

# Chaud show et froid à Libreville

## Consommation alimentaire et culture urbaine

ROLAND POURTIER

ON CONNAÎT l'adage « *der Mensch ist was er isst* » (l'homme est ce qu'il mange). Au-delà du jeu de mot qu'autorise la formulation allemande, il rappelle l'importance de l'alimentation dans la conformation, physique assurément, mentale probablement, de l'individu. Chaud-froid, cru-cuit et autres manières de table, de boire et manger, influent considérablement sur la sociabilité, l'inculturation à tel ou tel savoir-vivre incluant la commensalité. On a beaucoup glosé sur les changements « d'habitude alimentaire » consécutifs à l'urbanisation des pays en développement. Celle-ci est particulièrement spectaculaire en Afrique noire. La croissance urbaine y bat tous les records, le Gabon détenant le record absolu : le taux d'urbanisation de cet « émirat équatorial », propulsé sur la voie des mutations accélérées par le pétrole, a fait un bond de moins de 20 % en 1960 à 73 % au recensement de 1993. Le passage à la ville entraîne de profonds changements dans les comportements, notamment alimentaires, provoquant des modifications corporelles significatives. Les enfants des nouvelles générations citadines dépassent d'une ou deux têtes leurs parents originaires du village. Autre observation – étayée par des mesures comparatives auprès de villageoises et de lycéennes de Libreville – l'urbanisation

allonge et décambre les femmes : conséquence de l'abandon, en milieu urbain, du portage dorsal des paniers qui est, au village, le lot de la quotidienneté féminine. Ville extrême par son niveau élevé de consommation et d'extraversion économique, Libreville a poussé très loin l'évolution des pratiques d'alimentation. Le pain, en particulier, y occupe une place plus importante dans la diète citadine que dans le reste de l'Afrique d'héritage culturel français. Depuis la fin des années quatre-vingt, le paysage urbain est ponctué de kiosques à l'enseigne des « Chaud Show ». Rien de plus simple que d'acheter baguette croustillante et croissant chaud dans un de ces points de vente, parmi la cinquantaine répartis dans tous les quartiers de la capitale gabonaise. La révolution du froid n'offre pas une lisibilité aussi immédiate. Certes, il y a foule le matin au port-môle pour acheter du poisson frais ou surgelé. Les rayons de produits surgelés ont d'ailleurs pris une grande importance dans les magasins d'alimentation, de l'hypermarché Mbolo (copie conforme des commerces de distribution français) aux supérettes de quartier, ou autour du marché central de Mont-Bouët. Les résultats d'une enquête budget-consommation (DGSE, 1992) ont permis de mesurer l'ampleur de la diffusion du froid : plus de 60 % des ménages

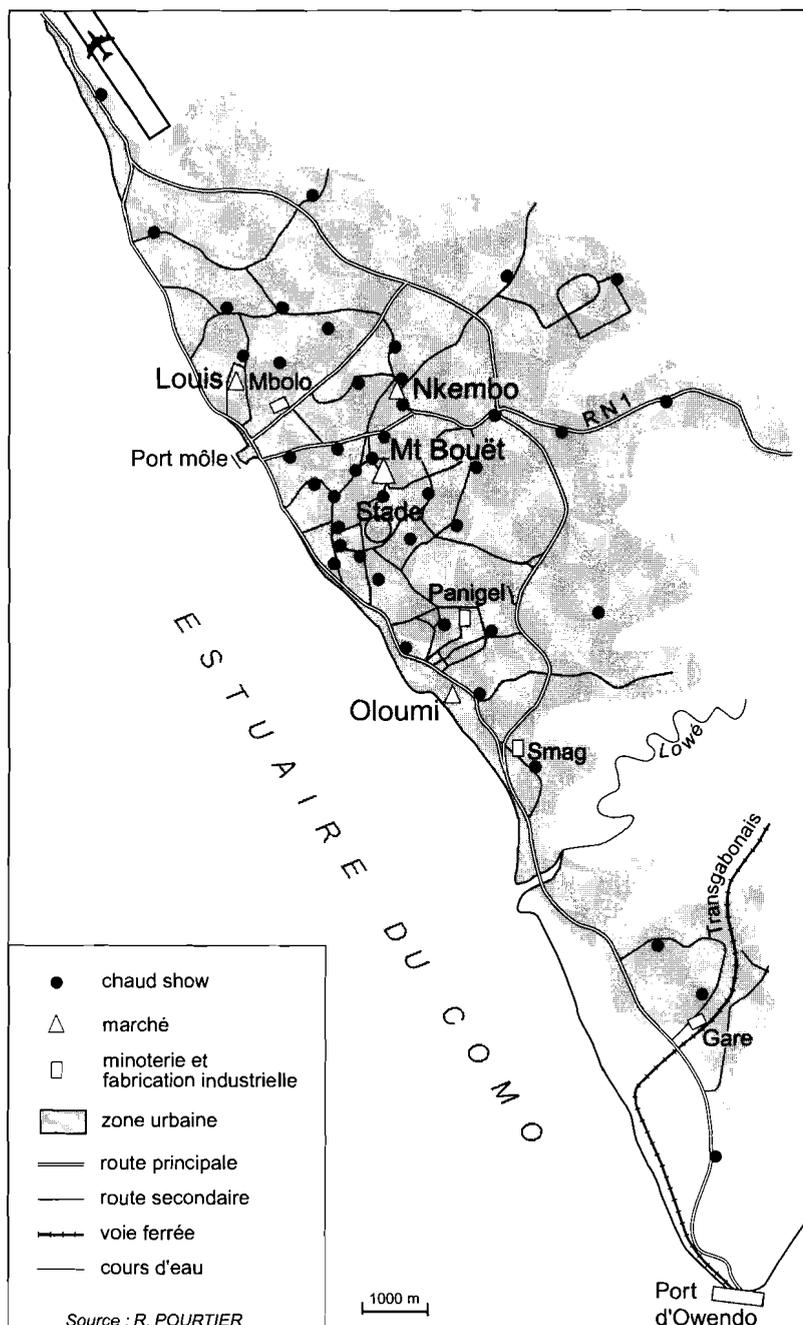
librevillois sont équipés d'un réfrigérateur (comprenant en général un compartiment congélation). Dans une ville où neuf foyers sur dix ont accès à l'électricité, la conservation des aliments par le froid n'est plus, comme dans les années soixante-dix, réservée à une élite.

### La baguette et le bâton

Les aliments de base traditionnels au Gabon comprennent manioc et banane plantain, et dans une moindre proportion taro et igname. Si la préparation du manioc en farine n'est pas inconnue, notamment parmi les populations côtières, elle demeure plutôt rare, à la différence de l'Afrique occidentale et de son *gary*, ou de l'*attiéké* ivoirien. Le conditionnement le plus courant de la racine de manioc consiste en pâte cuite roulée dans des feuilles, le « bâton de manioc » ou *chikwangué*. L'incapacité de la paysannerie gabonaise à répondre aux besoins du marché librevillois (Pourtier, 1989) – l'approvisionnement en produits vivriers africains dépend dans une large mesure des apports du Cameroun – a favorisé la consommation de pain : la baguette s'est partiellement substituée au bâton, au point que dans de nombreuses familles, les enfants, habitués dès leur plus jeune âge au goût du pain, éprouvent des répugnances vis-à-vis du manioc. Dans une étude sur le marché de Mont-Bouët, la consommation annuelle de pain à Libreville était estimée à 50 kg par habitant (SCIC-AMO/BCEOM, 1992). D'autres enquêtes ont abouti à des valeurs moins élevées (Hourtal, 1993) sans pour autant détrôner le pain de son premier rang parmi les aliments de base, devant le riz, la banane plantain et le manioc. L'activité de meunerie et la vente de farine confirment la place éminente tenue par le pain. La SMAG (Société meunière et avicole du Gabon), filiale du groupe SOMDIAA (1), écrase 400 000 quin-

taux de blé et vend environ 30 000 tonnes de farine par an : quatre fois plus qu'en 1970. Son activité de boulangerie à Libreville dépasse les 5 000 tonnes de pain annuels, à quoi s'ajoute la production d'autres sociétés de panification. Dès le début des années quatre-vingt on pouvait acheter son pain à n'importe quelle heure du jour et de la nuit à la Boulangerie de l'Estuaire. En 1987, une filiale de la SMAG, Panigel, a lancé les « Chaud Show » : préparation et pré cuisson de la pâte dans l'unité industrielle d'Oloumi, livraison par camion frigorifique du produit surgelé aux kiosques. Ces derniers étaient équipés de congélateurs et de fours à micro-onde afin d'offrir à la clientèle pain frais et viennoiserie à longueur de journée, chose d'autant plus appréciée que sous un climat équatorial saturé d'humidité, le pain perd rapidement de sa fraîcheur et devient mou au bout de deux heures. Les « Chaud Show » ont connu un vif succès. En 1993, 55 implantations étaient répertoriées à Libreville, la plupart dans le centre ville, à proximité des lieux de travail. Tenus presque exclusivement par des jeunes filles – considérées comme une main-d'œuvre plus fiable et responsable – les kiosques d'un module type de 20 m<sup>2</sup>, ouverts de 6 h à 20 h, proposent aussi des produits laitiers (yaourt) et des boissons gazeuses « sucrées », ou de quoi préparer des sandwiches. Ils sont devenus des points de rencontre des écoliers qui y font escale sur le chemin de l'école (une baisse des ventes de 15 % à 20 % pendant les congés scolaires d'été a été observée), et d'une clientèle de salariés se satisfaisant d'un pain-beurre pour déjeuner. Les embouteillages, de plus en plus nombreux aux heures de pointe dans une ville où 20 % des habitants possèdent une automobile, dissuadent beaucoup de Librevillois de regagner leur domicile lors de la pause de demi-journée :

1. SOMDIAA : Société multinationale de distribution alimentaire et avicole.



Les « Chaud Show » à Libreville.

c'est une clientèle captive pour une restauration rapide et peu onéreuse. Deux facteurs liés à la situation gabonaise ont fortement contribué à généraliser l'usage du pain : le caractère aléatoire de l'approvisionnement de Libreville en produits vivriers locaux d'une part (Magrin, 1994), la place croissante des femmes dans le travail salarié d'autre part ; le temps leur manque pour les préparations culinaires traditionnelles, toujours longues et donc de plus en plus réservées aux dimanches et aux fêtes. Les « Chaud Show » avec 20 000 baguettes vendues quotidiennement n'occupent pas seules le créneau : quelques privés gabonais ont investi dans une « grignote » ou autre « Gabon fast food ». Les Maliens, le groupe de commerçants africains le plus nombreux, ne sont pas non plus en reste pour la vente de pains et de sandwiches. L'engouement pour le pain tient à sa simplicité d'utilisation et à son faible coût. De 1984 à 1994, son prix de vente est resté inchangé : 90 francs CFA la baguette de 200 grammes. Suite à la dévaluation du franc CFA en janvier 1994 il est passé à 125 francs, soit une augmentation relativement modérée grâce aux subventions de l'État. La dévaluation s'est davantage répercutée sur les coûts de fabrication, ce qui a notamment conduit Panigel à modifier sa stratégie et à abandonner la précuisson du pain et le micro-onde, procédé trop coûteux : depuis lors, les « Chaud Show » ont été mis en gérance et ne sont plus que des points de vente du pain fabriqué industriellement à l'usine d'Oloumi. Quant à la consommation, elle n'a subi qu'une assez faible diminution. Il est toujours très fréquent, dans les familles aux revenus modestes, que le repas du soir, principalement celui des enfants, se résume à un morceau de pain trempé dans un bol de nescafé blanchi d'un peu de lait concentré. La substitution – partielle – du pain (et du riz) aux aliments locaux pèse sur les importations et accroît la dépendance alimentaire. Le contre-choc pétro-

lier de 1986 a montré les risques d'une telle situation et encouragé la recherche de nouvelles formules, non pas d'autosuffisance mais de réduction de la dépendance, en favorisant la production vivrière péri-urbaine. Ainsi est né l'Igad, Institut gabonais d'appui au développement, sur le modèle expérimenté à Brazzaville par Agricongo (2). Une de ses ambitions est de produire un manioc aussi attrayant et simple d'utilisation que le pain, et d'en conditionner les bâtons pour les mettre en vente dans de véritables « boulangeries à manioc ». La belle réussite de l'*attiéké*, désormais revendiqué comme plat « national » ivoirien, permet de penser que cette démarche n'est pas totalement utopique, pour peu que la *chikwangue* soit culturellement valorisée.

### Froid et gestion du temps

Le plaisir du pain chaud n'a d'égal que celui d'une boisson fraîche. Le Gabon qui détient le record africain de consommation de bière par habitant (et de bien d'autres boissons alcoolisées : le champagne n'y a-t-il pas été baptisé « jus d'okoumé » ?) est depuis longtemps équipé pour servir « Régab » ou « Castel » à la température désirée. Il suffit d'un réfrigérateur pour s'improviser débit de boissons : il en fleurit d'abondance dans tous les quartiers populaires. Ces lieux n'ont pas l'aura des « maquis » d'Abidjan ou des *nganda* de Kinshasa. On dira « bar » le plus souvent, mais le mot ne sied pas pour désigner les innombrables points de vente informelle que la fragmentation du froid a multipliés et qui se composent seulement de quelques casiers de bière autour d'un frigo. La banalisation des produits congelés contribue à généraliser la restauration rapide. On trouve aujourd'hui fréquemment, dans les marchés spontanés de quartiers, des étals proposant du « coupé-coupé ». Ces petits bouts de bœuf

2. Agricongo et Igad font partie du groupe Agri-sud dont l'objectif est de favoriser l'agriculture vivrière péri-urbaine.

grillés au charbon de bois proviennent des expéditions européennes de « capa » congelé : les bas morceaux de caparaçon, dont l'exportation bénéficie d'importantes subventions, arrivent à des prix défiant toute concurrence. De même, les poulets et les cuisses de dinde tiennent une place de choix dans la restauration de rue. « Coupé-coupé » ou cuisse de volaille présentent l'avantage de la simplicité et de la rapidité de préparation, avantage considérable sur les plats préparés traditionnels, généralement bouillis et en sauce, que des femmes proposent le midi à proximité des lieux de travail. Ce sont aussi des raisons pratiques liées au gain de temps et d'argent qui expliquent l'importance prise par le froid domestique. Les ménagères, surtout celles qui exercent une activité professionnelle, ont vite compris l'intérêt du froid, non seulement pour le stockage de viandes et de poissons congelés achetés bon marché, mais aussi pour la conservation de produits locaux frais, tels que légumes et feuilles qui entrent dans de nombreuses préparations culinaires. Les aliments se corrompent rapidement dans la chaude humidité équatoriale, ce qui rend d'autant plus appréciable la réfrigération, seul moyen d'empêcher moisissure et pourriture.

### Ni chaud ni froid

Le débat sur la dépendance alimentaire est souvent biaisé par des prises de position *a priori* et des cristallisations autour de quelques produits emblématiques tel que le pain. Il est vrai que cet héritage colonial, autant culturel qu'économique, entretient un lien de dépendance car, à la différence des autres grandes céréales, le blé ne peut être cultivé en milieu équatorial. Il y a longtemps que le manioc d'Amazonie a été acclimaté et profondément intégré aux pratiques agricoles et alimentaires des peuples de la forêt africaine qui ont oublié son origine étrangère. La diffusion du maïs s'ef-

fectue spontanément mais assez lentement. La riziculture pratiquée dans le cadre de la coopération chinoise est restée un corps étranger à la société gabonaise bien qu'aucun obstacle écologique n'empêche sa diffusion, mais la présence d'une forte minorité ouest-africaine en ville contribue à généraliser l'usage du riz. En réalité, le régime alimentaire des Librevillois est un régime mixte associant produits dits « locaux » – bien que provenant, dans une forte proportion, du Cameroun – et produits importés. L'urbanisation s'est accompagnée d'une diversification et d'un enrichissement de la consommation qu'a naturellement favorisé le niveau de revenus relativement élevé (5 000 \$ de PNB par habitant). Interrogés, les Librevillois se disent tout autant attachés au pain qu'au manioc ou au plantain, et alternent sans problème viande congelée importée et viande de brousse : tout dépend de l'état du marché, des arrivages, des variations saisonnières. Cette consommation mixte est à l'image d'une société urbaine ouverte qui, depuis des générations, se construit sur la trame d'un métissage culturel.

### BIBLIOGRAPHIE

- DGSE, Direction générale de la statistique et des études économiques, 1992. *Cellule Enquête Budget Consommation, Recueil de données n° 2, décembre.*
- Hourtal (D.), 1993. *La consommation alimentaire et l'approvisionnement des ménages à Libreville (Gabon)*. Mémoire de maîtrise, Paris I.
- Magrin (G.) 1994. *L'approvisionnement vivrier de Libreville (Gabon)*. Mémoire de maîtrise, Paris I.
- Pourtier (R.), 1989. *Le Gabon. Tome II, État et développement*. L'Harmattan, Paris.
- SCIC-AMO/BCEOM, 1992. *Marché de Mont Bouët. Étude de factibilité d'un projet de réhabilitation.*