

Restauration populaire et sécurité alimentaire à Abidjan

Francis AKINDÈS *

Pour offrir une réelle sécurité, un système national doit être capable de donner à sa population une quantité suffisante de denrées alimentaires produites dans le pays ou importées. Il doit donc réduire au minimum les variations saisonnières et cycliques de la production, être doté d'une autonomie et d'un pouvoir de décision aussi large que possible pour limiter sa vulnérabilité aux fluctuations des marchés internationaux; enfin il doit être équitable, c'est-à-dire assurer à tous les groupes sociaux un accès à l'alimentation. Mais la disponibilité alimentaire n'entraînant pas automatiquement l'accès à l'alimentation, des initiatives populaires peuvent pallier d'éventuelles insuffisances de l'État. C'est ce qui se passe à Abidjan.

LA RESTAURATION POPULAIRE DE TYPE INFORMEL, UN SERVICE
INDISPENSABLE SURTOUT EN TEMPS DE CRISE ÉCONOMIQUE

Nécessité d'une alimentation extérieure et structures de consommation

Comme pour toutes les capitales africaines, l'espace habité d'Abidjan s'est accru ainsi que sa population. En vingt années, l'espace urbain aurait été multiplié par 20, tandis que la population décuplait pour s'élever autour de 1970 à 800 000 habitants. Cette population, qui a été évaluée à 1 800 000 habitants en 1984, s'élève aujourd'hui aux environs de 3 000 000 habitants, avec un taux de croissance de 10 à 11 % par an.

Si l'expansion démographique exige une augmentation de l'approvisionnement alimentaire, l'agrandissement de la ville, conjugué au

* Socio-économiste, chercheur associé à l'ORSTOM, département : « Société, urbanisation, développement »; UR « Maîtrise de la sécurité alimentaire », ORSTOM Petit Bassam, 04 BP 293, Abidjan 04, Côte-d'Ivoire.

rythme de vie urbain et à la faiblesse des moyens de transport, enlève aux travailleurs et à la population scolaire la possibilité de prendre leurs repas à domicile, faisant ainsi de l'alimentation extérieure une nécessité. Une enquête partielle auprès des travailleurs de trois unités industrielles et de deux services publics montre d'ailleurs que plus de 70 % des personnes enquêtées prennent au moins un de leurs trois repas quotidiens hors de leur famille. Or, comme le note Cl. VIDAL, s'il n'existe ... *Pas (ou presque pas) de cantines d'écoles, d'usines et de bureaux, rien d'autre non plus pour les artisans et les commerçants qui ne quittent pas l'atelier, l'échoppe, la place du marché, ni pour ceux qui colportent, [...] comment toute cette population contrainte à manger dehors pourrait-elle se procurer le repas bon marché dont elle a besoin?* (VIDAL, 1985 : 554-555). C'est la restauration dite populaire dont l'économie est totalement informelle qui répond à l'essentiel de la demande.

Historiquement, cette activité économique a été l'enjeu d'une lutte entre des femmes ivoiriennes de l'ethnie akan et des Béninoises et Togolaises ; les premières ont profité de la crise socio-politique de 1958, qui a débouché sur le rapatriement des secondes, pour prendre en mains la restauration populaire. Non seulement ce secteur est devenu de plus en plus important, mais il constitue maintenant un maillon incontournable de la chaîne de production-distribution-consommation alimentaire.

La revalorisation des habitudes traditionnelles de consommation qui en résulte est à mettre à l'actif de ces femmes ivoiriennes qui ont su tenir compte par ailleurs de la diversité des comportements alimentaires. La hiérarchie des lieux de consommation correspondants reflète la diversité des situations historiques et socio-économiques.

Nous avons entrepris une enquête exhaustive sur ce secteur à Abidjan, en 1987. À partir du style d'installation et/ou du procédé de vente, on distingue cinq types de lieux de consommation qui se complètent et se font concurrence en matière d'offre alimentaire.

— Les restaurants en établissements fixes. Ils se partagent entre les « maquis » tenus essentiellement par des femmes (80,42 %), les restaurants-bars et les « kiosques » qui sont du domaine des hommes. En janvier 1987 au moins 1 277 établissements de ce type ont été recensés, répartis en 907 maquis, 151 restaurants-bars et 210 kiosques.

La demande a fait naître, parallèlement à la progression des établissements fixes, un nombre important de points de vente mobiles ou d'installations beaucoup plus précaires et fonctionnant avec un matériel réduit. Selon le degré croissant de mobilité, on distingue :

— les restaurants sur table mobile (12 186 unités en janvier 1987).

Généralement installés le long des artères de circulation, ils n'ont pas besoin d'un local de production-vente fixe ;

— les espaces-restaurants. Ce sont des superficies aménagées par des petits vendeurs dans le but de répondre à un besoin alimentaire massif. Ils ont l'allure de cantines improvisées autour des écoles, des services publics, administrations ou usines. Toujours en janvier 1987, Abidjan comptait 207 espaces-restaurants concentrant chacun en moyenne 15 unités tenues à 90 % par des femmes ;

— les restaurants spontanés, quant à eux, apparaissent à une occasion particulière (chantier, festivité) et disparaissent à leur fermeture. Ils sont assimilables aux précédents et proposent le même type d'alimentation. Les données de l'enquête 1987 indiquent que les 10 communes d'Abidjan en comptaient 112 et que chaque attroupelement regroupait en moyenne 8 petits vendeurs.

Enfin, complètent ce tableau de l'alimentation extérieure les nombreux négociants ambulants proposant chacun une très petite quantité de nourriture, essentiellement d'appoint. Leur comptage n'était qu'une hasardeuse opération, qui n'offre d'ailleurs aucune fiabilité puisque les vendeurs, du fait de leur grande mobilité, passent très facilement d'un quartier à un autre. Néanmoins, mis à part ceux qui nous ont complètement échappé au cours du recensement, nous avons dénombré sur les 10 communes 5 213 unités de vente.

Développement de la restauration populaire de type informel en temps de crise économique

La dynamique actuelle de ce secteur est fortement influencée par la récession économique que traverse la Côte-d'Ivoire depuis 1980. Initialement stratégie d'insertion dans la vie économique urbaine, la restauration de type informel se mute progressivement en initiative populaire de résistance aux mesures d'ajustement consécutives à la baisse des recettes d'exportation comme le montre l'analyse des motivations touchant à l'investissement dans ce secteur (enquête personnelle 1987).

Si le manque de formation surtout des femmes (72 %) et l'obligation d'assumer un rôle de chef de ménage « par substitution » (41,7 %) apparaissent comme les deux raisons majeures de la décision à l'intégration dans le circuit de la vente d'aliments dans les rues, l'environnement économique, de plus en plus difficile, force incontestablement la croissance de ce secteur. D'après les données de la Centrale des bilans de la BCEAO qui regroupe la plupart des entreprises du secteur moderne, y compris les entreprises publiques (mais hors administration), l'emploi dans le secteur moderne a baissé de plus de 30 %, de 243 000 en 1979 à 165 000 en 1984

(G. DURUFLÉ *et al.*, 1986, p. 81). Ceux qui perdent leur emploi dans le secteur moderne se créent au niveau du secteur informel une autre source de revenu. C'est ainsi que l'investissement dans la restauration est devenu, pour bon nombre de licenciés, une *alternative au chômage*. Cette raison intervient pour 33 % dans l'initiative d'investissement.

Par ailleurs, les effets des politiques d'ajustement (stagnation des salaires) se font sentir sur le pouvoir d'achat des ménages. *La nécessité de rapprocher le revenu du coût croissant de la vie par une activité secondaire* a pesé pour 27 % dans la motivation des personnes interrogées.

Enfin, même les réseaux sociaux (familial, ethnique, régional) qui ont pendant longtemps constitué les plus importantes structures d'intégration des nouveaux migrants en milieu urbain subissent aussi fortement les effets de la récession économique. Les compatriotes et/ou parents se voient ainsi contraints de renier une partie de leurs obligations communautaires. Ce déséquilibre entre l'offre et la demande de solidarité devient alors source de conflits sociaux conduisant parfois à l'élaboration de stratégies d'indépendance économique parmi lesquelles apparaît l'investissement dans la restauration populaire. Bien qu'en proportion très faible (4,9 %), cette raison n'est pas négligeable.

Le développement de ce secteur de la filière agro-alimentaire présente alors un double intérêt pour la politique alimentaire nationale. Non seulement il crée des revenus pour la subsistance des ménages mais il prend également en charge et à bon prix la demande alimentaire des urbains.

DEMANDE ALIMENTAIRE ET STRATÉGIE DES PRIX À LA CONSOMMATION

La restauration populaire de type informel présente deux atouts : la confection des plats répondant au goût des abidjanais et des prix tirés au plus bas.

Une restauration populaire de type informel essentiellement fondée sur une cuisine traditionnelle

Les invariants de la gastronomie populaire abidjanaise

Bien que les Akan ne soient pas majoritaires à Abidjan, les modèles de consommation en vigueur dans la restauration populaire restent marqués par leur empreinte culturelle, du fait de l'antériorité des femmes originaires de ce groupe ethnique dans ce secteur. Contrai-

rement à la logique qui voudrait que les acquis d'ordre socio-culturel orientent les consommateurs vers des tropismes — les Krou et les Mandé du nord vers le riz et les Akan vers les tubercules —, la gastronomie populaire semble avoir standardisé les comportements alimentaires extra-domestiques. Quatre plats dominent : les *foutou* à base d'igname ou de banane plantain (cuit à l'eau puis pilé pour l'obtention d'une pâte consistante ou légèrement pilé avec de l'huile rouge), le *placali* (plat obtenu en faisant cuire la pâte de manioc dans de l'eau tout en la malaxant de plus en plus fort à l'aide d'une spatule en bois), l'*attiéké* (plat obtenu à partir des racines de manioc frais rapé cuites à la vapeur), enfin le riz cuit à l'eau, sont les plus communément consommés. Ces quatre plats s'accompagnent de sauces, elles-mêmes caractérisées par les produits de base, généralement des légumes, des noix ou des graines dont elles tirent leur appellation : « sauce aubergine », « sauce claire », « sauce feuille », « sauce gombo sec » (*djoungblé*), « sauce gombo », « sauce graine ».

Ces plats sont massivement consommés le matin et à midi dans les espaces-restaurants à proximité des services publics, dans les restaurants spontanés et dans les maquis offrant leurs services jusqu'à la mi-journée, et le soir dans quelques maquis et restaurants-bars. L'*alloko* (plat de banane plantain frit à l'huile, accompagné parfois de poisson et assaisonné avec un peu de piment et d'oignon généralement servi par les restauratrices sur tables mobiles et dans les espaces-restaurants distractifs comme goûter) vient compléter cette liste que nous appelons « les invariants de la gastronomie populaire abidjanaise ». Ces « invariants » relèvent exclusivement du style alimentaire du groupe akan qui a su imposer en ville ses propres habitudes alimentaires aux autres groupes ethniques.

Les modèles de consommation importés

Avec le développement de l'alimentation extérieure, s'accroît l'importance des plats à base de produits alimentaires d'origine industrielle comme les pâtes alimentaires et les petits pois auxquels on peut ajouter de la viande, du poisson conservé, des œufs bouillis ou de l'huile selon les goûts. Le modèle d'alimentation est pris en charge surtout par les kiosques dont les tenanciers sont pour la plupart des Peul guinéens et des Burkinabé.

Le plat symbolisant le plus ce modèle de consommation est le « café complet » (plat à base de café, de chocolat et de lait, accompagné de pain beurré), préparé dans les kiosques à côté des autres plats précités par les restaurateurs sur table mobile connus sous le nom *aboki*. Ce plat qui est une « réinterprétation » (REQUIER DESJARDINS, 1987, p. 33) du petit déjeuner européen n'a pas trouvé un substitut dans le contexte ivoirien. Sa consommation est liée de manière très

significative à l'extension de la ville qui ne permet plus de prendre le petit déjeuner à domicile du fait de la longueur des distances à parcourir.

Les survivances alimentaires

L'ivoirisation progressive des restaurants et petits vendeurs de plats cuisinés a fait de certains plats et de certains types de restaurant les survivants du système alimentaire. Les cas typiques sont les restaurants-bars tenus par des Sénégalais et servant des plats comme le *yassa*, le *tiep'djen*, le « riz-gras » et le couscous. La marginalité actuelle des structures de restauration sénégalaise (11 % seulement des restaurants en établissement) préfigure le caractère secondaire du style alimentaire sénégalais pourtant prépondérant dans les années 1930.

L'alimentation de différenciation socio-économique

Manger en sauce une viande de brousse dont l'interdiction de la chasse détermine le prix et manger du poisson ou de la viande de bœuf subventionnée n'ont pas la même signification socio-économique. Tout le monde peut manger le midi dans un maquis par nécessité ; mais les maquis du soir marquent les différences socio-économiques puisqu'ici, les extrêmes des dépenses alimentaires par personne vont de 800 FCFA à 2 500 FCFA autour des plats comme le poulet braisé, le poisson braisé et le *kédjénou* (poulet découpé, bien assaisonné et cuit à la vapeur dans une marmite à col long, bien couverte) accompagnés de riz ou d'attiéké. La restauration populaire se serait ainsi développée en couvrant un large éventail de demande sociale de consommation alimentaire.

Une restauration populaire à prix modéré

Au-delà de sa capacité à fournir une alimentation culturellement adaptée aux goûts des Ivoiriens, la raison majeure qui fait préférer la restauration populaire de type informel aux autres modes de restauration (cantine, alimentation à domicile...) est la possibilité de consommer à prix modérés et parfois à paiement différé.

Les bas prix pratiqués sont soumis aux lois d'un marché concurrentiel sur lequel la grande majorité des restaurateurs n'exercent aucune influence... Les fluctuations du prix des denrées alimentaires, qui devraient normalement se répercuter sur le coût de production, influencent difficilement les prix des repas. Une enquête réalisée par le CIREs sur les prix des vivriers à Abidjan montre qu'entre le 4 et le 27 avril 1984, le prix moyen de la banane plantain est passé de 105,2 FCFA/kg à 229,2 FCFA/kg, soit une augmenta-

tion de 118 % et cela plusieurs fois dans l'année (M. C. ANANI, 1986, p. 3). Pourtant le prix du foutou banane n'a pas été révisé à la hausse dans les « maquis » en 1984. C'est surtout la forte densité des points de vente qui contraint les artisans de la restauration à réduire le prix de vente au minimum, à la « limite du tenable » en-dessous de laquelle, sauf rares exceptions, ils ne pourront plus descendre.

D'une façon générale, quelles que soient les variations saisonnières que connaissent les prix des matières premières, les prix restent régis par le jeu de la concurrence, chaque vendeur craignant une perte de clientèle en relevant ses prix. Les artisans compensent — partiellement — les variations à la baisse du bénéfice consécutives à l'élévation du coût des matières premières par un ajustement de la qualité des denrées et/ou un changement des unités de mesure pour un même prix ; ce qui n'est rien d'autre qu'une stratégie de réduction du manque à gagner. Pour le même prix, on peut être amené à constater une diminution prudente du volume habituellement servi. Mais le fait que la plupart des régimes alimentaires africains mettent avant tout l'accent sur la quantité consommée (Cl. SAVARY, 1986, p. 100) rend très délicate cette opération d'ajustement.

La modicité du prix à la consommation dans la restauration populaire de type informel est un outil concurrentiel essentiel au regard de l'évolution du niveau général de consommation, fortement affecté depuis quelques années par l'inflation en milieu urbain. Rappelons la stagnation des revenus monétaires des ménages de 1978 à 1980 et sa baisse de 9 % enregistrée entre 1980 et 1985. Notons également l'impact de ces chutes de revenus sur la consommation. Le rapport DURUFLÉ faisait remarquer que la consommation finale des ménages au sens de la comptabilité nationale aurait baissé de 8 % en francs constants entre 1980 et 1985, ce qui ramène à l'ordre de 30 % la baisse de la consommation finale par tête.

L'inflation en milieu urbain résultant essentiellement de la hausse des prix des produits alimentaires pèse encore plus lourd sur ces revenus déjà stagnants. Cette évolution est d'autant plus marquée que le consommateur est d'origine modeste. Selon le rapport de la Banque centrale des États de l'Afrique de l'Ouest entre 1986 et 1988, elle se présente comme l'indique le tableau I.

Le glissement de la consommation vers les produits de moindre prix re-valorise la production alimentaire informelle qui, par les pressions multiples, répond à cette demande des consommateurs urbains dont le pouvoir d'achat est en baisse.

À partir de la table de composition nutritionnelle des plats ivoiriens ressortant des résultats de l'enquête budget consommation de 1979, nous avons estimé qu'à Abidjan, la restauration populaire offre par

TABLEAU I

Évolution des indices de prix de consommation générale et alimentaire entre 1986 et 1988

	Indice général		Indice alimentation	
	87/86	88/87	87/86	88/87 (*)
Consommation type africain (1)	+ 6,9	+ 8,6	+ 11,9	+ 15,9
Consommation type africain (2)	+ 5,2	+ 7,3 (3)	+ 6,6	+ 19,7
Consommation type européen	+ 2,1	+ 2,7	+ 2,0	+ 3,5

(*) Moyenne du premier semestre 1988 par rapport au premier semestre 1987.

(1) Chef de famille : ouvrier ou employé qualifié.

(2) Chef de famille, cadre, chef d'entreprise ou profession libérale.

(3) Source : *Bulletin de l'Afrique Noire*, n° 1/2 1442 du 23 février 1989.

exemple le « café complet » du matin, le plat de riz-sauce arachide du midi et l'*alloko* au poisson du soir pour 575 FCFA, soit 2 254 cal/jour (légèrement au-dessus des 2 118 cal/jour, norme quasiment normale pour adulte selon la FAO), alors qu'un manœuvre gagne environ 35 000 FCFA pour 39 heures de travail.

Des prix modérés liés à une restauration populaire en économie de survie

Trois facteurs expliquent que l'offre alimentaire informelle se réalise à des prix relativement faibles.

— Le rôle des communautés familiales et ethniques

Une des caractéristiques de la restauration populaire de type informel est cette symbiose entretenue entre les petits commerçants et leur famille et/ou groupe ethnique. Les interventions de ceux-ci se situent à plusieurs niveaux :

- *au niveau de la formation du capital investi* ; l'environnement familial aurait joué un rôle capital dans la création de plus de 60 % des points de vente de repas soit sous forme de prêt/don d'un parent ou de parents réunis, ou d'aide du conjoint, selon nos enquêtes. En revanche, il n'a été constaté aucun recours aux structures financières établies ;

- *au niveau de la main-d'œuvre* ; l'utilisation des aides familiaux est déterminante. Selon les résultats de nos enquêtes, la main-d'œuvre familiale constitue la majorité (98,1 %) de la force de travail de cette branche d'activité. Les apprentis y sont inexistantes et le salariat reste un phénomène marginal (2,9 %), car la main-d'œuvre familiale n'est pas rémunérée (92 % des personnes employées appartiennent au ménage des tenanciers qui les ont à charge). L'utilisation de cette main-d'œuvre a l'avantage de minimiser le coût de production ;

- *au niveau du capital technique* ; les enquêtes ont fait ressortir que près de 65 % des personnes interrogées utilisaient les ustensiles de cuisine de leur ménage pour préparer les repas des clients. Cette capacité à pouvoir disposer de l'équipement domestique comme capital technique de l'unité de production est non seulement un facteur de réduction du coût d'installation mais aussi un élément déterminant dans le choix d'exercice de cette activité. Par effet d'entraînement les stratégies de prix en dépendent ;

- *au niveau de l'approvisionnement* ; dans les pratiques de ravitaillement en denrées alimentaires, le crédit (acceptation par le fournisseur d'être payé après que son client ait procédé à l'écoulement du stock antérieur) semble occuper une place fondamentale. Sans ce crédit plus de 55 % des personnes interrogées ne pourraient s'approvisionner et assurer une production alimentaire régulière. Par ailleurs, 68,5 % des vendeurs se ravitaillent à crédit au moins pour un produit intermédiaire. Il faut cependant noter que ces privilèges de paiement différé sont plus facilement octroyés entre partenaires de la même origine ethnique même si quelques irrégularités interviennent dans le respect des contrats généralement tacites. La forte relation existant entre l'origine ethnique des fournisseurs et celle des vendeurs de plats cuisinés nous conduit à parler plutôt de tribalisation des circuits d'approvisionnement. La reconversion de ce capital social en atout commercial n'est pas neutre non plus dans la marge de manœuvre dont bénéficient les acteurs en ce qui concerne la fixation du prix des repas.

— Des ambitions individuelles limitées à la survie

L'analyse des motivations a révélé l'importance quantitative des acteurs qui se sont investis dans la vente des repas par manque de formation (72 %) et par obligation d'assumer le rôle de chef de ménage « par substitution » pour raison d'appartenance à une famille polygame (41,7 %). Cette situation détermine des stratégies de production et surtout des objectifs économiques qui se limitent à la satisfaction des besoins élémentaires ou symboliques. L'essentiel est que cette activité fournisse le revenu nécessaire à la satisfaction des besoins primaires, à l'entretien du réseau familial ou à l'achat de quelques biens de prestige, signes d'une migration et d'un séjour

en métropole abidjanaise réussis, notamment pour 87,54 % des vendeurs de repas qui sont des migrants. Dans cette optique, et compte tenu des pressions du marché, la rationalité liée à l'optimisation du profit, constatée seulement chez quelques vendeurs (14,59 %), fait place à une logique générale d'acceptation d'un maigre revenu, logique à laquelle s'adapte tout un comportement commercial, dont les bas prix pratiqués (1).

— Les avantages de la politique alimentaire pro-urbaine

Bien que la restauration populaire se soit développée indépendamment de toutes actions des pouvoirs publics, son dynamisme est lié à la politique alimentaire ivoirienne surtout pour le ravitaillement en produits de grande consommation tels que le riz, la viande de bœuf, le poisson et le blé.

Dans sa stratégie nourricière, la restauration populaire de type informel s'appuie fortement sur les politiques alimentaires des pouvoirs publics pour réduire la pauvreté urbaine. Ceci se lit à travers le souci d'alléger l'impact des récessions économiques sur les pauvres des villes en mettant à leur disposition de la nourriture moins chère par l'entretien de l'importation des produits de grande consommation. Du coup, les consommateurs urbains, par le biais des structures de la restauration populaire qui n'ont d'autres choix de denrées que celles à bas prix, profitent ainsi de la subvention à l'exportation de ces produits.

CONCLUSION

Bien qu'elle ait proliféré indépendamment de toute action des pouvoirs publics ou des organisations internationales, la restauration populaire de type informel tient une place importante dans les stratégies alimentaires urbaines. Tout comme le cas ivoirien, d'autres études ont montré son importance dans les systèmes alimentaires urbains.

Par ces périodes de conjoncture économique difficile caractérisée par la baisse du pouvoir d'achat des consommateurs et l'augmentation du chômage, la restauration populaire peut être comptée au nombre des initiatives volontaristes dont la survie est plus que nécessaire en raison de la place capitale tenue dans le système socio-économique. La sécurité alimentaire des urbains en dépend.

- (1) Contrairement à la logique commerciale qui voudrait que, sous la pression de la concurrence, les points de vente les moins compétitifs disparaissent, cette psychologie commerciale très forte dans le milieu informel alimentaire explique l'étalement du secteur sous forme d'unités de vente de petite taille et, par conséquent, l'exacerbation de la concurrence.

BIBLIOGRAPHIE

- AKINDÈS (F.), 1990. — *Urbanisation et développement du secteur informel alimentaire en Côte-d'Ivoire : l'exemple d'Abidjan*. Thèse de Doctorat en socio-économie, EHESS-ORSTOM, Paris.
- ANANI (M. C.), 1986. — *Les prix de vente de détail des principaux vivriers à Abidjan*. Rapport de stage, CIRES, Abidjan.
- DURUFLÉ *et al.*, 1986. — *Déséquilibres structurels et programmes d'ajustement en Côte-d'Ivoire*. Études en Évaluations, Ministère de la Coopération, Paris.
- REQUIER DESJARDINS, 1987. — « Industrie agro-alimentaire et mode de consommation. Éléments d'analyse à partir du cas de la Côte-d'Ivoire ». *Économie et Humanisme*, n° 206, juillet-août : 26-35.
- SAVARY (C.), 1986. — « Les aspects culturels de l'alimentation en Afrique : nourriture et culture en Afrique de l'Ouest ». *Genève-Afrique*, vol. XXIV, n° 1 : 85-110.
- VIDAL (C.), 1985. — « L'artisanat féminin et la restauration populaire à Abidjan », in *Femme et politique alimentaire*. Actes du séminaire ORSTOM-CIE, Paris : 548-556.