

DE DAKAR DE SES MARCHÉS

Anita FABBIANO
Julien DONZÉ

Professeur responsable de l'énoncé : Jérôme Chenal
Professeur : Yves Pedrazzini
Maître EPFL : Sara Formery
Expert : Emilio Caravatti

Ogni uomo, dovunque si trovi ad essere, porta con sé le sue radici, è lui stesso la sua casa, abita il proprio spazio interiore e il proprio tempo

Aldo Van Eyck

ABSTRACT

Au premier abord, il est difficile de lire une continuité entre les nombreuses architectures des marchés de Dakar. Face à une telle variété de solutions formelles et des langages constructifs, le rapport entre le bâtiment et le programme qu'il abrite n'est pas facilement intelligible.

Suite à nos visites des marchés et de la ville, nous avons remarqué à quel point ces espaces ne répondent pas vraiment aux besoins de leurs usagers et engendrent des problèmes urbains à l'échelle de toute la capitale.

A partir de ces observations, nous faisons l'hypothèse que les structures marchandes de Dakar ne sont que les contenants, dans certains cas extravagants, dans d'autres assez minimaux d'une fonction clé de la ville.

Jusqu'à aujourd'hui, l'architecture n'a pas été considérée comme un outil capable d'apporter des solutions pour améliorer la situation sociale et économique des marchés et de ses acteurs. Pour proposer des stratégies d'intervention, nous développons une analyse autour de trois échelles où l'architecture peut avoir un impact important : l'échelle urbaine, spatiale et constructive.

Les interviews, les relevés, les photos et les données que nous avons récoltés pendant notre séjour à Dakar sont ici articulés autour de ces trois niveaux qui nous permettent d'analyser les exemples aujourd'hui en activité dans un cadre global et de comprendre leurs caractéristiques et dysfonctionnements communs.

Enfin, l'analyse ayant révélée que les pratiques informelles ont une place importante dans le fonctionnement des marchés de Dakar et qu'elles sont présentes aux trois échelles susmentionnées, nous étudions avec une attention particulière les solutions spontanées apportées par les acteurs.

REMERCIEMENTS

La réalisation de ce travail a été possible suite à un séjour à Dakar, entre juillet et août 2016, au cours duquel nous avons pu nous imprégner de l'atmosphère singulière de la capitale sénégalaise. Nous tenons à remercier chaleureusement tous ceux qui nous ont guidés dans notre découverte de la ville et de ses marchés et qui nous ont aidés dans l'élaboration de ce travail.

Nous remercions Jérôme Chenal, Yves Pedrazzini et Sara Formery pour nous avoir suivi dans la réalisation de ce mémoire.

Papa Ameth Keita, Aissatou, Awa et toute l'équipe d'UrbaPlan pour leur accueil et leurs conseils lors de notre séjour.

Tous les commerçants, rencontrés lors des visites des différents marchés, qui ont partagé leurs histoires avec nous.

Emmanuel Sambou, directeur de la section d'architecture de l'Institut Polytechnique Panafricain, pour son aide et sa disponibilité.

L'administration dakaroise qui nous a aiguillés dans ses dédales climatisés lors de nos laborieuses tentatives de recherches de documents d'archives et de plans d'architecture.

Enfin, Aly Diallo, directeur de l'ECTP, et Pape Faye, administrateur du marché de Thiaroye Gare, pour nous avoir donné un aperçu des organes qui gèrent les marchés aujourd'hui et ouvert les yeux sur la situation actuelle.

INDEX

ABSTRACT

QUELQUES CONSTATS SUR DAKAR ET SES MARCHÉS

LA VILLE

LES MARCHÉS

LES ACTEURS

DIVERS PROBLÈMES

L'ÉCHELLE URBAINE

UNE VUE GÉNÉRALE

FLUX DE MARCHANDISES

TABLES COMPARATIVES - CROISSANCE

L'ÉCHELLE SPATIALE

ANALYSE TYPOLOGIQUE

TABLES COMPARATIVES - PROGRAMME

L'ÉCHELLE CONSTRUCTIVE

SYSTÈMES STRUCTURELS

LANGAGE

STRATÉGIES DE CONCEPTION

RÉFLEXIONS URBANISTIQUES

SUGGESTIONS SPATIALES

HYPOTHÈSES CONSTRUCTIVES

BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE

QUELQUES CONSTATS
SUR DAKAR ET SES
MARCHÉS



LA VILLE

Si l'on regarde une image aérienne de Dakar, on observe qu'il s'agit d'une ville composée de parties structurellement très différentes. Certains quartiers, comme N'gor et Yoff présentent un tissu urbain étroit et fragmenté de villages de pêcheurs. D'autres, comme Plateau et Médina, donnent l'impression d'avoir été tracés à la règle de façon autoritaire. Toutefois, ce qui surprend le plus à Dakar est l'absence de centralité capable d'ordonner le tissu urbain et de clarifier le passage d'une structure à l'autre. Hormis au centre-ville, les quartiers manquent de repères et d'éléments structurants qui créent une identité propre et hiérarchisent l'espace. Seules les mosquées et quelques bâtiments publics amorcent un tournant en ce sens et offrent au citoyen une accroche dans la ville.

L'absence d'une centralité forte est liée à son processus de croissance singulier. Dakar est née de la fusion de plusieurs noyaux urbains, N'Gor, Yoff, Rufisque qui se sont développés parallèlement à la ville coloniale du sud de la presqu'île. Schématiquement, on peut lire aujourd'hui deux zones de développement : le noyau urbain colonial au sud de la presqu'île et la région de Pikine à l'est.

Néanmoins, lorsque l'on se promène dans ses rues, on remarque une forte cohésion de matériaux, de volumétries et de couleurs. À l'exception des quartiers les plus anciens, il n'est pas aisé de différencier les quartiers dans cette grande masse de bâtiments sur deux étages, en béton aux tons clairs et aux volumes simples qui cherchent à fuir le soleil.

Cela est probablement dû au fait que l'extension de Dakar est un phénomène très récent. La ville a connu une croissance fulgurante dans les dernières décennies et compte aujourd'hui plus de trois millions d'habitants si l'on tient compte de toute l'agglomération. En d'autres termes, le passage de quelques petits villages à l'une de plus grande ville de l'Afrique de l'Ouest s'est fait en moins de 150 ans. Au cours de son histoire, Dakar a attiré des individus de tous horizons, venus profiter de son rapide développement et de son important rayonnement. En résulte une ville aux cultures multiples, qu'elles soient religieuses (musulmanes, chrétiennes, animistes), ethniques (wolofes, peules, sérères, toucouleures, diolas et mandingues et étrangères) ou sociales.

Comme dans la plupart des mégapoles africaines, cette forte croissance est due principalement

à l'exode rural de paysans sénégalais, qui, à partir de l'indépendance, sont venus chercher de nouvelles opportunités à la capitale. Aujourd'hui, Dakar assiste à un tournant caractérisé par la naissance d'une nouvelle société urbaine. Bien que la ville soit encore soumise à une forte augmentation de sa population, celle-ci n'est plus principalement une population immigrée mais une deuxième génération endogène.

Malheureusement, ne pouvant assumer cette croissance démesurée, le niveau de vie moyen de ses habitants a diminué. Ce phénomène se reflète dans l'image de la ville. Depuis la crise des années 1980, beaucoup d'individus se sont lancés dans de nouvelles activités commerciales de manière informelle afin d'augmenter leurs revenus, devenus insuffisants pour vivre en ville. Cela a rapidement provoqué une saturation des lieux publics, des rues et des espaces vides et incité la construction avec des matériaux pauvres. Un grand nombre de constructions restent souvent inabouties et donnent une image précaire de la ville.

Si, suite à sa grande extension, les noyaux originels de Dakar ne sont plus distinctement lisibles, la ville a malheureusement conservé une forte dualité.

De par ses contraintes géographiques et son développement urbanistique et historique, les activités économiques et commerciales et les quartiers résidentiels des classes sociales les plus riches se sont développées presque exclusivement au sud de la presqu'île. Les quartiers de Plateau et de Médina concentrent ainsi ces activités, générant une pendularité journalière entre cette zone et les quartiers résidentiels. Les autres communes sont presque exclusivement des cités-dortoirs pour les populations plus pauvres, rendant les questions de mobilité sensibles.

L'offre de transport en commun existe et dessert toute la ville mais les infrastructures ne suffisent pas. Les trottoirs et les rues sont encombrés, empêchant une utilisation aisée de la chaussée. Les problèmes de mobilité sont la conséquence de multiples phénomènes qui, cumulés, génèrent un chaos et une désorganisation de l'espace public. Les trottoirs étant accaparés par les commerçants, les piétons n'ont d'autres choix que d'utiliser la route pour leurs déplacements, limitant la fluidité des véhicules motorisés. La ville développe des infrastructures imposantes, échangeurs, voies de contournement, ponts, dans le but de fluidifier le trafic. Dakar a fait le choix de se développer autour de la voiture, mais le développement d'infrastructures ne suit pas l'explosion du parc automobile. Les autorités ont toujours privilégié les classes sociales supérieures en ce qui concerne les transports. Seuls les "tatas", "clandos"¹, cars rapides, bus ou autres charrettes permettent aux populations les plus pauvres de se déplacer autrement qu'à pied. Avec la croissance de leurs revenus, les classes

1 Moyen de transport typique de Dakar

moyennes ont plus facilement accès à la voiture, engorgeant les grands axes et rendant la mobilité de plus en plus difficile.

Malgré sa circulation chaotique, ses chantiers à chaque coin de rue, ses constructions récentes qui nécessiteraient déjà un rafraîchissement, la juxtaposition de quartiers très denses aux grands axes de circulation rapide qui créent une rupture violente dans le tissu urbain et à mille autres contradictions urbaines, Dakar est une ville qui dégage un sentiment positif, un élan vertueux. Riche de par ses changements constants et par la cohésion de ses habitants, plus qu'en termes économiques et architecturaux, la Dakar d'aujourd'hui montre un grand dynamisme et une volonté de progrès. En témoignent l'inventivité et le savoir-faire des classes sociales les plus pauvres, toujours capables de trouver un nouvel usage pour les matériaux de rebut : à Dakar, tout est exploitable, réutilisable, réparable et revalorisable. Ici, l'utilisation astucieuse de matériaux recyclés, là, la réparation ingénieuse d'une pièce défectueuse. Quant à la classe intellectuelle, elle cherche à faire rayonner la culture sénégalaise, émergée depuis l'indépendance sous l'impulsion du président Léopold Sédar Senghor notamment. Ainsi, le déroulement d'événements culturels de notoriété internationale tels que Dak'Art² ont lieu dans un cadre insolite et chaque coin de rue devient la vitrine de la créativité de corps de métiers en tous genres.

LES MARCHÉS

*On peut trouver en Afrique des marchés
sans ville, mais il n'existe pas de villes sans
marché*

Catherine Coquery-Vidrovitch

Le mot marché, dans sa signification la plus générale, englobe une multitude d'espaces différents et des réseaux de marchandises diverses. Un marché, par exemple, peut être une structure couverte ou fermée, résultat d'une conception architecturale et urbanistique, ou simplement une rue quelconque de la ville transformée en lieu d'interactions et d'échanges. En outre, des sous-ensembles peuvent

2 Biennale de Dakar pionnière dans le développement de l'art contemporain en Afrique

être identifiés en fonction de leur importance dans le réseau auquel ils appartiennent et de leurs rapports hiérarchiques : on parle, selon les différents cas, de marché de gros et de détail ou encore de rue marchande.

Pourtant, dans le cadre de notre travail, il était nécessaire de donner une nouvelle définition à ce mot, qui autrement désignerait un ensemble trop vaste. Ce qu'ici nous appelons "marchés", ce sont tous ces espaces fermés et couverts qui se développent autour d'un noyau initial de vente alimentaire, sans distinction d'échelle. Notre intérêt se porte aussi bien sur les grandes constructions pour la vente en gros que sur les plus petites structures de quartier.

Espaces d'échange de la société, les marchés de Dakar, comme partout en Afrique subsaharienne, sont fondamentaux pour l'économie locale. Encore aujourd'hui, ils sont les lieux d'approvisionnement de tous ses habitants, sans distinction de classe sociale. Même si les supermarchés tentent de s'accaparer une part de la vente des produits alimentaires, ces nouveaux acteurs représentent encore une part infime dans le secteur de la consommation. En effet, ils véhiculent une image de cherté, et même si les produits de base n'y sont pas forcément plus chers, les gens leur préfèrent encore les marchés traditionnels. Par conséquent, leur rôle de création de richesse n'a pas perdu en importance et les vendeurs improvisés qui s'installent, légalement ou non, cherchant à améliorer leur situation économique, ne cessent d'augmenter.

Si à l'origine ils étaient exclusivement consacrés à la vente de denrées alimentaires, les marchés dakarois offrent aujourd'hui une grande variété de produits. On retrouve dans un même établissement tout type de vente : les produits frais sont proposés sur de simples tables, alors que les habits, tissus, objets et décorations pour la maison, animaux, objets de culte vaudou, etc. sont vendus dans de petites boutiques appelées cantines. D'autres activités comme la couture et la restauration participent au dynamisme du marché. De ce fait, l'emploi du terme traditionnel altère la compréhension de ces espaces et des activités qui s'y déroulent. À Dakar, les marchés et les réseaux marchands ont beaucoup évolué comme le montre la forte présence de marchandises importées, souvent de Chine, qui occupent désormais plus de la moitié des surfaces de vente.

Un élément qui a frappé notre esprit est leur caractère d'hybridité et d'ambiguïté sous plusieurs angles. D'un point de vue urbanistique par exemple, nous pouvons parler d'une hybridité spatiale avec l'espace urbain, représenté par la difficulté d'en tracer des limites physiques précises. À cause des agrandissements successifs et des vendeurs qui envahissent l'espace public alentour, il n'est pas évident de comprendre quelle zone est propre au marché et à partir de quel moment nous nous trouvons à nouveau dans la ville. En ce qui concerne leur architecture, du fait d'une telle variété de

formes, structures et matériaux, il est très difficile de relever quels éléments sont issus d'une culture locale et lesquels dérivent d'une culture importée qui a marqué l'histoire du développement de Dakar. Enfin, du point de vue de la marchandise, que dire du cube de bouillon Maggi, géniale invention du groupe Nestlé qui a envahi les marchés ouest-africains jusqu'au point de devenir l'un des ingrédients fondamentaux de la cuisine sénégalaise ?

Sur l'ensemble des marchés couverts que compte la ville de Dakar, nous en avons sélectionné une dizaine afin d'analyser leur fonctionnement, leurs similitudes et leurs différences. Nous avons donc tâché de sélectionner un échantillon représentatif de plusieurs formes de marchés. Pour cela, nous avons visité des marchés de gros, de semi-gros comme des marchés de détail, certains proposant majoritairement des denrées périssables, d'autres offrant également une palette plus large de produits industriels. Nous avons essayé de sélectionner des marchés de quartiers très différents, s'intégrant dans des tissus urbains variés afin de comprendre également l'impact de l'urbanisme sur leur fonctionnement. Leur localisation dans des quartiers d'ortoirs plus défavorisés ou des quartiers mixtes au niveau de vie plus aisé permet aussi de considérer les impacts sociaux sur leur organisation. Enfin, nous avons analysé des marchés dont les années de construction se répartissent de l'époque coloniale à nos jours afin de comprendre comment leurs statuts ont évolué au fil du temps.

LES COMMERÇANTS

Nombreux sont les acteurs qui gravitent autour des marchés. Tout en haut de la hiérarchie et peu présentes sur le site, les administrations communales, souvent commanditaires des nouveaux établissements, collectent les taxes des commerçants et s'occupent, ou devraient s'occuper, de leur gestion et de leur entretien. On trouve ensuite les entreprises et les investisseurs privés grâce auxquels la construction de nouveaux marchés est financièrement possible. Sur place un gestionnaire s'occupe, dans les limites du possible, du bon fonctionnement du marché : il loue tables et cantines, s'assure que les circulations soient dégagées, écoute les plaintes et les besoins des vendeurs. Il ne possède cependant que de moyens très limités. Au dernier échelon, la multitude de livreurs de marchandise, de vendeurs, de tailleurs, de restaurateurs, d'employés en tout genre, animent les



« Mon père travaillait déjà ici, j'ai repris son commerce. » Vendeuse de légumes à Kermel



« Ça fait pas longtemps que je travail ici, avant je ne travaillais pas... Maintenant l'argent de mon mari ne suffit plus, je viens ici pour arrondir » Vendeuse de légumes à Thiaroye Gare

marchés avec les clients réguliers ou occasionnels.

Pendant nos recherches, nous avons eu l'occasion de rencontrer toutes ces personnes et d'écouter leurs points de vue sur les causes du mauvais fonctionnement des marchés de la ville. Plus tard, nous avons décidé de nous intéresser à un acteur en particulier, celui qui passe le plus de temps sur place et qui est le plus touché économiquement et physiquement par les dysfonctionnements urbains, spatiaux et constructifs des structures marchandes : les vendeurs.

Les visites que nous avons effectuées des marchés de la ville nous ont permis de rencontrer et interviewer des nombreux commerçants. Grâce aux discussions, nous avons pu comprendre la variété de leur origine physique et sociale et les nouvelles dynamiques d'intégration du réseau marchand. Tout d'abord, nous avons remarqué que la présence d'un tel vendeur dans un marché ne dépend pas forcément de la proximité de son logement, mais que les commerçants se rendent là où ils trouvent une place disponible.

Une partie des vendeurs n'est arrivée dans la capitale que récemment. Certains viennent de pays limitrophes, en particulier de Gambie et de Guinée-Bissau, mais la plupart d'entre eux proviennent d'autres villes sénégalaises. En laissant leurs familles pour lancer un nouveau commerce dans la capitale, ils démontrent que les marchés sont encore promoteurs d'une croissance économique, mais aussi des lieux d'échange entre différentes cultures.

Concernant le statut social des vendeurs, nous avons pu constater qu'il reste assez homogène au sein d'une même structure, mais qu'il diffère d'un marché à l'autre, en lien avec le quartier où il est situé et la population à laquelle il s'adresse.

La durée moyenne d'une activité commerciale varie aussi de marché en marché. Dans les structures plus anciennes, les commerçants héritent souvent de leur emplacement de génération en génération. Leur commerce fonctionnant depuis de nombreuses années, ils parviennent donc mieux à s'intégrer dans le réseau marchand. Pour les nouveaux arrivés, il est donc très difficile de trouver une place disponible. Au contraire, les nouvelles structures permettent aux vendeurs de se lancer facilement dans des nouvelles activités, mais ne s'agissant pas d'une démarche facile, beaucoup d'entre eux échouent et laissent leur place à un nouvel arrivant.

Un facteur qui reste invariable dans tous les marchés est la répartition de la vente de produits en fonction du sexe du vendeur. Les produits vivriers, comme les légumes, les fruits et le poisson frais, sont presque exclusivement vendus par des femmes, qui s'occupent également des gargotes. Les hommes gèrent quant à eux les épiceries ou vendent la viande rouge, la volaille et les oeufs. Ils possèdent aussi la plupart des magasins de vêtements, de chaussures, d'outillage et d'électronique qui



« Vous êtes italienne? J'ai habité à Milan! Je vendais des sacs, pendant des années, hein! Maintenant j'ai ouvert ma boutique ici. » Epicier à Police



« I don't speak french, I come from Guinea. My family stayed there, I come here few months per year to sell meat and then I go home. In Guinea, we eat a lot! » Boucher à Nguélaw



« Ça fait longtemps que je travaille ici. Je connais bien les réseaux, je vais me fournir directement au Mole 10. » Vendeur de poisson à Kermel



« Je viens de Khombole, un village près de Thies. Mon fils et ma femme sont restés la-bàs. C'est trop cher, je dois payer ma chambre ici. » Vendeur de masques à Kermel

encerclent le noyau alimentaire des marchés et qui sont des commerces plus lucratifs. De manière générale, on observe que les femmes vendent les produits offrant les marges les plus faibles.

Une autre différence concerne leurs horaires. Les hommes sont présents pendant toute la durée d'ouverture, alors que les femmes terminent leur travail en début d'après-midi pour pouvoir rentrer s'occuper de la maison et des enfants.

Une autre dynamique que nous avons observée est la présence, surtout dans les marchés d'origine plus récente, de commerçantes qui vendent des fruits et légumes en très faibles quantités. Il s'agit d'un nouveau type de commerce né de l'inflation des prix à Dakar et, par conséquent, du besoin des ménages d'augmenter leurs revenus. Pour ces raisons, des femmes qui s'occupaient auparavant à temps plein de la maison et des enfants, se retrouvent aujourd'hui dans le besoin d'aider économiquement leur famille. Malheureusement, en vendant de petites quantités de produits à faible marge, leur apport reste très limité. Cependant, ce type de vente est nécessaire car il trouve une clientèle dans les ménages qui, par manque de moyens, ne peuvent acheter les denrées qu'en petites quantités.

DIVERS PROBLÈMES

Au-delà de l'atmosphère bruyante et colorée, des produits insolites et de fortes odeurs d'épices, certains marchés de Dakar, surtout en fin de journée, transmettent une image d'abandon et de dégradation et, dans certains cas moins heureux, apparaissent à moitié vide même pendant les heures de pointe.

Les causes de cette ambiance sont multiples, liées parfois à l'organisation générale du réseau marchand, d'autres fois à la conception de l'espace et aux choix constructifs ou encore aux problèmes de gestion.

Premièrement, mais on le verra plus en détail dans le chapitre suivant, la hiérarchie complexe des marchés de Dakar, qui varie selon le type de bien, engendre de nombreux transports de marchandises entre les sources de production, les marchés de gros et les lieux de vente au détail et par conséquent une augmentation des prix. En outre, la présence de plusieurs sources d'approvisionnement est aussi la cause de l'impossibilité de fixer un prix unique pour un même type de produit. La



Réfrigérateurs hors d'usage utilisés au marché de Yoff pour conserver le poisson



Tables de ventes du marché de Casba employées comme espace de stockage

rentabilité d'un marché, en fonction des prix d'achat et de revente, est donc fortement influencée par son emplacement dans le réseau.

D'autres problèmes viennent ensuite de la nécessité de limiter les coûts de construction, mais aussi du choix de ne privilégier que les espaces qui présentent une source de revenu. Ainsi, les différents services et espaces techniques, en particulier les zones de stockage, les zones de livraison et les chambres froides, sont très souvent absents.

L'absence d'un espace dans les cantines destinée au stockage de la marchandise et de zones d'entreposage proches des tables destinées à la vente de denrées alimentaires oblige les vendeurs à louer des emplacements supplémentaires, en général les plus éloignés des circulations principales, pour y entreposer leurs produits. De là découle un vide apparent de certaines parties du marché. D'autre fois, pour éviter de payer un loyer additionnelle, les marchands déposent leurs produits dans les passages devant leurs cantines ou construisent eux-mêmes des extensions de leurs tables, réduisant ou obstruant ainsi les circulations au sein du marché.

Le manque de zones de livraison représente surtout un problème urbain, car les rues qui entourent les marchés subissent les effets des ralentissements et des embouteillages générés par le déchargement de la marchandise.

Enfin, à cause du manque de chambres froides, les marchés se remplissent rapidement de produits avariés, qui restent malgré tout sur les tables dans l'espoir des commerçants de pouvoir la vendre à plus petit prix. Si les mauvaises odeurs et les essaims de mouches sont des conséquences auxquelles on s'habitue rapidement, les risques d'insalubrité et de maladies ne sont pas à négliger.

La réduction des coûts de construction influence aussi les méthodes constructives et les matériaux, qui, étant le plus économique possible, ont une durée de vie très courte et nécessitent plus d'entretien. Cette tâche incombe normalement aux mairies de Dakar mais, comme le nettoyage, n'a jamais lieu. Les commerçants s'en occupent comme ils peuvent. Toutefois, les prix de location et les taxes qu'ils paient ne leur laissent pas les moyens nécessaires pour assumer les frais de réparation. Dernier point faible : l'absence d'eau courante. Les marchés ont souvent un seul point d'eau et chaque vendeur l'achète au bidon, rendant le nettoyage fastidieux et cher.



L'espace central destiné à la vente de produits frais du marché de Thiaroye Gare reste vide



Les espaces de circulation et de livraison sont accaparés par les vendeurs informels

ÉCHELLE
URBAINE

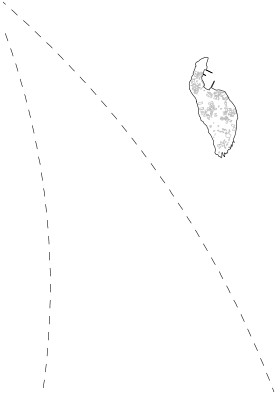
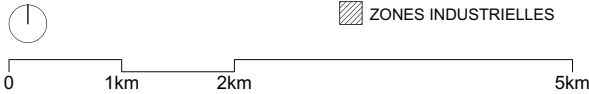


UNE VUE D'ENSEMBLE





- - - CHEMIN DE FER
- == VOIES RAPIDES
- ROUTES PRINCIPALES
- ZONE DE DECHARGEMENT
- ▣ MARCHES DE GROS
- ▤ MARCHES DE SEMI-GROS
- MARCHES DE QUARTIER
- SOURCES DE POISSON
- ▨ ZONES VERTES
- ▩ ZONES INDUSTRIELLES



Dakar est caractérisée par une géographie insolite, la ville est presque entièrement encerclée par la mer et reliée au reste du pays par une étroite bande côtière. Avec une telle configuration, il y a seulement deux possibilités d'y accéder : soit par l'autoroute qui connecte la capitale au continent, soit en bateau, rejoignant le port qui se trouve au sud-est de la presqu'île. Les marchandises sont fortement tributaires de cette morphologie singulière : n'ayant que deux portes d'entrée, elles sont obligées de parcourir des distances importantes, employant souvent les mêmes axes de circulation, pour rejoindre les marchés au coeur de la péninsule.

La ville compte deux marchés de gros principaux, le Centre Commercial de Thiaroye Gare pour les fruits et légumes et le Pikine Central Poisson pour le poisson frais. Avec l'abattoir SOGAS, source principale de viande pour la ville, ces deux grandes structures ont été construites dans le quartier périphérique de Pikine, proches de l'accès à l'autoroute. Ce fait représente un grand avantage pour les livreurs qui ne sont ainsi pas obligés de traverser les routes bouchonnées de la capitale. C'est en revanche un grand inconvénient pour les vendeurs de détail qui sont contraints à des longs déplacements en périphéries pour s'approvisionner en marchandise à des prix plus concurrentiels. Ces déplacements se font avec les moyens de transport usuels de la ville. Taxis privés et collectifs, cars rapides, bus et charrettes sont utilisés par les vendeurs qui se déplacent souvent individuellement. D'autres points de livraisons de gros de fruits et légumes sont également répartis au sein de la ville : les marchés Syndicat, toujours à Pikine, la rue Sandiniery, dans l'ancien quartier colonial de Plateau, et le rond-point de la route des Niayes, qui sépare les deux quartiers-dortoirs de Parcelles Assainies et de Guédiawaye.

En lien avec les principales voies rapides, les marchés alimentaires de Dakar se distribuent presque uniquement sur deux bandes : une première est-ouest, qui s'étend de l'aéroport jusqu'à l'accès à l'autoroute et une deuxième nord-sud qui longe la route nationale et qui traverse la ville jusqu'à Plateau.

Un nouveau grand axe routier, qui va remplacer l'actuelle piste non asphaltée, est en construction le long de la côte nord. Cette infrastructure, si elle est un jour connectée à l'autoroute, pourra probablement contribuer à une meilleure distribution du trafic qui entre en ville et permettre aussi une meilleure desserte de la bande des marchés est-ouest.

La plupart des marchandises locales sont transportées par camions. D'autres produits, en particulier ceux qui proviennent de Casamance (huile de palme et d'arachide, arachides, fruits) et de l'étranger (riz et produits manufacturés) ou le poisson pêché au large, rejoignent la ville par bateau et, depuis le port, la traversent en sens inverse pour regagner les marchés de gros.

La voie ferrée n'est plus exploitée, mais, étant donné qu'elle longe le marché de Thiaroye Gare, ce moyen de transport mériterait d'être repris en considération.

Dans ce réseau articulé composé par les marchés et les voies de communication, on observe plusieurs zones vides : les espaces verts, la zone universitaire, deux zones industrielles et l'aéroport actuel. Certaines de ces zones seront vraisemblablement sujettes à des changements importants en termes d'urbanisme et de développement dans un futur proche. En premier lieu, le nouvel aéroport Blaise Diagne à l'est de Dakar ouvrira bientôt ses portes. Les informations concernant l'avenir de l'aéroport Léopold Sédar Senghor sont encore discordantes mais il sera probablement fermé et une surface d'environ 6 km² sera libérée et pourrait donc faire l'objet d'une nouvelle urbanisation. Deuxièmement, la ville, qui a subi un développement horizontal rapide, amorce un processus de densification. Pour en donner un exemple, la grande zone verte présente à l'ouest de Pikine, aujourd'hui partiellement utilisées pour l'agriculture urbaine tend à diminuer d'année en année. D'autres espaces vides, surtout en périphérie sont voués au même avenir. Cet ensemble d'événements aura sans aucun doute une influence sur le réseau marchand qui devra s'y adapter.

FLUX DE MARCHANDISES



— CHEMIN DE FER

— VOIES RAPIDES

— ROUTES PRINCIPALES

— AUTOROUTE

○ GARES ROUTIERES

○ GARES FERROVIAIRES

0 1km 2km 5km

Pour décortiquer le système hiérarchique complexe des marchés dakarois et comprendre comment il influence et est influencé par le réseau de voies de communications urbaines, nous avons dessiné certains flux de marchandises qui mettent en relation les marchés à travers le réseau routier de Dakar. Cela a été possible principalement grâce à des questionnaires soumis aux vendeurs lors de nos visites des marchés.

Nous nous sommes intéressés aux flux des marchandises périssables (fruits, légumes, poisson et viande) car nécessitant une livraison journalière ou presque. Ceux-ci utilisent et influencent le plus les systèmes viaires urbains.

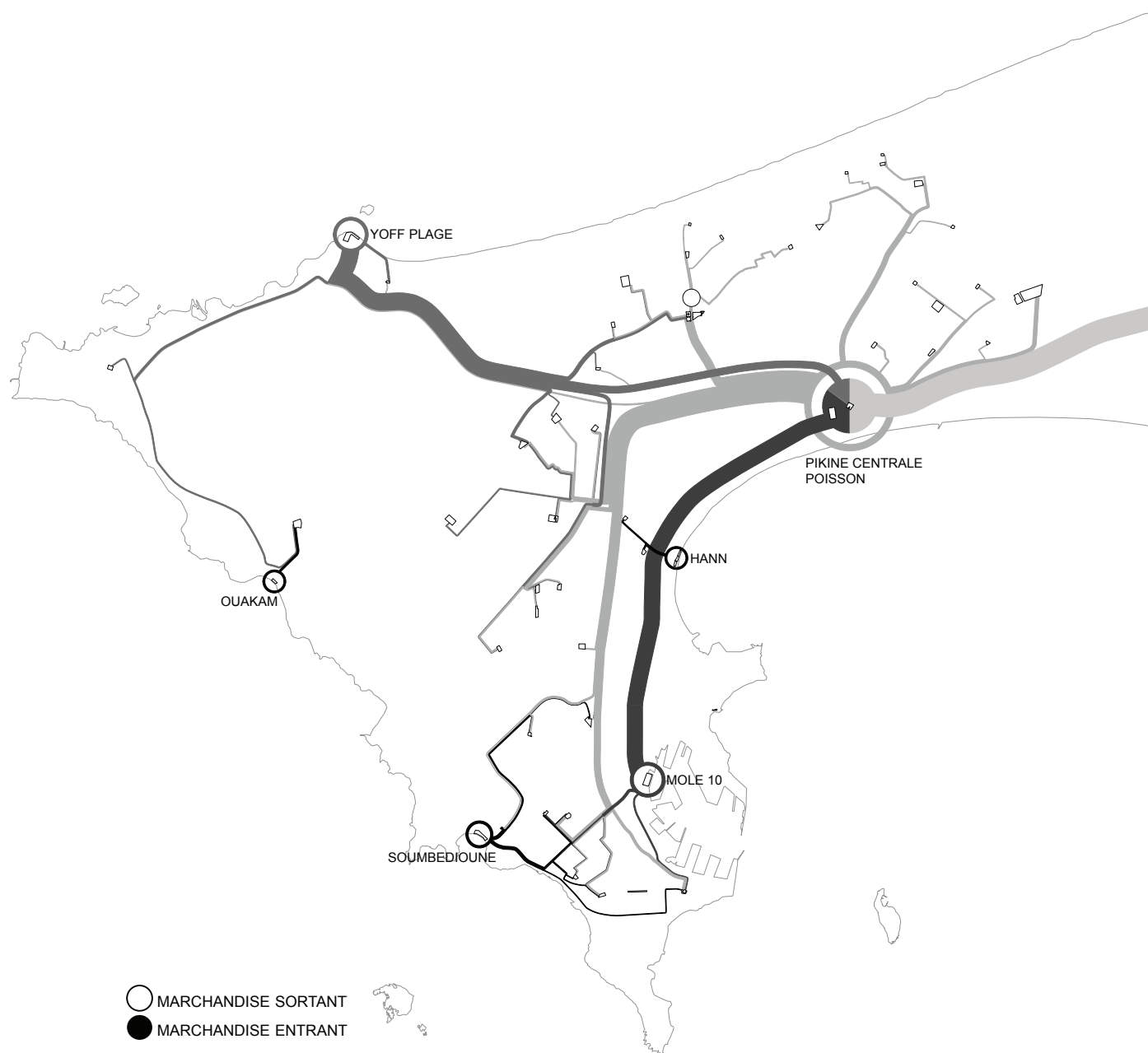
De manière générale nous avons pu vérifier certaines des impressions que nous avons eues sur place.

Différentes hiérarchies s'installent en fonction du type de marchandise considéré, bien que chaque marché offre tous les produits. Pour donner un exemple concret, le marché de Thiaroye Gare, marché de gros de fruits et légumes, fonctionne aussi pour la vente au détail de poisson et de viande sans avoir dans ce cas-là un rôle prépondérant.

Il existe une corrélation entre les principaux espaces de livraison de marchandises en ville et les zones de trafic plus denses. Mais aussi entre ces lieux et la taille des marchés environnants. Les marchés de Casba et Guédiawaye, par exemple, illustrent bien comment leur position avantageuse par rapport au rond-point des Niayes leur a permis un grand développement. L'emplacement physique d'un marché dans le réseau doit donc être pensé stratégiquement pour ne pas compromettre son bon fonctionnement.

Enfin, les flux nous montrent tous les dysfonctionnements des parcours de livraisons de ces produits. Souvent, et particulièrement dans le cas du poisson, des allers-retours dans la ville sont réalisés avant que les produits rejoignent leur destination finale.

FLUX DE POISSON



Le poisson a une place centrale dans les habitudes alimentaires des habitants de Dakar. On le retrouve notamment dans le célèbre Tiep Bou Dien, plat traditionnel du Sénégal consommé au quotidien.

Seul 20 % du poisson consommé en ville est pêché le long des côtes de la ville et provient de deux sources principales : les quais de pêche de Yoff Plage, sur la côte nord, et de Soumbédioune, au sud-ouest de la ville. Deux autres sources, Hann Pêcheur et la plage d'Ouakam, situées à l'est et à l'ouest de la péninsule, fournissent une quantité de poisson bien inférieure. Dans ces quatre cas, les pêcheurs pratiquent la pêche traditionnelle en pirogue, qui peut être très fructueuse selon les saisons. Toutes sortes de poissons, de petite à très grande taille, sont déposés sur les plages en fin d'après-midi et vendus par les femmes des pêcheurs. La vente est ouverte à tout le monde et comme tous les autres acheteurs, les vendeurs des marchés des alentours viennent se fournir directement sur places. Les stations de pêche de Hann et Ouakam approvisionnent uniquement les marchés les plus proches. La station de Soumbédioune remplit les étals de poisson de Gueule Tapée, ancien marché de gros de poisson de Dakar, mais aussi tous les autres marchés du centre-ville (Kermel, Tilène, Fass, etc.). Enfin la station de Yoff Plage avec ses quais de pêches qui s'étendent sur presque un kilomètre de plage et son entreprise qui s'occupe de congeler et revendre les restes de la pêche, dessert un grand nombre de marchés dans les quartiers de Yoff, Grand Yoff, Parcelles Assainies, Guédiawaye jusqu'à Grand Dakar. De plus, elle fournit 15 % du poisson à Pikine Central Poisson qui ensuite revendu en ville. Ce dernier est le seul grand marché de gros de poisson de Dakar, voulu par le Sénégal, mais construit en 1991 avec le financement du gouvernement japonais. Agrandi en 2003, il a intégré la fonction de vente au détail. Le reste de sa marchandise provient à 50 % des autres ports du pays, majoritairement du port de M'bour¹, et à 35 % du Môle 10 du port de Dakar. De ces derniers, des bateaux de pêche industrielle partent pour plusieurs jours au large et reviennent avec d'énormes quantités de poisson qui peut être exporté jusqu'en Europe. Pikine Central Poisson approvisionne tous les marchés de Dakar, sans passer par d'autres intermédiaires. La qualité du poisson, qui a dû attendre plusieurs jours avant d'être vendu, n'est pas comparable à celle des quais de pêche de la ville, mais grâce aux prix compétitifs, mêmes les marchés les plus proches de Yoff ou de Soumbédioune achètent une partie de leur marchandise là-bas.

Etant donné que la moitié du poisson de Pikine revendu en ville provient de la plage de Yoff et du port, une grande quantité de marchandise traverse la ville deux fois. Une première fois pour rejoindre le marché central et une deuxième pour alimenter les petits marchés de quartier. Paradoxalement son prix baisse, mais sa qualité aussi. Il est facile de deviner quelle marchandise a été achetée à Pikine par les vendeuses des marchés de détail.

1 Ville réputée pour la pêche, située sur la Petite Côte, à 70 km de Dakar

FLUX DE VIANDE



Le marché de la viande est en pleine mutation. L'urbanisation ainsi que la croissance des revenus ont pour conséquence une augmentation importante de la consommation de viande à Dakar. Cependant, l'essentiel de la production de viande au Sénégal reste pour l'heure majoritairement extensive. L'élevage de quelques pièces de bétail au sein d'une famille est encore une pratique courante, malgré le développement du tissu urbain et l'arrivée de quelques systèmes d'élevage modernes en périphérie de la capitale. La SOGAS (société de gestion des abattoirs du Sénégal), située à Pikine non loin de Central Poisson, est le principal centre d'abattage du pays et traite à elle seule la majorité du marché de la viande de Dakar. Le bétail est acheminé par les éleveurs et les particuliers dans d'immenses enclos aux alentours des abattoirs avant que la viande ne soit réexpédiée dans les marchés traditionnels, les étals de quartiers, les boucheries modernes et les supermarchés. Des abattoirs clandestins, dont les parts de marché varient entre 20 % et 50 % selon le type de viande, drainent le reste du marché. De par ce monopole, tous les acteurs, que ce soient les commerçants, les convoyeurs, les chevillards ou les bouchers s'approvisionnent auprès de cette unique source. Il n'existe donc pas un système hiérarchique entre intermédiaires permettant de limiter les transports et faciliter les livraisons des différents marchés de quartier. Tout le bétail doit être amené vers Pikine, puis les camions refont le chemin inverse pour approvisionner les marchés.

FLUX DE FRUITS ET LÉGUMES



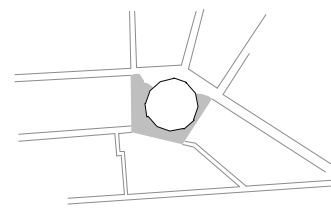
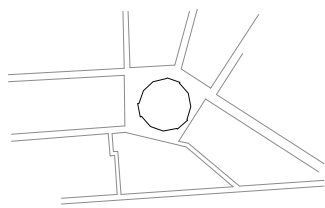
- MARCHANDISE SORTANT
- MARCHANDISE ENTRANT

Les fruits et légumes vendus et consommés à Dakar sont issus de productions locales (Casamance, zone des Niayes, bassin du fleuve Sénégal) et d'importations (pays limitrophes et Afrique du Nord notamment). Ces produits arrivent vers la capitale par camions via l'autoroute ou par bateaux via le port de Dakar. Ils sont ensuite acheminés dans les différents marchés de gros de la ville. Les deux principaux, Thiaroye Gare et la route de Niayes absorbent une grande partie de la marchandise de par leur accessibilité puisque situés au nord de la ville. Ceux de Casba et de Guédiawaye, deux marchés d'importance, profitent de la proximité du rond-point de Niayes. On distingue ensuite trois marchés de gros de plus faible importances : les marchés Castor, Syndicat et Sandiniery. Ceux-ci avaient une place beaucoup plus centrale il y a quelques décennies, mais le développement de la ville les ayant absorbés, leur accessibilité est devenue compliquée. Ceci explique leur perte d'intérêt pour les commerçants de gros. Ils fonctionnent dès lors de manière mixte, proposant principalement de la vente au détail, mais conservant un rôle de vente en gros pour certains aliments spécifiques. Les commerçants des marchés de quartier y viennent donc s'approvisionner, souvent en de très petites quantités. Dans les marchés secondaires, on assiste à des ventes au micro-détail, la maraîchère ne proposant souvent que quelques unités de chaque produit, voire même des demi-choux. La multiplication des vendeurs proposant de très faibles quantités de produits augmente le nombre de transports nécessaires pour acheminer la marchandise. En effet, chaque maraîchère effectue elle-même le trajet en car-rapide pour aller acheter ses produits tôt le matin dans les marchés de gros. Une meilleure organisation au sein d'un marché éviterait à chacune d'elles de faire le déplacement et limiterait le nombre de véhicule sur les réseaux d'approvisionnement.

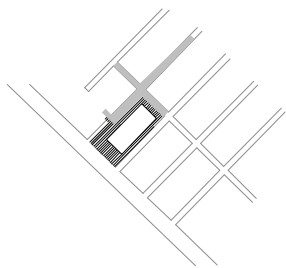
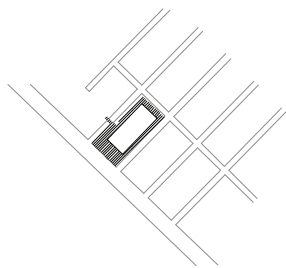
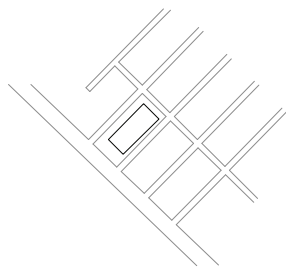
Le prix et la qualité des produits dépendent du marché et des conditions sociales des habitants du quartier où ils se trouvent. Des produits gâtés, vendus moins chers, trouvent une clientèle dans certains marchés alors que dans d'autres, tous les produits vendus sont impeccables, un tri ayant déjà été fait en amont. Au vu des grandes disparités sociales, même les produits abîmés sont coupés, nettoyés et trouvent une place sur les étals des quartiers les plus pauvres.

TABLES COMPARATIVES
CROISSANCE

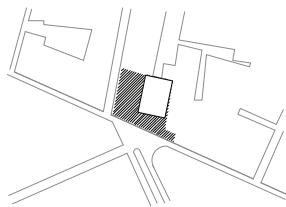
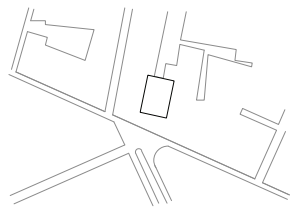
KERMEL



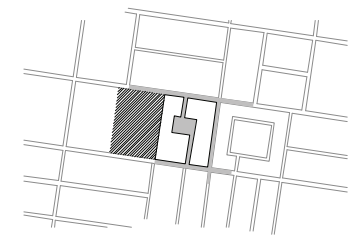
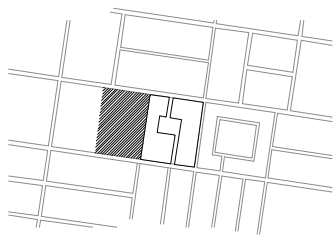
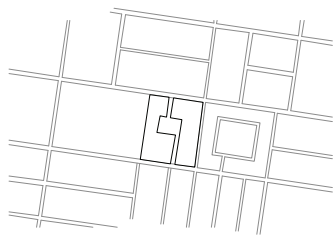
TILENE



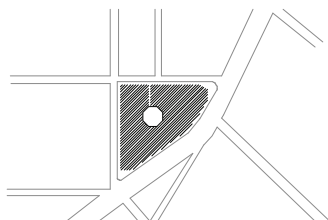
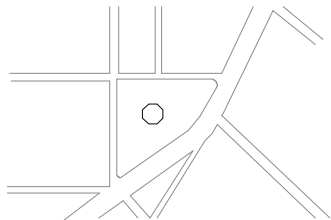
FASS



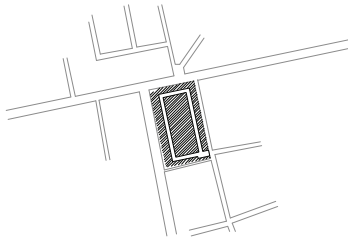
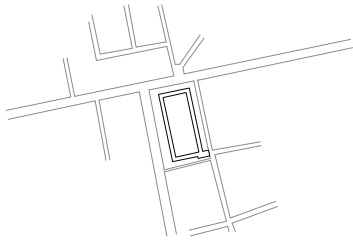
CASTOR



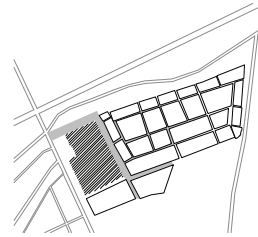
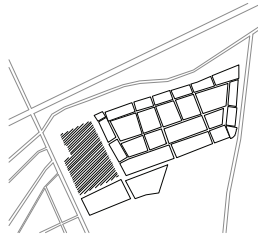
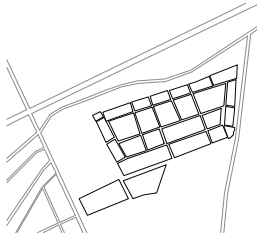
GUEULE TAPEE



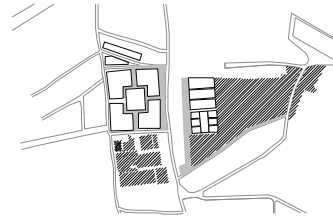
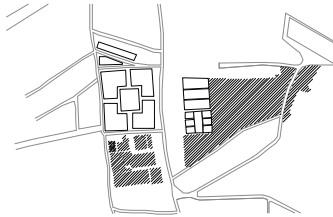
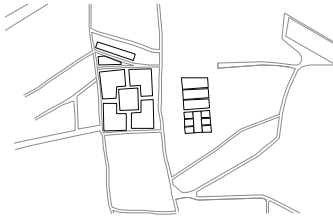
POLICE



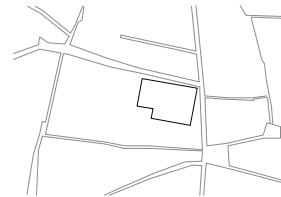
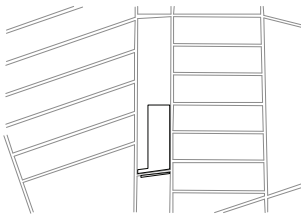
THIAROYE GARE



CASBA ET GUEDEAWAYE



NGUELAU



YOFF



TAILLE INITIALE



AGRANDISSEMENT



VENTE INFORMELLE

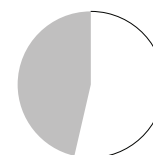
Une des caractéristiques commune à l'ensemble des marchés de Dakar est la grande extension que chacun d'entre eux a subie depuis sa construction. Cette croissance est doit être anticipée pour éviter des répercussions sur l'espace public de la ville. En effet, elle cause la disparition de certaines rues et de graves problèmes de circulation ou la dislocation du marché à cause de l'impossibilité d'agrandissements ultérieurs.

Pour mieux comprendre l'ampleur de ce phénomène, nous avons analysé, à travers onze exemples, le rapport entre la taille initiale du marché, les agrandissements officiels et la surface de vente informelle. Par vente informelle, nous entendons tous les stands, tables ou simples parasols occupant soit l'espace public, soit les espaces de circulation des marchés, installés par les commerçants eux-mêmes.

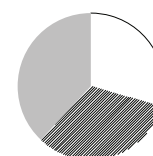
En fonction de la date de construction, de la proximité avec les livraisons de marchandises en gros et de la place qu'occupe le marché dans le réseau, les surfaces de vente peuvent croître considérablement, jusqu'à atteindre 15 fois sa taille initiale, dans le cas extrême de Gueule Tapée. Même si le taux de croissance et la part de vente formelle ou informelle varient selon le cas, on observe certaines tendances.

La présence d'une grande surface d'agrandissement officielle corrélée à l'absence d'une surface de vente informelle est caractéristique des marchés qui ont eu une grande importance par le passé. C'est le cas de Gueule Tapée et de Fass. Ceci s'explique par le fait que l'importance majeure de ces marchés a entraîné de multiples extensions mais, ayant depuis perdu de leur attrait, les vendeurs informels les ont délaissés au profit de lieux de vente plus stratégiques. A une autre échelle et sur un laps de temps plus court, le développement du marché Police suit les mêmes caractéristiques. Construit en 2001, son rayonnement a nécessité trois ans plus tard la construction de nouvelles cantines. Or, un ralentissement des affaires fait qu'aujourd'hui on n'observe pas la présence de vente informelle dans ses alentours.

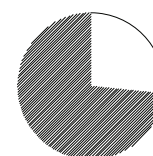
KERMEL



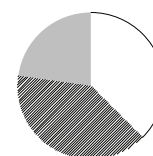
TILENE



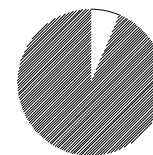
FASS



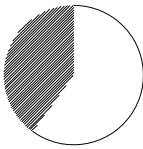
CASTOR



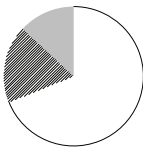
GUEULE TAPEE



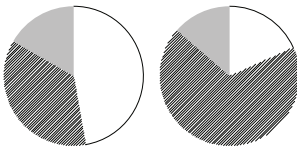
POLICE



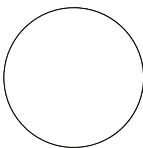
THIAROYE GARE



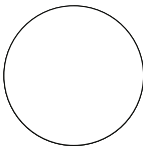
CASBA ET GUEDIAWAYE



NGUELAW



YOFF



Le commerce informel, phénomène qui a gagné en importance avec la baisse de la conjoncture ces dernières années, s'installe ainsi dans les marchés les plus attractifs qui jouent un rôle majeur dans les réseaux de distribution de marchandises. C'est notamment le cas de Tilène et Castor qui, contrairement aux deux exemples précédents, ont conservé une place centrale dans le réseau marchand. Malheureusement, cette grande extension n'ayant pas été prévue, leurs parcelles sont aujourd'hui complètement saturées et les vendeurs informels s'installent sur toute la largeur des rues alentour qui ne sont plus utilisables pour la circulation. Le même phénomène peut être observé dans trois autres marchés qui ont aujourd'hui une place centrale dans le commerce des fruits et des légumes : Thiaroye Gare, Casba et Guédiawaye.

Puisque installés sur une parcelle vide d'un tissu urbain déjà dense, les marchés de Yoff et de Nguélaw sont les deux seuls cas qui n'ont pas subi d'agrandissement. Dès leur construction, aucune croissance horizontale n'était donc possible, contrairement à d'autres exemples qui ont pu remplir lentement tout l'espace à disposition de la parcelle. Ce n'est pas un hasard s'il s'agit de deux seuls cas de structures sur deux étages.

Une exception est le marché Kermel, dont nous observons l'absence d'agrandissements officiels. Cela est probablement dû à l'expression formelle et décorative très forte du marché, qui en a fait un bâtiment du patrimoine de la ville, empêchant la juxtaposition de nouvelles structures pour abriter des espaces de vente supplémentaires. Le même principe peut être observé dans le cas du marché Sandaga, que nous avons exclu de nos échantillons, car n'étant plus en fonction aujourd'hui. Dans ces deux exemples, la possibilité d'agrandir les bâtiments a été exclue par la mairie de Dakar qui n'a en revanche pas été en mesure d'empêcher les commerçants d'artisanat, attirés par la présence des touristes, de s'installer dans l'espace public tout autour.

ÉCHELLE
SPATIALE



ANALYSES TYPOLOGIQUES

1:500



On remarque que le même programme peut avoir une grande variété de formes et de langages architecturaux en abritant pourtant la même fonction. Ceci conduit à penser qu'il n'y a pas eu un réel processus d'amélioration au cours du temps pour optimiser les espaces de vente, mais qu'au contraire, c'est l'enchaînement de périodes historiques et politiques qui ont apporté chacune une autre interprétation de la fonction de marché. Ainsi, pendant le colonialisme, l'indépendance et la période contemporaine, on aboutit à des solutions formelles et expressives presque opposées.

Cependant des éléments communs existent. L'analyse spatiale et typologique de notre échantillon de onze marchés nous a permis de repérer les parties fondamentales qui les composent, les similarités dans l'organisation des espaces distributifs et de vente, les similitudes dans leurs dimensions et finalement de comprendre la distribution spatiale des différentes marchandises. Elle met également en lumière le rapport entre les dysfonctionnements actuels et les erreurs de conception des projets et, plus tard, de gestion.

Les cas d'études sont présentés chronologiquement pour permettre une lecture aisée des rapports entre les typologies et leur contexte historique. Cette lecture aide aussi à comprendre comment le statut des marchés plus anciens a changé dans le temps, au gré du développement de la ville, et comment une organisation spatiale précise s'est établie au fur et à mesure en lien avec l'évolution économique et sociale de Dakar, mais aussi avec les changements de moeurs de ses habitants.

Dans cette partie consacrée à l'analyse spatiale des marchés de Dakar, nous nous intéressons en particulier à l'aspect programmatique du point de vue des usagers et nous interrogeons sur les éléments qui nécessitent d'être repensés pour améliorer leur situation. Nous opposons à l'organisation des programmes existants les dynamiques informelles et les stratégies d'appropriation spontanée de l'espace de ces bâtiments pour comprendre quelles sont les réelles exigences des marchés dakarois.

MARCHÉS COLONIAUX



La presqu'île du Cap-Vert jouissait d'une situation stratégique à l'époque coloniale. Cependant, les Portugais, les Hollandais puis les Français vont longtemps préférer séjourner sur l'île de Gorée au large de la presqu'île plutôt que s'installer sur le continent. C'est le développement du commerce de l'arachide, très lucratif au XIX^{ème} siècle qui va pousser les Français à mettre en place des plantations sur la péninsule et installer des entrepôts pour les nouvelles productions. La ville de Dakar se développe donc à partir des années 1860 sur un site encore vierge, peuplé uniquement par quelques tribus léboues, au sud de la presqu'île du Cap-Vert. L'arrivée du chemin de fer en 1885, qui la relie désormais à Saint-Louis, va considérablement favoriser son essor et Dakar va peu à peu s'imposer comme le principal lieu de commerce de la colonie. Au début du XX^{ème} siècle, des actions spécifiquement urbanistiques sont menées pour faire face à l'accroissement de la population. Son statut de capitale de la fédération de l'Afrique de l'Ouest, qu'elle acquiert à cette époque-là, renforce les migrations. Le gouvernement va alors décider de distinguer les quartiers européens des quartiers noirs. Le quartier de la Médina, "exclusivement destinée à l'habitation indigène"¹ est ainsi créé. Le développement des infrastructures portuaires va entraîner une densification de l'espace bâti, dans le quartier de Plateau notamment. Les constructions de bâtiments publics se succèdent : hôtel de ville, marchés, nouvelle gare, office de poste, etc. Il n'existait alors pas de style architectural propre à cette région ce qui a permis l'émergence de bâtiments reprenant tantôt des éléments de la culture française ou s'inspirant parfois de l'architecture arabe d'Afrique du nord. Les années 1920 verront l'émergence de bâtiments adoptant un style néo-régionaliste plus propice aux climats sénégalais. L'architecture des marchés coloniaux est à cette époque souvent monumentale². Leur emplacement jouait un rôle fondamental dans l'organisation urbaine. Au même titre que les grands édifices publics qui se construisent à cette période (gare, hôtel de ville, édifices religieux, etc.), le marché se devait d'être l'emblème de la puissance de la ville coloniale. Aujourd'hui, du fait de l'étalement urbain et de la multiplication des bâtiments municipaux, une telle lecture n'est plus possible. La taille même de ces anciens marchés, adaptés aux dimensions des villes d'alors, apparaît dérisoire par rapport à l'ampleur de Dakar et des nouvelles infrastructures marchandes.

1 citation à checker

2 cf. marché Rose de Bamako (1927), marché Central de Kinshasa (1950), marché Lagos de Douala et marché Sandaga de Dakar.

KERMEL

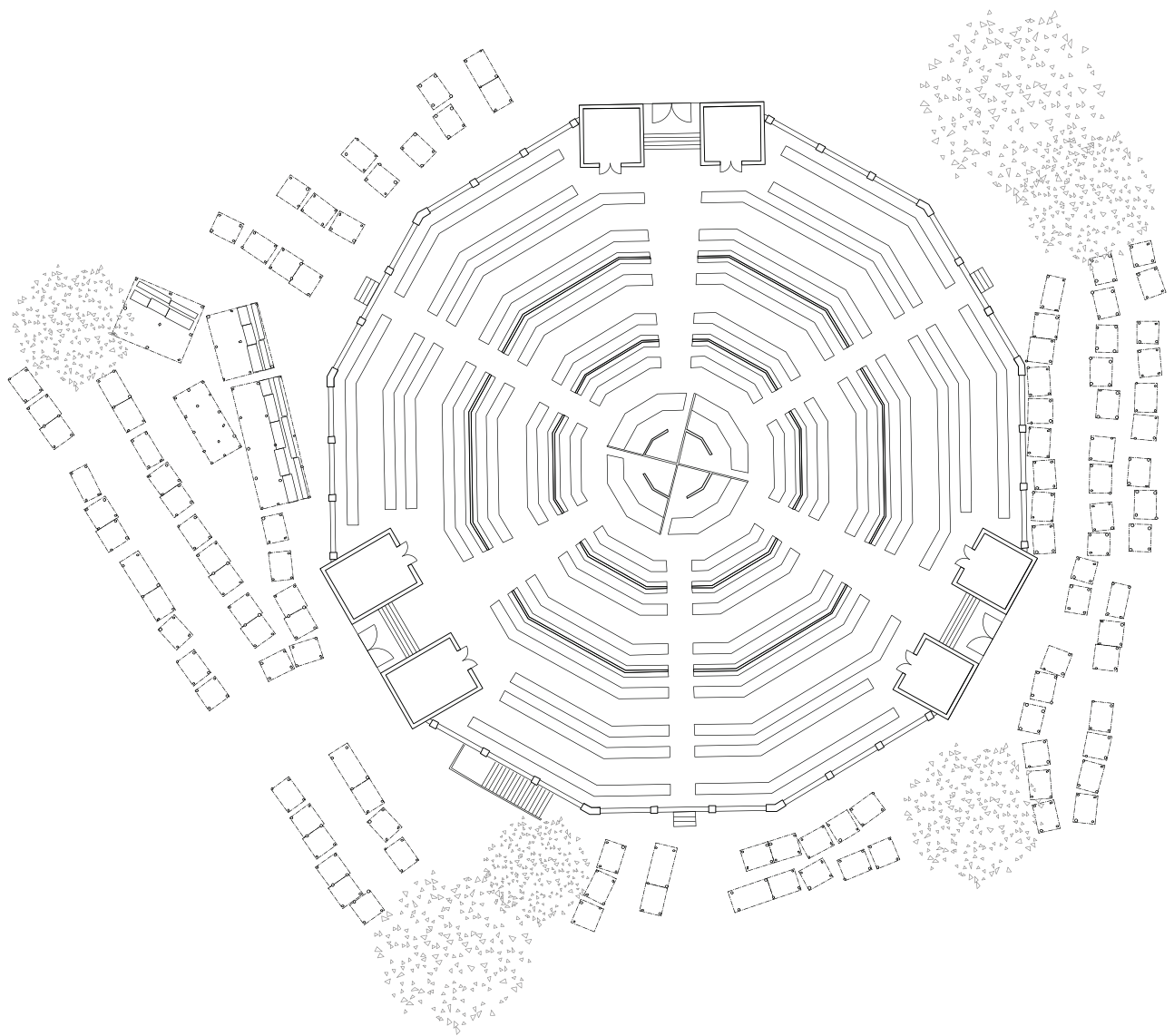
Conçu pour les colons puis utilisé par les bourgeois sénégalais et les coopérants qui y trouvent des produits haut de gamme, le marché Kermel ouvrit ses portes en 1910.

Situé dans le quartier de Plateau, proche du port et de la gare ferroviaire, il est destiné aux achats de la population blanche de la ville. Avec ses couleurs vives et ses motifs décoratifs, il s'agit encore aujourd'hui d'une construction très originale à Dakar. Son plan en dodécagone abrite 2000 m² de surfaces de vente couvertes par une toiture en pente. A l'époque de sa construction, il rompait avec la trame orthogonale de la ville et sa toiture dominait les hangars adjacents d'un ou deux étages. La halle n'est consacrée qu'à la vente de produits alimentaires et aucun autre type d'espace ou de services n'est venu s'y ajouter depuis sa conception. L'accès se fait par trois entrées principales qui mènent jusqu'au centre du marché. A l'intérieur, les rangées des tables forment trois anneaux concentriques, les deux centraux sont réservés à la vente de poisson et de viande, alors que le troisième regroupe les vendeurs de fruits et légumes. Une banquette leur est réservée derrière chaque rangée de tables mais celle-ci a été utilisée par les maraîchers pour agrandir leur espace de vente. Ces derniers se retrouvent donc contraints de se positionner dans les espaces de circulation. Au centre, une partie fermée permet aux bouchers de stocker leurs marchandises.

En 1993, un incendie a ravagé le marché. Cet événement a marqué fortement la population dakaroise, qui le considérait comme un élément important de son patrimoine, et la décision d'une reconstruction fidèle au bâtiment originel est prise immédiatement. Celle-ci intervient la même année et sera l'occasion d'apporter certaines améliorations, comme la création d'un sous-sol pour accueillir les locaux techniques et les chambres froides.

Aujourd'hui encore, le marché Kermel s'adresse à une population plus aisée. Les produits, de qualité supérieure, sont vendus sensiblement plus chers que dans les autres marchés de quartier. Les vendeurs du marché Kermel, au statut social élevé, y sont installés depuis de nombreuses années, les tables se transmettant généralement de génération en génération.

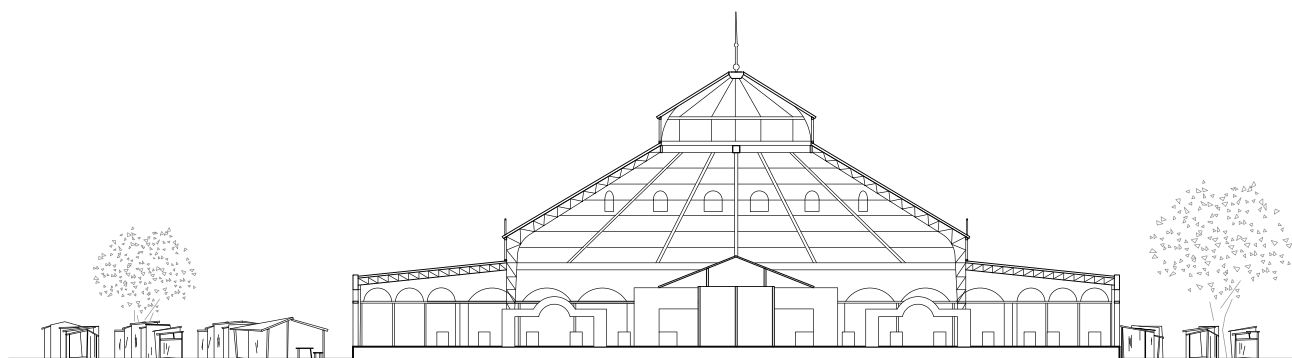
Si les affaires marchent, certains éléments les rendent de plus en plus difficiles depuis quelques années. Les vendeurs notent par exemple une baisse de fréquentation des touristes depuis l'incendie.



Les rues de desserte sont de plus en plus encombrées et d'autres ont été fermées, rendant les livraisons délicates et l'accès plus compliqué. Les nombreux chantiers dans le quartier ont également eu un impact sur le fonctionnement du marché ces dernières années. Enfin, l'absence de parking à proximité réduit encore les manœuvres de livraison et l'accessibilité des clients.

Bien que très organisé dans sa structure interne, le marché Kermel a vu l'installation informelle de cantines, stands et espaces de vente en matériaux pauvres (bois, tôle) de vendeurs d'artisanat dans ses alentours. Ceux-ci, profitant du rayonnement touristique du marché alimentaire, mais n'ayant pas l'espace nécessaire pour s'y installer, se sont approprié l'espace public alentour pour vendre leur marchandise. La présence de ces marchands rend l'accès au cœur du marché plus difficile, altérant son bon fonctionnement. La commune de Dakar, consciente de l'importance du bâtiment et soucieuse de régler les problèmes de circulation au centre-ville vient de terminer la construction d'un nouvel édifice, qui permettra de leur offrir un espace de vente en dur.

Faute d'emplacements propices à l'installation de gargotes à l'intérieur du marché, un lieu de restauration, fait de bois et de tôle également, a été installé à l'extérieur. Il est le lieu où tous les usagers viennent y prendre le repas de midi. Les cuisinières, n'ayant pas les infrastructures nécessaires pour préparer sur place le font à domicile et apportent les plats ensuite. Un autre problème concerne les chambres froides, prévue lors de la reconstruction du marché, mais malheureusement hors service. Les aliments périssables invendus sont désormais stockés dans des frigos individuels, entreposés dans le sous-sol du bâtiment. Le marché Kermel est néanmoins le seul marché possédant des réfrigérateurs en état de fonctionnement. Ailleurs, les commerçants recyclent habituellement des frigos hors d'usage en les remplissant de glace.

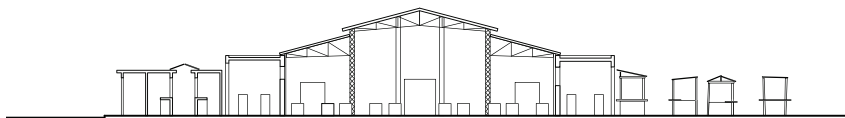


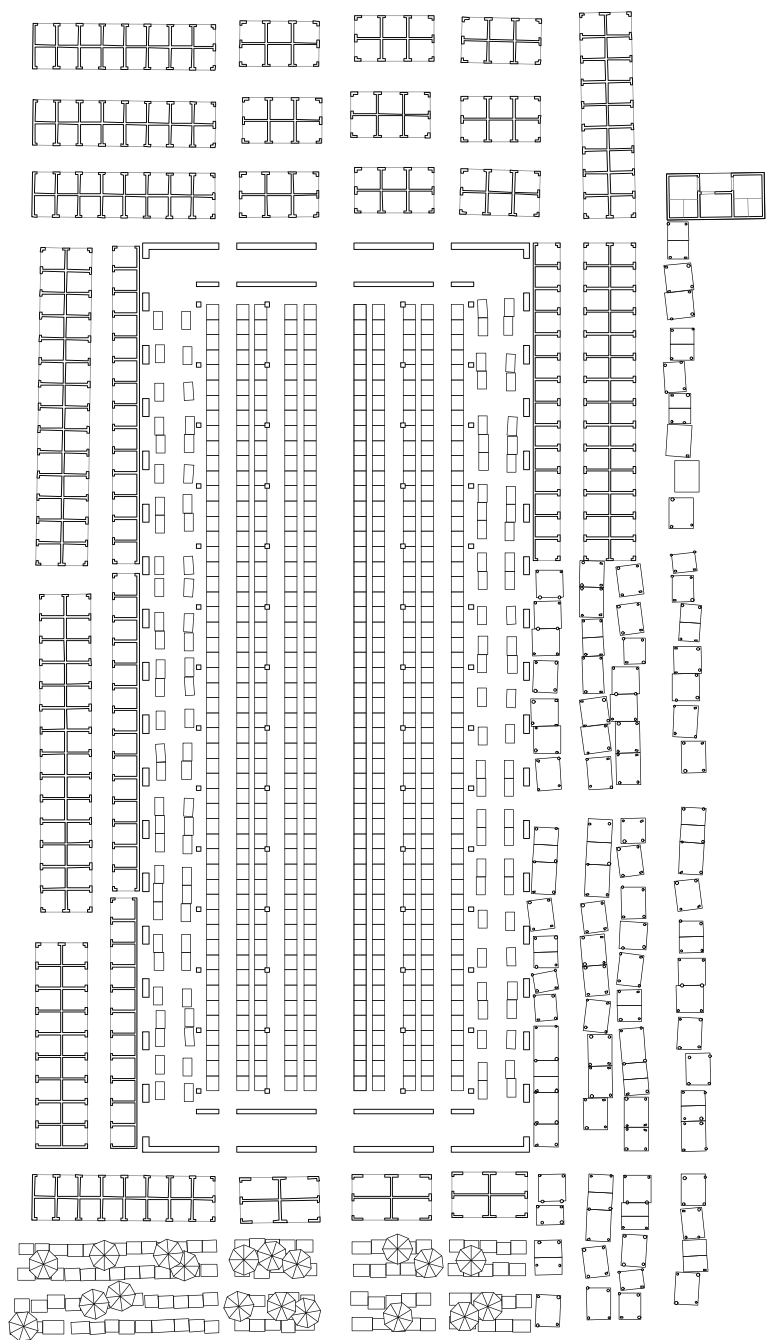
TILÈNE

Le marché Tilène est une grande halle rectangulaire de 63 mètres de longueur, construite sur un système de treillis métalliques et couverte d'une toiture en tôle. La partie originelle accueille dix rangées de tables en béton où sont vendus fruits et légumes, poisson et viande. Un couloir principal au centre permet de traverser la halle de bout en bout. De part et d'autre, les rangées de tables alternent avec un couloir destiné aux vendeurs et un autre réservé à la circulation des clients.

Le marché a connu plusieurs agrandissements au fil du temps, sa capacité ne suffisant pas à répondre au développement du quartier de la Médina. Tout autour de la structure métallique de la période coloniale, une ceinture en béton accueille aujourd'hui des vendeurs de bijoux. A l'origine, le marché proposait donc un espace très perméable et ouvert sur la rue grâce à une succession de grandes arches sur toute sa périphérie. Aujourd'hui, cette perméabilité a complètement disparu, les ouvertures sous les arches ayant été murées pour permettre aux bijoutiers d'y installer leurs espaces de vente. Les accès ne se font donc plus que par les extrémités de la halle.

D'autres séries de cantines en béton ont été ajoutées successivement devant l'ancien marché afin





d'augmenter ses capacités. Côté sud-est, la construction originelle a été doublée sur toute sa longueur par une série de cantines en béton. Du côté opposé, la rue a été bloquée par d'autres cantines en béton et par des installations en bois auto-construites par les vendeurs. Enfin, n'ayant plus d'espace pour se développer d'avantage, une part importante de la vente informelle a envahi aujourd'hui les rues environnantes, accueillant sur des tables de fortunes les maraîchères qui ne trouvent pas de place à l'intérieur du marché. Le marché Tilène, qui fonctionnait comme marché de gros lors de son ouverture, offre aujourd'hui principalement de la vente au détail. Pour faire face à la vétusté des installations existantes et désengorger les rues de desserte, la mairie de Médina a déposé un projet d'un nouveau marché sur quatre niveaux, prévoyant un parking et des chambres froides pour améliorer les conditions des commerçants. La réalisation de ce projet, qui exclut toute rénovation de la structure existante, nécessiterait la destruction totale du marché colonial et ferait disparaître un élément majeur du patrimoine architectural de la ville.

MARCHÉS POST-COLONIAUX

CONTEXTE

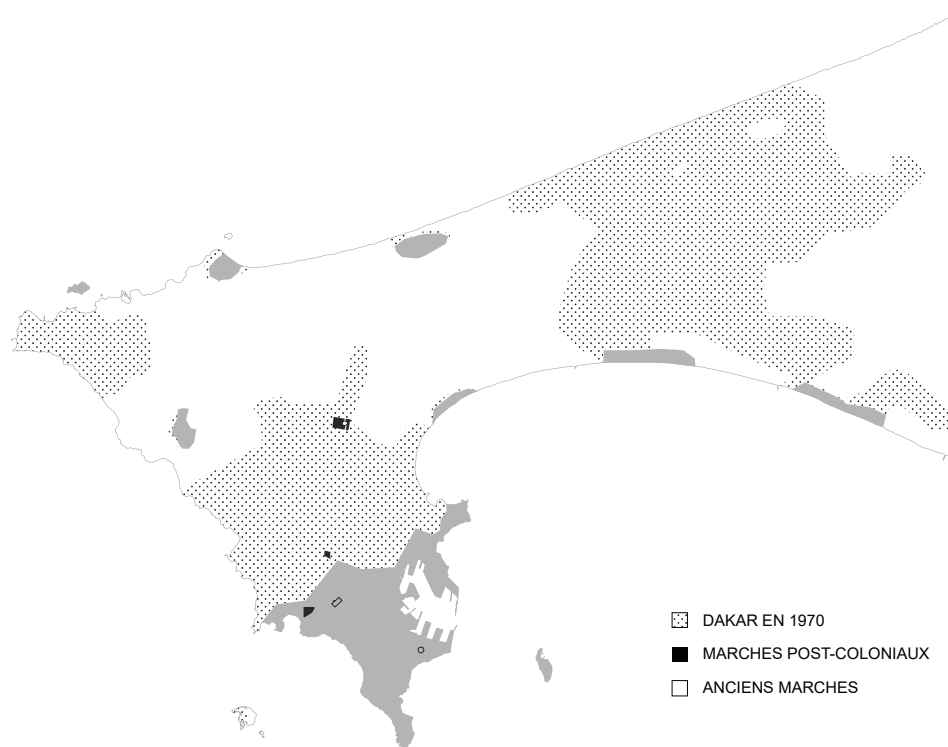
Le choix politique de déplacer la capitale de Saint-Louis à Dakar à l'indépendance en 1960 aura une forte influence sur le développement de la ville. La période qui s'ensuit est alors marquée par une migration massive vers la capitale, avec des taux de croissance démographique annuel pouvant atteindre près de 10 %¹. La ville va passer d'environ 400'000 d'habitants à l'indépendance à plus d'un million en une vingtaine d'année seulement. Pour faire face à cette croissance, elle lance de grands programmes de lotissements et d'équipements. La Médina se densifie et un nouveau quartier de Grand Dakar se développe à la limite nord de l'ancienne cité. Malgré une aide au crédit et une tentative de réduction des coûts de construction, la majorité de la population est contrainte de trouver des solutions par elle-même et s'installe donc dans des zones à risques ou dans les interstices non bâtis de la ville. Ainsi, de nombreux bidonvilles apparaissent à cette époque, notamment à Fass, à Colobane et à Grand Dakar. Pour enrayer ce processus, les autorités prévoient des projets dits de "déguerpissement"² des classes sociales les plus pauvres vers de nouveaux quartiers plus au nord (Grand Yoff, Pikine, Guédiawaye), mais les équipements mis en place pour les accueillir ne sont cependant pas suffisants. En 1963, pour faire face au développement incontrôlé de la ville, les autorités confient à l'architecte-urbaniste Michel Ecochard l'élaboration d'un nouveau plan d'urbanisme qui tient compte des expansions jusqu'à l'isthme de Thiaroye. Il prévoit notamment la rénovation de la vieille ville, le développement de nouveaux lotissements pour la classe moyenne, la transformation de zones de cultures en "Parcelles Assainies" destinées à l'habitat économique, l'implantation d'une zone industrielles le long de la côte est et fixe les deux axes principaux de circulation.

Les réalisations architecturales de cette époque se distinguent par une grande économie de moyens

1 SINOU Alain, Bulletin d'informations architecturales, Dakar, in Supplément au n° 141, Institut Français d'Architecture, Été 1990

2 Opération par laquelle les occupants d'une terre sont contraints, pour des motifs d'utilité publique, de l'évacuer même s'ils ont cultivé ou construit.

et "donnent la priorité aux proportions et aux volumes sur la richesse des matériaux"³. Les marchés reflètent les grands changements démographiques, subissant des agrandissements répétés. La faible densité du tissu urbain dans lequel ils s'inscrivent permet encore une extension formelle au sein de la même parcelle. Ils adoptent ainsi rapidement des tailles conséquentes. Les marchés coloniaux quant à eux, déjà englobé dans un tissu urbain plus dense, commencent à déborder sur la rue.



3 CULOT Maurice, THIEVAUD Jean-Marie, 1992, Dakar au fil des plans, in Architectures Françaises d’Outre-Mer, Liège, Mardaga

FASS

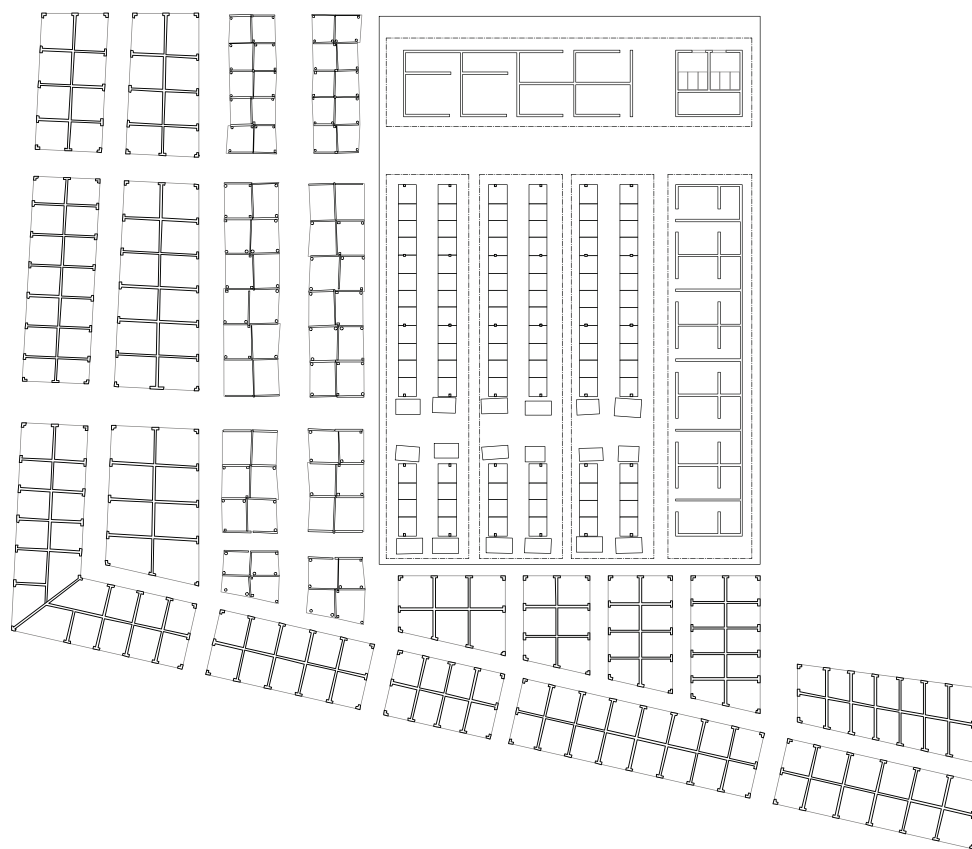
Construit seize ans après l'indépendance, le marché de Fass, comparé aux exemples coloniaux précédents, représente bien l'économie de moyens imposée par la situation financière de l'époque. Le projet d'origine présente une organisation spatiale très simple et une construction économique. Une zone rectangulaire couverte par une toiture continue en béton, abrite les tables des vendeurs de produits alimentaires disposées, comme à Tilène, en rangées parallèles. Une fois encore, les rangées sont regroupées par paires, la zone entre chacune étant réservée aux vendeurs et le reste de l'espace servant de circulation. Des cantines apparaissent pour la première fois. Avec le bureau du gestionnaire, elles sont disposées le long de deux côtés de la zone alimentaire. Bien que le projet soit très simple et fonctionnel, les dessins d'origine montrent un certain soin. Une grande ouverture zénithale éclaire le fond du marché et deux zones sont laissées vides, l'une au niveau de l'ouverture et l'autre, de manière symétrique, entre les tables, pour éviter que l'espace du marché, limité en hauteur sous plafond, ne paraisse trop oppressant.

Suite à l'arrivée de couturiers et de vendeurs de produits industriels importés (vêtements, chaussures et mèches pour les cheveux provenant de Chine, etc.), son image a beaucoup changé. Plusieurs rangées de cantines ont été ajoutées le long des deux côtés libres qui donnaient initialement sur la rue. Les plus proches du centre, en bois, suivent à peu près la grille dictée par le projet initial. Les autres, qui donnent vers l'extérieur sont principalement en métal et s'alignent sur la rue. De cette manière, la zone de vente alimentaire s'est retrouvée au milieu du système, sans aucun type d'accès qui la mette en valeur : on y rentre latéralement à travers trois petits passages qui se faufilent entre les cantines.

Cependant, elle a pris de l'importance et le marché a subi un processus de densification. Les zones vides prévues initialement ont été accaparées par les vendeuses de poisson qui y ont installé des tables en bois et toutes les autres tables ont été agrandies par les commerçants. Même l'ouverture zénithale a disparu, comblée par une structure légère en tôle et en bois pour protéger les stocks de marchandises. Les cantines originelles, auparavant occupées par des gargotes, des épiciers, des bouchers et des poissonniers, sont aujourd'hui destinées à la vente de différents produits en plas-

tique. Le pouvoir d'achat de ces vendeurs leur a permis de louer ou acheter ces cantines au détriment des autres commerçants qui ont dû se déplacer sur les tables, 3 à 4 fois moins chères.

Aujourd'hui la situation économique du marché est en danger du fait de la présence d'autres structures dans les environs, en particulier le marché Tilène, qui propose des prix plus compétitifs. Certains vendeurs qui y mènent des activités depuis l'ouverture sont victimes de cette concurrence : "Cela fait presque quarante ans que je travaille ici ! Avant ça marchait bien. Maintenant, les gens n'ont plus d'argent, ils ne viennent plus ici ! Ils vont à Tilène. C'est moins cher là-bas, c'est pas de la bonne qualité !" explique une vendeuse de poisson. Si le volume des ventes semble diminuer,



l'ambiance très particulière de Fass n'en est pas altérée. Le marché est petit et les marchands de produits alimentaires forment un groupe très uni. Les blagues ne manquent pas et les poissonnières, contrairement aux à celles des autres marchés, se sont organisées pour aller s'approvisionner quotidiennement à Pikine. Elles se relaient pour qu'une seule d'entre-elles ne doive faire le déplacement tôt le matin pour ramener la marchandise. Autre fait notable, le commerce informel est ici totalement absent.

L'organisation spatiale du marché de Fass, soit une zone centrale entourée de rangées de cantines, a fait ses preuves et a servi de modèle pour la conception de la plupart des marchés contemporains. Même dans les cas de marchés plus anciens, tels Gueule Tapée, Castor et Tilène, les agrandissements ont suivi la même tendance. Cependant, leur parcelle irrégulière et l'absence d'une trame initiale en rendent la lecture plus difficile.

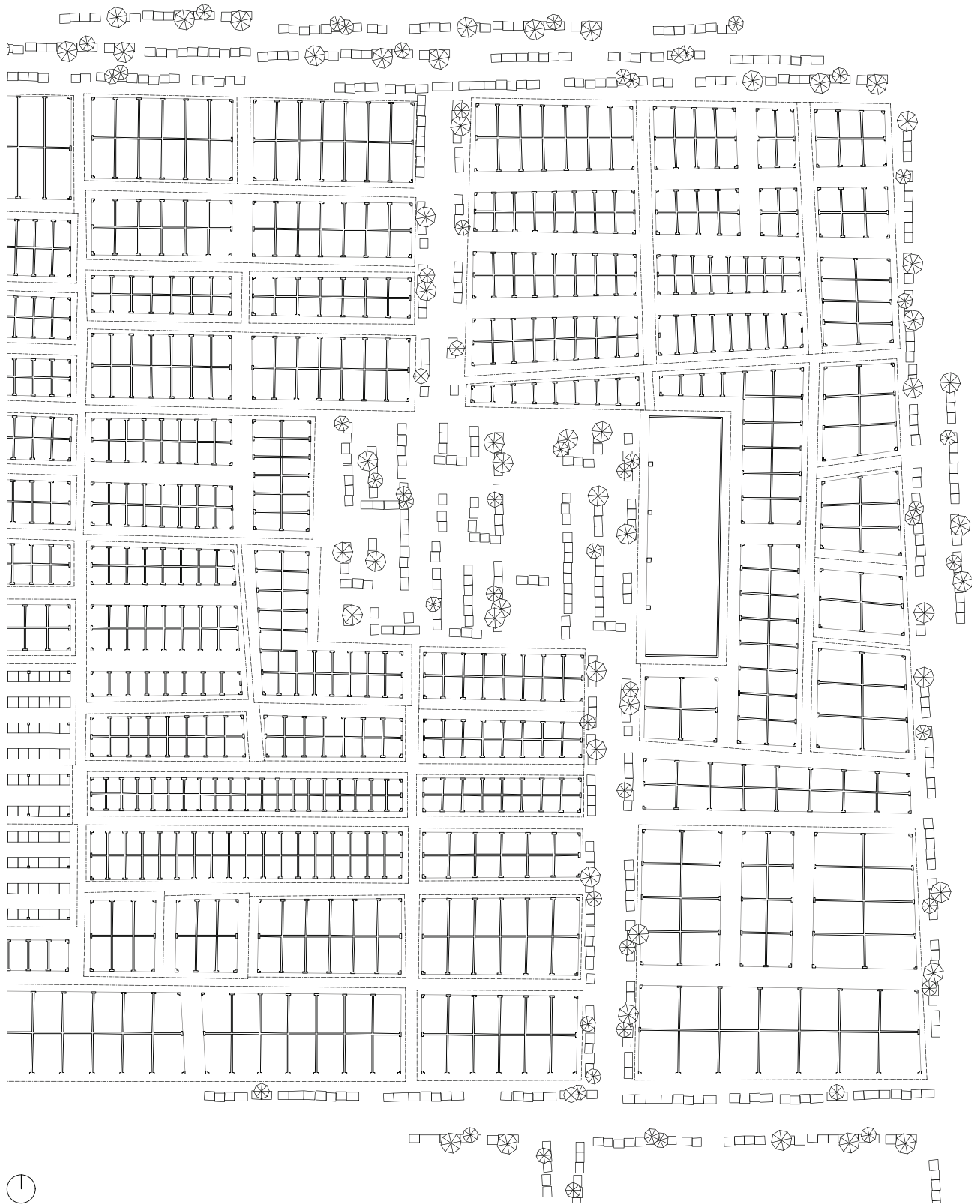
Les marchés de Castor et de Gueule Tapée sont deux marchés emblématiques de Dakar. Après avoir été les deux marchés de gros les plus importants de la ville postcoloniale, ils sont aujourd'hui rétrogradés à un second plan suite à son extension.

Castor, qui se trouvait à sa construction à la limite nord de la ville, est maintenant englobé dans le tissu urbain et a perdu en accessibilité. Quant au second, que l'on nommait "centre d'éclatement de la Gueule Tapée"¹ tant il avait un impact important dans le circuit de distribution du poisson, il jouissait de l'importance du port de pêche de Soumbédioune situé non loin qui lui conférait une place centrale dans le commerce du poisson. Là aussi, le manque d'accessibilité a déplacé les débarquements de poisson vers le nord, principalement à Yoff, et la mise en place d'abord du marché de Guédiawaye et ensuite de Central Poisson à Pikine a réduit l'importance du marché de Gueule Tapée.

La première phase du marché de Castor consistait en une cour centrale carrée, entourée de cantines et d'entrepôts, et accessible par deux grandes percées. Ce système permettait aux livreurs d'accéder au coeur du marché avec leur chargement, de décharger dans les entrepôts jouxtant la cour centrale et de repartir sans aucune manoeuvre nécessaire. Il rendait efficace la vente en gros de fruits et légumes. Les marchandises étaient ensuite vendues dans les boutiques donnant sur la rue, le centre du marché ne servant qu'à la livraison et au stockage. Aujourd'hui, le marché de gros a perdu en importance, seuls quelques produits, notamment les oignons étant encore traités en grande quantité sur ce marché. La cour accueille désormais les vendeurs de légumes au détail et les dépôts de sac d'oignons, les entrepôts ne sont donc plus directement accessibles par camion.

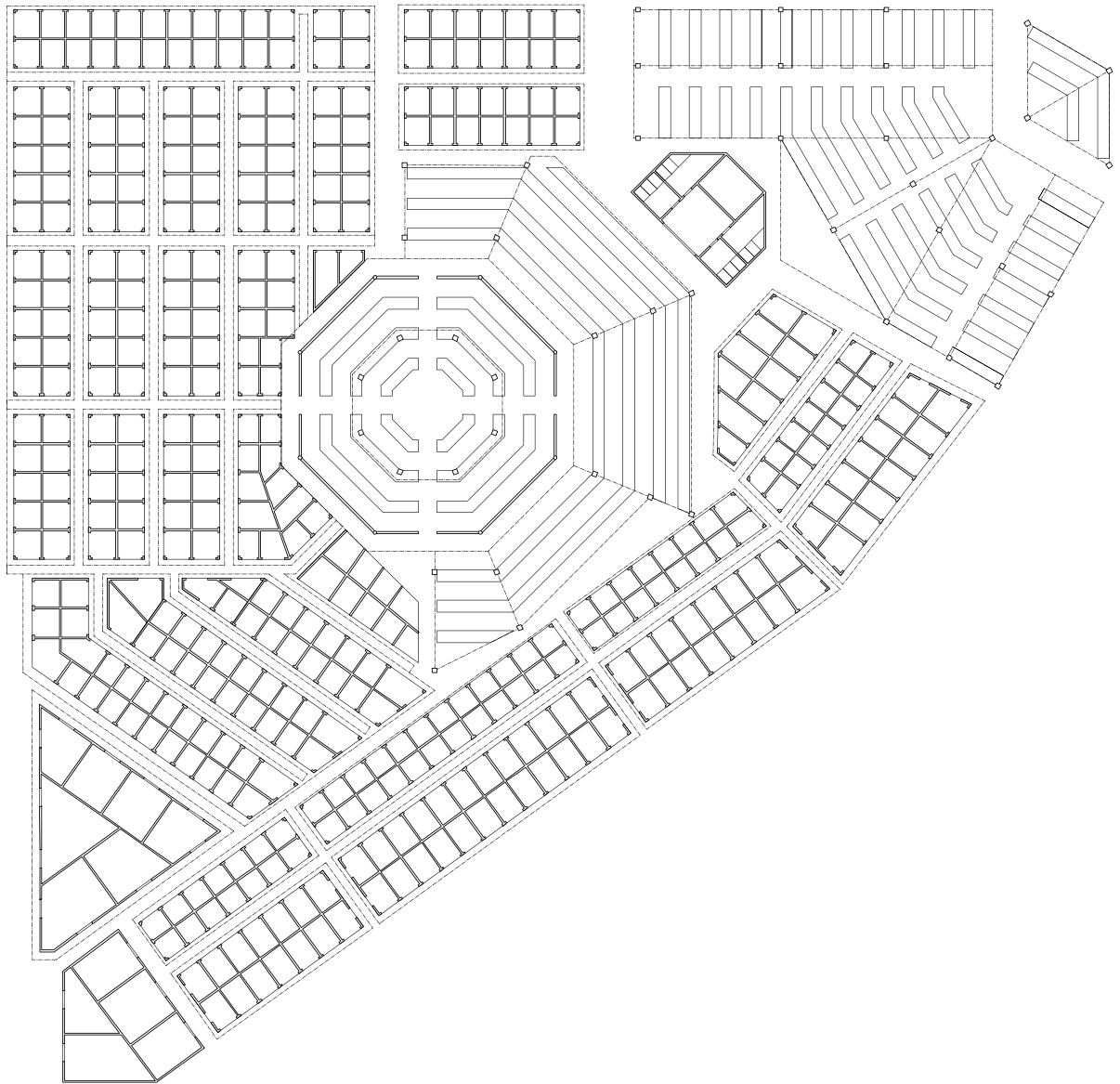
Cependant, certains commerçants de plus petites structures marchandes des quartiers alentour

1 CORMIER M.-C., 1983, Le marché au poisson de la Gueule Tapée à Dakar (Sénégal), ORSTOM



viennent encore se fournir à Castor, qui en gardant un rôle d'intermédiaire entre les marchés de gros de la ville et les marchés de quartier, n'a pas cessé de grandir. Toute la parcelle adjacente, de la même taille que celle du marché d'origine, a été bâtie. Elle accueille aujourd'hui plusieurs blocs de cantines en béton et deux grandes halles pour la vente alimentaire qui, avec leurs toitures en pente et leurs rangés de tables parallèles, rappellent clairement le modèle de Tilène.

La mairie tente cependant de réagir aux problèmes d'accessibilité en mettant en place un système de régulation des horaires de vente dans les rues alentour. Ainsi, le matin, les rues avoisinantes sont accaparées par les commerçants interdisant toute circulation autour du marché, tandis que l'après-midi les commerçants libèrent l'espace pour redonner l'accès aux voitures. Cependant, cette solution n'est que temporaire et la mairie aimerait redonner aux voitures un accès total à la rue. De fait, pour accueillir les commerçants n'ayant pas de place au sein du marché, le maire de Castor envisage la construction d'un deuxième étage au marché actuel. Or, vu l'état actuel du marché et la structure qui n'avait pas été dimensionnée pour accueillir un étage supplémentaire, cette opération paraît impossible sans envisager une reconstruction totale du marché.



Gueule Tapée, situé dans le quartier de la Médina, était à son édification en 1945 un petit marché polyvalent (l'octogone central est le seul élément d'origine encore visible aujourd'hui). Il a d'abord subi un fort développement spontané autour du marché couvert originel. La spécialisation dans la vente de poisson a pour conséquence une taille et une activité du marché très variée, qui dépendent fortement des arrivées des pêcheurs. Cette grande variation de la taille s'explique de manière très simple : "Comme la mise de fonds est modeste, le stock quasi inexistant, la place sur le marché extensible, on comprend qu'une foule de femme, sans formation aucune, qui de toute les façons doivent se rendre à la Gueule Tapée pour faire leur propre marché et payent donc déjà les frais de transport, se décident de vendre du poisson frais"¹. Dans les années 1960, la municipalité transfère la vente en gros ailleurs. En cause, un manque d'équipements : "ni hangar ni infrastructure pour le stockage ou la conservation, ni balance, ni électricité [...]. Comme aire de débarquement, la rue et les trottoirs ; comme électricité, les phares des voitures"². De plus, les rues qui y mènent sont de plus en plus engorgées, rendant son accessibilité difficile.

Aujourd'hui encore, la proportion de la part de poisson vendu en relation aux autres denrées périssables est bien plus importante que dans les autres marchés de quartier.

Ayant perdu son rôle de marché de gros, Gueule Tapée est redevenu le marché polyvalent d'antan, subissant une extension remarquable. Tous genres de produits sont vendus sur les étals et dans les cantines du marché, qui, par rapport aux autres cas étudiés, présentent une sectorisation plus évidente. A chaque type de marchandise correspond une zone et une structure particulière. L'ancien octogone central, avec son organisation spatiale similaire à celle du marché Kermel, et son agrandissement concentrique, servent à la vente de fruits et légumes. La vente du poisson a lieu dans le nouveau hall de forme triangulaire, financé par le gouvernement japonais, situé dans la partie nord-est du marché. Les gargotes et les commerçants d'objets traditionnels et manufacturés se trouvent dans une structure en béton qui suit la forme de l'octogone central alors qu'une deuxième structure en béton, cette fois à trame orthogonale, rassemble les cantines de commerçants d'électronique et les couturiers.

1 CORMIER M.-C., 1983, Le marché au poisson de la Gueule Tapée à Dakar (Sénégal), ORSTOM

2 Ibidem

MARCHÉS CONTEMPORAINS

CONTEXTE

Dans les années 1980, une grave crise économique a touché la capitale sénégalaise. Pour y faire face, les pouvoirs publics, aux ressources limitées, ont tenté de réduire leurs dépenses en termes d'aménagement pour privilégier les investissements directement productifs. De fait, les autorités préféreront appliquer "un urbanisme de gestion au détriment d'un urbanisme de projet"¹.

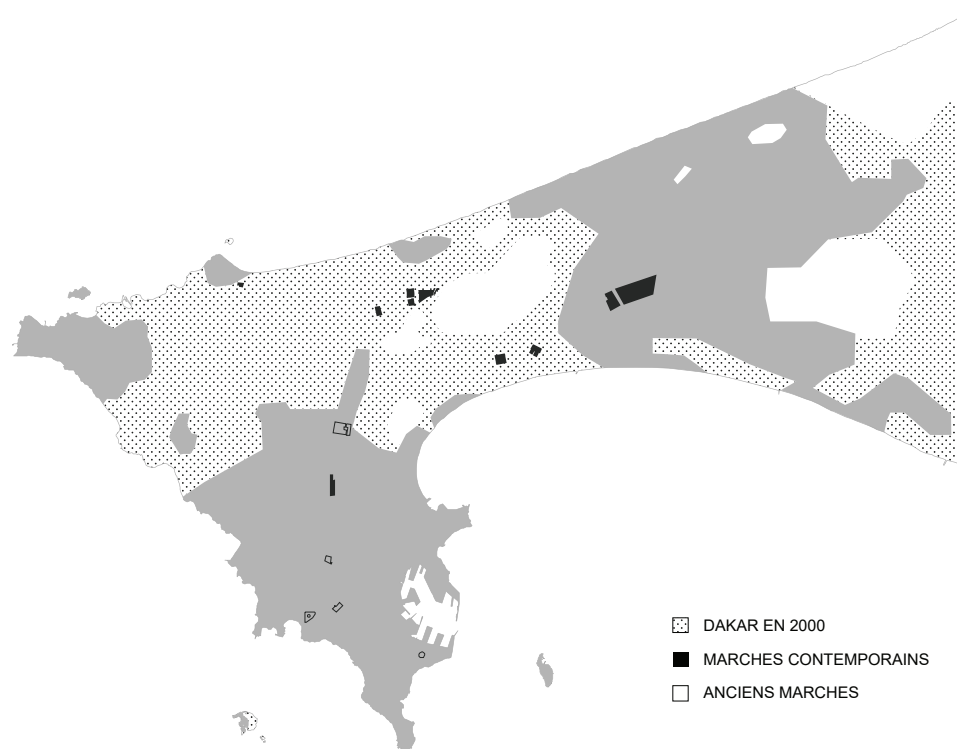
Depuis la décentralisation, qui a eu lieu en 2012, la gestion des marchés de Dakar (comme celle d'autres établissements publics, écoles et hôpitaux) a été confiée aux mairies des communes dans lesquelles ils sont situés. Celles-ci, dans le besoin de développer une fiscalité propre mais en situation économique difficile, n'ont d'autres choix que de faire appel à des partenariats publics-privés pour la réalisation d'édifices publics. Elles ont cependant poussé à la construction de plusieurs nouveaux marchés puisqu'ils constituent un grand intérêt financier pour les communes, pouvant facilement percevoir des taxes auprès des marchands. Ils servent ainsi à subventionner toutes les autres dépenses publiques. De fait, les taxes sont rarement réinvesties dans l'entretien des marchés eux-mêmes.

Les derniers marchés, construits à Dakar à partir des années 1990, ont ainsi profité de ce système et ont été réalisés par le même organe, l'Entreprise de Construction des Travaux Publics (ci-après ECTP) qui semble désormais avoir la mainmise sur la construction de marchés au Sénégal. Ce monopole implique de nombreuses similarités en termes de gestion, d'organisation spatiale et de matérialités d'une structure à l'autre. L'entreprise privée ne s'occupe que de la construction, puis de la vente ou de la location des cantines et des tables, directement aux vendeurs ou parfois aux mairies. De leur côté, les communes doivent assurer les services complémentaires, nécessaires au bon fonctionnement du marché : nettoyage, ramassage des déchets, adduction en eau et en électricité, entretien et rénovation de l'établissement. Ceux-ci étant souvent lacunaires, voire inexistantes, les commerçants doivent s'en occuper eux-mêmes, mais n'en ont souvent les moyens nécessaires : "Nous louons aux propriétaires qui ont acheté les cantines. Vous voyez l'état des cantines ? Nous n'avons pas l'argent

1 SINOUE Alain, Été 1990, Bulletin d'informations architecturales, Dakar, in Supplément au n° 141, Institut Français d'Architecture

pour les restaurer (...). Non, la mairie ne s'occupe pas de nettoyer, nous le faisons nous-mêmes. Et on leur paye les taxes. Ils disent que c'est pour les ordures et pour le service de nettoyage, mais ils ne le font pas. Si on ne devait pas payer cet argent, on pourrait faire des travaux dans nos cantines!"²

Théoriquement, une fois toutes les cantines et les tables vendues, les investisseurs privés disparaissent du système et la gestion du marché devient l'entière responsabilité de la commune. En pratique, ils restent souvent présents plusieurs années puisque de nombreux emplacements restent vides. L'opération réalisée par l'entreprise de construction est pourtant rentable. L'inflation du prix des espaces de vente rend leur achat intéressant pour des investisseurs qui ne se préoccupent pas de l'occupation ou de la mise en place de commerce, mais uniquement de les revendre plus tard. Conscient de la situation, mais se préoccupant uniquement des résultats financiers de l'entreprise, Pape Faye, opérateur économique du marché de Thiaroye Gare, ne se soucie nullement de la situation de son marché et impute toute responsabilité à l'administration dakaroise : "Je vais vous dire quel est le problème : il y a une crise totale d'autorité !"

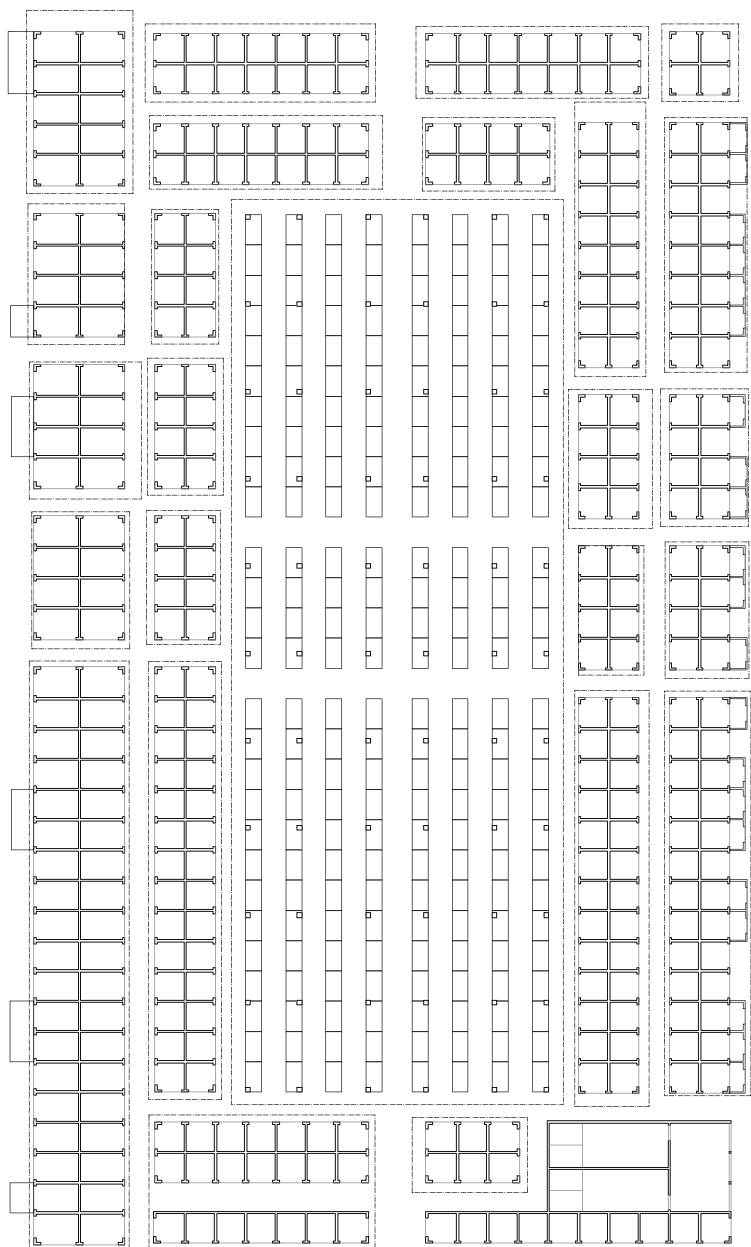


POLICE

Le marché Police est le plus petit marché du quartier de Parcelles Assainies, mais sa surface est pourtant similaire à celle du marché Tilène. Schématiquement, son organisation spatiale est la même qu'au marché de Fass. Au centre du marché, un seul espace rectangulaire héberge la vente alimentaire sous une toiture continue en béton. Une fois encore, suivant le même principe que Tilène et Fass, des rangées de tables parallèles alternent circulations et espaces pour les vendeurs. Deux anneaux de cantines encerclent la zone de vente alimentaire. L'anneau intérieur constitue la première phase de construction du marché, qui a eu lieu en 2001. Le noyau alimentaire au centre et les cantines extérieures ont été ajoutés trois ans plus tard afin d'agrandir le marché.

Les cantines sont regroupées en blocs, entre lesquels des passages étroits servent de circulation et permettent d'accéder au noyau central. Ces derniers, conçus pour rester à ciel ouvert, ont été couverts par les commerçants pour se protéger du soleil et de la pluie. Ainsi, l'espace intérieur du marché est très sombre. Éclairé uniquement par quelques rares ampoules qui pendent au plafond, il est difficile de voir les marches qui reprennent la légère déclivité du site, mais aussi de se rendre compte de la qualité des produits proposés sur les étales. Les espaces de circulation sont aussi utilisés pour la vente informelle, qui n'a pas lieu à l'extérieur, rendant l'accès plus difficile encore. Paradoxalement, une fois l'espace central rejoint, il n'apparaît pas aussi vivant que les cantines périphériques ne pourraient le faire penser. Ceci s'explique principalement par deux facteurs : d'abord l'absence totale de zones de stockage qui oblige les épiciers à louer des tables supplémentaires sur lesquelles entreposer leur marchandise, ensuite la présence de commerce de micro-détail, mené par un grand nombre des femmes qui ne vendent que d'infimes quantités de légumes, parfois même des demis ou des quarts d'unités.





MARCHÉ DE THIAROYE GARE

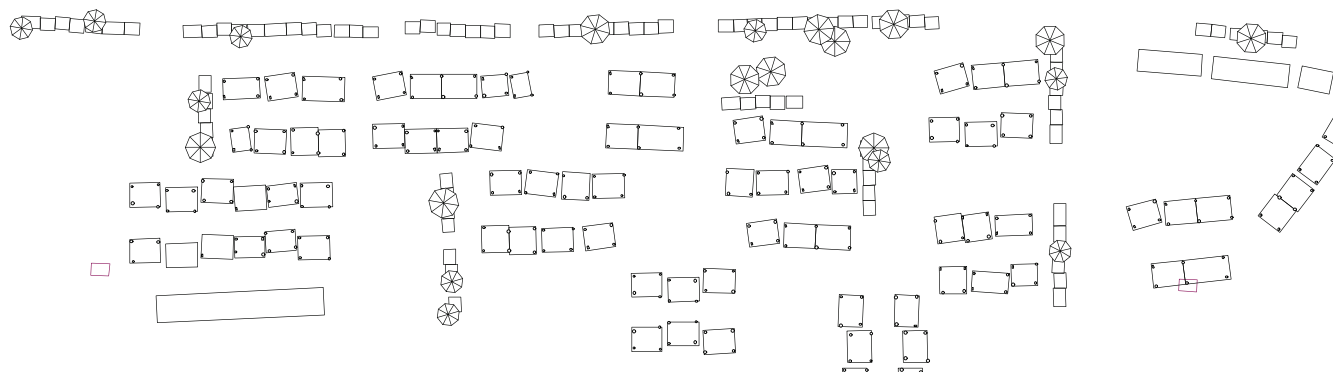
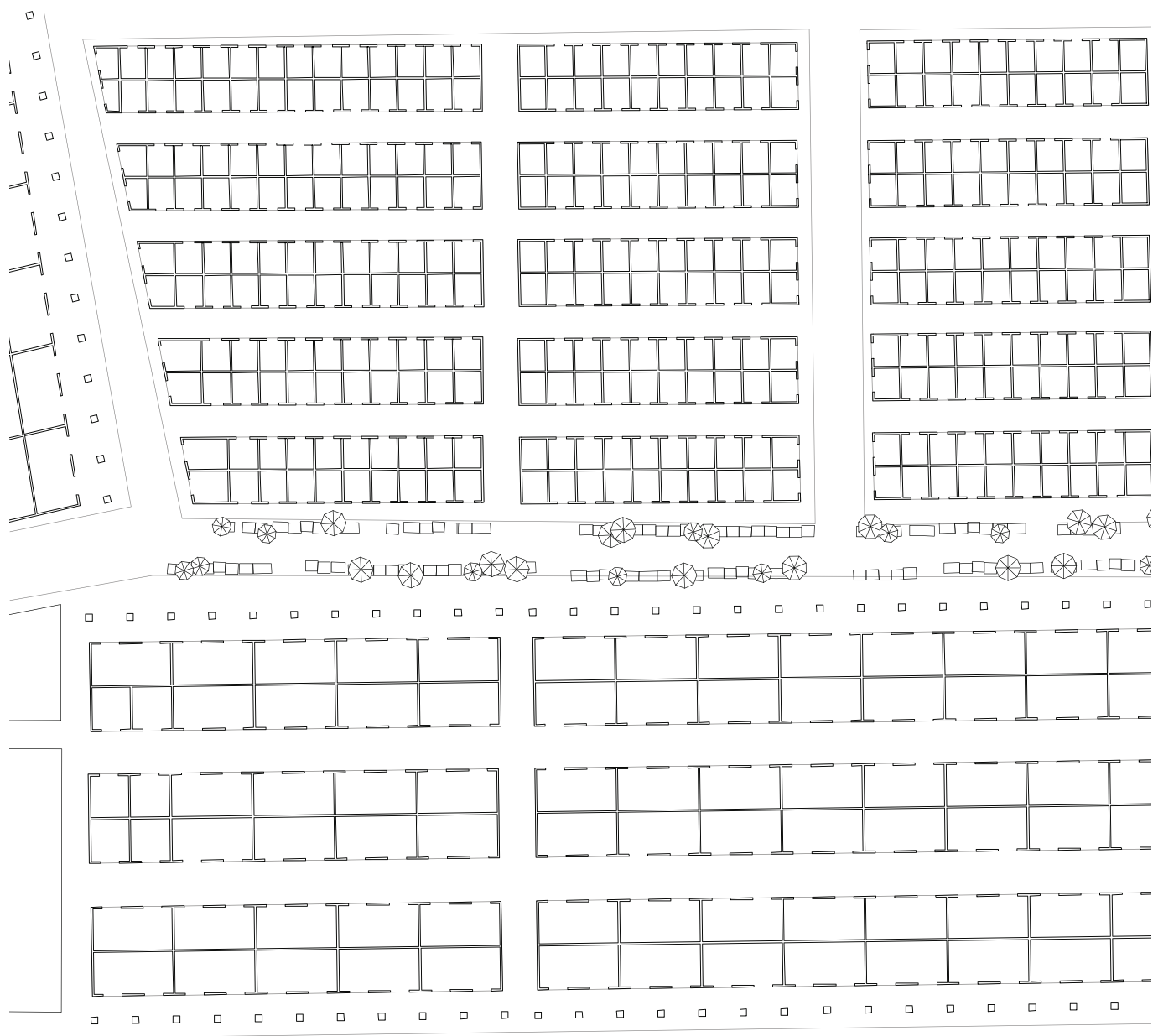
Thiaroye Gare, considéré comme un modèle de réussite économique par l'ECTP, est le plus grand centre commercial d'Afrique de l'Ouest. L'emploi du terme "centre commercial" renvoie à la volonté de construire un établissement capable d'accueillir tout type de vente, comme dans les marchés de quartier, mais cette fois à très grande échelle. De grands blocs de cantines, non plus organisées en rangées mais en profonds parallélépipèdes, servent à la vente de produits aussi divers que variés, regroupés selon leur type. De cette manière, des zones sont entièrement consacrées à la vente de textiles de provenance chinoise, d'autres au tabac, d'autres encore à la torréfaction du café.

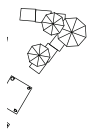
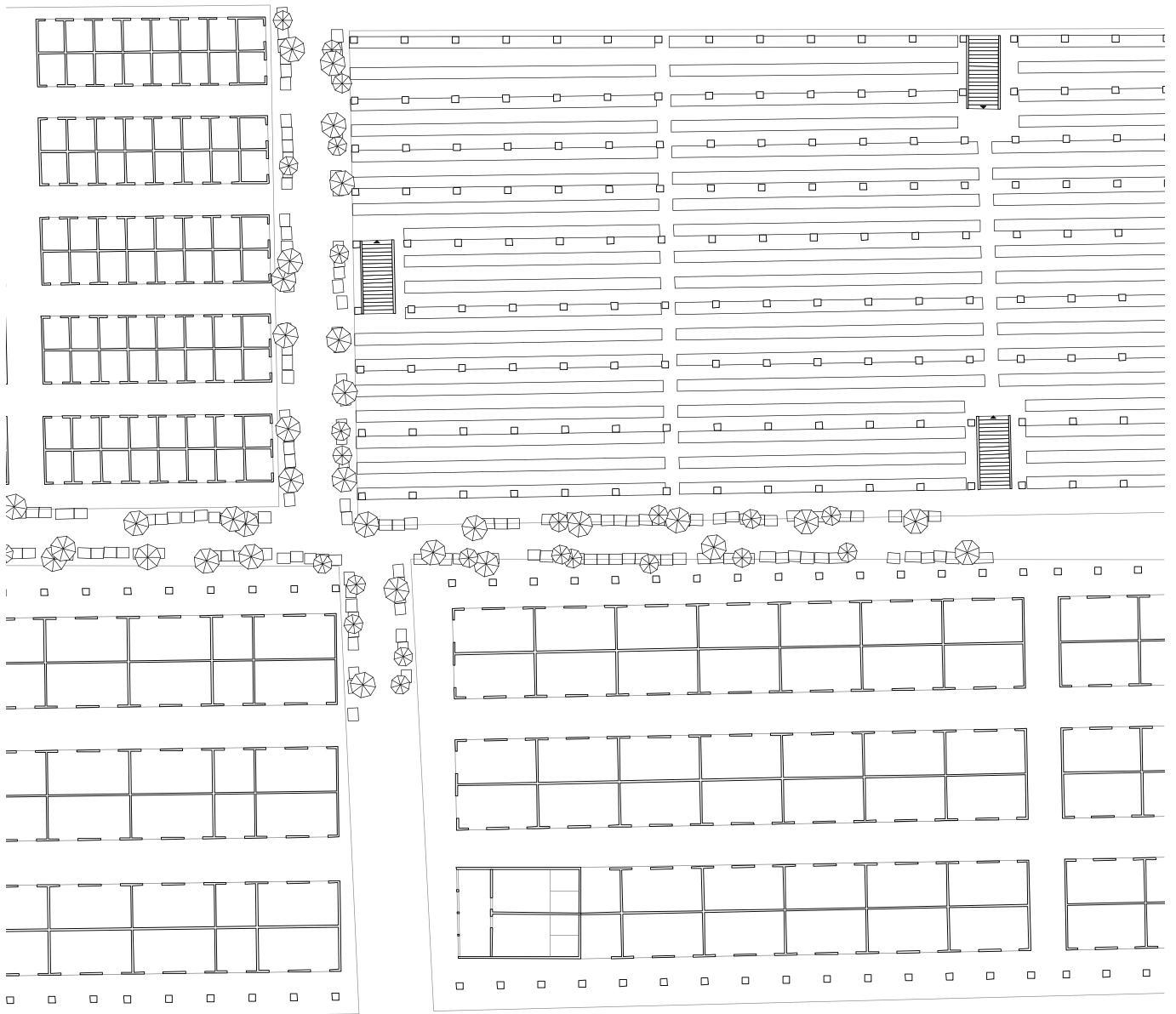
Partant du principe que la vente sur plusieurs niveaux ne convient pas aux moeurs sénégalais, toutes les constructions, à l'exception de la structure centrale consacrée à la vente au détail de produits alimentaires, ont un seul étage, engendrant l'énorme étalement du marché. Les grandes allées qui séparent les blocs, prévues très larges pour permettre le passage et le déchargement des camions, participent à ce phénomène.

Le fonctionnement du marché est très différent des attentes. Environ un tiers des surfaces de vente sont vides et la plupart des cantines, en particulier celles qui se trouvent au fond du marché et à l'intérieur des plus grands blocs, donc les plus éloignées de l'accès principal et des circulations, sont fermées, certaines probablement transformées en zone de stockage. La vente au détail de poisson et de viande est presque inexistante et la vente au détail de fruits et légumes se déroule de manière informelle dans les espaces de circulation, empêchant le passage des camions. Le bâtiment sur deux niveaux, conçu pour accueillir les commerçants de denrées alimentaires, reste désespérément vide. Seul le parc à légumes, une cour qui abrite la vente en gros des produits agricoles, donne une image vivante du marché. Ici comme à Castor, les vendeurs se sont rabattus sur les espaces vides en y installant des structures légères en bois et des parasols.

Paradoxalement, même si la plupart du marché semble vide et son activité modérée, l'entreprise de construction, qui profite de la spéculation immobilière, prévoit déjà la construction d'un deuxième étage sur tous les blocs extérieurs.







CASBA ET DE GUÉDIAWAYE

Les marchés Casba et Guédiawaye, appartenant à deux communes différentes, se trouvent l'un en face de l'autre, séparés seulement par une route. En 1999, la commune de Patte d'Oie confie la construction de son nouveau marché à l'ECTP et choisi de l'installer en face du marché de Guédiawaye, dédié initialement à la vente en gros du poisson jusqu'à l'ouverture du marché de Central Poisson de Pikine. Les raisons de cet emplacement sont simples : la facilité d'approvisionnement en fruits et légumes, liée à la proximité du rond-point de la route des Niayes exploité pour la vente en gros aux premières heures du matin, et la position assez périphérique appréciée par les livreurs de produits manufacturés. Au moment de leur construction, cette zone de la ville était encore faiblement construite. Cela a permis une grande extension des deux marchés qui n'est aujourd'hui plus possible à cause de la forte urbanisation du quartier.

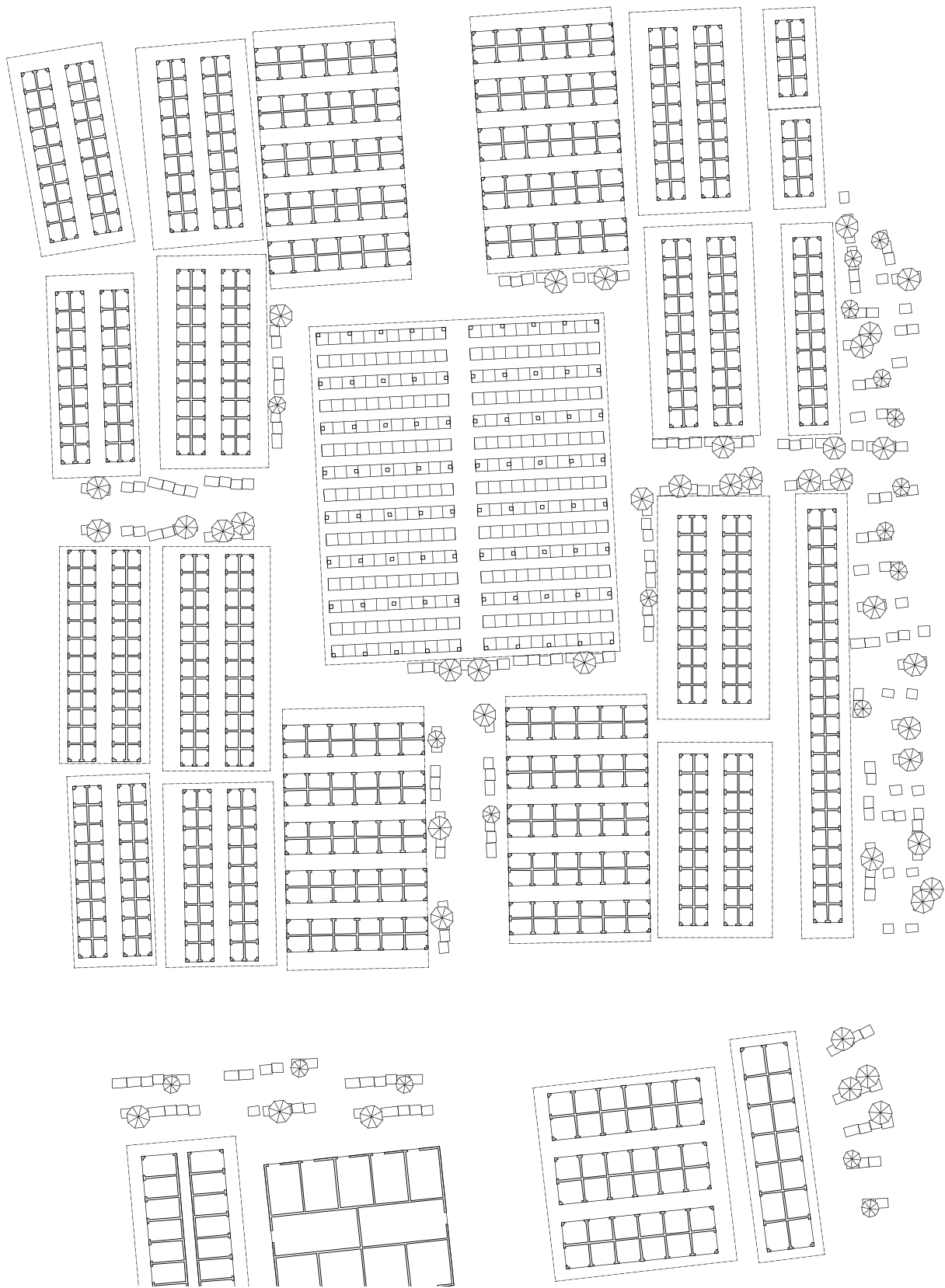
Depuis 2001, Guédiawaye a perdu en importance dans le réseau de vente de poisson, mais il s'est en revanche spécialisé dans la vente au détail des fruits et légumes. Il possède aujourd'hui la plus grande surface de vente alimentaire de Dakar après Thiaroye Gare. De plus, il fonctionne aussi comme marché de gros pour les oignons et le café, torréfié et emballé sur place.

En suivant la même stratégie que les autres marchés de l'ECTP, Casba donne plus d'importance au commerce d'objets industriels, vendus dans les nombreuses cantines qui entourent le noyau alimentaire central. Ce dernier, comme à Thiaroye, n'a pas beaucoup de succès et la vente de fruits et légumes s'opère de manière informelle sur la route principale qui le sépare du marché de Guédiawaye. Etant donné que l'approvisionnement ne demande pas de déplacements, donc n'engendre pas de coûts de transport supplémentaires pour les commerçants, ces deux marchés offrent les prix les plus bas de Dakar et ses habitants sont prêts à faire des déplacements conséquents pour effectuer leurs achats à cet endroit.

Du point de vue de l'organisation spatiale, Casba et Guédiawaye ont plus de différences que de points communs. Casba reflète le schéma classique de l'ECTP : une zone centrale qui abrite les tables entourées par des rangées de cantines qui définissent les couloirs de circulation. Si un seul point d'eau est à disposition des commerçants, les gérants sont en revanche très fiers de la mise en place

d'un centre de premiers secours sur le marché. De grands locaux de stockage, un peu éloignés et employés surtout par les vendeurs en gros d'aliments emballés, ont été construits successivement au sud du marché. Guédiawaye est composé d'une première partie, qui donne sur la rue principale, constituée de quatre blocs de cantines, derrière laquelle s'étend, en suivant la forte déclivité de la parcelle, toute la zone dédiée au commerce de produits alimentaires. C'est l'unique cas où la surface de vente alimentaire est bien plus importante que le reste du marché. Son ensemble des tables et

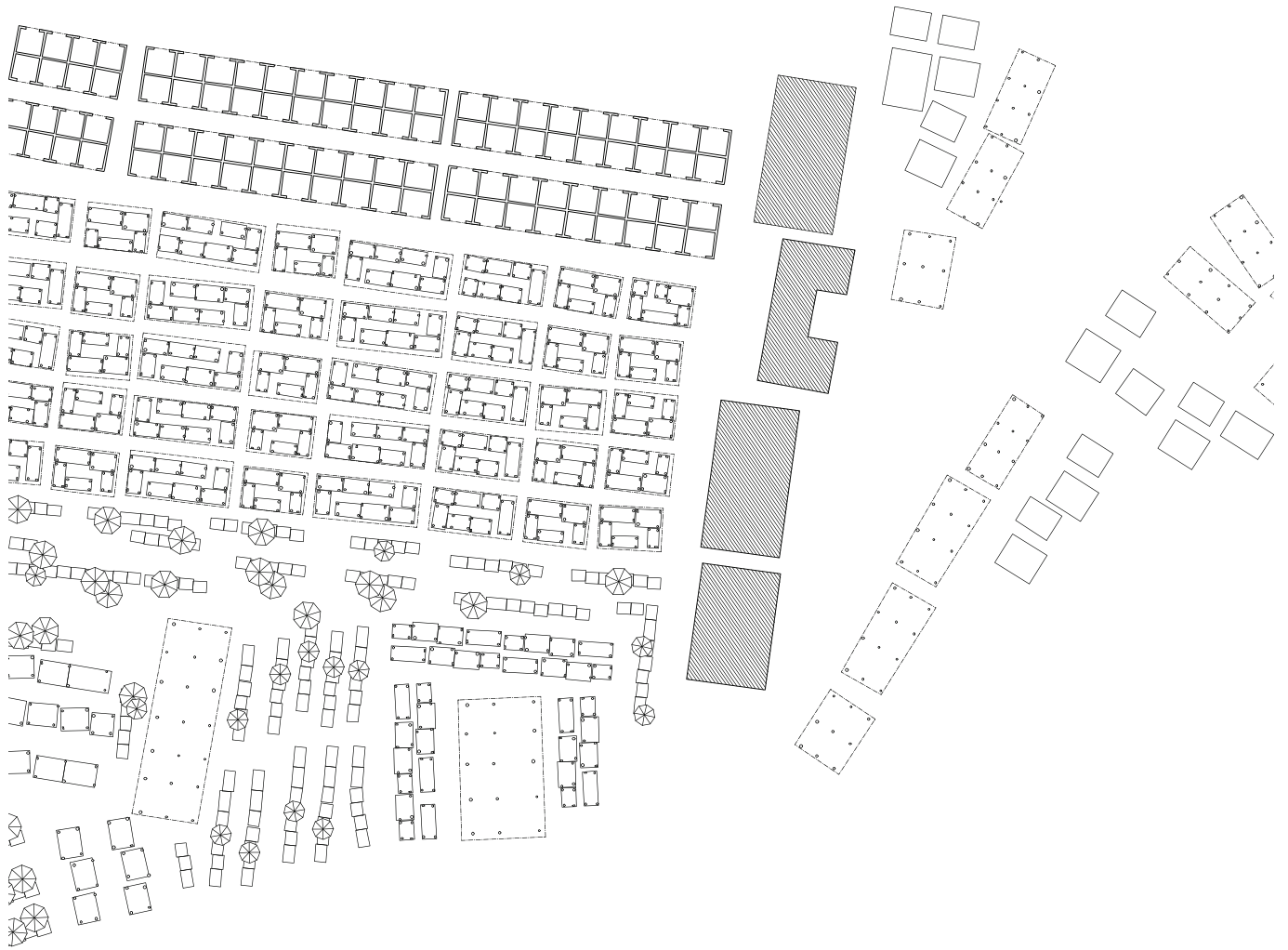




de structures est assez hétérogène. La partie principale, initialement organisée selon des rangées de tables rassemblées par groupes de 4 ou 6, chacun ayant sa propre structure et toiture, a perdu en clarté. Les reconstructions successives de ceux-ci donnent désormais au marché une impression labyrinthique. Deux autres zones sont couvertes par une toiture en tôle sous laquelle les marchands ont installé leurs tables. Enfin, du côté sud, les marchands vendent leurs produits à l'abri d'un simple parasol.

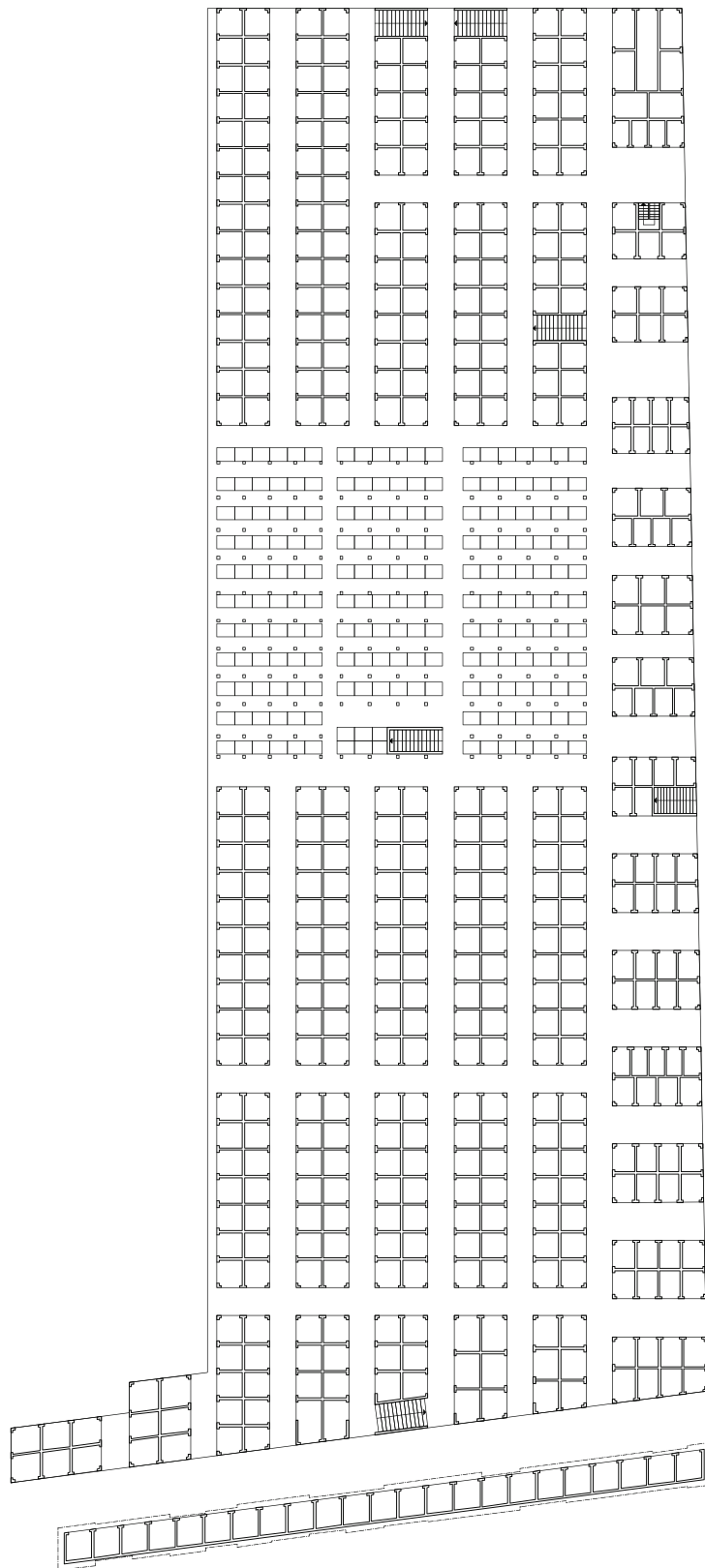
Les sanitaires et l'unique point d'eau se trouvent au fond du marché. Une deuxième partie en dur, située le long du côté nord abrite quelques couturiers et de nombreuses gargotes. À son extrémité sont installés les menuisiers qui, contre paiement des vendeurs eux-mêmes, s'occupent de réparer les tables. On retrouve également un peu partout dans le marché des cages pour la volaille, des enclos pour le bétail, de vieux frigos débranchés et des entrepôts de riz disposés çà et là entre les tables. Malgré son organisation spatiale compliquée et ses constructions de bric et de broc, le marché de Guédiawaye, contrairement à celui de Casba, donne une impression dynamique et vivante. Il est entièrement occupé et l'ampleur du commerce informel est minime.

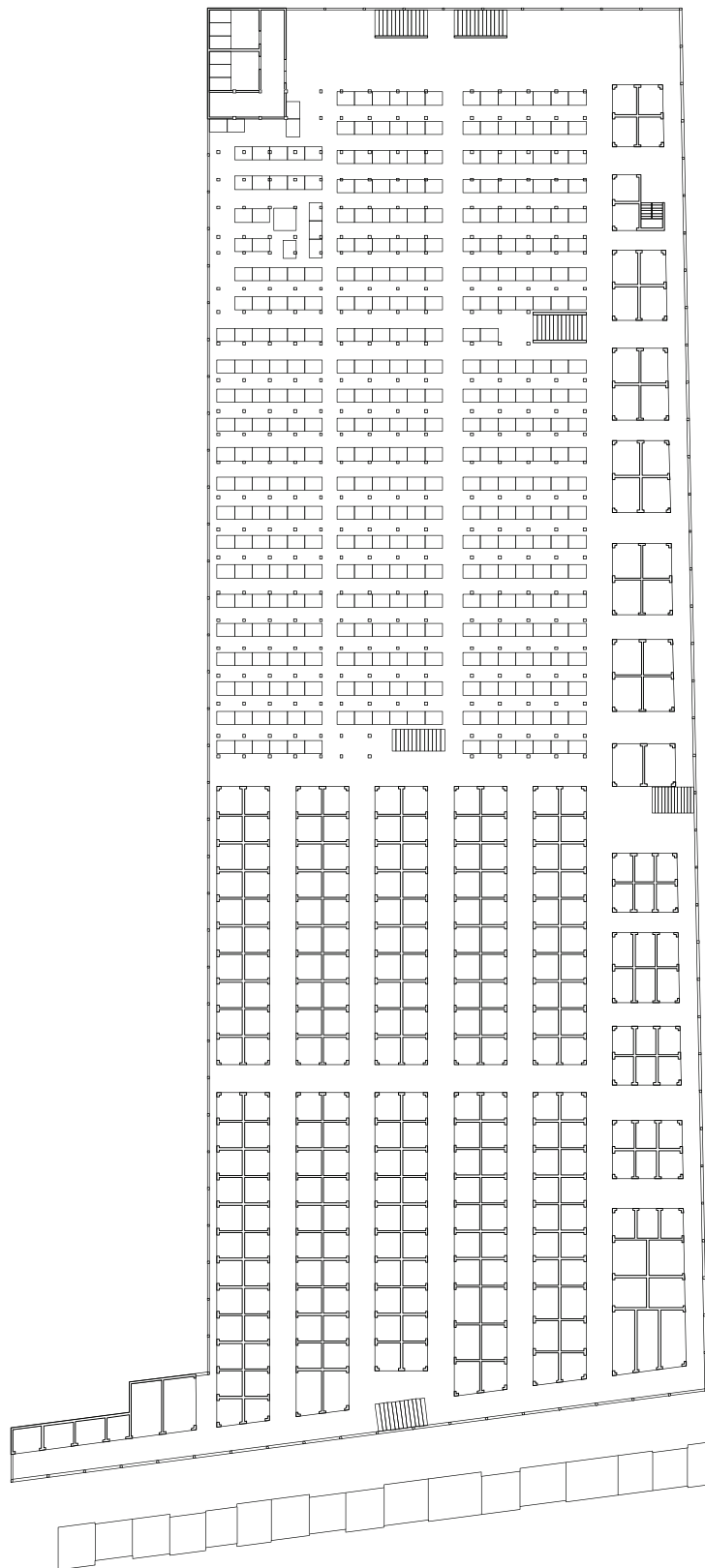




NGUÉLAW

Le marché de Nguélaw, situé dans le quartier de Biscuiterie est, tout comme celui de Yoff, bâti sur deux étages. De coutume, les Sénégalais tendent à délaisser les espaces commerciaux sur plusieurs niveaux, comme en témoignent nombre de tentatives où le deuxième étage est déserté par les clients et reste vide. Dans le cas de Nguélaw cependant, l'animation qui règne à l'étage prouve que le système peut fonctionner. Le marché a remplacé un site de vente préexistant. La parcelle contiguë a quant à elle conservé ses cantines originelles, construites tous azimuts au fil du temps et qui viennent compléter l'offre du marché. Comme souvent, les boutiques donnant sur la rue sont occupées par les vendeurs de produits non alimentaires, alors que le reste du rez-de-chaussée, plongé dans la pénombre, accueille les épiceries. A l'étage, l'on retrouve sur les tables les vendeurs de denrées périssables usuelles, tandis que le reste des cantines du second niveau sont généralement occupées par des tailleurs. On observe que si une majorité des tables sont occupées, la tendance veut que malgré une meilleure luminosité, plus elles sont éloignées des couloirs de desserte, plus elles restent inoccupées. Pour tenter d'apporter de la lumière au coeur du rez-de-chaussée, des ouvertures grillagées au niveau du sol du premier étage sont censées faire pénétrer la lumière. Cependant, les utilisateurs bouchent souvent ces ouvertures avec des cartons ou des bâches pour éviter que des objets ne tombent au travers. Ainsi, la partie inférieure ne profite plus des ouvertures prévues à l'origine et reste très sombre.





Le marché de Yoff offre une image encourageante de la bonne gestion d'un marché à Dakar. Construit en 2002, le marché se situe dans l'ancien village de pêcheurs de Yoff, qui jouxte aujourd'hui l'aéroport de Dakar. Le marché a été pensé par et pour la communauté du quartier et a été construit avec l'argent des futurs commerçants qui ont payé à l'avance pour leur espace de vente. Il a été construit pour une durée de 30 ans, après laquelle les gestionnaires prévoient un changement de site et la construction d'un nouveau bâtiment. Comme certains problèmes apparaissent déjà 15 ans après son inauguration, cette durée sera probablement réduite. Le projet a été confié à un constructeur local dans un souci de soutenir les travailleurs dakarois. Le marché de Yoff est déjà le troisième construit sur ce site. La commune, à chaque reconstruction, questionne les différents acteurs sur les améliorations à apporter à la prochaine construction. Il est donc pensé de manière à répondre efficacement aux modes de vente des commerçants.

Comprenant deux niveaux, il est construit sur une structure en béton. La partie centrale, qui sert à la vente de produits alimentaires, est ouverte sur toute la hauteur et coiffée d'une toiture en tôle posée sur de grands poteaux renforcés par une poutre horizontale. Au rez-de-chaussée, les cantines sont principalement occupées par les épiciers, vendeurs d'électronique et autres vendeurs de produits manufacturés. A l'étage, tout comme c'est le cas au marché de Nguélaw, ce sont plutôt les tailleurs et vendeurs de textiles qui occupent les cantines.

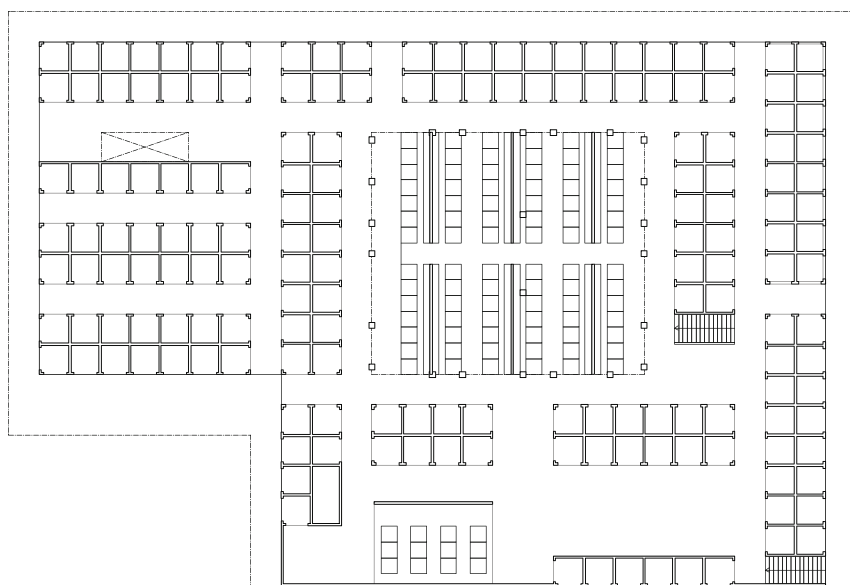
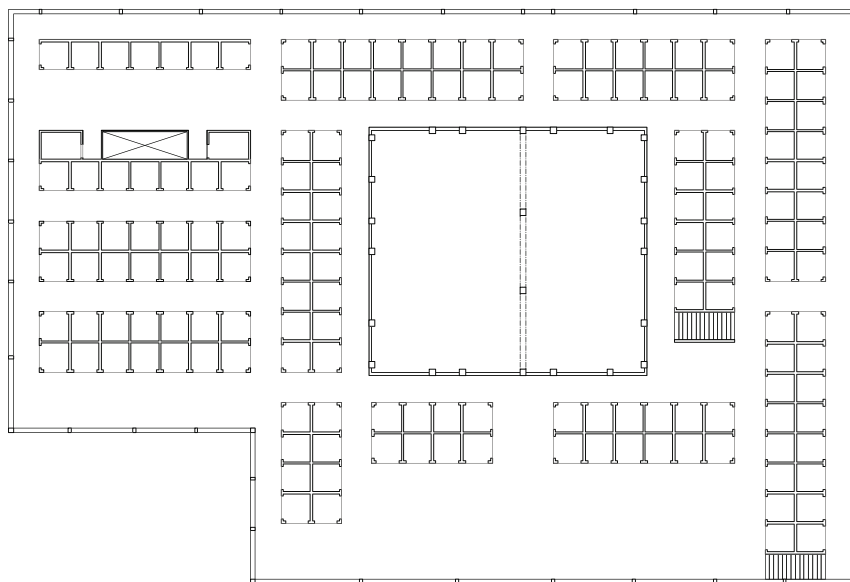
Un grand balcon avait été prévu pour les réunions des commerçants, mais cet espace reste finalement inutilisé et n'a pas trouvé d'autre fonction. Le gérant pense donc y installer quelques cantines supplémentaires pour agrandir le marché.

La toiture offre une large terrasse ne servant pour l'heure qu'à accueillir quelques cages à poules. Mal réalisée, les exploitants observent déjà des problèmes d'étanchéité. Ils remettent également en question la double hauteur pour la zone alimentaire. Sans elle, ils auraient pu prévoir plus de place pour les vendeurs. Cependant, cette double hauteur permet d'apporter suffisamment de lumière jusqu'au cœur du marché. Sans cela, l'espace de vente des fruits et légumes serait aussi sombre que celui de Nguélaw. Le gérant est conscient du fait qu'il y a des vendeurs qui ont installé leurs

tables dans les passages entre les cantines ou mais ne veut pas les expulser sans quoi ils iraient probablement s'installer dans les rues alentour et entraveraient l'accès au marché. Il est conscient qu'ils n'ont pas les moyens de payer la location ou d'acheter une table. Il pointe également du doigt les problèmes liés à l'absence de chambres froides. Il dévoile penaud les conditions de stockage du poisson frais : des frigos hors d'usage, situés dehors, que les vendeurs remplissent de glaçons. Une chambre froide avait certes été prévue dans le projet initial, mais les délais à respecter et le budget serré ont rendu sa réalisation impossible.

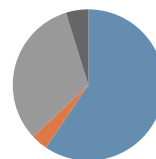
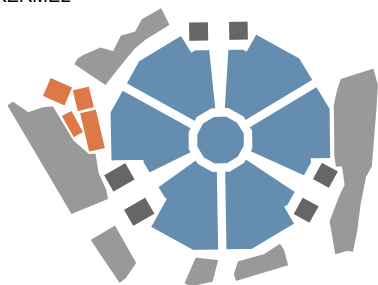
De manière générale, le marché fonctionne bien et les commerçants forment ici une communauté soudée, en témoignent les tailleurs qui organisent à l'occasion des défilés de mode de leurs créations sur la toiture terrasse.



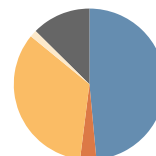


TABLES COMPARATIVES - PROGRAMME

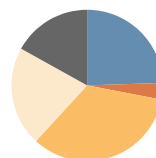
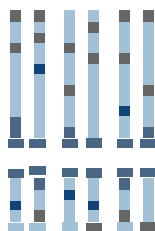
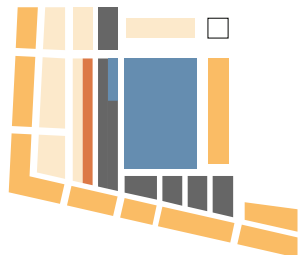
KERMEL



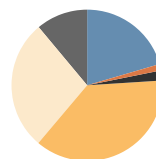
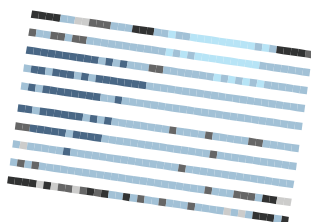
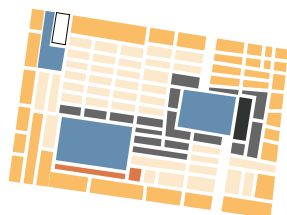
TILENE



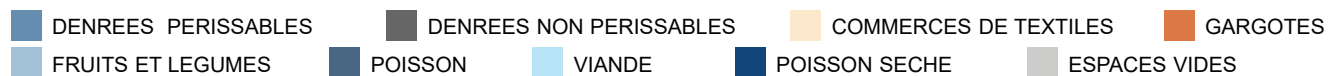
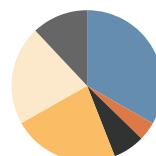
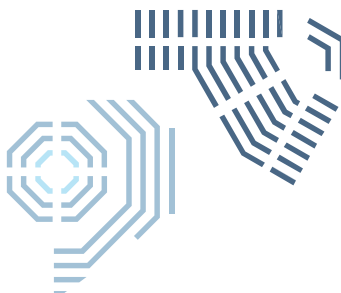
FASS



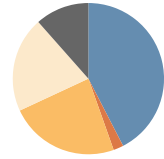
CASTOR



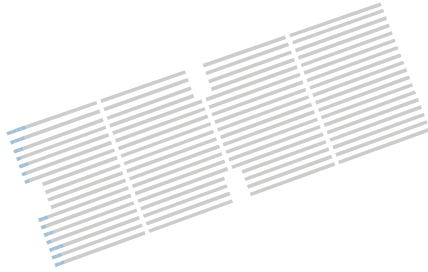
GUEULE TAPEE



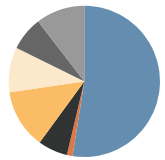
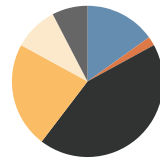
POLICE



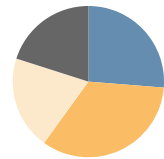
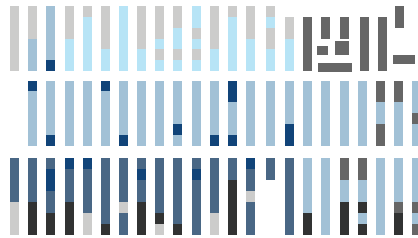
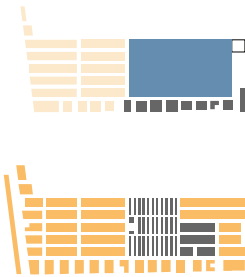
THIAROYE GARE



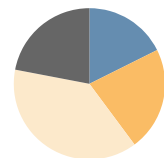
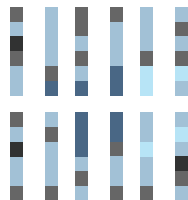
CASBA ET GUEDIAWAYE



NGUELAW



YOFF



PRODUITS MANUFACTURES

SANITAIRES

ENTREPOTS

AUTRES

Malgré leurs formes diverses, leurs années de construction variées et leur situation contextuelle inégale, on observe que l'organisation spatiale est fortement similaire d'un marché à l'autre. En effet, la vente officielle de produits périssables se fait toujours au coeur du marché, sur des alignées des tables au dimensions quasi standards (80x110cm). La répartition de la surface de vente des produits de base semble assez similaire d'un marché à l'autre. Ainsi, selon les comptages des tables que nous avons réalisés, elle se répartit de manière générale comme suit : la vente de fruits et légumes occupent environ 60% de l'espace de vente, 20% est consacré à la vente de poisson frais, 15% est réparti entre les vendeurs de poisson séché et les épiciers n'ayant pu se procurer une place dans une cantine et les 5% restant à la vente de viande. Le nombre de tables vides varie fortement d'un marché à l'autre mais ont souvent le même emplacement, loin des circulations principales. En outre, faute d'espace prévu pour le stockage, les tables sont souvent utilisées par les commerçants pour entreposer leurs marchandises. De manière générale, le rapport entre espace de circulation et espace de vente est constant, mais subit des modifications suite à l'emploi des circulations comme espace de stockage et l'agrandissement des tables et des cantines. Normalement prévues d'une largeur de 2 à 3 mètres, elles se retrouvent finalement réduites aux dimensions strictement nécessaires au passage d'une personne. Autour de l'espace de vente alimentaire, regroupés par activités, on retrouve souvent les gargotes, les épiciers et les tailleurs qui occupent les cantines ne donnant pas directement sur la rue. Leurs dimensions standardisées, de deux mètres par deux environ, n'ont jamais évoluée avec les besoins des commerçants et sont donc similaires d'un marché à l'autre. Enfin, aux meilleurs emplacements, soit en périphérie de marché, les cantines qui jouissent de la meilleure accessibilité sont occupées par les vendeurs de produits industriels en tous genre, mais principalement d'articles importés. Dans la rue, on retrouve presque dans chaque cas des vendeurs de légumes qui, ne pouvant se procurer une table à l'intérieur, vendent leurs marchandises sur la chaussée, installés sous des parasols ou sur des tables de fortune. Cette vente informelle à l'extérieur du marché capte la clientèle qui n'a plus d'intérêts à rejoindre le centre pour y acheter ses produits. Les responsables communaux sont censés empêcher l'occupation de l'espace public mais ils choisissent une stratégie plus facile et tout aussi rentable. Ils taxent également les vendeurs informels qui occupent les trottoirs et les rues, augmentant ainsi les recettes communales mais légalisant en quelque sorte leur emplacement. Les montants des taxes perçues sont les mêmes qu'il s'agissent de commerçants officiels ayant loué une table à l'intérieur ou des commerçants informels vendant leur marchandise. Cette pratique retient d'autant plus les vendeurs à s'installer au sein du marché. Situés à l'intérieur, ils pâtissent du manque de visibilité et de la perte de clientèle générée par la présence de vendeurs à l'extérieur et sont donc contraints de délaisser leur table pour aller vendre dehors également. "J'ai acheté ma table et maintenant je suis obligé de vendre dehors. Avec tous ces vendeurs devant le

marché les personnes ne viennent plus faire les achats à l'intérieur. Je ne suis pas visible ici.”¹

La caractéristique commune de ces marchés est également le manque notable de services nécessaires à leur bon fonctionnement. Souvent, l'approvisionnement en eau courante n'est pas optimale. Un seul robinet sert à alimenter les besoins en eau de tous les commerçants qui la transporte dans des bidons en plastique. Les toilettes sont également souvent absentes, ou sous-dimensionnées lorsqu'elle ont été prévues. Le peu d'avantages qu'offre les structures marchandes, telles qu'elles sont conçues aujourd'hui, engendre un problème : quel intérêt auraient les marchands de produits périssables à s'installer sur une simple table à l'intérieur alors que la rue offre les mêmes conditions et capte une clientèle plus importante ?

1

Vendeur de légumes à Casba

ÉCHELLE CONSTRUCTIVE

SYSTÈMES STRUCTURELS



Tout comme l'organisation spatiale, les choix constructifs, les matériaux et par conséquent l'expression des marchés de Dakar sont variés et dépendent du contexte politique et économique de leur période de construction. Dans l'ensemble, il est possible de lire une tendance à la simplification des méthodes constructives et à la réduction des matériaux employés. Aujourd'hui, la construction de marchés se base sur l'utilisation de trois matériaux principaux : le parpaing en béton, l'acier et la tôle. L'emploi du bois, apparaît seulement dans le cas de structures de vente informelle et d'auto-construction.

Un autre constat peut être fait : la construction se réalise uniquement avec des matériaux originaires de cultures étrangères. En effet, l'architecture contemporaine dakaroise est née d'une hybridation de cultures différentes qui confère aujourd'hui à la ville son propre style.

Si pendant la colonisation l'emploi de l'acier, de la céramique et du béton armé représentait la tradition constructive française, le parpaing en béton, produit par des entreprises locales, représente aujourd'hui le progrès technique et une hausse du niveau social. Depuis la fondation de Dakar, la construction traditionnelle sénégalaise n'a pas été considérée comme appropriée au développement de la ville et bien qu'aujourd'hui elle commence à être prise en considération, aucune recherche sur des modèles locaux n'a été effectuée dans les cas de construction de nouveaux marchés.

Emploi des différents matériaux : cantines
en béton et commerces informels en bois

Pendant l'époque coloniale, la construction de marchés était possible grâce à l'importation de matériaux mais aussi de main-d'oeuvre spécialisée des pays colonisateurs.

Lors de la réalisation de bâtiments publics, on a tenté dans un premier temps de transposer littéralement ce qui se faisait en France à cette époque. Ont alors apparu des édifices conçus à partir d'un système d'armatures métalliques, qui permettaient de faire fonctionner les entreprises sidérurgiques françaises, comme en témoignent les marchés Kermel, Sandaga et Tilène, qui seront notamment réalisés sur ce modèle. Ainsi, les intérieurs du marché Kermel et du marché Tilène, avec leur grande structure en acier, sont issus de la tradition constructive française.



Intérieur du marché Kermel, avec sa structure en treillis métalliques

Les chantiers se limitaient à l'assemblage de pièces préfabriquées en France et à l'élévation de murs en brique, faute d'une main d'œuvre spécialisée à Dakar.

A partir de l'indépendance, les choix constructifs changent sensiblement et les structures, n'ayant plus besoin de montrer la puissance de la France, subissent une forte simplification. L'exemple qui a eu le plus de succès est le marché de Fass dont l'acier reste le matériau principal, mais sa mise en oeuvre est très différente des deux cas précédents. En effet, cette construction marque un grand



Structure en treillis du marché Tilène

tournant dans la conception des futurs marchés de la ville : l'introduction du système poteau-poutre. A partir de ce moment-là, il sera employé, surtout lorsqu'il s'agit de marchés nés d'un partenariat public-privé, dans presque toutes les zones centrales destinée à la vente alimentaire. C'est le cas, par exemple, des deux marchés contemporains de Police et de Nguélaw, construit par l'ECTP. Une différence fondamentale, devenue constante dans les nouvelles constructions, concerne ici le choix des matériaux. Même si les travaux de ferronnerie sont entrés dans les moeurs, les entreprises préfèrent de loin la construction en béton, matériau bien plus économique que l'acier et plus moderne que le bois dans l'imaginaire des Sénégalais. Aujourd'hui, la quasi-totalité des entreprises de construction choisissent une structure porteuse poteau-poutre et un remplissage en parpaing en béton pour tous les chantiers de la ville, qu'il s'agisse d'un marché ou d'un immeuble d'habitation sur plusieurs étages. Malheureusement, l'utilisation de matériaux bon marché qui visent à réduire les coûts de construction a pour conséquence des réalisations de mauvaise qualité et une durée de vie très limitée. C'est le cas des cantines du marché Police, construites en 2004, et qui sont aujourd'hui déjà dans un état de délabrement avancé.



Blocs de cantines du marché de Thiaroye Gare



Système poteau-poutre en béton abritant les tables du marché Castor



Cantine du marché Police, encombrée par le stockage de marchandises dans le circulations

En plus du béton, seuls deux autres matériaux sont utilisés aujourd'hui dans la construction des marchés de la ville : le bois et la tôle. Souvent récupéré et réemployé, le bois est utilisé exclusivement quand il s'agit d'auto-constructions. C'est le cas, par exemple, d'une grande partie du marché de Guédiawaye. Depuis sa construction, les vendeurs, avec l'aide de charpentiers et de manière autogérée, entretiennent et reconstruisent leurs espaces de vente comme ils le peuvent avec des débris trouvés en ville. De fins poteaux en bois délimitent l'espace des commerçants et portent des poutrelles également en bois sur lesquelles sont posées des plaques de tôle qui font office de toiture. Souvent, des tissus sont accrochés verticalement pour protéger les stands du soleil. Ces méthodes constructives, témoins du peu de moyens que les vendeurs peuvent investir dans la construction, donnent une image précaire aux marchés. Elles laissent en revanche la liberté aux commerçants de construire leurs stands comme ils le préfèrent et de les personnaliser selon leurs besoins, ce qui n'est pas possible avec le système répétitif des cantines.

On retrouve les mêmes types de stands en bois et en tôle dans des marchés comme Tilène qui ont vu augmenter sensiblement leur surface de manière informelle ou encore dans les cas où beaucoup de surface est laissée aux circulations comme à Casba et à Thiaroye Gare par exemple.



Cheminées faites de matériaux de récupération



Installation informelles d'espaces de vente en tôle et en bois au marché de Guédiawaye

Les commerçants dont les affaires sont les plus prospères utilisent aussi le bois dans toutes les zones de vente alimentaire pour agrandir leurs tables ou construire des étagères, de manière à gagner de l'espace pour leurs marchandises sans devoir payer la location d'une table supplémentaire.



Marché de Yoff, les vendeurs agrandissent leurs tables, obstruant les circulations

La vente informelle apporte très peu de revenus. Les commerçants ne pouvant pas payer les prix de location se contentent d'installations minimales et légères qui peuvent être déplacées à l'heure de la fermeture du marché. De ce fait, la cour centrale de Castor, les allées de Thiaroye Gare, les rues environnantes de Tilène et beaucoup d'autres espaces vides se remplissent dans le meilleur des cas de simples parasols qui protègent des tables en bois, dans d'autres les vendeurs s'assoient simplement par terre. Ces installations, qui ne sont pas à proprement parlé des éléments d'architecture, occupent une importante partie de la surface de vente de la plupart des marchés et doivent donc être pris en considération lors de la conception.



Espaces de vente et de stockage informels au marché de Thiaroye Gare



Utilisation de la cour centrale du marché de Castor pour la vente informelle

LANGAGE

A l'époque coloniale, la construction de bâtiments publics devait d'un côté refléter son idéologie, c'est à dire transformer les "mentalités indigènes"¹ en poussant les habitants à adhérer au nouveau modèle de vie européenne. L'Africain qui habitait la ville devait vivre à proximité des colons et partager leurs coutumes. De l'autre, la splendeur des architectures nouvelles visait à donner une image positive de la ville coloniale en France, qui n'était plus un simple campement destiné aux militaires, mais offrait une vie agréable, apte à accueillir tous types d'individus, y compris les femmes et les enfants.

Le choix expressif des deux principaux marchés de l'époque découle de cette volonté. Pour le marché Kermel, les architectes optèrent pour un bâtiment de style néo-mauresque, qui mélangeait un goût art-nouveau d'origine européenne au langage décoratif marocain et algérien. La structure en acier et en briques colorées, avec rambardes en fer battus aux décorations florales et céramiques émaillées, s'inspirent des halles parisiennes de Victor Baltard.



Espaces de vente informels, obstruant les accès au marché Kermel

1 FILIPPETTI Roberto, 2014, *Modernità Ibride. Esperienze d'architettura in Senegal*, Franco Angeli, Nuova serie di architettura



Le marché de Sandaga et ses vendeurs d'artisanat (photo de Jan Dudas)

Les arches et les ouvertures pour la ventilation de style nord-africain rappellent encore aujourd'hui à la population principalement musulmane la religion islamique.

La reconstruction, suite à l'incendie de 1993, dévoile la capacité d'appropriation des techniques constructives et décoratives par des entreprises locales et montrent à quel point ce langage importé est entré dans les moeurs sénégalais. Si les matériaux d'origine avaient été fabriqués en France, puis importés, le gros-œuvre, les façades en brique, les carrelages et les aménagements intérieurs sont réalisés, lors de la rénovation, par des agences et ateliers locaux.

Avec un langage très différent, le marché Sandaga témoigne de la recherche d'un nouveau style pour les colonies de l'Afrique Occidentale Française. Le Sénégal n'ayant pas d'exemples d'architecture monumentale, contrairement à l'Afrique du Nord et à l'Asie, aucune forme proprement locale ne sera utilisée dans la péninsule du Cap-Vert. La tradition constructive sénégalaise est exclue par les architectes français, qui la jugent uniquement apte à la construction des huttes des villages. Le choix se porte donc sur le style néo-soudanais, une imitation des architectures du Mali en terre crue avec poutres en bois. La volonté d'employer des matériaux modernes a mené à la substitution de la terre crue par du béton armé et du bois par des poutres en acier. La ressemblance du marché de Sandaga avec un fort n'est pas due au hasard. Lors de sa construction en 1935, il marquait la limite de la ville et séparait deux réalités opposées : d'un côté la ville coloniale, de l'autre les quartiers périphériques

des populations locales.

L'adaptation au climat local est un élément déterminant dans le processus de conception du bâtiment et se reflète dans l'expression de sa façade. Comme dans la plupart des bâtiments coloniaux, des solutions de ventilation naturelle provenant des colonies de l'Afrique du Nord ont été empruntées pour le rafraîchissement de l'air ambiant. Des dalles horizontales protègent du soleil les grandes ouvertures du rez-de-chaussée et des panneaux de remplissage avec des percements carrés et réguliers laissent passer la lumière et ventilent l'intérieur tout en limitant le rayonnement direct.

Les matériaux et le langage choisis confèrent à ces deux marchés un caractère monumental qui leur a permis d'entrer dans le patrimoine architectural de Dakar. Mais ceci implique aussi une conséquence négative en termes d'évolution. En effet, si l'on analyse ces bâtiments en relation avec leurs agrandissements, c'est à dire la multitude de cantines en bois et en tôle qui les entourent, nous nous rendons compte que l'image de ces deux marchés se caractérise par une forte dualité. D'un côté l'image de la puissance coloniale avec des structures articulées et des matériaux riches, de l'autre la situation contemporaine avec ses structures à l'aspect précaire et son choix de matériaux limité par des moyens financiers modestes. A cause de la forte identité visuelle des structures initiales, l'intégration des agrandissements est impossible. Par conséquent, deux résultats formels antithétiques cohabitent dans le même espace urbain.



Espace de vente autour de la halle originelle du marché Tilène



La structure coloniale du marché Tilène a complètement disparu derrière les agrandissements successif et n'est plus visible depuis la rue



Les accès qui mènent à l'espace de vente de denrées alimentaire du marché de Fass sont invisibles depuis la rue



Même constat au marché Police

Si l'on considère deux exemples postérieurs, le marché Tilène et le marché Fass, la situation est presque opposée. La ceinture en béton de Tilène, avec sa hauteur sous plafond de 3 mètres, fonctionne comme un espace tampon entre la grande halle métallique, couverte par une toiture à double pente, et les cantines en parpaing de béton construites récemment pour agrandir le marché. Ainsi, le passage d'un style à l'autre, d'une structure coloniale à un système contemporain dakarois se fait sans ruptures violentes. On observe le même phénomène à Fass. La structure originelle des cantines en béton est ici reproduite dans les agrandissements en reprenant à peu près les mêmes dimensions, mais avec des matériaux différents : les premières rangées d'agrandissement sont en bois et les dernières, celles qui donnent sur la rue, sont en métal. En maintenant une hauteur constante, le passage d'une phase de construction à l'autre est assez subtil et l'ensemble paraît très homogène. Depuis l'extérieur, rien ne dévoile l'ancienne expression architecturale des marchés. Si l'on ne franchit pas leurs entrées, malgré leurs structures particulières, ceux-ci passent inaperçus et se confondent dans l'image contemporaine de la ville. Le rapport à la rue n'est traité d'aucune manière. Les accès ne sont pas mis en évidence et disparaissent, cachés par les rangées de cantines.

D'autres marchés, en particulier ceux qui ont subi beaucoup d'agrandissements successifs, sont caractérisés par une juxtaposition plutôt intéressante de plusieurs styles et matériaux hétérogènes.



Agrandissements successifs du marché de Gueule Tapée



Système de ventilation des blocs de cantines du marché de Thiaroye Gare



Façade du marché de Nguélaw sur deux niveaux



Façade du marché de Yoff qui s'intègre dans le tissu urbain

C'est le cas, par exemple, de Gueule Tapée où des éléments en béton et en métal s'alternent, en respectant à peu près la même hauteur. Ce marché rassemble toutes sortes de langages : au centre un espace octogonal rappelle le plan de Kermel auquel se juxtapose d'un côté une toiture métallique en deux parties, similaire à celle de Tilène, et de l'autre un système de couloirs et de cantines en béton. Une des parties du marché est formée par une vaste toiture métallique à plusieurs pans et est séparée du reste par les sanitaires qui reprennent la forme octogonale et l'emploi du béton du noyau central. Le seul élément commun à tous ces espaces est l'attention apportée à la ventilation, toujours possible soit au travers de fines ouvertures verticales dans les parties surélevées des toitures, soit entre les décalages de niveau des toitures métalliques.

Au contraire, deux autres exemples contemporains parlent d'unité et de visibilité. Il s'agit des marchés de Yoff et de Nguélaw. Même si leur organisation spatiale est très différente (on rappelle la grande double hauteur de Yoff et les deux espaces superposés de vente alimentaire de Nguélaw), leurs façades sont très similaires. S'inspirant des immeubles d'habitation de la ville contemporaine, la façade en béton assez épurée, couverte d'un enduit aux tons clairs, se démarque et dialogue avec son contexte urbain. Les cantines du deuxième étage, comme souvent les appartements dakarois, sont protégées du soleil par un grand balcon qui sert aussi de circulation.

STRATÉGIES DE CONCEPTION



Prendre en compte les enjeux relatifs aux trois échelles, toujours en corrélation, est impératif pour donner une proposition cohérente lors de la conception d'un marché. Ainsi, si le projet n'est pas pensé dans son contexte global, si l'organisation spatiale n'est pas définie en fonction des modes de vente sénégalais, mais également des perspectives de croissance du quartier où il s'implante et si les matériaux employés ne prennent pas en compte le contexte socio-économique de la ville, le bon fonctionnement du marché sera mis en péril et ne permettra pas une amélioration des conditions de ses acteurs.

En outre, on comprend à quel point les dynamiques informelles, présentes dans l'appropriation de l'espace public de la ville, dans la réorganisation du fonctionnement interne et dans l'entretien et la construction des structures, doivent être prises en compte lors de la mise en place d'un nouveau marché afin que les améliorations formelles ne soient pas annihilées par leur présence.

En revanche, comme c'est souvent le cas, le manque chronique de ressources auquel les habitants ont été confrontés, au lieu de construire une limite, s'est révélé une stimulation pour le développement d'une forme urbaine originale.

Roberto Filippetti, Modernità Ibride

RÉFLEXIONS URBANISTIQUES

A l'échelle de la ville, on comprend donc que sa croissance et les décisions politico-économiques quant à son développement jouent un rôle primordial dans le fonctionnement du réseau des marchés dakarois et ont donc un impact aussi bien sur le commerce de gros que sur la vente au détail dans les échoppes de quartier. La planification d'un marché n'est pas possible sans questionner le choix de son emplacement à une échelle plus large, afin de comprendre les différents impacts que la présence d'une nouvelle structure marchande aura sur le tissu urbain et sur la hiérarchie en place à toutes les échelles de la vente. L'étude des flux de marchandises et la compréhension des trajets induits par les différents intermédiaires est primordiale pour trouver un emplacement stratégique par rapport au type de produit vendu ou pour identifier le type de commerce qui sera le plus adapté à une parcelle donnée.

L'analyse urbaine nous montre que les marchés de gros, qui sont la source de tous les commerçants, perdent leur statut à mesure du développement de la ville et sont déplacés au fur et à mesure dans les zones périphériques peu denses, où l'accessibilité est encore optimale. Comme on l'a vu dans les cas Gueule Tapée et de Castor, la tendance du commerce de gros est de s'éloigner de la ville coloniale pour sortir bientôt de la presqu'île. Or, si l'arrivée des marchandises par la route profite effectivement de ce déplacement, d'autres infrastructures plus lourdes ne peuvent être déplacées en conséquence. Ainsi, les produits qui débarquent au port de Dakar, convergent vers un marché de gros en périphérie avant d'être réexpédiés en ville, engendrant une augmentation du nombre de trajets. Compte tenu de la morphologie particulière de Dakar et des infrastructures routières actuelles, la solution empirique de placer tous les marchés de gros en périphérie n'est dès lors plus extensible si la ville continue son développement de manière horizontale. Trois stratégies nous semblent être envisageables.

L'éloignement des marchés de gros peut rester une réponse efficace à condition qu'une nouvelle infrastructure qui les relie au port soit mise en place et que des solutions en termes de transports soient pensées en fonction des déplacements des commerçants. Celle-ci devrait leur permettre de

rejoindre de manière efficace et économique leur lieu d'approvisionnement et ainsi de les favoriser à conserver des prix modérés sur leurs marchandises.

D'une autre manière, repenser la hiérarchie entre les structures marchandes éviterait que tous les flux ne transitent par les mêmes axes de circulation. Des marchés de semi-gros répartis de manière homogène au sein du tissu urbain, jouant le rôle d'intermédiaire entre marchés de gros et marchés de quartier, permettraient de répartir de manière plus efficace les flux de marchandises dans la ville. De plus, si seuls les commerçants de semi-gros se rendaient dans les marchés de gros et que les vendeurs au détail venaient se fournir auprès de ces intermédiaires, le nombre cumulé de déplacements serait réduit. Ce système fonctionnerait uniquement si la hiérarchie est rigoureusement respectée. Pour éviter que les particuliers ne s'approvisionnent directement dans les marchés de gros et de semi-gros, il faut éviter la vente au détail et en gros au sein d'une même structure. Cela représente un véritable enjeu à Dakar puisqu'il est habituel de pouvoir s'approvisionner au détail au sein de n'importe quelle structure.

Enfin, le déplacement futur de l'aéroport laisse envisager d'autres pistes pour améliorer les réseaux de marchandises. La mise en place d'un marché de gros sur la parcelle laissée libre permettrait une meilleure répartition des flux au sein de la ville et une réduction des distances pour venir s'y approvisionner. Cependant, la mise en place d'un tel marché au sein de la ville n'est pas envisageable sans la corrélérer à l'installation d'une nouvelle infrastructure de transport permettant aux livreurs de la rejoindre aisément.

Sachant que les marchés évoluent au fil du temps, il faut se poser la question des dimensions idéales d'une parcelle, afin que le marché puisse croître sans causer de problèmes à la ville. Le développement d'un quartier, sa croissance démographique et la densification du tissu urbain sont donc des facteurs très importants à prendre en compte pour dimensionner et gérer les étapes de développement d'un marché. Cependant, il faudra toujours compter sur une occupation abusive, mais inévitable de l'espace, parce qu'acceptée par les gestionnaires et les mairies qui en profitent financièrement.

SUGGESTIONS SPATIALES

Les analyses révèlent que l'organisation programmatique ne dépend que très peu de la typologie du marché. Le modèle en place semble être une déformation de l'ancien fonctionnement d'un marché alimentaire par l'arrivée de nouveaux produits et l'augmentation des volumes de vente qui ont changé considérablement les besoins des commerçants, des fournisseurs et des acheteurs. A ses débuts, le marché était conçu pour la vente de denrées alimentaires, en témoigne l'exemple du marché Kermel. Aujourd'hui, il est articulé autour des produits manufacturés qui occupent la plus grande surface et les meilleurs emplacements. La cuisine sénégalaise est restée traditionnelle et l'achat de produits frais n'a pas perdu en importance au sein du ménage. En revanche, la place de la vente alimentaire sur le marché a été déclassée à cause du manque d'intérêt financier par rapport aux revenus des ventes de produits manufacturés. Ce phénomène, qui a un impact sur le fonctionnement et l'organisation du marché, est à la base du développement de la vente informelle, considérée à tort comme son principal problème. Si l'on veut en donner une réponse, il faut d'abord remettre sur un pied d'égalité le statut de la vente alimentaire et celui des nouveaux commerces.

Spatialement parlant, elle est restée au coeur du marché suite aux agrandissements concentriques au fil des années, comme c'est le cas notamment à Fass, Castor et Gueule Tapée. Ce système est aujourd'hui devenu un modèle de base d'organisation programmatique, mais répond-il vraiment aux enjeux actuels ? Comment repenser ces espaces pour satisfaire aux nouveaux besoins ?

Le système actuel voudrait que les denrées périssables soient vendues au centre du marché, mais le cas où ils sont vendus informellement à l'extérieur, laissant vide l'espace qui leur est consacré, se manifeste souvent. Ceci n'est pas simplement lié au fait que les vendeurs ne peuvent pas payer pour une table, cela découle également d'une volonté d'être plus visibles. Les fruits et légumes devraient-ils dès lors être vendu en périphérie du marché plutôt qu'en son centre ?

Les vendeurs de produits non alimentaires, ayant le pouvoir d'achat le plus élevé, occupent actuellement les meilleurs emplacements qui donnent sur la rue. Contrairement aux autres, ils nécessitent des espaces de vente fermés pour entreposer leur marchandise. Dans l'organisation spatiale actuelle, leurs cantines altèrent l'accès et la visibilité des tables réservées à la vente d'aliments

périssables. Pour éviter que les vendeurs de fruits et légumes, à la recherche d'une meilleure visibilité, ne s'installent informellement dans la rue, il faudrait leur réserver une zone de vente donnant sur l'espace public. Bien que les emplacements devraient être loués à des prix plus bas que celui des cantines, des investissements infructueux dans la construction de structures destinées à rester vides seraient évitées. Une autre organisation possible consisterait en la séparation des vendeurs de denrées alimentaires et non alimentaires en deux zones distinctes, ayant toutes deux une relation à l'espace public. Les cas de Yoff et de Nguélaw révèlent que, contrairement aux a priori des habitants, une organisation sur quelques niveaux est possible, à condition que les espaces de vente soient distribués de manière cohérente selon le type d'activité. Par exemple, les étages supérieurs se prêtent bien à accueillir les tailleurs, car ils ne sont pas directement tributaires d'une bonne visibilité.

Les agrandissements et installations informelles autour des tables et des cantines aux dimensions standardisées montrent que les marchés ne répondent plus aux besoins d'espace de vente et de stockage des marchands. Leurs dimensions mériteraient d'être repensées pour mieux répondre aux besoins bien particuliers de chacun des commerçants. Si à cela s'ajoute une augmentation des services offerts, qui aujourd'hui se limitent à une simple protection contre les intempéries, les vendeurs s'installeraient plus volontiers au sein de la structure.

Souvent, le problème de l'exiguïté des circulations est mis en avant par les commerçants et les gestionnaires. Or, lorsque des espaces plus importants sont prévus afin de faciliter les livraisons et l'accessibilité à la clientèle comme c'est le cas à Fass, des vendeurs s'en accaparent pour ne laisser finalement plus qu'un étroit passage. Comment donc proposer des espaces de circulation suffisamment généreux pour un bon fonctionnement du marché sans qu'ils ne soient sans cesse obstrués ? La mise en place d'espaces de stockage propre à chaque emplacement permettrait déjà de résoudre en grande partie ce problème. Des systèmes modulables qui apporteraient plus de flexibilité au vu des besoins variés des différents vendeurs pourraient également aider à une amélioration de la circulation au sein du marché. Ils permettraient de proposer des prix de location en fonction de l'espace occupé par les vendeurs et faciliteraient la vente au micro-détail à se faire une place sur le marché. Enfin, les espaces situés loin des circulations, de toute manière peu propices à la vente, pourraient être convertis en espaces de stockage. Ces hypothèses limiteraient aussi les images d'abandon que nous offrent actuellement certains marchés où une grande partie des tables est utilisée en ce sens.

HYPOTHÈSES CONSTRUCTIVES

Une fois construits, les marchés sont souvent peu ou mal entretenus par les gestionnaires et les mairies. De fait, ce sont les commerçants eux-mêmes qui doivent s'occuper des petits travaux d'entretien, de rénovation et réparation en tous genres. Ils utilisent donc des matériaux accessibles, bons marchés, et ne demandant pas d'outils pour les mettre en oeuvre. Ces phénomènes d'auto-construction sont inévitables, les vendeurs doivent pouvoir eux-mêmes modifier leurs espaces de vente à leur gré. Faut-il donc leur proposer des systèmes qu'ils puissent être capables de reproduire ?

On l'a vu, par faute de liquidités, les mairies et les entreprises privées emploient désormais systématiquement le parpaing et le béton pour la construction de nouveaux marchés, qui permettent les coûts les plus bas et donnent une image de modernité et de solidité. En réalité, à cause de leur mauvaise qualité et par manque d'entretien des organes de gestion, ces matériaux se dégradent très vite. Les moyens financiers ne pouvant être augmentés, la seule possibilité de construire de manière plus durable est de limiter les interventions. Il faut donc réfléchir de manière plus rationnelle quels sont les besoins structurels de base assurant aux vendeurs le confort nécessaire pour qu'ils s'y installent. Comme certains exemples le montrent, à Guédiawaye notamment, peu d'années déjà après la construction d'un marché, les commerçants sont contraints de les retaper par l'ajout de bouts de tôle et autres pièces de bois. Ils s'occupent eux-mêmes de la rénovation et montrent une certaine habileté dans cette tâche. Dans la situation économique actuelle, les vendeurs sont de toute manière confrontés à participer à la construction, mais ils ne peuvent aujourd'hui que modifier petit à petit une structure existante qui n'a pas été conçue pour cela. Ne serait-il donc pas plus approprié de les intégrer dans le processus de construction depuis le début ? Certes, il faut comprendre quelle est leur limite d'intervention et ce qui au contraire doit être assuré de base. Leur apport n'est pas négligeable et permettrait d'aboutir à un marché qui répondrait mieux à leur besoin et qu'ils seraient capables d'entretenir.

Si les commerçants participent au processus de réalisation du marché, d'autres réponses en termes de matériaux et de formes peuvent émerger. En intégrant dès la conception les matériaux de recyclage comme la tôle ou le bois l'image finale du marché pourraient apparaître moins précaire.

Même à l'échelle de la construction, il est important de prendre en compte dans la structure initiale la possibilité d'évolutions futures, afin d'éviter que la seule solution aux besoins d'agrandissements ne passe par la destruction et la reconstruction. En effet, les autorités communales n'ont d'autres choix, dans le cas de Tilène, d'envisager de remplacer l'ancienne structure coloniale par un nouvel édifice. Le même sort attend l'attractif marché de Castor, qui, pour se développer sur un deuxième étage, nécessite une reconstruction totale de la structure.

Enfin, une dernière réflexion doit être menée sur l'importance de chaque marché à développer une identité propre à travers son langage architectural. Même si elle découlait d'autres enjeux, celle-ci existait à l'époque coloniale et a permis aux marchés de cette période de perdurer. L'absence de langage architectural de la plupart des marchés contemporains, notamment ceux réalisés par l'ECTP, engendre un manque d'attachement de la part de ses usagers et les destine vraisemblablement à la ruine.

BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAFIE

- PAULAIS Thierry et WILHELM Laurence, 2000, *Marché d'Afrique*, Paris, Karthala
- PAULAIS Thierry, Décembre 1998, *Le Marché dans la ville d'Afrique Noire*, in *Les Annales de la recherche urbaine*, n°80-81
- WILHELM Laurence, 1997, *L'approvisionnement et la distribution alimentaires des villes de l'Afrique francophone*, Synthèse des communications et des débats du séminaire sous-régional FAO-ISRA
- MICHELON Benjamin, *La gouvernance dans les projets d'équipements marchands en Afrique*, 12ème conférence de l'EADI, Gouvernance mondiale pour un développement durable, juin 2008
- HENRY Gaëlle, POISBEAU François, *L'AFD et les équipements marchands urbains, 30 ans des projets de réhabilitation de marchés en Afrique*, Agence Française de Développement, Avril 2015
- CHENAL Jérôme, CISSE Guéladio, PEDRAZZINI Yves et KAUFMANN Vincent (dir.), 2009, *Quelques rues d'Afrique: Observation et gestion de l'espace public à Abidjan, Dakar et Nouakchott*, Lausanne, Editions Lasur
- Alain SINOÛ, 1993, *Comptoirs et villes coloniales du Sénégal*, Saint Louis, Gorée, Dakar, Paris, Karthala et Orstom
- CULOT Maurice, THIEVAUD Jean-Marie, 1992, *Dakar au fil des plans*, in *Architectures Françaises d'Outre-Mer*, Liège, Mardaga
- OKUDA Tomohito, mars 2013, *Dakar dans 9 Case Studies dans Understanding African Urbanisation* n°32, Tokyo, The University of Tokyo
- CHENAL Jérôme, 2009, *Urbanisation, planification urbaine et modèle de vie en Afrique de l'Ouest: Jeux et Enjeux de l'espace public*, Thèse n° 4268, EPFL
- KLEIN Chrescht, MESCHI Gabriele, PETRONI Mauro, 1996, *Le Marché Kermel, une reconstruction à Dakar*, Edizioni Percaso
- FILIPPETTI Roberto, 2014, *Modernità Ibride. Esperienze d'architettura in Senegal*, Franco Angeli, Nuova serie di architettura
- KULTURMAN U., 1966, *Architettura di africani per africani*, in *Casabella* n°306
- ESBJERG, ROSENDAHLS, 2015, *Africa, Architecture Culture Identity*, 2015, Louisiana Museum of Modern Art
- SINOÛ Alain, Été 1990, *Bulletin d'informations architecturales*, Dakar, in *Supplément au n° 141*, Institut Français d'Architecture
- *Des architectures de terre ou l'avenir d'une tradition millénaire*, 1981, Centre Georges Pompidou, Centre de création industrielle
- ARECCHI Alberto, 1998, *Abitare in Africa, architetture, villaggi e città nell'Africa subsaharienne dal passato al presente*, Milan, Mimesis Liutprand
- CHOAY F., BANHAM R., BAIRD G., VAN EYCK A., 1972, *Le sens de la ville*, Paris, Edition du Seuil

- UDUKU Ola, 2005, Modernist architecture and "the tropical" in West Africa: the tropical architecture movement in West Africa, 1948-1970, Glasgow, University of Strathclyde
- KOOLHAAS Rem, BOERI Stefano, KWINTER Sandford, TAZI Nadia, OBRIST Hans Ulrich, 2001, Mutations, Bordeaux, ACTAR
- COQUERY-VIDROVITCH Catherine, 1988, Afrique noire: permanences et ruptures, Paris, Payot
- ECO Umberto, 1993, "Cercavano gli Unicorni" in Serendipities: Language and Lunacy, Columbia University Press
- BARICCO Alessandro, 2013, I Barbari, Saggio sulla mutazione, Milan, Feltrinelli
- GARCIA CANCLINI Néstor, 2000, Culture Ibride, Strategie per entrare e uscire dalla modernità, Milan, Guerini Studio
- AHOUANGANSI Nonhouélé Viviane, 2007, Etude de l'évolution du fonctionnement technique du marché central au poisson de Dakar (2005-2006), thèse en médecine vétérinaire présentée à l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar
- Ministère de l'agriculture et de l'hydraulique, République du Sénégal, Rapport 2005, Etude de faisabilité de l'aménagement du marché Thiaroye-gare, CFD, 1994
- CISSE Aly, 1994, Le marché central au poisson de Dakar après une année de fonctionnement, thèse en médecine vétérinaire présentée à l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar
- KEBE Moustapha, 1989, L'approvisionnement en poisson de la région du Cap-Vert, Centre de recherche océanographique de Dakar
- CORMIER M.-C., 1983, Le marché au poisson de la Gueule Tapée à Dakar (Sénégal), ORSTOM
- MEAD Christopher Curtis, 2012, Making Modern Paris, Victor Baltard's Central Markets and the Urban Practice of Architecture, Penn State University Press
- Cities Alliance Project Output, 2010, Stratégies du développement urbain du Grand Dakar (horizon 2050)
- BARBLAN Damaris, HERNACH Guillaume, 2014, Dégradation d'un héritage, Dakar, EPFL
- RUBIN Clara, 2015, Les marchés africains, EPFL

- Portail des services sociaux de base du Sénégal, [consulté entre septembre 2016 et janvier 2017], disponible sur <http://geossb.gouv.sn/>
- Marchés HLM et Tilène - Khalifa Sall annonce leur fermeture prochaine, 31 octobre 2013, [consulté le 14 novembre 2016], disponible sur <http://www.xibar.net/>
- Les abattoirs clandestins captent 50 % du marché, 21 mai 2016, [consulté le 1 décembre 2016], disponible sur <http://www.dakaractu.com>
- Recasement des marchands : la ville de Dakar va livrer 3 chantier à hauteur de 9 milliards, 12 août 2015, [consulté le 30 novembre 2016], disponible sur <http://www.dakaractu.com/>
- Délocalisation de l'Aéroport Léopold Sédar Senghor Pape Maël Diop rassure que cette mesure n'est pas effective, 22 février 2014, [consulté le 20 décembre 2016], disponible sur <http://www.dakaractu.com/>
- Faut-il fermer l'Aéroport International Léopold Sédar Senghor de Dakar Yoff après l'ouverture de l'Aéroport de Diass?, 22 février 2014, consulté le 20 décembre 2016], disponible sur <http://www.dakaractu.com/>
- Gestion des déchets dans les marchés : marché Tilène et marché Sandaga, 23 décembre 2013, [consulté le 25 octobre 2016], disponible sur <https://www.ladissertation.com>
- Les lieux, les marchés, 2001, [consulté le 18 octobre], disponible sur <http://www.tv5monde.com>
- L'Aéroport de Diass sera ouvert en janvier 2017, 13 mai 2016, [consulté le 20 décembre 2016], disponible sur <http://www.aps.sn/>
- Le marché Sandaga, une bombe à retardement en plein coeur de Dakar, 5 octobre 2013, [consulté le 18 octobre 2016], disponible sur <http://www.seneplus.com>
- Le commerce chinois à Dakar. Expressions spatiales de la mondialisation, 31 décembre 2009, [consulté le 5 décembre 2016], disponible sur <https://belgeo.revues.org>
- Le marché de la viande à Dakar, 2005, [consulté le 27 novembre],dispnible sur <http://epe.cirad.fr/>