

TECHNOLOGIES AUTOCHTONES ET ARTISANAT ALIMENTAIRE URBAIN

Nicolas BRICAS, José MUCHNIK
ALTERSIAL

INTRODUCTION : URBI ET ORBI

Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne ou ailleurs a toujours constitué un problème majeur : dans la Rome ancienne ou à Tenochtitlan avant sa colonisation, à Paris au siècle des lumières ou à Tombouctou dans l'empire du Mali, les villes, les grandes métropoles, symboles et sièges du pouvoir, centre de circulation des marchandises, des informations et des capitaux, lieux d'échanges et d'effervescence culturelle, ont toujours dû être « assistées et servies » comme le dit F. Braudel (1) en se référant aux « Villes Monde ». Or, bien que le problème ait toujours existé, la qualité et les dimensions du phénomène sont aujourd'hui tout à fait nouvelles ; la fragilité du système a considérablement augmenté et la moindre perturbation, à quelque niveau de la chaîne, peut avoir de graves conséquences. Les exemples des révoltes de Tunis, de Saint-Domingue ou d'ailleurs, sont là pour le confirmer.

Le fait nouveau vient de ce que les grandes villes du Tiers-Monde ne se trouvent pas dans un rapport de force favorable pour se faire assister et servir comme c'était le cas des « Villes-Monde ». Elles dépendent plutôt de la bonne volonté des centres de domination mondiale qui gèrent désormais en contrepartie, les conditions financières et politiques de leur aide.

De plus, en Afrique, le phénomène d'urbanisation a pris une telle vitesse que l'agriculture locale ne peut plus suivre pour faire face à la demande urbaine croissante. Plus grave, il faut parler de la destruction des systèmes agraires traditionnels et de la crise des économies paysannes. La plupart des pays au sud du Sahara sont ainsi rentrés dans le cercle vicieux de la dépendance alimentaire.

(1) Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*, éd. A. Colin, t. III, p. 20.

Ce type de constat pessimiste, issu d'analyses macro-économiques de la situation, n'est malheureusement pas très nouveau. Mais le catastrophisme de certains discours finit par poser quelques questions : comment les villes africaines comme Lagos, Abidjan ou Dakar, n'ont-elles pas déjà explosé sous le poids de l'entassement ? Comment continuent-elles à croître malgré l'endettement des pays pour les nourrir et les équiper, malgré la chute des productions vivrières ou l'absence de travail ? On a parfois un peu de mal à comprendre comment tout cela tient encore, comment, par exemple, des villes comme Cotonou ou Lomé ont amorti le choc du retour des émigrés expulsés du Nigéria en 1983. Il y a là, semble-t-il, tout un phénomène que l'on connaît mal. Les chercheurs et les développeurs ont eu tendance à sous-estimer la capacité des populations à gérer elles-mêmes leur crise.

C'est sur ces réponses endogènes que nous voulons nous pencher ici. Dans le domaine de l'alimentation, le maintien et l'évolution des technologies autochtones de transformation des produits agricoles et l'apparition de l'artisanat alimentaire urbain, font sans doute partie de ces inventions du quotidien qui méritent un peu plus d'attention.

UN FUTUR UTOPIQUE

Dans les années de l'après-guerre, puis dans les années 50, les choses paraissent plus claires. On appelait « *al pan, pan ; y al vino, vino* ». Les pays du Sud se lançaient vers le « développement » pour atteindre le « bonheur » promis par les pays « développés ». Ces derniers avaient encore la foi dans un progrès sans limite, auquel ils seraient conduits par le mythe technologique. Parallèlement, dans les pays de l'Est, le socialisme était encore un futur prometteur auquel le développement des « forces productives » sous la dictature du prolétariat devait conduire.

Or, on peut se demander si « les Dieux ne sont pas tombés sur la tête » ! Le développement dans les pays « avancés » ou ailleurs s'essouffle et avec lui les modèles techniques qu'il véhiculait. Conclusion peu originale si ce n'est pour souligner que la remise en cause de ces modèles n'est pas un privilège des pays du Sud mais qu'il concerne — on serait tenté de dire surtout — les pays industrialisés.

Dans ce débat, il ne s'agit pas, en fait, de questionner les manifestations extérieures de la technique en mettant l'accent sur le caractère plus ou moins « doux » ou « intermédiaire » de celle-ci. La question doit être beaucoup plus fondamentale et naît au-delà de la technique elle-même, car elle se situe au niveau idéologique et dépend, en dernière instance, des paradigmes de sociétés auxquelles nous aspirons. « ... C'est directement au niveau du système technique qu'il faut porter le débat, puisque l'expérience a montré que toute mutation

sociale qui n'entraîne pas une mutation du système technique est rapidement étouffée par la logique de ce système technique (2) ».

Le travail du technologue ne peut donc pas se limiter à proposer des solutions plus performantes pour lever des goulots d'étranglement d'un procédé de fabrication (presses à huile ou râpes à manioc par exemple). Il faut que ceci aille de pair avec une interrogation de base sur les rapports Homme-outil-matière (3).

On peut rêver à l'utopie de « l'humanisation des techniques » ; en attendant, la réalité nous impose de nous débattre avec le problème des stratégies agro-alimentaires, et celui des choix technologiques pour l'alimentation urbaine.

LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Dans les années 60, nourrir les villes apparaissait, pour les planificateurs, comme un problème simple à résoudre. On prévoyait d'importer des produits achetés à bas coût sur le marché mondial, en attendant que l'industrialisation agro-alimentaire entraîne l'agriculture vers un développement des cultures vivrières. Il faut dire que le Nord y trouvait bien son compte. L'agro-alimentaire euro-américaine en pleine expansion, proposait à l'Afrique ses usines et ses excédents.

Le bilan est aujourd'hui clair : les importations massives ont conduit à un endettement considérable ; quant à l'industrialisation, les espoirs dont elle était porteuse ont été déçus. Les premières unités mises en place (1930-1970) visaient, d'une part à exploiter les produits locaux pour l'exportation (huileries, sucreries, conserveries de poisson...), et d'autre part à transformer les produits importés pour le marché intérieur (minoteries de blé, boulangeries, usines de reconstitution de lait en poudre, brasseries...). Dans un cas comme dans l'autre, l'effet d'entraînement sur l'agriculture vivrière était nul voire négatif. C'est depuis quelques années, avec le discours dominant sur l'autosuffisance alimentaire, que les gouvernements se sont tournés vers la valorisation des produits vivriers pour le marché national : maïserie, milleries, usines de concentré de tomate, semouleries de manioc, rizeries, sont devenues aujourd'hui les nouveaux créneaux de l'industrialisation agro-alimentaire africaine. Or les premiers grands projets de ce type ont rencontré plus de problèmes qu'ils n'en ont résolus.

(2) Pierre Philippe Rey, Innovation technique et lutte des classes, in *Technique et Culture 2* Ed., Maison des Sciences de l'Homme, 1982, p. 170.

(3) Technique ; du grec « Techné » : fabriquer, produire. On peut définir la technique comme le rapport homme/outil/matière établi pour l'élaboration d'objets techniques (outils et procédés). Ou selon Leroy-Gourhan : « La technique est à la fois geste et outil organisés en chaîne par une véritable syntaxe qui donne aux séries opératoires à la fois leur priorité et leur souplesse. »

— *Très peu de création de main-d'œuvre* : au Sénégal, l'ensemble des industries alimentaires employait, en 1979, environ 6 800 travailleurs (dont 257 expatriés) pour une population dakaroise d'un million de personnes.

— *Gros problèmes d'approvisionnement* : les offices nationaux ou les coopératives d'approvisionnement associés aux usines n'ont jamais pu obtenir la faveur des producteurs pour la commercialisation de leurs produits : prix d'achat trop bas, normes de qualité trop strictes, refus de crédit... Au Bénin, la maïserie de Bohicon ne tourne toujours pas faute d'approvisionnement. Les milleries du Niger ou du Sénégal ont rencontré le même problème.

— *Difficulté de maîtrise technologique* : les équipements utilisés sont le plus souvent mal adaptés à la matière première locale. Les procédés très mécanisés sont incapables de reproduire la qualité et la variété des produits autochtones. L'usine de transformation du manioc de Toumodi en Côte d'Ivoire ne parvient pas à produire un attiéké semblable à celui de la filière artisanale ; pour s'en rapprocher, les ingénieurs de l'usine sont contraints d'aller acheter le levain pour la fermentation, au marché voisin, auprès des petits vendeurs.

— *Rentabilité financière incertaine* : la surcapacité des usines, par rapport à la disponibilité en matière première ou au marché, entraîne des charges d'amortissement très élevées, le potentiel de production n'étant exploité qu'à 30 ou 40 % maximum. La nécessité de rester compétitif par rapport aux mêmes produits proposés par le secteur artisanal, aggrave cette situation. Au Congo, l'usine de Mantsoumba produit un fougou de manioc vendu au consommateur à 240 FCFA le kg (1983), après une subvention de l'Etat de 200 FCFA par Kg. Le fougou artisanal est vendu, lui, à 120 FCFA le kg environ.

De même, la concurrence des produits importés a contraint les industries locales à faire appel à des subventions voire à des mesures protectionnistes. C'est ainsi que le concentré de tomate de la CEE est interdit de vente au Sénégal pendant la campagne maraîchère. En réalité, le commerce parallèle et la contrebande continuent d'approvisionner Dakar en concentré italien, moins cher et de meilleure qualité que le produit sénégalais.

D'une façon générale, il apparaît bien que les filières vivrières ne sont ni adaptées, ni préparées à intégrer un maillon industriel. Les grands projets ont été parachutés dans un système agro-alimentaire déjà très organisé, sans parvenir à lui imposer leurs logiques de fonctionnement. Il faut dire que les filières déjà en place sont peu connues car on s'interroge toujours aujourd'hui sur les performances du commerce privé, sur les méthodes de transformation des produits locaux, sur l'importance de l'approvisionnement non marchand etc.

L'ARTISANAT ALIMENTAIRE URBAIN, UN SECTEUR DIVERSIFIÉ ET OMNIPRÉSENT

C'est en fait avec la remise en cause du modèle de développement industriel, que l'on commence à se rendre compte que les populations urbaines n'ont pas attendu la mise en place des offices nationaux, des usines ou des supermarchés, pour se nourrir. Les habitants de Dakar, Lagos, Brazzaville ou Abidjan ont développé spontanément des réponses à leurs problèmes. Il y a là un ensemble d'activités qui prend les formes les plus diverses : on peut y distinguer :

- des structures d'approvisionnement : grossistes, transporteurs ;
- une petite transformation : fabrication d'attiéké, gari, chikwan-gue, couscous, poisson fumé... ;
- une petite restauration : restauration de rue, gargotes, dibiteries (viande grillée), tanganas (petits déjeuners)... ;
- un micro-commerce : tabliers, vendeurs ambulants... ;
- des prestations de service : meuniers, transporteurs, frigorifiques de marchés ; et des fournisseurs de produits complémentaires : feuilles d'emballage, charbon de bois...

A Dakar, par exemple, on estime l'importance de ce secteur à 40 à 50 000 emplois sur une population active de 500 000 personnes. Ces activités se retrouvent, à différents niveaux, dans toutes les filières alimentaires. Mais ce qui frappe particulièrement l'observateur, est la place prépondérante qu'y tiennent les produits autochtones. La quasi totalité des produits locaux sont transformés avec des procédés et des outils mis au point par les populations en fonction de leurs besoins. A la spécificité des goûts, des textures, des formes de produits de chaque groupe ethnique, correspond une diversité des techniques ; richesse que l'industrie alimentaire a, bien souvent, été incapable de reproduire. Quelques exemples présentés dans le tableau ci-contre servent à illustrer cette situation.

Il est bien difficile de déterminer avec précision la place que tiennent les aliments cités précédemment dans la ration alimentaire des populations urbaines. On ne peut nier l'importance prise par les produits importés ou industriels (riz, pain de blé, pâtes, huile raffinée...), mais il serait faux de parler de leur domination dans toutes les villes africaines. La diversité des situations interdit d'évoquer un modèle général d'évolution. Konakri ne suit pas le même chemin que Tananarive, Douala n'est pas comparable à Nouakchott.

A Dakar, par exemple, les plats à base de mil ne représentent plus que 10 à 20 % des plats à base de céréales (riz et pain ont acquis une place dominante) ; tandis qu'au contraire, à Abidjan, on assiste à une croissance des tubercules traditionnels (manioc, banane plantain) au détriment des céréales (maïs, blé). L'approvisionnement de la capitale en attiéké est évalué à 70 t par jour et sa préparation occupe environ 4 000 femmes.

<i>Matière première</i>	<i>Forme du produit</i>	<i>Quelques exemples par pays</i>
CEREALES Mil Sorgho	farines, semoules couscous galettes pâtes bières	soungouf, sankhal (Sénégal) céré, tchiakri, karao (Sénégal) kisra (Soudan), waina (Nigeria) tô (Burkina) dolo (Burkina), fourdou (Cameroun)
Maïs	boules galettes bières	akassa, ablo (Bénin, Togo) kita (Ethiopie) chapalo (Bénin)
Tef	galettes	(Ethiopie)
TUBERCULES		
Manioc	farine semoule couscous pain	foufou (Congo) gari (Nigéria, Bénin) attiéké (Côte d'Ivoire) chikwangue (Congo)
Plantain	frites	aloko (Côte d'Ivoire)
Ensete	pâte fermentée	(Ethiopie)
Banane	bière	cibitoké (Burundi, Rwanda)
PROTEINES ANIMALES		
Viande	lamelles séchées	kiliss (Niger), agouti (Bénin)
Poisson	fermenté, séché fumé	guedj, ketiakh (Sénégal) metorah (Sénégal)
OLEAGINEUX		
Palme	huile de palme huile de palmiste	(Sénégal, Côte d'Ivoire, Nigéria, Cameroun...)
Karité	beurre	(Mali)
Sésame	huile	(Mali)
Coprah	huile	(Bénin, Ghana)
Arachide	huile	(Sénégal, Bénin)
DIVERS		
Soumbala	« moutarde »	nekhé (Mali, Sénégal), nété (Bénin)
Palme	vin	sodabi (Bénin)

A Brazzaville, l'aliment de base reste le manioc consommé sous forme de chikwangue ou de foufou malgré la concurrence du pain de blé. A Ouagadougou la fabrication de la bière de sorgho, le dolo, occupe environ 600 femmes ; sa consommation est estimée à plus de 200 litres par personne et par an.

Enfin à Cotonou, une récente enquête exhaustive fait apparaître que la seule transformation des produits locaux et leur revente sur les marchés ou dans les rues de la ville, occupent environ 10 000 femmes. Le tableau ci-dessous montre la diversité des produits proposés :

RECENSEMENT DES PRÉPARATRICES ET VENDEUSES DE PRODUITS ALIMENTAIRES
DANS 2 DISTRICTS DE COTONOU.

<i>Produits</i>	<i>Nombre de femmes</i>
Akassa (pâte de maïs)	629 P.V.
Gari (semoule de manioc)	744 V.
Chapalo (bière de maïs)	262 P.V.
Huile de palme	227 V.
Huile d'arachide	278 V.
Mawé (pâte de maïs fermenté)	147 P.V.
Tapioca	120 V.
Sodabi (alcool de palme)	46 V.
Ablo (boulettes de maïs)	59 P.V.
Galettes d'arachide	209 V.
Gâteau de haricot	97 P.V.
Andou (boulettes de maïs)	43 P.V.
Tofi de coco (confiserie)	46 P.V.
Fintin (moutarde de nékhé)	92 V.
Nougat d'arachide	51 P.V.
Massa (beignet de maïs)	50 P.V.
Huile de palmiste	23 V.
Adowé (pâte de haricot blanc)	31 P.V.
Kandji (galettes)	66 P.V.
Galettes de maïs	89 P.V.
Talé talé (beignets de banane)	6 P.V.
Beignets divers	78 P.V.
TOTAL	3528

Enquête effectuée sur les districts 4 et 5 de Cotonou
Cotonou comprenant 6 districts, on peut estimer le nombre de femmes concernées par cet artisanat à 10 000 pour toute la ville.

P.V. : préparatrice, vendeuse.

V. : revendeuse.

Source : voir note (4).

Ces quelques exemples ne sont pas des exceptions. Il suffit de se promener sur les marchés des villes africaines pour se rendre compte de l'importance de ces produits et techniques. Il est un peu rapide d'affirmer que l'évolution des styles alimentaires en milieu urbain ne

(4) Mathurin Nago, Recensement et valorisation des technologies traditionnelles au Bénin. Projet associé Faculté des Sciences Agronomiques de l'UNB-ALTERSIAL, septembre 1984.

s'oriente que vers les produits importés. La réalité révèle des comportements plus complexes où se manifestent à la fois une réappropriation des modèles étrangers et une invention de nouvelles pratiques spécifiques (5).

UNE DYNAMIQUE ENDOGENE

« Il est bien certain qu'aucune période, aucune culture n'est absolument stationnaire. Tous les peuples possèdent et transforment, améliorent et oublient des techniques suffisamment complexes pour leur permettre de dominer leur milieu, sans quoi ils auraient disparu depuis longtemps » (6).

Citer Lévi Strauss évite d'insister sur le fait que le concept de technologie autochtone (7) n'est pas assimilable à un retour au passé ou à des formes de productions ancestrales. Il renvoie au contraire à la capacité d'une société de générer du dedans des réponses techniques, à se les approprier, et à les maîtriser. Il ne s'agit pas pour autant de refuser l'idée selon laquelle les systèmes techniques peuvent évoluer à partir d'apports extérieurs ; de ce point de vue, le milieu urbain est justement un lieu d'innovations important du fait du brassage culturel qui s'y opère. L'idée est surtout de reconnaître aux populations — c'est-à-dire ceux que l'on considère habituellement comme dominés, soumis, passifs — une capacité de gérer leur quotidien selon des logiques propres.

Quels ont donc été les changements induits par l'urbanisation ? Quels ont été les réponses endogènes aux nouvelles données de la ville ? Ce sont les questions que nous voulons aborder ici, en mettant en relief certains aspects étroitement liés au processus d'urbanisation.

Constitution d'une dimension Temps-Espace urbaine

Le problème ici, n'est pas tant de comptabiliser si les populations urbaines ont plus ou moins de temps, en terme absolu, par rapport à la vie rurale, mais d'avantage de comprendre les changements en ville des notions de durée, de rythme, et de fréquence, en d'autres termes les changements de la représentation du temps et des valeurs qu'on lui attribue. On constate ainsi une tendance à l'occupation du « temps

(5) Voir à ce propos l'article de Michèle Odey et Nicolas Bricas : A propos de l'évolution des styles alimentaires à Dakar, Contribution au séminaire *Nourrir les Villes en Afrique sub-saharienne*.

(6) Claude Lévi-Strauss, *Race et Histoire*, Collection Médiations, Paris, 1978, p. 66.

(7) Autochtone, de auto : propre et de Khtôn : terre ; originaire d'un pays ou d'une région. On trouvera un développement du concept de « technologie autochtone » dans José Muchnik, *La transformation du manioc, technologies autochtones*. P.U.F., Collection Techniques Vivantes, Paris, 1984.

mort » par des activités qui le « valorisent ». Ce phénomène a lieu dans un espace plus dense, avec des populations plus concentrées, ce qui induit des marchés plus rapprochés, fonctionnant en continu, à la différence des zones rurales où ceux-ci ne se tiennent qu'une à deux fois par semaine. Le changement et l'éloignement des marchés, facilite ainsi le développement de l'artisanat alimentaire comme activité marchande régulière.

Accentuation de la stratification sociale et besoins monétaires supplémentaires

De nombreux auteurs ont constaté que le phénomène de distinction sociale s'accroît en ville. Il se développe une couche sociale avec un certain pouvoir d'achat, qui crée ainsi une demande solvable pour de nouveaux produits. Il y a, de plus, un effet d'imitation ou d'entraînement du reste de la population, avec pour conséquence une augmentation des besoins. A Dakar, par exemple, la farine et le couscous de mil préparés par les femmes Sérères et vendus sur les marchés étaient, au départ, davantage destinés aux familles riches qui refusaient d'en préparer elles-mêmes par manque de compétence ou de temps. Progressivement, l'augmentation de la demande a stimulé le développement de ce type de préparation artisanale. D'un côté le marché s'est étendu à des couches sociales moins favorisées, de l'autre, la création de cette activité marchande a permis à davantage de femmes de mieux couvrir leurs besoins monétaires.

Si l'artisanat alimentaire s'est fortement développé avec l'urbanisation, c'est qu'il offre des produits et des services correspondants aux nouveaux styles de vie : il faut nourrir les travailleurs éloignés de leur domicile, approvisionner les marchés de quartier, répondre à l'impossibilité des citoyens de se livrer à certaines préparations.

Autant de situations nouvelles qui laissent la place à l'invention. Car il faut souligner ici la capacité de changement et l'adaptation des techniques autochtones et des modes traditionnels d'organisation sociale du travail. En quoi ont donc consisté ces changements ?

Au niveau des outils et des procédés

Il y a eu recours à la mécanisation de certaines tâches longues et pénibles, ce qui a permis d'augmenter la production et de répondre à la demande croissante. C'est le cas de la mouture des céréales, du râpage ou du broyage des tubercules, du pressage de certains oléagineux (noix de palme, arachide...). L'exemple de l'introduction des moulins à céréales au Sénégal, illustre bien ce phénomène :

Le couscous de mil, plat traditionnel des ruraux sénégalais, est préparé à partir d'une farine broyée manuellement, après un décorticage humide des grains. L'opération de mouture au mortier-pilon, trop

longue et pénible, a été progressivement remplacée, d'abord dans les villes, par un broyage au moulin mécanique. De petits ateliers artisanaux de meunerie se sont ainsi multipliés dans les quartiers et le ronflement des moteurs a remplacé les coups rythmés du pilage. Les exigences de cette nouvelle technique ont induit un changement du procédé de fabrication. Après avoir décortiqué et lavé le grain, il faut désormais le faire sécher pour éviter de boucher la grille-tamis du broyeur. Les préparatrices de couscous reconnaissent elles-mêmes l'influence sur le goût de ce changement technique. Malgré cela, elles préfèrent le moulin qui permet de traiter une plus grande quantité avec une importante économie de temps et de travail.

Au niveau de l'organisation sociale de la production

La production artisanale s'accompagne généralement d'une division sociale du travail ; il y a parcellisation des procédés et spécialisation des opérations.

Prenons l'exemple de la fabrication du dolo (bière de sorgho) au Burkina. Sa préparation est très complexe et demande environ 10 jours de travail : maltage, brassage, fermentation, décantation.... En ville, à Ouagadougou, des femmes se sont spécialisées dans le maltage du sorgho et vendent un produit déjà prêt à brasser aux dolotières proprement dites. Celles-ci, à leur tour, font appel à un meunier ambulant qui passe avec son broyeur sur une brouette pour moudre les grains germés en farine. La chaîne opératoire, qui en milieu rural était entièrement maîtrisée par la préparatrice, a donc éclaté entre différents artisans en milieu urbain.

Au niveau de la commercialisation

Le dynamisme et l'efficacité des réseaux de commercialisation et de distribution en ville ont contribué dans une large mesure, à la réussite des activités artisanales de transformation.

C'est le cas, par exemple, de l'attiéké en Côte d'Ivoire : rappelons que l'approvisionnement d'Abidjan pour ce produit est évalué à 70 t. par jour. 70 t. acheminées par un complexe réseau de transporteurs associés aux transformatrices, de grossistes et de détaillants : chacune des productrices, à tour de rôle, se rend sur le marché d'Abidjan, à charge pour elle d'écouler la production de plusieurs autres. Les grossistes achètent la production d'attiéké à la paysanne et la revendent aux détaillantes mais également aux collectivités : universités, casernes, hôpitaux, restaurants (maquis). Issues le plus souvent de quartiers populaires, les grossistes ont l'avantage de se trouver sur place et de bien connaître les marchés et les différentes possibilités d'écoulement du produit. Elles se trouvent dès 4 heures du matin sur les marchés pour réceptionner l'attiéké provenant des villages. Elles ont, en général,

l'atout de parler couramment plusieurs langues locales, ce qui est très important pour leur rôle d'intermédiaire.

Au niveau de l'organisation de la filière

Le développement de l'artisanat alimentaire a entraîné l'organisation de divers types d'activités tant en amont qu'en aval de la transformation.

A Cotonou, devant la longueur de préparation de l'akassa (boulette de maïs fermenté), s'est développé un artisanat de fabrication de ce produit pour la vente sur les marchés. Il s'agit en réalité d'un véritable système où certaines opérations qui, en milieu rural étaient assurées par la seule ménagère, ont été déléguées à des artisans spécifiques ; c'est ainsi qu'autour de la fabricante elle-même, gravitent :

- des transporteurs qui approvisionnent la préparatrice en maïs ;
- des préparatrices de feuilles d'arbre traitées pour l'emballage ;
- des récupérateurs de cannettes en aluminium coupées en deux pour la mise en forme du produit ;
- des meuniers pour le broyage du maïs ;
- des fournisseurs de charbon de bois, de levure, d'ustensiles de cuisine spéciaux ;
- etc.

Nous pourrions multiplier les exemples d'innovations dans l'artisanat alimentaire urbain (8). Ce qu'il faut retenir, c'est le dynamisme de ces filières, dû, en grande partie, à leur caractère endogène et à leur souplesse de fonctionnement.

Les populations ont su trouver des formes d'activités adaptées à leurs besoins. Pour un grand nombre d'entre elles, les barrières d'entrée sont réduites (faible investissement de départ), le travail est souvent réalisé à domicile permettant de concilier activités domestiques et artisanat marchand ; enfin, les femmes, très présentes dans ce secteur, y valorisent leur savoir-faire et y conservent une maîtrise technique.

Mais ce secteur ne doit pas pour autant être considéré uniquement comme un ensemble d'activités temporaires. Certes, le micro commerce est assuré essentiellement par des migrants saisonniers qui ne restent que quelques mois en ville ; en revanche les petits métiers pour lesquels l'investissement de départ est plus élevé, sont considérés comme de véritables professions permanentes et non marginales ; considérées comme telles par les artisans, et seulement par eux ; car en fait, pour les planificateurs, ce type d'activités n'ayant aucun caractère formel, leur existence pure et simple est quasiment niée.

(8) Voir par exemple : Isabelle Gattegno, Rapport de mission Haute-Volta, *La fabrication du dolo et l'économie de bois de feu*, ALTERSIAL, Assoc. Bois de Feu, Massy, 1984. Alain Auger, Le ravitaillement vivrier traditionnel de la population africaine de Brazzaville, in *La croissance urbaine en Afrique noire et à Madagascar*. Talence, 1970. Ed. CNRS, 1972, pp. 237-298. Pierre Philippe Rey, Innovation technique et lutte des classes, in *Techniques et Cultures*, op. cit.

D'ailleurs, toute l'ambiguïté de la prise en compte de ce secteur dans les politiques alimentaires tient dans la volonté de valoriser le dynamisme d'artisans insaisissables. Les projets de développement étatiques ont toujours emprunté la voie du « formel » et de l'« officiel ». Et lorsque l'on veut aujourd'hui trouver des moyens d'encourager des initiatives spontanées, dont l'une des forces est justement l'« informalité » et la non reconnaissance institutionnelle, on se trouve confronté au paradoxe du « soyez spontanés ! ».

Il s'agit donc d'abord de reconnaître l'existence de cet artisanat, de comprendre ensuite ses logiques de fonctionnement et de reproduction, et d'étudier l'environnement dans lequel il s'insère ; car il est impossible de mettre en évidence les contraintes pesant sur de telles activités sans les relier à l'ensemble du complexe agro-alimentaire, et de façon plus générale, à la dynamique urbaine.

LES CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'ARTISANAT ALIMENTAIRE

Poser le problème du rôle de l'artisanat alimentaire dans l'économie des villes africaines, comprendre son évolution et ses perspectives de développement nous plonge dans le débat théorique sur le secteur dit « informel ». Schématiquement, celui-ci tourne autour de la question de savoir si, même en dernière instance et au-delà des apparences, l'artisanat est soumis ou non au capital dans sa logique de fonctionnement et de reproduction.

Dans ce débat, nombreux sont les économistes qui affirment que le secteur capitaliste produit volontairement un secteur artisanal pour en extraire la plus-value par transfert de valeur, c'est-à-dire par un mécanisme d'échange inégal. De plus, la « petite production marchande » permettrait d'abaisser le coût de la reproduction de la force de travail ; son maintien serait dû uniquement à des expédients (non amortissement des moyens de production par exemple) et au processus d'exploitation en cascade.

Ce type d'analyse fonctionnaliste conduit à deux positions concernant l'avenir de ce secteur :

— Enfermé dans une position de pôle dominé, le secteur artisanal est voué à se reproduire sous une forme continuellement stagnante ou régressive. Le mode de production capitaliste se développant, il condamne, à terme, les petits producteurs à disparaître.

— L'autre position, reconnaissant dans l'accroissement du secteur dit « informel » un processus de marginalisation, défend l'idée que ce

« sous-prolétariat urbain » constitue une classe potentiellement révolutionnaire (9).

En dehors des thèses de la surexploitation qui n'expliquent le rôle de l'artisanat que par le capital, il faut reconnaître un courant de pensée dérivé des théories néo-classiques ; celui-ci raisonnant en termes d'allocation optimale des ressources, voit dans le secteur « informel » un ferment des industries de demain. Il suffit de laisser jouer le dynamisme des petits producteurs, en limitant l'emprise de l'Etat, pour voir apparaître une classe prometteuse d'entrepreneurs.

Nous voulons donc ici, souligner quelques points concernant le fonctionnement de l'artisanat alimentaire, qui nous invitent à penser que ce secteur a peut-être une autre logique et une certaine autonomie... Avant tout, nous voulons évoquer la spécificité des activités alimentaires dans l'ensemble de l'artisanat urbain.

La plupart des études sur le secteur dit « informel » ont porté sur des activités masculines, fixes, employant des apprentis ou salariés et nécessitant un investissement de départ en matériel spécifique... Les théories avancées par les chercheurs se sont donc appuyées sur ce qu'on a appelé alors le « secteur non structuré moderne ou évolutif » (réparation automobile, maçonnerie, menuiserie, fondeurs, transporteurs...)

L'artisanat alimentaire ne rentre pas entièrement dans ce champ d'investigation et ce, pour trois raisons principales :

— D'abord son histoire, qui remonte bien avant les débuts de l'urbanisation. Alors que maçons, menuisiers etc. sont apparus et se sont développés avec la création des villes, les activités de production alimentaire marchande existaient déjà dans le monde rural.

— Ensuite la nature même de ces petits métiers, tenus, nous l'avons dit, le plus souvent par des femmes et reprenant généralement des pratiques domestiques (procédés de fabrication, techniques), leur confère une intégration très importante dans l'économie familiale. Ceci a des conséquences sur la problématique d'évaluation de ces activités.

— Enfin, alors que pour la plupart des activités artisanales urbaines la matière première provient du secteur industriel ou d'importations, la petite transformation valorise au contraire les productions locales et en particulier les produits vivriers du monde rural.

Trois particularités qui donnent donc à ce secteur une spécificité par rapport aux activités jusqu'ici étudiées.

Les résultats présentés ci-dessous, sont le produit d'une étude sur

(9) A propos du débat théorique sur le secteur « informel », voir : Philippe Hugon, Dualisme sectoriel ou soumission des formes de production au capital, peut-on dépasser le débat ? in *Revue Tiers Monde*, n° 82, 1980, pp. 229-260. Philippe Hugon, Secteur souterrain ou réseaux apparents, in *Vivre et survivre dans les villes africaines*, P.U.F., Collection Tiers Monde IEDES, Paris, 1982.

l'artisanat alimentaire réalisée à Dakar (10). Nous voulons tenter, à ce niveau, de répondre à deux questions :

— quelles sont les barrières d'entrée économiques pour entreprendre une activité et quelle est la capacité d'accumulation des artisans ?

— quelles sont les formes originales de l'organisation sociale de la production ?

Investissement de départ et capacité d'accumulation du capital

La plupart des premières activités des artisans interrogés sont d'un accès facile en égard au faible capital investi. En l'absence de toute reconnaissance institutionnelle, les petits producteurs n'ont pas accès au crédit officiel. A défaut d'économies propres, le fonds de roulement nécessaire à un vendeur ambulant ou à une fabricante de beignets est souvent avancé par un parent plus fortuné. Les revenus tirés sont en

ORIGINE DU CAPITAL DE DÉPART

Activités (nombre enquêtés)	Investis- sement moyen en F CFA	Propres économies		Apports extérieurs		
		activités antérieures	autres	Succession	Aide de parents	Emprunt à crédit
Tanganas (8)	20 000	0	4	2	2	0
Restaurateur de plein air (12)	30 000	2	3	1	3	1
Dibiteries (10)	50 000	9	1	0	1	0
Gargotes (19)	60 000	8	3	3	4	2
Restaurants (13)	300 000	8	5	0	0	1
Total :*		27 (43,5 %)	16 (26 %)	6 (10 %)	10 (16 %)	4 (6,5 %)
(62)		43 (70 %)		20 (32 %)		

* Le total des pourcentages est supérieur à 100, plusieurs réponses pouvant être données.

(10) Nicolas Bricas avec la collaboration de Roland Treillon et José Muchnik, *Dynamique et rôles de l'artisanat alimentaire à Dakar*, ALTERSIAL, ENSIA, GRET, Massy, 1984.

général faibles et permettent tout juste le maintien de l'activité sur le marché (compensation des variations de prix) et la survie de l'artisan.

Cependant, on constate que pour les petits métiers fixes (restauration, meunerie...), l'origine du capital de départ provient dans presque la moitié des cas d'une accumulation au cours d'activités antérieures.

Il y a donc, chez certains petits producteurs qui apparaissent à première vue comme temporaires et en situation de survie, une capacité d'accumulation.

Ainsi, on constate que les petits métiers pour lesquels l'investissement initial ne dépasse pas 15 000 F. CFA sont à 70 % des premières activités en milieu urbain (44 cas sur 62 interrogés). Par contre, les plus gros artisans (investissement supérieur à 15 000 F. CFA) ont, dans plus de la moitié des cas, déjà exercé un petit métier (généralement micro-commerce).

Le chemin n'est pourtant pas tracé pour le migrant démuné qui commence à vendre des brochettes pour finir « patron d'industrie ». Tous les artisans enquêtés ont souligné la difficulté de ne pas céder à la pression sociale et aux nombreuses sollicitations dont ils font l'objet dès que leurs revenus augmentent.

Il apparaît, en fait, qu'au-delà de la nécessité de survivre, entreprendre une activité en milieu urbain est une manière de s'y faire reconnaître, de s'intégrer dans un tissu de relations sociales. Le revenu des artisans fixes est finalement peu réinvesti dans des activités productives. Une fois installé, considérant qu'il a enfin un véritable métier, le petit producteur continue à entretenir et développer son réseau de relations ; les bénéfiques sont alors utilisés en dépenses sociales (hébergement, prêts, baptêmes, mariage, pèlerinage...). Pour les femmes, la volonté d'acquérir un budget propre au sein du ménage est un élément fondamental dans le choix d'entreprendre une activité.

A partir d'un certain niveau d'investissement et donc de revenu, l'ascension dans la « hiérarchie » de l'artisanat reste faible, comme le montrent les années d'ancienneté de différents petits producteurs et comme l'explique une vendeuse de riz au poisson sur le marché N'Guelaw à Dakar :

« J'ai 50 ans. Je me suis installée il y a 30 ans sur le marché où j'ai commencé à vendre des plats pour les manœuvres et les vendeurs. Maintenant ça marche bien, je gagne ma vie, c'est mon métier. Même si parfois c'est dur et que je ne gagne pas assez, je ne veux pas « trahir » et je continuerai à vendre du « ceeb ». Mes revenus sont variables mais je peux nourrir ma famille, dépenser pour mes toilettes et épargner. J'ai pu me construire une maison et j'ai été à la Mecque grâce à mes ventes. Je suis bien placée ici, je connais les clients et j'aime ce métier. Je resterai là s'il plaît à Dieu. »

ANCIENNETÉ DANS L'ACTIVITÉ

Activité	Ancienneté moyenne en année	Répartition			Nombre d'interrogés
		1 an	1 à 5 ans	5 ans	
Beignets	1.90	5	4	1	10
Brochettes	2.77	0	9	0	9
Lait caillé	9.90	1	6	4	11
Plats préparés	10.30	2	3	8	13
Couscous	12.96	1	3	26	30
(1) Moyenne, petite transformation	9.07	9	25	39	73
Tanganas	3.34	2	4	2	8
Gargotes	4.02	5	16	10	31
Restauration de plein air	6.20	1	4	6	11
Dibiteries	10.33	0	4	5	9
(2) Moyenne restauration	5.08	8	28	23	59
Moyenne(1) et (2)	7.28	17	53	62	132

Les formes originales de l'organisation sociale de la production

Dans plusieurs pays africains, des projets agro-industriels se sont trouvés en situation de concurrence avec le secteur artisanal. Le résultat s'est souvent concrétisé par la mise en difficultés des entreprises industrielles qui ne parvenaient pas à rester compétitives (usines de manioc, de farine de mil, abattoirs, huileries de palme...). Il est intéressant, à ce propos, de souligner la réaction des industriels : « Les artisans ne respectent pas la règle du jeu ! ». Et finalement, dans la plupart des cas, l'arbitrage de l'État n'a pu se faire qu'avec des mesures politiques, en faveur du secteur industriel : interdiction de la production artisanale d'huile de palme en Côte d'Ivoire, de la commercialisation privée des céréales au Sénégal, de l'abattage non déclaré...

A quelle règle du jeu répond donc l'artisanat alimentaire ? Tout d'abord, nous voulons attirer l'attention sur le caractère hétérogène de ce secteur. La diversité des activités ne permet pas de parler d'une logique uniforme de l'artisanat. Le micro commerce n'est, par exemple, pas toujours comparable à la petite transformation, ou aux prestations de services.

Il y a, de plus et de toute évidence, une difficulté méthodologique à rendre compte de l'hétérogénéité des logiques de fonctionnement des

petits métiers. L'emploi des notions de salaires, productivité, temps de travail posent problème dans le cas d'activités fortement intégrées à l'économie domestique.

Nous voulons ici insister sur quelques traits spécifiques au fonctionnement de l'artisanat de transformation.

— En dehors des barrières d'entrée économiques (investissement de départ), l'appartenance ethnique et les relations de parenté jouent un rôle non négligeable pour entreprendre une activité. On constate ainsi que certains petits métiers sont tenus par des groupes relativement fermés. La fabrication d'attiéké en Côte d'Ivoire est détenue par les femmes Adioukrou, les chevillards au Sénégal sont Maures, alors que les tueurs sont souvent Peulhs et castés, etc.

Malgré le brassage ethnique opéré par le milieu urbain, l'empreinte culturelle de certaines activités demeure.

— Les relations de parenté se retrouvent également dans la division sociale du travail au sein des activités. Le concours d'une main-d'œuvre familiale et le système de l'apprentissage contribuent à abaisser les coûts de production. Il serait pourtant un peu rapide de parler d'exploitation en cascade, comme nous y invitent certains auteurs, sans resituer ce phénomène dans les relations de solidarité du milieu urbain.

— De nombreux économistes tendent à réduire le problème de la concurrence artisanat-industrie au seul différentiel de prix. Nous voulons tout d'abord rappeler les difficultés fréquemment rencontrées dans la mesure des prix des produits artisanaux, qui doivent conduire à une grande prudence pour ce type d'analyse.

Le prix pour un même produit varie sensiblement dans la journée, dans le mois et dans l'année (parfois du simple au double). De plus, les vendeurs compensent partiellement ces variations, par un changement des unités de mesure pour un même prix.

Ainsi, les vendeuses de farine de couscous de mil limitent les effets d'une hausse des prix de la matière première en utilisant pour un même prix de plus petites boîtes de conserve, réduisant ainsi le volume de l'unité.

Dans la comparaison des produits substituables (exemple couscous de mil, brisure de riz) doivent intervenir les notions d'appétence et de digestibilité. Il n'est pas toujours possible de comparer les produits à poids égal, sur la base de leur seul prix. A Dakar, pour nourrir un même nombre de personnes, la ménagère utilise davantage de riz que de couscous de mil.

Enfin, nous voulons mentionner l'effet solidarité fréquemment rencontré chez les vendeuses de marché. Un excès de concurrence ne provoque pas forcément une baisse des prix ; il peut y avoir accord tacite entre les vendeurs d'un même produit pour maintenir un certain niveau

de prix. C'est le cas, par exemple, des vendeuses de poisson frais qui, sur un même marché, s'entendent de façon plus ou moins intuitive sur un prix plancher. De plus, on observe souvent une entraide entre les vendeuses qui remplacent une collègue absente ou malade ou qui, ayant vidé leur panier en fin de journée, aident celles qui n'ont pas tout écoulé.

Cette solidarité va même, dans certains cas, jusqu'à une parcellisation spatiale ou temporelle du marché : afin que toutes les vendeuses puissent garder leur emploi et leur niveau de production, il est décidé d'un commun accord de diviser le marché en secteurs afin d'éviter un resserrement des détaillantes, ou de se partager les jours d'activité.

De tous ces éléments que pouvons-nous tirer ? Les activités les plus mobiles, à faible risque financier et ne requérant pas de compétences particulières peuvent être considérées comme des moyens de survivre en milieu urbain. La forte prépondérance des migrants temporaires souligne le caractère provisoire de cette frange de l'artisanat. Les revenus peuvent être, dans certains cas, suffisants, pour permettre une accumulation en vue d'un investissement plus productif.

Par contre, les petits métiers plus permanents apparaissent davantage comme des moyens de confirmer son insertion au milieu urbain et d'y tisser de nouvelles relations sociales. En ce sens l'artisanat alimentaire se présente comme un secteur où se cristallisent les problèmes d'approvisionnement, de transformation et de consommation spécifiques à la ville et à la fois le lieu où se constituent les nouvelles manières de se nourrir.

Nous ne partageons donc pas le pessimisme des thèses de la surexploitation, même si, par ailleurs, nous restons conscients des limites et faiblesses inhérentes à la situation de l'artisanat (soumission aux intermédiaires, difficultés d'accumulation...). Deux arguments nous serviront à justifier cette position.

— Le premier consiste à évoquer la capacité de réponse des petites activités aux problèmes alimentaires qui se posent à Dakar : valorisation des produits locaux, petite restauration, micro commerce, prestataires de service. La souplesse de fonctionnement de ce secteur, son intégration à la dynamique sociale urbaine, en font un lieu d'innovation privilégié pour de nouveaux produits, de nouvelles techniques alimentaires, de nouveaux circuits d'approvisionnement, etc. Ceci nous explique la résistance, voire le développement d'activités artisanales malgré une intégration de l'économie au marché mondial et l'implantation massive des multinationales agro-alimentaires au Sénégal.

— Le second se rattache au caractère mobilisant de ces activités. Alors que les populations ne se sentent pas concernées par les grands projets industriels, la situation est complètement différente dans l'artisanat. Les techniques et procédés utilisés sont parfaitement maîtrisés par les petits producteurs qui valorisent ainsi un patrimoine culturel fondamental.

Bricas Nicolas, Muchnik José (1985)

Technologies autochtones et artisanat alimentaire urbain

In : Bricas N. (ed.), Courade Georges (ed.), Coussy J. (ed.),
Hugon P. (ed.), Muchnik J. (ed.) Nourrir les villes en Afrique
sub-saharienne

Paris : L'Harmattan, 293-310. (Villes et Entreprises)

ISBN 2-85-802-562-X