines tâches, le boucher a besoin d'un employé spécifique. En général, il s'agit des membres de sa proche famille et de son entourage (fils, neveu, cousin, ami, connaissance). Il n'y a pas une spécialisation au sens strict du terme. L'objectif ici est de pouvoir servir les clients de façon à ce qu'ils puissent en être satisfaits. Dans ce sens, lorsque le boucher s'occupe de servir un client qui a besoin de viande fraîche, le rôtisseur, lui, s'occupe de servir ceux qui ont besoin de viande rôtie. Un autre employé peut se charger de servir de la soupe à d'autres clients lorsque les deux autres sont occupés. Ceci, pour éviter de faire patienter les clients qui pourraient se lasser et aller ailleurs, s'il y a d'autres rôtisseurs dans le même rayon. Mais en général, les fidèles clients se servent eux-mêmes lorsqu'ils ont besoin de viande. Ils viennent simplement régler leur facture s'ils ne l'ont pas fait avant de sélectionner les morceaux de viande qu'ils aimeraient qu'on leur découpe. Car c'est dans la plupart des cas le rôtisseur qui découpe les morceaux de viande que choisissent les clients. Il y a donc au moins trois personnes par point de vente pour assurer la vente des différents types de viande et produits carnés mis en vente.

3.3.2 UNE DIVERSITE DE VIANDES ET DE PRODUITS CARNES MIS EN VENTE

Dans les marchés de la viande de l'âne à Kaélé, plusieurs types de viandes et de produits carnés sont mis en vente. Ainsi, le client a le choix entre la viande fraîche, la viande braisée, la soupe et le sang coagulé cuit. La figure 5 donne une illustration des différentes formes sous lesquelles la viande de l'âne est vendue selon les préférences des consommateurs.

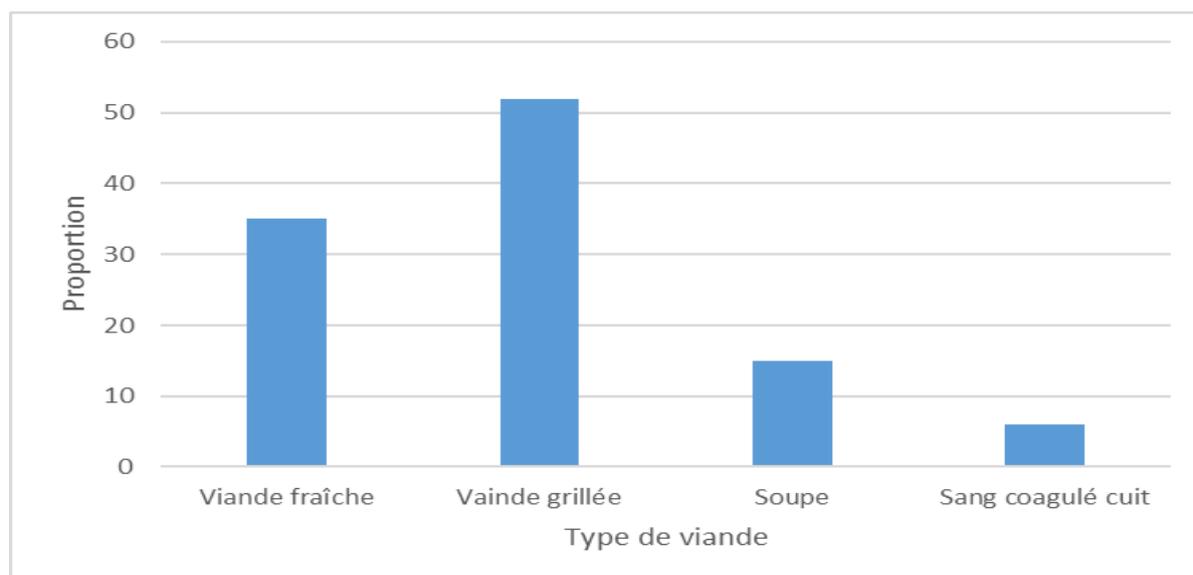


Fig. 5. Types de viandes mises en vente

L'analyse de la figure 5 montre que la viande la plus sollicitée par les consommateurs est la viande grillée (48%), suivie de la viande fraîche (32%). Viennent ensuite la soupe (14%) et le sang coagulé cuit (6%).

La viande fraîche est la viande qui n'a subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée². La viande d'âne fraîche est vendue pour l'essentiel par les bouchers eux-mêmes. Il faut le plus souvent se rendre au point de vente pour en trouver. Les morceaux de la viande fraîche sont vendus à 200 FCFA ou 500 FCFA selon les cas. La viande fraîche est généralement achetée par les ménages pour préparation à domicile. Aucune partie de l'animal n'est jetée. De la tête jusqu'à la peau, en passant par les boyaux et le sang, l'âne est entièrement vendu. La photo 1 montre de la viande asine fraîche.



Photo 1. Viande d'âne rouge fraîche au marché

La photo 1 montre les mains d'un boucher en train de découper de la viande d'âne posée sur un sac qui recouvre le roc sur lequel le travail est effectué. Il se sert d'une hache et d'un couteau pour y procéder. La hache permet de briser les os et le couteau est utilisé pour découper la viande. Quant au sac sur lequel le boucher découpe la viande, il a servi de contenant pour transporter l'ensemble de l'âne abattu et déchiqueté à l'abattoir.

La viande grillée est généralement la viande rouge. Le boucher s'occupe de la viande fraîche et affecte le travail de rôtissage à un employé. Le matériel de rôtissage de la viande de l'âne est constitué d'un barbecue simple en terre battue ou d'un barbecue mixte (muni d'une cuve, en général un fût métallique) et d'une grille d'exposition de la viande braisée, le tout placé en plein air (photo 3). Les morceaux de viande grillée sont vendus à 200 FCFA l'unité. Le temps minimum de grillage est de 10 à 15 minutes, avec une moyenne de 25 à 30 minutes. Pourtant, les témoignages des interviewés révèlent qu'il y a une vingtaine d'années environ, la viande de l'âne était laissée sur le feu constamment activé pendant au moins un à deux jours, soit 24-48h, avant d'être consommée.

² <https://www.hygiene-securite-alimentaire.fr>



Photo 2. Viande d'âne grillée étalée sur une grille

La photo 2 permet de voir clairement des morceaux de viande d'âne exposés sur la grille placée sur le barbecue en terre battue. Les morceaux qui rôtissent coûtent 200 FCFA chacun. Lorsque le client juge que la viande est suffisamment rôtie à son goût, il se rapproche et sélectionne les morceaux de son choix. La sélection des morceaux de viande se fait généralement à l'aide d'un fer à pointe. Dans ce cas, le client fait découper immédiatement les morceaux qu'il aura choisis par le rôtiisseur pour les consommer immédiatement, ou les mettre à l'écart des autres morceaux de viande en attendant qu'ils rôtissent à son goût. Cela, pour éviter qu'un autre client vienne les sélectionner pour sa propre consommation.

En ce qui concerne la soupe, elle est préparée soit sur place par les employés du boucher ou le boucher lui-même, soit par les revendeuses. Celles-ci vont préparer la soupe à la maison et se promènent avec au quartier. Elles reviennent la vendre au point de vente où elles sont venues acheter la viande si elles ne parviennent pas à en vendre la totalité dans leurs tournées. Un plat de la soupe coûte minimum 100 FCFA. Cette somme correspond au morceau de viande que le client recevra dans son plat. Ainsi, si le client a besoin de deux (02) morceaux de viande dans son plat, il devra donner deux (02) fois cette somme et ainsi de suite. La photo 3 illustre la soupe préparée par l'employé du boucher de Boboyo. Cette soupe reste dans la marmite jusqu'à ce qu'elle soit totalement vendue.



Photo 3. Soupe de viande d'âne

La photo 3 présente une marmite placée sur le feu et contenant de la soupe de viande asine. L'utilisation de la casserole en aluminium montre qu'il s'agit d'un boucher moundang. Car les bouchers mafa utilisent quant à eux des dessous de fûts métalliques pour préparer la soupe comme l'illustre la photo 4.



Photo 4. Dessous de fût utilisé pour la préparation de la viande d'âne par les bouchers mafa

La photo 4 montre un client penché sur un dessous de fût utilisé comme contenant pour la préparation de la soupe à base de la viande d'âne. Ce dernier sélectionne à l'aide d'un morceau de bois taillé à bout pointu, lui permettant ainsi de piquer les morceaux qu'il aimerait consommer. Après avoir sélectionné ces morceaux, le client peut simplement consommer son morceau de viande ou boire de la soupe.

En effet, les matériels de cuisson utilisés diffèrent d'un groupe ethnique (moundang, mafa) à un autre. Car deux (02) grands groupes ethniques animent le marché de la viande asine à Kaélé. Il s'agit des moundang, majoritairement (81,82%), et des mafa (18,18%). Il est aisé de distinguer un marché dont le boucher est un moundang de celui dont le boucher est un mafa en observant simplement les ustensiles utilisés. C'est pourquoi il est important de souligner que les bouchers moundang utilisent des marmites et des cuillères en aluminium pour la préparation de leur soupe; alors que les bouchers mafa utilisent quant à eux un dessous de fût métallique comme marmite et des cuillères en bois.

Enfin, le sang coagulé cuit est également vendu au niveau du point de vente de la viande fraîche et grillée. Ce sont généralement des femmes qui vont à l'abattoir et achètent le sang prélevé au moment de la saignée. Elles en font la cuisson à la maison et reviennent vendre leur marchandise. Un morceau de sang coagulé cuit coûte 50 FCFA. La photo 5 permet d'en avoir une meilleure appréciation.



Photo 5. Sang d'âne coagulé cuit

La photo 5 illustre des morceaux de sang coagulé cuit disposés dans un plateau. Les morceaux de sang sont vendus à 50 FCFA l'unité. Le client peut en consommer sur place ou l'emballer et s'en aller avec.

3.4 CONTRIBUTION SOCIOÉCONOMIQUE DES MARCHÉS DE LA VIANDE DE L'ÂNE

L'émergence des marchés de la viande asine à Kaélé connaît une importance socioéconomique non négligeable. Du point de vue économique, la demande en viande et peau asines a entraîné une flambée des prix des ânes sur pied³. Alors qu'avant les années 2000 il était possible d'acquérir un âne à 6000 FCFA, voire 5000 FCFA, de nos jours les ânes valent leur pesant d'or, car il est devenu très difficile d'en acquérir à moins de 35 000 FCFA. Le prix moyen des ânes au marché de Doumrou est de 5 7000 FCFA d'après nos enquêtes. Certains ânes valent des centaines de mille (110 000 FCFA) sur le marché. Toutefois, pour l'abattage, les bouchers achètent généralement des ânes dont le prix varie entre 35 et 60 000 FCFA. De même, la commercialisation de la viande de l'âne permet aux commerçants de générer des revenus importants.

Pour les bouchers, la peau de l'âne à elle seule est vendue à 7 000 FCFA. Les enquêtes montrent qu'ils peuvent réaliser des revenus moyens de 60 000 FCFA par mois. Certes, la peau coûtait beaucoup plus cher autour de 2015-2016 en raison de la forte demande chinoise⁴, mais cette perte de la valeur monétaire de la peau de l'âne est compensée par une augmentation considérable de l'effectif des consommateurs de la viande asine à Kaélé. Cette tendance démographique est favorisée par l'arrivée des étudiants de l'actuel Ecole Nationale des Mines et des Industries Pétrolières de Maroua, Annexes de Kaélé. Venus pour la plupart des régions du sud du pays, ces derniers sont réputés « grands consommateurs » de la viande de cet équidé. Quoique faibles, la revente de la viande de l'âne par certaines femmes leur permet de générer des revenus (500 FCFA à 1000 FCFA par jour) grâce auxquels elles parviennent à subvenir à certains de leurs besoins de base (sel, cube, huile pour la préparation domestique). Dans le même sillage, il importe d'ajouter le droit de place payé à la commune (500 FCFA/jour de marché) et les frais d'inspection sanitaire vétérinaire (1000 FCFA/âne abattu).

Bien plus, la commercialisation de la viande asine est devenue une activité économique qui occupe 21 bouchers, soit 6 sous le *sarki pawa* de Kaélé-ville et 15 sous celui de Boboyo. Il faut considérer que chacun de ces bouchers emploie en moyenne deux personnes, soit au moins 63 personnes par marché, les bouchers y compris. Ce qui leur permet de subvenir à leurs besoins personnels et à ceux de leurs familles (ration, éducation des enfants, habillement, soins de santé...). Enfin, plusieurs centaines de personnes arrivent à compenser le manque de protéine lié à la faible consommation de viande grâce à la viande asine dont la quantité paraît être à la hauteur des attentes du citoyen pauvre ou aux revenus moyens.

4 DISCUSSION

La présente étude a permis de mettre en évidence l'émergence des marchés de la viande asine dans la ville de Kaélé. Elle a permis d'établir qu'à côté des marchés traditionnellement connus de la viande d'animaux tels que le bœuf, le mouton, la chèvre ou le porc, des marchés de la viande d'âne se mettent progressivement en place. Ainsi, onze (11) principaux marchés bien organisés et animés par des bouchers appartenant essentiellement à deux (02) groupes ethniques (Moundang, Mafa) ont été identifiés. Les acteurs impliqués dans cette filière sont les éleveurs/producteurs, les bouchers, les associations de bouchers, les intermédiaires, les revendeurs, les consommateurs finaux, la commune de Kaélé et le chef de centre zootechnique et vétérinaire de Kaélé. Chacun de ces acteurs joue un rôle important dans le fonctionnement desdits marchés. Le *sarki pawa*, la commune de Kaélé et le chef de centre zootechnique et vétérinaire de Kaélé sont les acteurs majeurs qui influencent ces marchés. Le premier est celui auprès de qui les bouchers obtiennent l'autorisation d'abattage, le second est celui qui autorise l'implantation du marché et le dernier est celui qui atteste de la qualité de la viande à mettre sur le marché.

Plusieurs types de viandes et de produits carnés y sont vendus, notamment la viande fraîche, la viande braisée, la soupe et le sang coagulé cuit. Les morceaux de viande asine fraîche et grillée sont vendus à 200 FCFA alors que la soupe est vendue à 100 FCFA le plat et le morceau de sang coagulé cuit est vendu à 50 FCFA. Ces marchés sont isolés des points de vente de la viande d'autres animaux car la viande asine répugne (encore) à l'immense majorité de la population de cette ville. Certains considèrent que l'âne est un fidèle compagnon de l'homme et qu'il serait un sacrilège d'en consommer la viande; alors que d'autres n'en consomment pas pour des simples raisons d'allergie (démangeaisons, boutons, etc.). Ce qui rejoint les résultats obtenus par [2], de même que [3]. Ainsi, pour éviter que la viande de l'âne ne soit confondue à celle d'autres animaux, les bouchers d'âne isolent leurs marchés vers l'extrémité. Cependant, certains indices, notamment la peau de l'âne, la couleur rouge vive de la chair de l'âne, le prix de vente d'un morceau de viande (fraîche ou grillée) qui est de 200 FCFA, l'utilisation des dessous de fûts pour la préparation de la soupe chez les Mafa, peuvent alerter le non-consommateur. Il convient également

³ Entretien avec le *sarki pawa* de Boboyo, M. Seini.

⁴ La peau d'âne à elle seule pouvait se vendre jusqu'à 40-50 000 F.

de relever, comme le faisait remarquer [13], dans la Wilaya d'Elbayadh, qu'il y a un regain d'intérêt important pour la viande asine. Les consommateurs de la viande d'âne de plus en plus nombreux à Kaélé justifient leur comportement alimentaire par le fait que la viande de l'âne soit une viande comme les autres, la quantité de viande reçue lors de l'achat de la viande asine est plus importante que pour les autres animaux, le bon goût de la viande asine, les vertus aphrodisiaques qu'aurait la viande de l'âne et l'énergie qu'apporterait la consommation de cette viande.

La consommation et la commercialisation de la viande asine n'étant interdites ni par la loi camerounaise, ni pour des raisons culturelles, chacun apparaît libre d'en consommer ou non. Toutefois, [14] relève que chez les Mafa originaires de la frontière du Nigeria, les membres du clan Mbuzom dont un des ancêtres aurait été un âne, ne mangent pas la viande de cet animal. Mais c'est surtout le regard de l'autre, non-consommateur et dédaigneux, qui semble être une source de gêne pour certains consommateurs réservés. Ces résultats sont similaires à ceux obtenus par [8] qui montrent dans leurs études que la viande d'âne est très prisée dans les pays comme la Chine, l'Italie, l'Espagne, etc. De même, comme le montrent [9], la viande de l'âne peut être considérée comme un produit de grande valeur nutritionnelle qui contient un taux élevé en acides aminés qui est une alternative pour les viandes rouges. Du point de vue économique, l'émergence des marchés de la viande asine du fait de la demande de plus en plus élevée en viande qui vient se greffer à la demande chinoise en peau d'âne qui s'est estompée aujourd'hui, entraînent une augmentation des prix des ânes sur pied qui passent d'un minimum de 5000 FCFA jusqu'au début des années 2000 à un minimum de 35 000 FCFA de nos jours. Un âne peut de nos jours être vendu à plus de 100 000 FCFA, alors que le prix allait rarement au-delà de 20-25 000 FCFA autrefois.

De même, la commercialisation de la viande asine permet de générer des revenus non négligeables qui permettent aux acteurs de subvenir à certains de leurs besoins essentiels et à ceux de leurs familles. Toutefois, le risque de disparition de l'espèce du fait d'un abattage excessif, les risques sanitaires potentiels et l'augmentation des cas de vol qui ont induit l'interdiction, dans certains pays (Sénégal, Mali, Burkina Faso, Niger, Kenya, Côte d'Ivoire) de l'abattage, la consommation et la commercialisation de l'âne et les produits qui en dérivent, doivent être pris en compte. Ce qui pourra déterminer l'avenir de ce secteur d'activité, même si [10] montrent que la population asine en Afrique est en augmentation. Ces auteurs ne manquent pas de souligner que l'élevage des ânes est relégué au dernier rang, en dépit de leur utilité (moyen de transport et outil agricole au service de l'homme).

5 CONCLUSION

L'intérêt porté à l'étude des marchés de la viande asine dans la ville de Kaélé s'inscrit dans un contexte global marqué par l'interdiction de l'abattage, la vente et la consommation de la viande d'animaux de compagnie dans de nombreux pays d'Afrique, la prévalence de zoonoses telles que la variole de singe et la rage; de même que la cherté de la viande d'animaux de rente qui influence énormément le pouvoir d'achat des populations, surtout les plus pauvres qui avaient déjà suffisamment de la peine à introduire la viande dans leur alimentation. Il ressort de cette étude que la viande de l'âne fait désormais partie des habitudes alimentaires de plusieurs centaines de personnes à Kaélé, ce qui entraîne la mise en place de marchés bien organisés. Le *sarki pawa*, la commune de Kaélé et le chef du centre zootechnique et vétérinaire de Kaélé sont les acteurs majeurs qui influencent ces marchés. L'isolement du marché, la vente des morceaux de la viande fraîche et grillée à 200 FCFA l'unité, sont les principaux indices permettant de distinguer ces marchés des autres. Pour compenser le manque de protéine lié à la faible consommation de viande du fait de la faiblesse de leur pouvoir d'achat, les populations aux revenus limités se tournent de plus en plus vers la viande de l'âne considérée comme « viande des pauvres ». De même, la commercialisation de la viande asine permet de générer des revenus non négligeables permettant aux différents acteurs de subvenir à certains de leurs besoins tels qu'inscrits à la base de la pyramide de Maslow. Néanmoins, il est important de tenir compte des risques à court et long terme liés à l'abattage des ânes qui ne sont pas le plus souvent renouvelés du fait d'un élevage limité.

REFERENCES

- [1] OCDE-FAO, Perspectives agricoles de l'OCDE et de la FAO 2017-2026. Editions OCDE, Paris. 158 p, 2017.
- [2] DOGNON S.R., SALIFOU C.F.A., DOUGNON J., DAHOUDA M., SCIPPO M-L., YOUSAO A.K.I., « Production, importation et qualité des viandes consommées au Bénin ». Journal of Applied Biosciences, pp. 12476-12488, 2018.
- [3] HOQUETTE J.-F., MOLLIER P., DARMON N., PEYRAUD J.-L., « Faut-il réduire notre consommation de viande ? », Viandes & Produits Carnés, vol. 3524, 6 p, 2019.
- [4] FranceAgriMer, Consommation mondiale de viande: état des lieux, dynamique, défis et perspectives, numéro 5, 8 p, 2011.
- [5] MECHIN C., « La symbolique de la viande ». Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°172, Paris, France, pp. 121-134, 1997.

- [6] SERRA MALLOL C., « Manger du chien à Tahiti: une affirmation identitaire ? », *Anthropo-zoologica* 45 (1), pp. 157-172, 2010.
- [7] CAMPS G., MUSSO J.-C., et CHAKER S., « Âne », *Encyclopédie berbère*, 5 | 1988, 12 p, 1988.
- [8] Daloum S., Meutchieye F. et Manjeli Y., « Diversité phénotypique de l'âne domestique dans la région de Hadjer-Lamis, zone sahélienne du Tchad », *Bulletin of animal health and production in Africa*, special edition December 2015 to commemorate the importance of animal genetic resources in Africa, pp. 123-136, 2015.
- [9] ZEBA N.S., et KOUSSOUBE B.N., « La réglementation des équidés au Burkina Faso: quel équilibre entre enjeux économiques et préservation écologique ? », *Business & Human Rights Resource Centre*, 8 p, 2017.
- [10] TEBOURDANNE G. P., MEUTCHIEYE F., et Manjeli Y., « Biodiversité des ânes (equus asinus) dans la zone soudano-sahélienne du Tchad: région du Chari-Baguirmi », *Bulletin of animal health and production in Africa*, special edition December 2015 to commemorate the importance of animal genetic resources in Africa, pp. 315-320, 2015.
- [11] Loi N°2000/017 du 19 Décembre 2000 portant réglementation de l'inspection sanitaire vétérinaire, Cameroun.
- [12] BUCREP, Rapport de présentation des résultats définitifs du 3^e Recensement Général de la Population et de l'Habitat, République du Cameroun, 65p, 2010.
- [13] DJELIEL FATIMA ZOHRA, Caractérisation morphométrique et typologie de l'élevage de l'âne (Equus asinus) au niveau de la Wilaya d'Elbayadh », Mémoire de master en génétique, Université Abou Bekr Belkaid-Tlemcen, 80 p, 2020.
- [14] BAROIN C., « L'âne, ce mal aimé », *L'homme et l'animal dans le bassin du lac Tchad*, Paris, France. pp. 277-298, 1999.