

Les équipements et les services publics de proximité

Ils sont nombreux et concernent presque tous les secteurs gérés par les administrations qu'elles soient ou non décentralisées. Deux exceptions qui appartiennent sans partage au domaine « régalien » de l'état : la défense et les affaires étrangères.

Voici une liste quasi exhaustive des équipements et services publics auxquels les usagers ont recours dans un périmètre plus ou moins restreint, liste où seront sélectionnés ceux qui remplissent les attributs de proximité (déplacement réduit).

Administrations	Equipement	Service	Proximité
Finances	Hôtel des Impôts		X
Intérieur	Commissariat ou poste de police antenne d'état civil	Police de proximité Etat civil	X X
Education	Ecole Primaire Ecole Secondaire Université Centre de formation	Enseignement	x
Santé	Pharmacie communautaire Dispensaire Maternité Hôpital	Campagne de vaccination	X X
Poste	Hôtel des postes	Service postal	X
Equipements Travaux publics Voirie	Garage Atelier Déchetterie Décharge	Entretien voirie	
Transports	Gare Routière Ferroviaire Aéroport Maritime Métro	Service de transport en commun	X
Assainissement eau usé, eau	Borne fontaine Lavoir Puits	Vidange fosse Réseau de distribution d'eau	X X X X
Energie		Eclairage public Réseau de distribution	X X

Agriculture Elevage Pêche	Parc à bétail Abattoir local Abattoir régional Entrepôt frigorifique	Service vétérinaire	X X
Commerce Artisanat	Marché de gros Marché de détail Petite distribution		X X
Culture Tourisme	Centre culturel Salle de spectacle Musée CDC Office de tourisme		X
Justice	Justice de paix ou tribunaux coutumier		X
Affaires religieuses	Edifices cultuels Cimetière	Pompe funèbre	X

Parmi tous ces équipements ou services publics répertoriés remplissant les critères de la proximité (déplacement réduit pour les usagers), un critère supplémentaire implique une deuxième sélection, correspondant non plus à une distance réduite de l'utilisateur, mais à une fréquence de l'usage. Seront alors sélectionnés tous les équipements et services correspondant à un usage quasi quotidien. Ils permettent de remplir plus facilement les besoins de la vie courante à savoir, se nourrir, boire, se laver, se rendre au travail ou se déplacer, pratiquer sa religion, se distraire, s'instruire, se soigner.

Ces deux dernières domaines sociaux pourtant essentiels que sont l'éducation et la santé, sortent actuellement de la compétence juridiquement reconnues aux conseils régionaux ou municipaux et sont classés dans la sphère consultative. Les textes se montrent pourtant plus décentralisateurs lorsqu'il s'agit d'autres compétences mais il est vrai aussi que l'Education et la Santé sont des domaines si importants qu'ils représentent les premiers postes du budget national et qu'au titre de cette importance, leur transfert aux collectivités territoriales représentent également un lourd processus à mettre en œuvre, proportionnés aux effectifs, au budget et aux équipements qu'ils gèrent. Ils existent toutefois des antennes déconcentrées de la santé et de l'Education dans les régions.

Nous nous contenterons donc pour le moment, de nous intéresser aux équipements et services de proximité suivants : gare routière, marché, abattoir, parc à bétail, équipements culturels et sportifs, CDC.

Remarquons que plusieurs de ces équipements entretiennent des relations fonctionnelles étroites : le parc à bétail alimente l'abattoir, lequel alimente le marché, la gare routière également dessert le marché en clients et marchandises.

Equipements culturels, sportifs et CDC également partagent parfois des activités et des spectacles : les manifestations culturelles ont souvent lieu sur des terrains ou dans des salles de sports polyvalentes. Les CDC peuvent être à l'origine de l'organisation de ces manifestations.

Traditionnellement, les communautés humaines se sont souvent regroupées autour d'un noyau de services de proximité : marché, station routière, édifices administratifs et culturels, place pour manifestation de tous ordres.

Un marché en relation avec une gare routière et une antenne administrative peuvent constituer, dans le cadre de la décentralisation, le noyau d'un centre de services municipaux de proximité.

A titre d'exemple sera développé un équipement public de proximité qu'est un marché, sous leurs différents aspects : conception, usage, gestion administrative et financière, entretien

Le marché

Etudes préliminaires. Diagnostic.

Avant de se livrer à une opération de construction, de transformation, d'extension et réhabilitation d'un marché, il est nécessaire de mener des études socio-économiques et des recensements des commerçants concernés, qu'ils soient du secteur formel ou informel. Les études commencent par la collecte de données portant sur le nombre de commerçants, par type de commerce, leur chiffre d'affaires quotidien, leur statut. Un diagnostic de l'existant permet d'identifier les problèmes rencontrés par les commerçants qui sont le plus souvent :

- La sécurité des marchandises car les marchés traditionnels ne sont souvent pas clôturés.
- L'hygiène : pas de revêtement de sol permettant un nettoyage régulier ni de réseau de caniveau interne. Pas de collecte bien organisée des déchets. Ce problème est aussi lié à l'absence de clôture.
- Le manque d'accès à des services tels que des sanitaires, (hygiène) des couches, des points d'eau, une infirmerie.
- Une protection contre les intempéries, en particulier à Djibouti contre l'ensoleillement avec une bonne ventilation transversale.
- Sans oublier la sécurité incendie, un certain nombre de gargote et des grilleurs de viande ou de poisson utilisant du feu : charbon de bois ou gaz

Conception

- La clôture du marché peut être assurée par un entourage de celui-ci constitué de boutiques ou de kiosques ouvrant uniquement coté intérieur. Cet entourage sera interrompu par des portails d'accès au marché, en largeur en répartition et en nombre suffisant conformément aux règles de sécurité incendie d'évacuation des équipements recevant de public.

- Les portails d'accès seront fermés à des horaires réguliers permettant l'intervention d'équipe de nettoyage à l'intérieur du marché, puis le gardiennage de celui-ci. On isolera un des blocs de boutiques périphériques en regroupant les gargotes ou autres commerces utilisant les moyens de chauffage, ceci pour des raisons de sécurité incendie avec une borne ou un poteau incendie à proximité.
- A prévoir un ou plusieurs blocs sanitaires également en périphérie, de préférence dans un angle, à l'écart des autres bâtiments, mais proche d'une aire propice à l'implantation d'une fosse septique ou du réseau d'eau usées s'il existe. Ces sanitaires H et F peuvent, au besoin, comporter des douches et un robinet extérieur de puisage d'eau contrôlé.
- Sont à différencier les locaux où sont vendus des produits qui se conservent (légumes secs, bouteille d'huile, produits manufacturés, boîte de conserve, condiments, épices, vêtements, cosmétiques) et des bâtiments où sont vendus des denrées périssables (fruits, légumes, viandes, poissons).

Les premiers sont des boutiques ou des kiosques de différentes tailles qui peuvent se fermer après le départ des commerçants, leur produit y restent en sécurité.

Les deuxièmes sont en général des halles avec tables fixes comportant des rainures pour limitation des espaces de vente des commerçants, elles seront carrelées s'il s'agit de tables pour les poissonniers et les bouchers.

Les halles, contrairement aux boutiques et aux kiosques périphériques en ferment pas, de manière qu'aucune denrée périssable n'y soit conservée après l'heure de fermeture du marché. C'est après cette heure que le service de nettoyage peut intervenir, sur un sol libéré de toute marchandise.

- D'autres locaux sont à prévoir selon l'importance du marché, sa spécialisation et le nombre de commerçants :
 - Des bureaux pour le gestionnaire du marché et les associations de commerçants.
 - Un local gardien/entretien où se trouvent les tableaux de commande de l'éclairage des halles et des circulations.
 - Une infirmerie, éventuellement un local vétérinaire pour le contrôle de la viande et du poisson.
 - Un local de vente de glace alimentaire. Pour certains marchés spécialisés en gros ou demi-gros, des magasins de stockage seront utiles, et des aires de ventes à l'ombre, bien ventilées, pour des marchés où l'on vend des animaux vivants (poulets, cabri, agneaux)
- Concernant l'assainissement eaux pluviales et eaux usées, les grands bâtiments (halles) doivent être munis de formes de pente et de fils d'eau de manière à pouvoir être nettoyés à partir de bouches à eau où des tuyaux peuvent se brancher. Le nettoyage régulier d'un marché favorise sa bonne hygiène et limite la prolifération des animaux nuisibles (insectes, rats), vecteurs de germes pathogènes.
- Comme recommandations diverses, des précautions particulières sont à prendre en ce qui concerne l'installation de chambres froides collectives. En effet, il s'avère qu'à l'usage, celles-ci présentent de nombreux inconvénients : si un commerçant s'absente pour une longue durée, ce qui est fréquent, en laissant des denrées périssables dans une chambre froide collective, celles-ci finiront par se dégrader et contaminer l'ensemble de la chambre froide. Il faut alors entièrement la vider pour la désinfecter. La gestion de la consommation en électricité est également problématique, en cas d'absence, ou en cas

de quantité très disparates de denrées conservés ce qui implique des participations différentes des commerçants à la consommation en électricité.

La solution de frigos individuels à clé, dans un local collectif présentera donc moins de risques quant à la question et à l'hygiène.

GESTION

Si un marché est un équipement et un service susceptible de générer des recettes pour une administration centrale ou décentralisée, il ne faut pas perdre de vue qu'il s'agit d'un service rendu tant à ceux qui exercent une activité, le commerce, qu'à la population qui en a l'usage.

Un marché ayant pris en compte tant le commerce formel qu'informel permet de résorber les activités qui s'exercent sur la voie publique, avec les nuisances provoquées en termes de salubrité, d'hygiène et de circulation. Il est donc important que les conditions d'accès aux marchés (droits ou taxes de places) soient à la portée financière du plus grand nombre.

Les études socio-économiques et les recensements préliminaires montrent que les revenus des commerçants varient beaucoup par types d'activités et de produits vendus. Les bénéfices générés par la vente de quelques tas de tomates, par exemple sont très inférieurs à ceux des produits manufacturés, de viande ou de cosmétique.

Il convient donc que le gestionnaire du marché n'applique pas uniquement un barème de taxe en fonction de la place occupée par le commerçant, mais prennent également en compte le type de commerce considéré.

Il s'agit là d'une approche délicate qui s'appuie sur une connaissance approfondie des pratiques commerciales et des bénéfices générés.

Il est courant de dire « trop d'impôt tue l'impôt ». Cette maxime s'applique particulièrement à la gestion des marchés : si les gestionnaires appliquent des taux trop élevés, qui réduisent significativement la rentabilité de l'activité du commerçant, celui-ci quitte le marché et grossira les rangs du secteur informel qui ne bénéficie d'un service de base (hygiène, sécurité, propreté, protections contre les intempéries) et en revanche génère des nuisances : production de déchets sur la voie publique et occupation de celle-ci, gêne aux riverains, concurrence déloyale avec le secteur formel, etc.

Il s'agit donc pour les gestionnaires de trouver des limites supérieures et inférieures des droits et taxes sur les places de marché, de manière d'une part à disposer des recettes permettant au moins l'entretien de l'équipement et d'autre part à ne pas dépasser le seuil d'acceptabilité au delà duquel certains commerçants déserteraient le marché. La marge est souvent étroite.

Ce difficile exercice de fixation du niveau des taxes demande à exercer la pratique de l'écoute et du dialogue avec les associations de commerçants et les services rendus par le gestionnaire devront rester en rapport avec la contribution demandée.

CONCLUSION

Un équipement public comme un marché, conçu d'une manière simple et fonctionnelle, ayant mis en œuvre des matériaux durables à l'entretien facile, permettra de réduire les dépenses d'exploitation (nettoyage, gardiennage).

Il sera ainsi possible de réduire proportionnellement les taxes que les commerçants acquittent au gestionnaire et leur nombre pourra être ainsi accru ; répétons qu'une offre de place à prix accessibles permet de résorber en partie la prolifération du commerce informel et contribuer à libérer l'emprise publique sans recours à des opérations de police qui déplacent souvent les populations sur d'autres sites.

C'est dire que dès la phase des études d'un projet de construction, de réhabilitation ou d'extension d'un marché, sa future gestion doit rester à l'esprit tant du maître d'ouvrage que du maître d'œuvre.

Ce qui est vrai pour un marché l'est également pour une gare routière, un parc à bétail, ou un puits collectif, ou tout autre équipement ou service public de proximité.