



Journal Homepage: [-www.journalijar.com](http://www.journalijar.com)

## INTERNATIONAL JOURNAL OF ADVANCED RESEARCH (IJAR)

Article DOI: 10.21474/IJAR01/13495  
DOI URL: <http://dx.doi.org/10.21474/IJAR01/13495>



### RESEARCH ARTICLE

#### LA PRATIQUE DES MARAÎCHERS AUX ALENTOURS DE L'ÉTABLISSEMENT IVOIRE GOLF CLUB DANS LE QUARTIER DE LA RIVIERA DANS LA COMMUNE DE COCODY À ABIDJAN (CÔTE D'IVOIRE)

**Coulibaly Sidiki Youssouf, Koukougnon Wilfried Gautier and Loba Akou Don Franck Valéry**  
Enseignants-Chercheurs, Institut de Géographie Tropicale (IGT), Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan  
(Côte d'Ivoire).

#### Manuscript Info

##### Manuscript History

Received: 30 July 2021

Final Accepted: 31 August 2021

Published: September 2021

##### Key words:-

Market gardeners's Practices, Cultivation System, Agricultural Technique, Riviera Golf, Cocody

#### Abstract

The objective of the present research is twofold: on the one hand, it aims to identify the actors of this urban agricultural activity and, on the other hand, to analyse the strategies adopted in the production practice of the market gardener. To achieve this objective, the study protocol focused on a qualitative method based on documentary research, field observation and interviews. On the experimental site located at the Riviera Golf in the commune of Cocody, 10 market gardeners were interviewed, namely 9 men and 1 woman. Their ages ranged from 30 to 65 years. This activity is practised on small areas ranging from 1 to 5 ha with methods and techniques based on the association of crops, crop rotation, watering and soil amendment using purely organic inputs. The harvested products are bought by a clientele consisting of individuals, restaurants and retailers located in the vicinity of the production site.

Copy Right, IJAR, 2021., All rights reserved.

#### Introduction:-

Les productions maraîchères urbaine et périurbaine dans les agglomérations des pays en développement jouent un grand rôle dans l'approvisionnement des ménages en fruits et légumes. Elles permettent de solutionner un besoin en vivriers et surtout en maraîchers à une population croissante au sein des villes qui s'urbanisent de manière anarchique au cours de ces dernières décennies (Nouatin et Bachabi, 2010, p.2). À l'intérieur de cette urbanisation incontrôlée des caractères de la ruralité surgissent avec la présence de jardins de petites tailles dans les bas-fonds et les vallées marécageuses non valorisés par les traits de l'évolution urbaine.

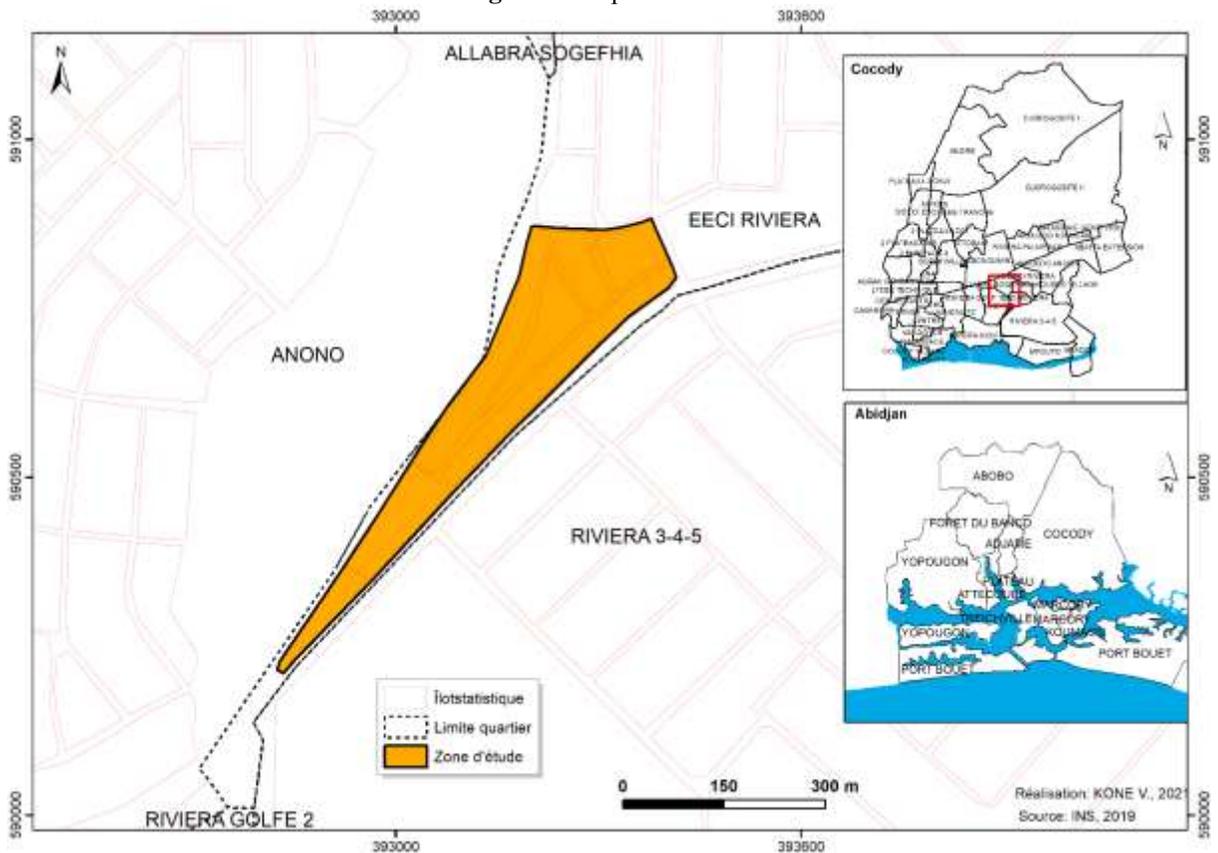
Les villes ivoiriennes et surtout Abidjan ne restent pas en marge de cette situation. Les zones inondables, peu utilisées dans le développement des activités urbaines sont mises en valeur par de petits producteurs de maraîchers. Ainsi, les espaces de bas-fonds et de vallées dans la partie Est de la ville d'Abidjan sont mis en valeur par les maraîchers. La pratique du maraîchage sur ces sites a été impulsée par la hausse de la demande locale en légumes frais par une classe de population aisée vivant à proximité des champs. Le quartier de la Riviera Golf, notre zone d'étude (Figure 1), localisé dans la partie sud de la commune de Cocody, est l'un des quartiers occupés par la classe bourgeoise abidjanaise. L'assiette topographique constituée de bas fond, de vallée et son estran en bordure de la lagune Ebrié représente un endroit idéal à la pratique du maraîchage. Cette possibilité de produire des légumes frais est une probable source d'approvisionnement pour ces urbains de Cocody, à la recherche de produits alimentaires sains. À travers ces constats, nous nous sommes posés la question suivante: Quelles sont les stratégies adoptées dans

**Corresponding Author:- Coulibaly Sidiki Youssouf**

Address:- Enseignant-Chercheur, Institut de Géographie Tropicale (IGT) Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan (Côte d'Ivoire).

la pratique des cultures maraichères aux alentours de l'établissement Ivoire Golf Club dans le quartier de la Riviera ?

Figure 1:- Espace d'étude.



### Matériels et Méthodes:-

L'étude a pour objectif de montrer les dispositions utilisées par les exploitants pour pratiquer les cultures maraichères aux alentours de l'établissement Ivoire Golf Club dans le quartier de la Riviera Golf. Pour atteindre cet objectif, la recherche s'est focalisée sur la méthode qualitative. Ainsi, la recherche documentaire, l'observation de terrain et les interviews ont été les techniques utilisées pour recueillir les informations. Les sources documentaires consultées ont permis de structurer la problématique et le guide d'entretien à utiliser auprès des exploitants et des autres acteurs concernés par la pratique des maraichers sur ce site de la Riviera Golf. Ce sont des articles scientifiques sur la question de la pratique du maraicher qui ont été sollicités. La consultation de ces articles a été possible grâce à des bibliothèques virtuelles hébergées sur les moteurs de recherches tels que: Google et Google scholar. En plus de la recherche documentaire, une recherche de terrain conduite aux alentours de l'établissement Ivoire Golf Club a été organisée et effectuée en deux étapes. La première étape s'est effectuée du 04 au 07 mars 2021. Elle a permis d'identifier le site de production et d'observer les habitudes des exploitants pratiquant les cultures maraichères. À partir de ces opérations, les guides d'entretiens ont été bien écrits et structurés avant de procéder aux différentes rencontres des populations cibles pendant la deuxième étape. La seconde étape a duré sur une période d'une semaine (01 avril 2021 au 08 avril 2021). Elle a permis d'avoir des entretiens avec l'ensemble des exploitants maraichers (au nombre de 10) et de certains clients rencontrés sur le site de production. Les entretiens effectués au cours de cette phase ont permis de collecter des informations sur le profil sociodémographique des exploitants et des stratégies qu'ils adoptent pour la pratique du maraicher dans cet espace de la Riviera Golf. Un dictaphone a été l'outil utilisé pour l'enregistrement des conversations lors de nos différentes visites de terrain. Avec ces données recueillies par les interviews, une transcription a été effectuée des enregistrements réalisés par le dictaphone.

Le traitement des données a permis de structurer les résultats en trois parties:

1. Le profil sociodémographique des exploitants et les types de maraichers
2. Les méthodes et techniques de la pratique des cultures maraichères
3. La commercialisation des produits

## Résultats:-

### 1. Caractéristiques sociodémographiques des exploitants et les types de maraichers

La définition des caractères de la population agricole et les différents produits maraichers rencontrés sur les espaces cultivés sont les éléments abordés dans cette première partie.

#### 1.1 Les caractéristiques sociodémographiques des exploitants

7 critères sociodémographiques (l'âge, le genre, la nationalité, le statut matrimonial, le statut migratoire, l'accès au foncier) ont été retenus dans la caractérisation des exploitants exerçant la culture du maraicher aux alentours de l'établissement Ivoire Golf Club.

La pratique du maraîchage est une activité qui concerne les exploitants ayant un âge oscillant entre 30 et 65 ans. Plus de 70% des exploitants interviewés ont un âge compris entre 30 et 40 ans.

La répartition des maraichers selon le sexe indique que 90% sont de sexe masculin. La majorité de ces exploitants (65%) vit en couple. Elle a contracté un mariage coutumier au sein de leur communauté. L'ensemble des exploitants interviewés est de nationalité burkinabé. Ceux-ci sont à 80% issus d'une migration récente. Ace propos, deux exploitants pratiquant l'activité du maraîchage affirmaient:

Le premier exploitant: *« je suis arrivé en Côte d'Ivoire après la crise électorale de 2010 pour travailler dans la maçonnerie à Abidjan. Mais, la difficulté d'obtenir des chantiers par manque de connaissance, m'a conduit dans ce bas-fond pour cultiver. Mes amis et frères déjà installés dans la pratique de cette activité ont facilité mon insertion ».*

Le deuxième exploitant: *« parmi les personnes qui travaillent avec moi, certaines exerçaient d'autres métiers tels que: l'élevage des porcs, le convoyage de divers produits fréquemment appelé 'Wotorotigui', la maçonnerie, la réparation des appareils électroménagers, etc. ».*

En analysant les propos de ces deux maraichers, il faut comprendre que l'activité du maraîchage est une seconde voie d'insertion pour des migrants burkinabé qui se retrouvent en difficulté dans le tissu urbain. Leur introduction dans la pratique du maraîchage est une affaire de réseautage communautaire. Les premiers exploitants à être installés dans l'activité insèrent les membres de leur communauté ayant des difficultés d'obtenir un emploi urbain dans le maraîchage. Les produits maraichers sont cultivés sur de petites superficies allant de 1 à 4 ha. Ces espaces de cultures sont obtenus à 80% gracieusement et à 20% par la location. Le premier mode d'accès correspond à l'usage à la terre d'une connaissance qui n'exige pas de contrepartie financière sur sa propriété. Ce type d'occupation permet une sécurisation des espaces pour les propriétaires. À cet effet, un exploitant révélait que: *« le propriétaire de l'espace que je cultive est un Ébrié. Il m'a confié plusieurs parcelles sur lesquelles mes frères et moi cultivons que des produits maraichers. Car, à tout moment, il peut avoir besoin de mettre en valeur ses terres. Cultiver les produits maraichers sur les terres de ce dernier, permet de sécuriser la propriété de celui-ci. S'il y a un problème, je pourrai l'interpeler aussitôt afin qu'il ne soit pas exposé à une perte de son espace ».* La présence de ces exploitants sur ce site permet d'observer un principe de protectionnisme foncier pour les propriétaires terriens.

#### 1.2 La typologie des maraichers produits dans la zone de l'établissement Ivoire Golf Club

Deux types de produits maraichers sont rencontrés sur les périmètres cultivés de la zone de l'établissement Ivoire Golf Club. Les légumes feuilles et les légumes fruits (Tableau 1) sont les différents types de maraichers qui couvrent les espaces cultivés observés. Ce sont des produits recherchés par les européens, des ivoiriens d'une classe sociale supérieure et des restaurateurs. La demande de produits maraichers correspondant à leurs habitudes alimentaires ou encore à la recherche de produits maraichers frais par les consommateurs susmentionnés emmène les cultivateurs à se spécialiser à leur pratique.

**Tableau 1:-** Types de légumes cultivés.

Type de légumes	Nom scientifique	Famille	Nom français
-----------------	------------------	---------	--------------

<b>Légumes feuilles</b>	Allium cepa L.	Amaryllidaceae	Feuilles d'oignon
	Corchorusolitorus	Liliaceae	Corète potagère
	Brassicaoleracea L.	Brassicaceae	Chou
	Lactuca sativa L.	Compositae	Laitue
	Ocimum basilicum L.	Lamiaceae	Basilic
	Petroselinumcrispum (Mill.) Fuss	Apiaceae	Persil
<b>Légumes fruits</b>	Capsicum frutescens L.	Solanaceae	Piment
	Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. &Nakai	Curcurbitaceae	Pastèque
	Cucumismelo L.	Curcurbitaceae	Melon
	Cucumissativus L.	Curcurbitaceae	Concombre
	Cucurbitapepo L.	Curcurbitaceae	Courgette ou potiron
	Lycopersicon esculentum Mill.	Solanaceae	Tomate

Source: Enquêtes de terrain, avril 2021 et Bosso et *al.*, janvier 2020.

## 2. Les systèmes et techniques de culture adoptés dans la pratique du maraîchage

Les produits maraichers sont plantés selon le système de l'association culturale. Les plantes sont cultivées au même moment sur une même sole. La sole représente les rectangles de 3 m sur 1 m (Photo 1) confectionnés à la houe pour réceptionner les plans de culture. En plus de l'association culturale, le système de monoculture est également pratiqué par certains exploitants. À cet effet, un maraicher affirmait que: « *l'adoption de la monoculture par certains producteurs est due à l'offre de la demande sur le marché. Lorsqu'un produit est fortement demandé par la clientèle, nous réservons uniquement des soles à sa culture* ». À travers les deux systèmes observés, la rotation des cultures est le principal mode d'assolement adopté par les maraichers.



**Photo 1:**-Rectangles comportant les cultures maraichères.

Source: LOBA A. Valery, avril 2021

À cet effet, les exploitants procèdent à un remplacement systématique des produits maraichers récoltés par un autre sans accorder un temps de jachère à l'espace cultivé. La durée de rotation entre les cultures est fonction du temps de production de la culture en cours. Ce sont généralement des assolements de moins d'un an; de courte durée qu'on peut apercevoir au niveau des espaces de cultures sur le site d'enquête.

À ces systèmes de culture, des techniques agricoles y sont adoptées pour avoir un rendement conséquent lors des récoltes. Ainsi, l'arrosage est l'une des techniques adoptées par les exploitants. L'eau utilisée pour l'arrosage des parcelles plantées en maraichers provient des puits creusés (Photo 2) sur les sites de production. En effet, avec une faible profondeur de la nappe phréatique, les exploitants arrivent à creuser des puits de fortune et faire remonter

l'eau à l'aide d'un arrosoir qui sert à arroser les planches de culture. En saison sèche, les puits sont régulièrement curés en enlevant le sable afin de disposer d'un bon niveau d'eau.



**Photo 2:**-Puits creusé pour l'arrosage des produits maraichers.

**Source:** LOBA A. Valery, avril 2021.

De plus, les exploitants utilisent les fèces de volailles et de bétail pour fertiliser les soles. Cette logique est due à une clientèle exigeante à la recherche de produits maraichers cultivés sans apport de produits phytosanitaires. Ce système de production est nettement différent à celui observé ailleurs. Les propos de l'un des exploitants traduisent la véracité de l'idée suscitée: « *Les déchets de volailles et bœufs récupérés auprès des fermiers servent à fertiliser nos espaces de culture afin d'avoir de bonnes récoltes sans un apport de produits chimiques. Nous optons pour ce choix à cause nos clients qui proviennent des cités résidentielles du Golf et des grands restaurants. Ils recherchent certes des produits frais, mais des produits qui ont été cultivés sans apport d'engrais chimique* ».

Le désherbage se fait également sans utilisation de pesticides. Le sarclage se fait avec des outils traditionnels (daba, machette, etc.). C'est donc une main-d'œuvre vouée à la tâche qui se retrouve sur les espaces cultivés tous les jours de la semaine. Elle débute le travail dès 7h du matin par l'arrosage des planches de culture. Ensuite, elle s'adonne soit à la confection de nouveaux sillons rectangulaires, soit au repiquage de nouvelles semences ou encore à l'enlèvement de mauvaises herbes entre les plants de culture. Cette activité matinale prend fin entre 10 h et 11 h du matin. Après un temps de repos, on assiste à une reprise du travail journalier entre 16 h et 18 h. Cette reprise consiste uniquement à l'arrosage des plantes. La main-d'œuvre utilisée dans l'activité du maraichage est familiale et intervient également à la commercialisation des produits récoltés.

### 3. La Commercialisation des produits récoltés

On distingue deux modes pour l'écoulement des produits récoltés dans les champs visités aux alentours de l'établissement Ivoire Golf Club : la vente des produits bord champ et la vente à domicile (Figure 2).

La vente bord champ concerne les particuliers, les restaurateurs et les détaillants. Ces derniers participent parfois à la récolte des produits lorsqu'ils viennent s'approvisionner. Les particuliers sont des riverains et des chefs de ménage qui désirent se ravitailler en produits maraichers frais pour un besoin de consommation saine. Pour ne pas être en manque de produits frais, certains constituent des stocks sur une durée d'une semaine. Les produits achetés par ces derniers sont généralement constitués de légumes feuilles. À cet effet, une cliente riveraine rencontrée sur le terrain d'étude affirme: « *le fait d'avoir des champs de légumes à proximité de nos habitations est une opportunité de choisir des produits sains pour notre alimentation. Chaque semaine, ma patronne m'envoie faire l'achat des légumes auprès des cultivateurs. Étant donné que je suis une cliente fidèle, les cultivateurs m'accordent le droit de cueillir les produits qui m'intéressent* ».

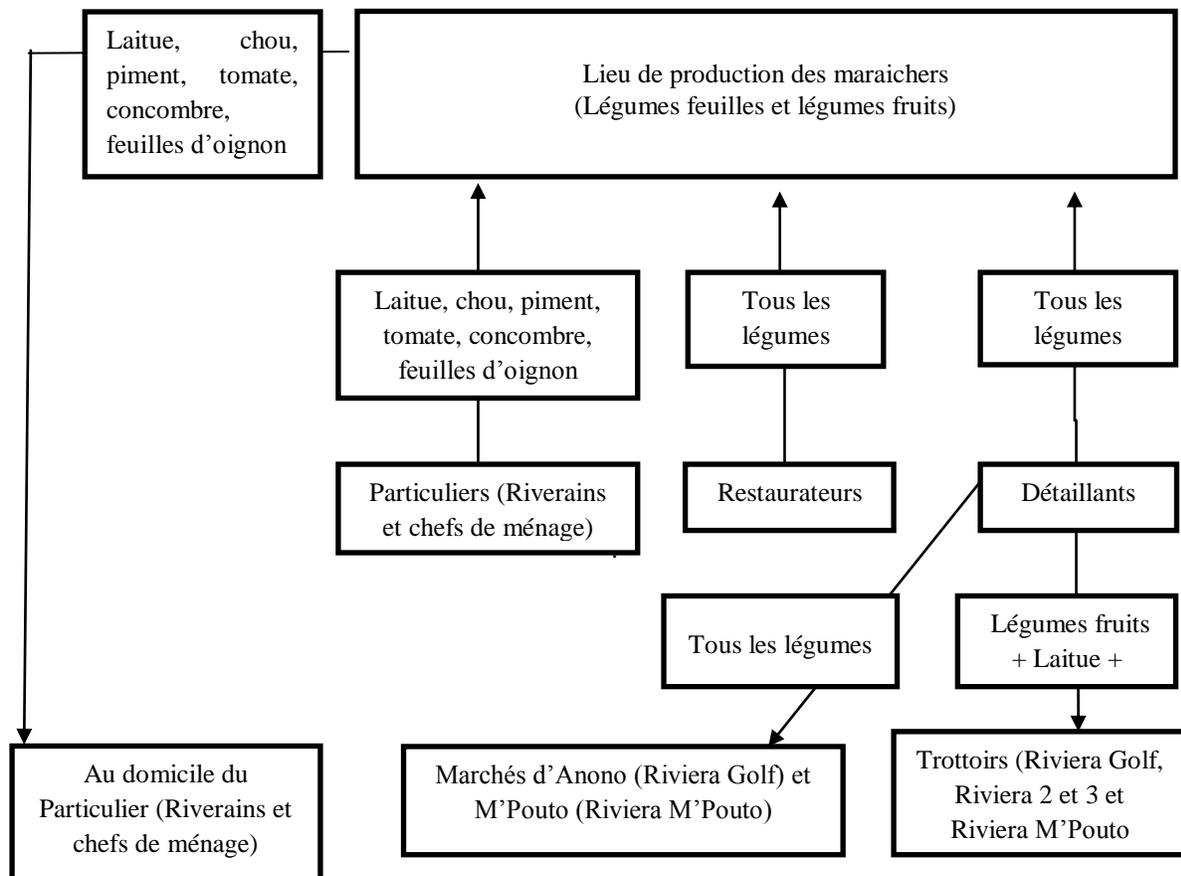
Concernant les restaurateurs, ils s'approvisionnent tous les deux jours. Ce sont des restaurateurs européens et du Moyen-Orient qui passent des commandes auprès des exploitants. Les produits recherchés sont typiquement liés aux

menus proposés à la clientèle. Les ravitaillements effectués par ces derniers concernent les deux types de légumes cultivés par les exploitants.

Enfin, des détaillants sont observés dans la filière. Ils se procurent des produits maraichers pour les commercialiser sur les marchés des quartiers de la Riviera Anono, M'Pouto et en bordure des trottoirs de la Riviera Golf, Riviera 2, 3 et 4. Les détaillants qui vendent les légumes en bordure des trottoirs, préfèrent plus se ravitailler en légumes fruits. Quand ils s'approvisionnent en légumes feuilles, c'est pour l'achat de chou et de laitue. À ces propos, une détaillante interviewée témoigne que : « pour nous qui vendons en bordure des trottoirs, ce sont les légumes fruits que nous arrivons à écouler rapidement. C'est pour cette raison que nous nous ravitaillons plus en légumes fruits. Mais, moi je me ravitaillie en feuilles de laitue et de chou parce que ça me permet de vendre parfois plus de tomates ».

La vente à domicile concerne généralement les riverains. Ils passent leurs commandes auprès des producteurs qui sélectionnent les légumes demandés pour ensuite les livrer à domicile. Dans ce cas de figure, il faut signifier que les exploitants travaillent en synergie avec un livreur. Celui-ci est payé par le client en fonction de la distance parcourue. Le prix de la course varie entre 1.000 frs CFA et 1.500 frs CFA dans un rayon compris de 1 à 2 km.

**Figure 2:-** Circuit de commercialisation des maraichers produits.



**Source:** Nos enquêtes de terrain, avril 2021.

### Discussion:-

L'approvisionnement des populations en produits vivriers frais dans la zone d'étude est une problématique considérable. Avec l'urbanisation qui s'accélère, la production maraichère dans les espaces de bas-fonds inoccupés, drainés en eau ou en bordure dans la zone enquêtée a conduit à améliorer le déficit en produits vivriers frais. Ainsi, Nouatin et Bachabi (2010, p.4) corroboraient cette idée. Ils expliquaient que l'utilisation des bas-fonds et des bordures de quelques affluents du fleuve Okpara ont permis de développer le maraichage dans la ville de Parakou au Bénin. À travers cette activité de maraichage, la population de Parakou arrive à se ravitailler directement sur les sites

de production. À travers l'étude effectuée aux alentours de l'établissement de l'Ivoire Golf Club, l'on a pu constater également que la présence de vallées drainées et la proximité de la lagune Ébrié sont un atout à la production des maraichers. Cet avantage permet de produire des légumes frais pour la clientèle des quartiers de la Riviera. Cette activité de maraichage est une source d'emploi pour une classe de personnes ayant des difficultés pour s'insérer dans les activités urbaines. À cet effet, il a été remarqué que les personnes pratiquant l'activité du maraichage à travers cette étude ont soit perdu leurs emplois et se sont reconverties à cette pratique. Nouatin et Bachabi (op.cit ; pp.4-5), abondent dans le même sens. Avec une analyse plus profonde, ils révèlent que les personnes travaillant dans la production du maraicher à Parakou sont issues de l'exode rural. Pour ces auteurs, ces personnes ne connaissent que le travail de la terre. Il serait donc impossible pour elles de pouvoir s'intégrer dans les activités du tissu urbain. Par contre, Nchoutnji et al. (2009 ; p.102), montre que les propriétaires des champs de maraichers sont à 70% des travailleurs du milieu urbain de la ville de Garoua dans le nord Cameroun. Il emploie une main-d'œuvre pour tenir leurs exploitations. Or dans le cadre de cette recherche, les résultats ont montré que le travail dans les espaces de maraichages est une affaire communautaire. Les exploitants n'ont pas besoin de recruter une main-d'œuvre payante pour exercer dans les champs. Ils recrutent plutôt les membres de leur communauté afin que ces derniers puissent s'imprégner des réalités de l'activité du maraichage et devenir plus tard des propriétaires de champs. Ce système conduit à construction d'un clan ethnique. Pourtant, dans les études effectuées au Cameroun par Nchoutnji et al (2009 ; p.102) et au Bénin par Nouatin et Bachabi (2010 ; p.5), la pratique du maraichage est une affaire appartenant aux paysans nationaux. Même s'ils proviennent des localités rurales, les maraichers ne forment pas de clans ethniques. C'est une population cosmopolite utilisant une main-d'œuvre payée en fonction des actes posés au sein des espaces plantés en maraichers. La présence d'une main-d'œuvre au sein des surfaces plantées en maraichers est un atout pour obtenir une productivité conséquente. Balasha et Fyama (2020, p.7), pensent que la seule présence d'une main-d'œuvre, quel que soit son origine au sein d'une superficie de culture maraichère ne garantit en rien une productivité rationnelle et de qualités pour le besoin de la clientèle. Pour ces auteurs, il serait plus judicieux d'associer d'autres techniques telles que les fertilisants organiques et minéraux à la méthode de rotation des cultures pour satisfaire le besoin de la population urbaine. Allant dans le même sens que les auteurs précédents, CEFFEL (2011, pp.14-17), présente le rôle de chaque fertilisant dans la progression de certains produits maraichers. La recherche effectuée par cette structure à Madagascar a permis de démontrer que les fertilisants minéraux ont un apport important dans le développement de certaines plantes maraichères telles que: les carottes et les radis, etc. Pourtant, à travers les résultats exposés dans l'étude, l'apport des fertilisants minéraux n'a pas été nécessaire dans le développement des cultures mentionnées par les chercheurs malgaches. Le système de rotation, les techniques liées à l'apport d'intrants organiques (fèces de bœufs et de volailles) et aux creusés de puits de fortune destinés à l'arrosage facilitent le développement des cultures maraichères dans l'espace étudié. L'adoption de ces stratégies pour le développement du maraichage se fait sur de petites parcelles comprises entre 1 et 5 ha. Ces superficies sont à 80% obtenues gratuitement par les exploitants avec l'aval des propriétaires terriens, qui assurent la sécurisation de leurs espaces à travers l'installation des pratiques du maraichage. Sur ce point, De Bon et al.(2019, p.5), confirmaient la petitesse des superficies utilisées pour le développement du maraichage dans les différentes régions de la Côte d'Ivoire. Ainsi, dans les résultats présentés par ces auteurs, il était montré que, quel que soit la région et le type de maraichers pratiqués les superficies utilisées étaient inférieures à 0,2 ha dans les grands centres urbains tels que : Abidjan, Bouaké, Yamoussoukro et Korhogo. En approfondissant leurs analyses, ces auteurs ont pu montrer que la pratique du maraichage permettait de sécuriser les terres des propriétaires confrontés par l'avancée de l'urbanisation même sur les espaces inondables ou de bas-fonds réservés qu'à la pratique agricole.

Les acteurs concernés par la pratique du maraichage dans le cadre de cette étude sont à 90% de sexe masculin. Ils ont un âge compris entre 30 et 65 ans. Ces résultats sont partiellement identiques à ceux de Bosso et al (2020, p.44). Ces auteurs montrent que le sexe masculin n'est pas forcément le plus visible sur les parcelles destinées à la culture du maraichage. Au sujet des deux espaces étudiés qui ont servi de zones d'expérimentation dans le district d'Abidjan en Côte d'Ivoire, les résultats ont certifié que dans la commune d'Anyama les producteurs de maraichers sont à dominance de sexe féminin. Ils représentent 81% des exploitants. Or, dans la commune de Port-Bouët, aux alentours du camp militaire français du 43<sup>ème</sup> BIMA, 62% des producteurs de maraichers sont de sexe masculin. Tout comme le sexe, l'âge des producteurs n'est pas statique. Il peut varier d'un lieu à un autre. C'est ainsi que la tranche d'âge identifiée dans le cadre de l'étude effectuée par Bosso et al. (2020, p.44), se situe entre 18 et 60 ans. Cette catégorie d'âge est moins supérieure à celle identifiée sur l'espace du maraichage aux alentours de l'établissement Ivoire Golf Club.

La pratique du maraichage dans les espaces de bas-fonds en ville a pour but de solutionner un déficit en produits alimentaires frais. Le ravitaillement de la population urbaine se fait à travers différents circuits de distribution selon

la clientèle des exploitants. En effet, selon les résultats publiés par l'ACED (2018, pp.16-17), les produits maraichers cultivés dans les zones intra-urbaines de Cotonou, Abomey-Calavi et de Porto-Novo sont vendus bords champs aux détaillants et aux grossistes. Quant aux particuliers et aux restaurateurs, les exploitants ravitaillent ces derniers à leurs adresses. Pour les résultats obtenus au cours de cette recherche, seuls les particuliers sont ravitaillés à leurs domiciles. Les autres clients qui sont généralement des commerçants détaillants et des restaurateurs, ils s'approvisionnent directement sur le lieu de production. Cette stratégie d'approvisionnement entraîne une absence d'intermédiaire dans les espaces dédiés à la culture du maraichage en zone urbaine. Foleflack et Djoulde (2013, p.23) affirmaient que les produits maraichers cultivés en ville connaissaient peu d'intermédiaires entre les producteurs et les consommations. Ce système de commercialisation pouvait être qualifié de circuit court.

### **Conclusion:-**

La pratique des maraichers aux alentours de l'établissement Ivoire Golf Club se développe grâce à un système de production basé sur l'association des cultures ainsi qu'à la non-utilisation des produits chimiques dans l'amendement de la productivité. De ce fait, les exploitants utilisent les techniques de l'assolement, de l'arrosage et de l'apport nutritif organique pour produire divers légumes de qualités. Les légumes frais et sains qu'offrent les maraichers entraînent différents clients à s'approvisionner sur les espaces du maraichage. La possibilité d'obtenir des légumes frais et de qualités saines conduit les clients à se ravitailler sur les espaces de maraichage situés aux alentours de l'établissement Ivoire Golf Club.

### **Références Bibliographiques:-**

1. ACED (2018): Le marché des produits maraichers dans le Sud-Bénin: Dynamiques et perspectives, 33 p. [www.aced-benin.org](http://www.aced-benin.org).
2. Balasha A. M. & Fyama J. N. M. (2020): Déterminants d'adoption des techniques de production et protection intégrées pour un maraichage durable à Lubumbashi, République démocratique du Congo, in Cahiers Agricultures, 12 p. <https://doi.org/10.1051/cagri/2020012>.
3. Bosso A. V., Sika N. A., Kwadjo K. E., & Pokou K. P. (2020) : Caractérisation des systèmes de cultures maraichères dans deux localités du District d'Abidjan (Anyama et Port-Bouët) au Sud de la Côte d'Ivoire, in Revue de l'Environnement et de la Biodiversité-PASRES n°5, pp. 41-50.
4. CEFFEL (2011): Cultures maraichères à Madagascar: Guide pédagogique de bonnes pratiques agricoles, 53 p. [fr.calameo.com/read/00516331f3c0f528c4c6](http://fr.calameo.com/read/00516331f3c0f528c4c6).
5. De Bon H., Fondio L., Dugué P., Coulibali Z., & Biard Y. (2019) : Étude d'identification et analyse des contraintes à la production maraichère selon les grandes zones agro-climatiques de la Côte d'Ivoire, Rapport d'expertise, PS n°009/FIRCA/DCARA/PRO2M/2018, 140 p.
6. Foleflack D. P., & Djoulde D. R. (2013): Les stratégies de commercialisation des produits maraichers sur le marché de Maroua, au Cameroun, 4 p. <https://www.researchgate.net/publication/262013605>.
7. Nchoutnji I., Fofiri Nzossé E. J., Olina B. J-P., Temple L., & Kameni A. (2009) : Systèmes maraichers en milieu urbain et périurbain des zones Soudano-sahélienne et Soudano-guinéenne du Cameroun : cas de Garoua et Ngaoundéré, in Tropicultura, pp. 98-104.
8. Nouatin G. & Bachabi F-X. (2010) : Urbanisation et viabilité de l'activité maraichère : cas d'une ville à statut particulier au Bénin (Parakou), in Vertigo, la Revue électronique en Sciences de l'Environnement, Volume 10, n°2, 13 p. Document généré le 21 août 2021 à 14h 52 mn.
9. Ouikoun G. C., Bouka C. E., Lawson-Evi P., Dossou J., & Eklou-Gadégbeku K. (2019) : Caractérisation des systèmes de cultures des sites maraichers de Houéyiho, de Sèmè-Kpodji et de Grand-Popo au Sud-Bénin, in European Scientific Journal, Volume 15, n°18, pp.113-130.
10. Plateau L., Maughan N., Pipart N., Visser M., Hermesse J., & Maréchal K. (2019): La viabilité du maraichage urbain à l'épreuve de l'installation professionnelle, in Cahiers Agricultures, 8 p. <https://doi.org/10.1051/cagri/2019005>.