

Les bonnes affaires du souk d'Agadir

Actualité Agadir et région

Posté par: Visiteur

Publié le : 03-09-2009 20:51:26

- **Légumes et fruits, les plus prisés**
- **La demande sur la tomate se maintient**

Le grand souk d'Agadir ne désemplit pas depuis le premier jour du Ramadan. Le commerce bat son plein même à l'approche de la rupture du jeûne. L'activité est notamment fébrile du côté des étalages des fruits et légumes où la tomate, malgré la flambée des prix, reste le produit phare et le plus prisé par les acheteurs. «Ma femme m'a demandé de rapporter de la tomate, je ne peux rentrer sans à la maison même si son prix est élevé, surtout que le fruit est incontournable en ce mois de Ramadan», indique un père de famille. Le cours du produit ne cesse, en effet, d'augmenter ces derniers jours, se situant entre 6 et 10 DH le kg. «Un parasite qui a infesté les cultures est à l'origine de cette situation», explique un vendeur à son client.

Il faut dire également que le mois de Ramadan cette année ne coïncide pas avec la campagne d'exportation de tomates, aussi il y a absence de production sous serre. Ce qui devrait se reproduire dans les années à venir en raison du décalage entre la phase de production de la culture de tomate et le mois de Ramadan. Cela n'empêchera pas la demande sur le produit d'augmenter quel qu'en soit le prix. Outre les fruits et les légumes, les pâtisseries sont également très prisées en cette période. Au grand souk d'Agadir, dès l'entrée du marché, pas très loin des étalages de légumes, l'odorat est saisi par des senteurs alléchantes et fort appétissantes avant que l'oeil ne découvre des montagnes de chebakia, de beghrir, de galettes mellaouis... Des produits faits maison par des femmes qui, pour beaucoup d'entre elles, se sont reconverties dans les métiers de la pâtisserie le temps du Ramadan. Mais certaines sont des habituées du souk et toute l'année, quotidiennement, elles vendent leur produit à l'entrée de la porte numéro 5. Néanmoins, la période du Ramadan est celle des bonnes affaires pour ces vendeuses informelles. Assises sur des tabourets de fortune, elles passent au souk près de 11 heures, mais leur journée commence bien avant et même à l'aube pour préparer la marchandise. De longues heures de travail pour une recette quotidienne qui se situe autour de 200 DH. Mais le bénéfice est de moins en moins gros car la matière première est de plus en plus chère.

Dans le grand marché, l'affluence des acheteurs est aussi importante chez les couturiers traditionnels. Les commandes pour la fête s'empilent et seront bientôt arrêtées. Quant à se faire une djellaba pour l'exhiber durant ce mois de Ramadan, il ne faut pas trop y compter. Chez la plupart des couturiers, il est déjà trop tard.

Malika ALAMI
L'économiste