

**DEUX EXEMPLES D'APPROVISIONNEMENT DE LA VILLE**  
**D'ABIDJAN EN PRODUITS VIVRIERS,**  
**NOTES DE L'INTERVENTION D'H. BERRON**

1) Les produits maraîchers

Les ceintures maraîchères caractérisent pratiquement toutes les grandes agglomérations urbaines ; elles se justifient davantage encore qu'ailleurs, en pays chauds où les températures élevées rendent difficile un acheminement lointain des produits de conservation délicate, a fortiori lorsque les voies communications sont peu développées.

En ce qui concerne Abidjan, les produits maraîchers vendus sur les marchés de la ville proviennent essentiellement de deux principaux secteurs de production :

un secteur encadré dont les surfaces cultivées se situent parfois très loin de la capitale économique et qui ne suffit pas à son approvisionnement ; et des périmètres relativement importants de cultures maraîchères individuelles qui se sont installées aux abords immédiats de la ville où l'on cultive d'une manière artisanale, à une toute petite échelle, de grandes quantités de légumes vendus sur les marchés abidjanais.

Les petits maraîchers présentent sur la grande entreprise l'avantage d'être plus souples dans leurs productions qui peuvent ainsi mieux suivre les besoins du marché. A l'heure où Abidjan ne dispose pas encore d'un service de distribution réellement organisé autour de halles, ils continuent de jouer un rôle important bien que ne représentant, au total, qu'environ 30 Ha de surfaces mises en culture (sans compter le périmètre, assez important de Grand - Bassam).

A cela, il faut ajouter les nombreux jardins inclus dans Abidjan. Il s'agit souvent de terrains vagues qui sont mis en culture par les riverains pendant les loisirs que leur laissent leurs véritables occupations de citadins. Aussi les productions ne sont elles pas ici très importantes et lorsqu'elles dépassent les besoins de la famille de ces jardiniers occasionnels, leurs femmes vendent les excédents sur le pas de leur porte.

C'est donc le maraîchage extra-urbain qui représente pour nous le phénomène le plus intéressant. Il est curieux de constater que, bien qu'indispensables à l'approvisionnement de la ville, toutes ces surfaces cultivées avec de petits moyens n'ont pourtant qu'un caractère d'installations extrêmement provisoires et peu organisées qui contraste avec le rôle important qu'on leur sait jouer. Ceci s'explique en partie parce que le maraîchage est le plus souvent le fait d'étrangers à la région, qui travaillent des terres qui ne leur appartiennent pas puisqu'ils les ont soit louées aux propriétaires traditionnels des villages voisins, soit "empruntées" momentanément à l'Administration qui ne les a elle-même pas encore mises en valeur.

(1) Extrait de : H. BERRON. Tradition et modernisme en pays lagunaire de basse Côte d'Ivoire - Ed. Karthala - Paris, 1980, 386 p.

Les circuits de distribution des produits de ce maraîchage sont très difficiles à suivre puisqu'ils se font, on l'a signalé, en l'absence de halles centralisatrices. Les plus évidents d'entre eux sont les suivants :

- Les maraîchers vendent directement leurs productions sur place aux consommateurs (ou à des revendeurs) ;

- ils vont individuellement (ou groupés par affinité) vendre les légumes sur l'un des marchés de la ville où ils les cèdent indifféremment en gros ou au détail, aux revendeurs ou aux consommateurs ;

- les productions des jardins intra-urbains sont le plus souvent vendues au micro-détail devant les concessions des producteurs ;

- il semble que de plus en plus le maraîcher préfère se décharger de la vente en ville qu'il laisse à un intermédiaire ; deux petits marchés de gros semblent ainsi s'installer, l'un à Yopougon-Gare pour les jardins du Banco, l'autre à Anono pour ceux d'Anono, M'Pouto et M'Badon ; il est fort probable qu'une organisation identique existe à Grand-Bassam.

Les maraîchers " à mi-temps " n'intéresseront que très peu cette étude : leur jardinage, qu'ils pratiquent près de leur demeure, en dehors des horaires que leur impose leur activité urbaine salariée, n'est généralement pas très productif et ne vise qu'à diminuer la dépendance du ménage vis-à-vis des achats de nourriture ; ils appartiennent à tous les horizons des petits citadins rassemblés à Abidjan.

Les vrais maraîchers travaillent, quant à eux, leurs jardins à plein temps. Il est frappant de constater qu'aucun d'eux n'appartient aux ethnies locales traditionnellement propriétaires de la terre : ils sont essentiellement originaires de pays voisins (Mali, Haute-Volta), et quelques-uns sont natifs des régions du Nord de la Côte d'Ivoire (pays Sénoufo et Malinké). Avec eux, on retrouve l'intéressant problème du grand nombre de travaux indispensables au bon fonctionnement d'Abidjan qui sont, par manque d'intérêt des populations ivoiriennes, aux mains d'importantes minorités étrangères de plus en plus présentes dans l'économie du pays.

Entre les maraîchers à " mi-temps " et les maraîchers " à plein temps " il convient de distinguer une troisième catégorie : les particularités un peu différentes que présente ce groupe tiennent au fait qu'il s'agit de maraîchers occasionnels qui ne pratiquent le jardinage que lorsqu'ils sont en chômage technique, leur véritable profession ne leur assurant momentanément pas les revenus nécessaires pour vivre, faute de travail. Il s'agit de peintres en bâtiments, de maçons, de charbonniers...

La presque totalité des maraîchers sont des hommes : sur les 130 que l'on a interrogés tout autour de la ville, on n'a dénombré que 2 femmes à la tête d'une petite exploitation. C'est donc une occupation à caractère principalement masculin, les femmes étant mieux représentées, comme c'est souvent le cas, au niveau de la commercialisation.

Pratiquement tous ces travailleurs sont étrangers au pays : 79 Maliens viennent des cercles de Koutiala, Bougouni, Kadjolo, Kayes, Mopti et Djenné ; 22 Voltaïques des régions de Bobo-Dioulasso, Dédougou et de la région frontalière de Ouangolodougou ; 6 Guinéens viennent de Kankan et Kissidougou. Les 19 maraîchers originaires de Côte d'Ivoire sont Sénoufo (8) ou Malinké (11) des environs de Korhogo, Touba, Séguéla, Mankono et Niellé. Au total, 85 % des maraîchers sont des étrangers émigrés pour 63 % du Mali, 17,5 % de Haute-Volta et 5 % de Guinée.

Lorsqu'on circule dans les périmètres maraîchers, on constate tout de suite la forte proportion de personnes relativement âgées ; il y a bien sûr de jeunes jardiniers, parfois ce sont même les enfants qui font une partie des travaux à leur portée (arrosage, désherbage...) mais les " patrons " des jardins sont à 58 % âgés de plus de 40 ans : il y a, en effet, 32 maraîchers d'âge compris entre 41 et 45 ans et 28 entre 46 et 50 ans ; plus âgés encore, 15 ont dépassé la cinquantaine, dont 4 ont déjà atteint la soixantaine, et le doyen n'a pas moins de 69 ans. Par contre, très peu de " patrons " ont moins de 25 ans (9 seulement) et aucun n'a moins de 20 ans.

Du fait de cette faible proportion de jeune, les célibataires sont rares (6 sur l'ensemble), les maraîchers étant dans la plupart des cas accompagnés par leur famille dans leur migration en basse Côte d'Ivoire.

La durée de séjour à Abidjan est très élevée pour certains de ces migrants qui semblent plus ou moins définitivement installés sur place : 13 d'entre eux sont arrivés depuis plus de 25 ans (dont un depuis 30 ans, un depuis 40 ans et un depuis 47 ans !) ; 18 ont plus de 20 ans de séjour ; mais la plupart sont arrivés dans la région depuis 10 à 20 ans (41 depuis 11 à 15 ans, 28 depuis 16 à 20 ans) ; il est intéressant de signaler que même parmi les plus jeunes, aucun maraîcher n'est arrivé en Basse-Côte depuis moins de 5 ans. Il semble en effet difficile - dans cette profession comme dans d'autres, elles aussi abandonnées par les nationaux aux étrangers - de trouver une place dans les premières années d'immigration : plus que par l'achat d'un " pas de porte " que l'on pourrait éventuellement acquérir avec de l'argent (mais alors, gagné comment ?), c'est par la respectabilité de l'ancienneté que le migrant pourra prétendre s'installer à son compte ; les plus jeunes sont soit dans la situation de gérant ou d'héritier du jardin d'un parent rentré au pays, soit en association avec un ou plusieurs compatriotes de même classe d'âge sur un jardin de toutes petites dimensions, faute de quoi ils pourraient passer pour vouloir faire mieux que leurs aînés et seraient jugés présomptueux.

Les revenus que permet le maraîchage sont suffisants pour que ceux qui le pratiquent puissent rentrer au pays au moins une fois par an ; mais certains d'entre eux n'y retournent pratiquement jamais, alors que d'autres y vont très fréquemment : la fréquence de ces retours dépend de l'étroitesse des liens qui subsistent avec la famille restée au village ; ces liens se relâchent lorsque l'émigré n'a plus que peu de parents en vie, et cela favorise d'abord un espacement de plus en plus grand des visites, puis finalement une installation définitive en Côte d'Ivoire.

Le travail de la terre est déjà connu de tous ces étrangers lorsqu'ils viennent s'installer aux abords d'Abidjan ; ils sont en effet tous d'origine rurale et certains possèdent même très bien les techniques du maraîchage pour les avoir pratiquées chez eux, avant leur départ.

Cissé Dia est Guinéen ; il est maraîcher depuis près de 20 ans ; il exerçait sa profession en Guinée avant sa venue en Côte d'Ivoire, en 1963 ; son compatriote, Kéïta, pratiquait le maraîchage quelques années déjà avant son arrivée ici. Ils ont donc importé avec eux les techniques et surtout la pratique du jardinage et, en même temps que le savoir-faire, en tant que travailleurs immigrés, ils apportent également le " *vouloir-faire* ".

Cependant, durant un certain temps, le nouvel immigré ne trouvera du travail que comme manoeuvre chez un " *grand frère* ", ou bien exercera une profession en ville ; il ne reviendra à la terre que plus tard.

Christophe a 50 ans, il est Voltaïque ; bien qu'arrivé en Côte d'Ivoire dès 1956, il n'est maraîcher que depuis 9 ans ; il était jusqu'alors manoeuvre dans une grande plantation: Sandé Koné Adama est né il y a 50 ans au Mali ; lui aussi n'est maraîcher que depuis 9 ans, il était auparavant gardien de nuit en ville. Sabou Daniel est beaucoup plus jeune : il a 26 ans ; il est arrivé du Mali en 1966, il a été d'abord jardinier-manoevrre chez un parent, puis a réussi à s'installer à son compte, en 1970. Ali est un Malinké d'Odienné ; il a 61 ans, il est retraité de la R.A.N.<sup>(1)</sup> et s'adonne présentement au maraîchage.

On retrouve souvent, dans d'autres biographies encore, ce cheminement curieux qui conduit les anciens paysans, après exode rural, à une tâche urbaine puis, s'ils le peuvent, à un retour à la terre à la périphérie d'Abidjan avec la mise en place de cultures maraîchères.

Il est très difficile de se faire une idée exacte des gains et des bénéfices que peuvent réaliser les maraîchers ; en effet, ces derniers ne tiennent pas de comptabilité précise et ne peuvent, de ce fait, donner un bilan mensuel ou annuel de leur travail : les achats de semences, de pesticides et éventuellement d'engrais, se font lorsqu'on peut disposer pour cela d'un peu d'argent : les sommes retirées des ventes quotidiennes sont immédiatement utilisées à satisfaire les besoins de la vie courante (nourriture, loyer, frais d'écolage...), sans que l'on fasse une différence bien nette entre chiffre d'affaires et bénéfice ; et lorsqu'il y a un surplus, celui-ci est le plus souvent expédié au pays pour la famille qui y demeure.

Les frais fixes auxquels les maraîchers ont à faire face sont généralement peu élevés. Il leur faut dans certains cas payer un droit de location pour les terres qu'ils travaillent ; ce droit n'est le plus souvent que symbolique. Pour " *débrousser* " et mettre en place les planches de culture, ils sont aidés par une main-d'oeuvre qui est soit recrutée au pays - et il s'agit alors de membres de la famille qui travaillent bénévolement en attendant de trouver eux-mêmes une situation meilleure (ils sont logés et nourris par le " *grand frère* " qui les emploie, et reçoivent un très modeste " *argent de poche* ") - soit encore embauchée à la tâche pour une durée moyenne de 4 à 5 jours, en vue d'effectuer les gros travaux que le maraîcher et sa famille n'arrivent pas à accomplir à eux seuls - et il s'agit alors de petits travailleurs de toutes origines

(Peul, Bella, Haoussa...) que l'on retrouve partout où il y a embauche temporaire - deux manoeuvres en moyenne (payés chacun 400 F (1) par jour) suffisent pour chaque jardin.

Les maraîchers achètent les semences à la SODEFEL (1) ; il est difficile de savoir ce que cela représente pour l'ensemble de la région d'Abidjan, car les acheteurs viennent de secteurs parfois très éloignés de la ville, et ne sont pas comptabilisés par la SODEFEL par région d'origine. Parfois les maraîchers achètent également quelques produits phytosanitaires et insecticides, mais sans que cela pèse lourdement dans leurs dépenses de fonctionnement.

Les légumes qui n'ont pas été commercialisés directement sur les lieux de production doivent être transportés et mis en vente sur l'un des marchés de la ville ; le maraîcher (ou sa femme) doit donc déboursier le prix de son propre transport et celui de sa marchandise ; il s'agit vraisemblablement des frais professionnels les plus élevés auxquels il ait à faire face : de Grand-Bassam (périmètre maraîcher le plus éloigné à l'Est) à la gare routière de Treichville, il lui faut payer 450 F aller et retour (plus le prix de transport des bagages), puis encore 70 à 100 F pour se rendre au marché du Plateau ; venir de la région de Dabou revient à peu près au même. On comprend dès lors que le maraîcher répercute sur le prix de vente au marché les sommes dépensées pour sa marchandise en moyens de transport vers la ville ; les tarifs pratiqués sur les marchés seraient, d'après certains auteurs (évaluation peut-être un peu exagérée), 10 fois supérieurs à ceux pratiqués sur les périmètres maraîchers.

Les revenus que permet le maraîchage sont confortables, bien des indices le laissent penser : la fréquence des retours au pays par exemple ; en effet, ces voyages représentent pour les maraîchers (comme pour tous les autres immigrants) une dépense importante que non seulement au prix du déplacement, mais aussi au fait qu'il faut rapporter à la famille de nombreux " cadeaux " dont la valeur permettra aux villageois de juger de la réussite du visiteur. Une soixantaine de maraîchers déclarent rentrer au pays tous les ans, voire même plusieurs fois par an (une dizaine seulement ne rentrent que tous les 2 ou 3 ans et une trentaine beaucoup plus rarement encore). Autre indice de relative prospérité : la scolarisation des enfants. Les maraîchers sont dans la plupart des cas des hommes âgés ayant des charges familiales parfois lourdes ; leurs enfants vont souvent à l'école primaire en Côte d'Ivoire, puis suivent le secondaire, et parfois le supérieur, au pays d'origine ; les frais d'écolage, de pension, de vêtements, de voyages sont alors très élevés. Une autre preuve encore des disponibilités d'argent des maraîchers est donnée par l'investissement que certains d'entre eux parviennent à réaliser dans la construction de maisons modernes à Abidjan : ce sont des bâtiments en dur, ne comprenant qu'une ou deux pièces, appelés couramment " entrée-coucher " ; certains maraîchers en possèdent déjà plusieurs, parfois très bien situés (Treichville, Adjamé,

.../...

---

(1) : Francs C.F.A. (50 F. C.F.A. = 1 Franc français)

(2) : SODEFEL : Société pour le Développement des Fruits et Légumes.

Abobo-gare, Youpougon-gare...); ils louent ces maisons, et le loyer vient s'ajouter aux profits retirés de la vente des légumes. Quelques maraîchers ont acquis un moyen de transport routier (Gbaka (1), Super-Goélette, taxi urbain) ou lagunaire (pétrolette); c'est là aussi une source de profits supplémentaires, bien qu'il y ait en ce domaine à assurer des frais de fonctionnement parfois assez importants. Enfin, les maraîchers étant tous d'origine soudanienne, ils sont toujours de religion musulmane, et le grand objectif de leur vie est le pèlerinage à la Mecque qu'ils espèrent réaliser en avion, après avoir amassé les économies que cela nécessite.

Mais ces étrangers sont toujours suffisamment prudents pour ne pas trop étaler leur richesse aux yeux de leurs hôtes. Leurs ventes sont quotidiennes; elles se font par petites quantités qui laissent ignorer l'ampleur des revenus qu'elles peuvent assurer. Les maraîchers sont le plus souvent séparés de la masse des consommateurs par des revendeuses ivoiriennes: cette séparation joue en leur faveur: les malaises ressentis lors des hausses de prix ne peuvent en effet prendre allure de mouvements de xénophobie. Les petits maraîchers montrent actuellement encore une remarquable vitalité aux abords d'Abidjan: "déguerpis" du bas-fond de l'Indénié pour les travaux de l'échangeur routier, ils y sont revenus après, en profitant de toutes les terres basses encore utilisables; "déguerpis" de la Riviera pour la construction d'un hôtel, de logements, et la mise en place d'un terrain de golf, on les voit réapparaître le long du rivage non encore mis en valeur, cachés cependant au regard des aménageurs derrière de petits bosquets; bientôt "déguerpis" du fond de la baie du Banco où se sont faits de grands travaux pour une voie express, ils sauront y revenir le moment venu, sur de bonnes terres qui y subsistent encore.

C'est en milieu rural qu'ils demeureront probablement le plus longtemps, mais là non plus leur situation n'est pas stable; en effet, s'il n'y sont pas chassés par des aménagements urbains, ce sont les villageois qui les repoussent périodiquement plus loin vers la brousse; le processus est le suivant dans la région de Songon-Agban: avec l'accord du propriétaire des terres, l'étranger débrousse une parcelle pour y mettre en place son jardin; il y produit des légumes pendant un an ou deux, puis le villageois demande à récupérer sa terre, alors bien défrichée et assainie, pour y installer une bananeraie, et le maraîcher obtient l'autorisation de débrousser une nouvelle parcelle un peu plus loin.

## 2) - Le manioc et l'attiéké

La ville d'Abidjan suscite dans les régions lagunaires voisines une activité qui, contrairement à celles précédemment décrites, est, cette fois-ci, le fait d'une majorité d'Ivoiriens, plus précisément de femmes ivoiriennes. Ces dernières animent un commerce intense de vente d'un produit agricole transformé sur lequel repose en grande partie l'alimentation des citadins. Il s'agit de l'attiéké (2) que l'on trouve en vente, tant en gros sur tous les marchés, qu'au détail dans nombre d'endroits en ville, devant les habitations des vendeuses, comme dans les restaurants.

.../...

---

(1) : Taxis-bagages primitivement exclusivement chargés de l'approvisionnement des marchés - Interdits en 1977, mais existant cependant en périphérie.

(2) : Râoures de manioc préparées selon un procédé décrit plus loin.

Ce commerce de gros ou de détail ne se situe en fait qu'en aval de toute une série d'autres opérations qui offrent du travail à différentes catégories de personnes.

C'est d'abord la culture du manioc qui, de vivrière, est devenue spéculative puisque, dans le secteur étudié, la plus grande partie de la production est destinée à la vente.

Produit en milieu rural, le manioc est également dans la plupart des cas préparé à la campagne : en effet, c'est un produit qui ne se conserve pas longtemps et les quantités commercialisées en ville sont bien plus réduites en ce qui concerne les tubercules que lorsqu'il s'agit d'attiéké ; l'avantage de la préparation villageoise est double : meilleure conservation, on l'a vu, et intéressante valeur ajoutée par les femmes qui le préparent. Après la récolte, le manioc se vend donc en grande partie au village où il subit une transformation qui prend, ici et là, les caractères d'une véritable petite industrie dont il faut décrire les différentes opérations.

Les tubercules sont tout d'abord épluchés par les femmes et les jeunes filles ; puis ils sont râpés, et l'on obtient une pâte très aqueuse que l'on stocke, dans certains cas, dans des sortes de pétrins à claire-voie improvisés où elle fermente et s'égoutte pendant un à deux jours, afin d'éliminer le glucoside toxique qu'elle contient (manihotoxine) ; il faut ensuite presser la pâte (pour en extraire le maximum de laitance possible) et la faire encore légèrement sécher au soleil, ou près d'un feu ; les femmes placent alors le produit obtenu dans une grande écuelle de bois, et avec dextérité l'émiettent jusqu'à en faire un agrégat constitué de particules plus ou moins fines que l'on calibre ensuite dans des vans convenablement agités ; les déchets (gros grains, morceaux fibreux...) sont utilisés pour préparer le " *plakali* " (1) ; la farine de manioc est alors prête à être cuite à la vapeur dans des ustensiles de cuisson qui rappellent ceux utilisés pour préparer le couscous. Il faut noter une préparation un peu différente qui donne le " *gari* ", très apprécié par les Ghanéens, Togolais et Béninois, et que l'on voit souvent pratiquée autour de Vridi, Bakré, Krokoo : après qu'elle ait été émiettée en farine, la pâte de manioc est mise dans de grandes poêles posées sur un feu de bois : les femmes remuent constamment la farine durant la cuisson à sec, afin qu'elle ne brûle pas.

L'attiéké (ou le *gari*) est ensuite emballé dans un panier, doublement protégé du contact de l'osier par un pagne, puis par une couche de feuilles végétales ; et les femmes vont, en taxi-brousse, en pétrolette ou en pirogue, le vendre sur les marchés urbains.

Traditionnellement, l'attiéké est la nourriture des Adioukrou ; mais les autres ethnies lagunaires ont, elles aussi, adopté le manioc lors de son introduction par la côte par les navigateurs étrangers : les Ebrié, les Ahizi, les Alladian et les Avicam, plus particulièrement. Mais ceci ne suffit pas à expliquer la fortune que connaît actuellement l'attiéké dans une ville aussi cosmopolite qu'Abidjan. C'est qu'il s'agit d'une préparation très bien adaptée au citadin : on peut la fractionner en de petites quantités,

.../...

---

(1) : Mélangés à de l'eau, ces déchets sont mis à bouillir et donnent une pâte colloïdale transparente consommée surtout par les Baoulé, avec une sauce au gombo.

vendues au micro-détail dans des emballages de fortune (feuilles végétales) ; on peut la consommer sans avoir à utiliser de vaisselle, accompagnée d'un morceau de poisson fumé ou de viande grillée ; les femmes peuvent la vendre partout en ville, sans installations de cuisson. C'est donc une préparation idéale pour l'alimentation du citadin pressé, qu'il s'agisse de l'ouvrier sortant de l'usine, de l'employé de bureau interrompant sa journée ou du commerçant s'échappant une minute de sa boutique, entre deux clients. Si le soir on préfère le riz ou l'igname, à midi, par commodité, on mangera le plus souvent de l'attiéké.

Aussi a-t-on vu ces quelques dernières années la popularité de l'attiéké s'étendre en rapport avec l'augmentation de la population de la ville. Le ravitaillement en manioc devenait dès lors une affaire importante que la plupart des villages situés dans un périmètre d'une cinquantaine de kilomètres surent saisir ; les cultures s'intensifièrent et les femmes préparèrent de l'attiéké plus qu'il n'en fallait pour leur seule famille ; les quantités de manioc à râper devinrent si grandes que l'ancienne râpe à main n'y suffisait plus, et l'on installa les premières machines...

Ce sont donc les machines à râper le manioc, les préparatrices d'attiéké et les revendeuses, qui constituent les maillons importants de la chaîne de l'approvisionnement d'Abidjan en produits à base de manioc.

On peut essayer de savoir l'importance de l'approvisionnement d'Abidjan en manioc en établissant un relevé exhaustif des machines, installées pour une production dépassant les besoins familiaux, dans presque tous les villages proches de la capitale.

Les villages ébriés, sur les rivages nord de la lagune, rassemblent le plus grand nombre de machines, que ce soit à l'Est ou à l'Ouest d'Abidjan. A l'Ouest, la grande route bitumée d'Abidjan à Dabou permet des expéditions pratiques et rapides vers la ville : la presque totalité de l'attiéké préparé dans ce secteur est dirigé vers Abidjan, Dabou relevant pour son approvisionnement des nombreux villages adioukrous. A l'Est, les communications sont moins aisées, mais les débouchés plus nombreux puisque Bingerville et Grand-Bassam consomment une partie des productions des villages situés au bord des lagunes Ebrié, Adjin et Potou ; la situation très isolée par rapport à Abidjan de villages tels que Vitré 1 et 2, Eloka-Té, Eloka-To, Ebra, est à ce point de vue significative.

Au Sud de la capitale, le cordon littoral n'est pas utilisé pour la culture du manioc à l'Est de Port-Bouët : trop de cocoteraies et des activités plus spécialement axées vers l'approvisionnement en poisson ne le permettent pas. Par contre, on a vu l'importante concentration de champs de manioc à l'Ouest du canal de Vridi dont les populations, ainsi que celles de l'île Boulay, alimentent en partie les machines installées à Vridi, Bakré, Kokroa, et celles qui circulent (lorsqu'elles sont montées sur roues) d'un campement à l'autre.

.../...



Au Nord d'Abidjan, on trouve également une concentration importante de machines : c'est dans les villages d'Ebimpé, Anyama-Adjamé, Abobo-Té, Abobo-Baoulé qu'elles sont les plus nombreuses. Il faut leur ajouter celles d'autres villages voisins, mais surtout celles, non dénombrables parce que dispersées en ville, d'Anyama et d'Abobo-gare. Le manioc râpé qu'elles produisent est vendu sur les marchés des villes les plus proches.

Il est intéressant de noter la relative mise à l'écart de deux importants villages mal reliés à l'axe bitumé : Attinguié et Akoupé, distants de 20 à 25 km d'Anyama ou d'Abobo-gare, n'ont en effet que peu investi dans l'achat de machines, proportionnellement au nombre de leurs habitants.

La localisation de ces machines à travers la région montre à l'évidence le souci des villageois de vendre leurs productions aux petites villes et surtout à Abidjan dont la demande est énorme ; en effet, on ne pourrait interpréter cette concentration ni comme résultant du besoin de traiter sur place et immédiatement le produit de la récolte (on a vu que le manioc se conserve très bien en terre et n'impose jamais au cultivateur une récolte bloquée sur une courte période), ni comme devant répondre aux besoins de l'autoconsommation, car l'investissement serait alors disproportionné avec les faibles quantités traitées pour lesquelles la râpe traditionnelle suffisait.

Trois secteurs présentent, selon les lieux, un certain nombre de points communs ou de différences notables.

Le plus éloigné d'Abidjan englobe tous les villages ébriés des rivages lagunaires, aussi bien à l'Ouest (Les Songon, les Adiapo...) qu'à l'Est, avant et au-delà de Bingerville. Ces villages axent une partie de leurs activités vers la satisfaction des besoins de la ville, distante de moins de 50 km. Les femmes profitent de la valeur ajoutée retirée de la transformation du manioc pour participer activement à la vie économique de leur village.

Au Nord d'Abidjan, les conditions ne sont plus les mêmes : les villages traditionnels, rattrapés par les banlieues relais d'immigration telles qu'Abobo-gare, ont depuis plus ou moins longtemps déjà littéralement éclaté sous la puissante arrivée d'allochtones. Ceux-ci (Dioula, Attié, Bété, Baoulé...) ont souvent investi dans des machines à râper le manioc pour profiter de la masse de consommateurs poussés vers Abidjan par l'exode rural.

Sur le cordon littoral, on retrouve le même effort d'investissement effectué par des ethnies étrangères pour satisfaire à la demande de gari (et d'attiéké) : les machines appartiennent à des Mossi, des Ghanéens.

Sur la rive ouest de la baie du Banco, on constate une régression des plantations de manioc qui reculent devant l'urbanisation du plateau de Yopougon ; tout le plateau devrait être construit d'ici 1990. Les nombreuses machines qui râpaient le manioc jadis produit en ces lieux (Locodjo, Abobo-Doumé, Niangon-Lokoa...), font dorénavant venir une partie des tubercules qu'elles traitent des plantations mossis localisées sur l'île Boulay et sur le cordon littoral entre Vridj et Bakré. Les étrangers qui

.../...

habitent les campements et villages de la baie du Banco n'ont plus trouvé intéressant d'investir dans des râpes à manioc (ils ont cependant acheté un certain nombre de machines à broyer le maïs).

Sur les 130 machines recensées, 80 appartiennent à des Ebrié, 28 à des Attié, les autres ethnies lagunaires (M'Bato, Abouré, Ehotilé) en possèdent 10, le reste étant la propriété d'étrangers à la région (Bété, Sénoufo et autres Dioula, Baoulé) ou étrangers au pays (Mossi, Togolais, Ahouran).

L'investissement dans ce petit secteur secondaire installé en milieu rural est donc presque uniquement le fait des ethnies lagunaires (si l'on ajoute les Attié), puisque 118 machines (91 %) sont financées par eux.

Selon les cas, cet investissement est assez lourd : une machine neuve, moteur et broyeur, revient actuellement à un prix compris entre 500 000 et 700 000 F. Environ 70 cultivateurs ont déclaré avoir acheté eux-mêmes leur machine (neuve ou d'occasion), mais ils sont souvent plutôt responsables et gérants sur place d'une machine achetée par un parent plus aisé travaillant en ville (il est difficile de faire dire au cultivateur qu'il n'est que gérant). Parfois, plusieurs cultivateurs, ou un quartier de village, s'associent en coopérative pour acquérir la machine et pour la gérer ; à Songon-Dagbé, ce sont les fidèles de l'église Harriste qui en ont acheté une ; à Songon-Té, à Bakré, des coopératives de pêcheurs ont fait cet investissement qui permet de pallier le manque à gagner des jours de mauvaise pêche. On a compté près d'une cinquantaine de machines qui ont été financées par des salariés, des professions libérales, des fonctionnaires, des artisans... qui ont quitté leur village pour la ville, mais continuent d'entretenir avec lui des liens étroits : chauffeur de taxi, gendarme, électricien, employé des chemins de fer, commis, chauffeur, mécanicien, peintre, instituteur, maçon et même prédicateur !... Comme cas particuliers, signalons 3 femmes qui possèdent chacune une machine ; quelques propriétaires en possèdent deux. Certaines machines sont montées sur des chariots qui sont tractés d'un village ou d'un campement à l'autre : c'est le cas surtout sur le cordon littoral où les propriétaires sont étrangers et n'ont donc pas d'attaches fixes dans un village donné. La plupart des moteurs sont à essence, mais un certain nombre d'entre eux sont électriques, surtout parmi les plus récents, lorsque le village est déjà raccordé au réseau.

Lorsque la machine a transformé le manioc en pâte il reste aux femmes à préparer l'attiéké. Cette préparation peut alors soit se poursuivre au village, soit se faire en ville. En effet, la demande est devenue telle que l'on voit de plus en plus souvent des acheteuses se déplacer et venir chercher le manioc rapé au village, pour être certaines d'être servies ; parfois, ce sont les villageoises qui viennent le vendre sur les marchés urbains ; c'est notamment le cas des villages éloignés tels que Attinguié et Akoupé, situés à l'Ouest d'Anayama, et cela présente à la fois des avantages et des inconvénients : les villageoises n'ont pas à payer le transport de l'attiéké (4 à 5 fois plus volumineux) vers la ville et elles s'épargnent la peine de le préparer ; en revanche, elles perdent à la vente le bénéfice de la valeur ajoutée qu'elles laissent à des citadines plus entreprenantes.

.../...

Notre enquête a porté sur le plus grand nombre possible de femmes rencontrées sur les principaux marchés d'Abidjan. Sur 104 vendeuses d'attiéké, 36 déclarent en être elles-mêmes les préparatrices (soit 29 %).

L'appartenance ethnique de ces préparatrices est significative : il s'agit presque exclusivement d'Adioukrou et d'Ebrié traditionnellement intéressées par la culture et la consommation du manioc ; il faut leur ajouter quelques femmes alladians et attiés. Les préparatrices sont moins nombreuses et parfois même absentes sur les petits marchés de quartiers, leurs productions étant davantage destinées à être écoulées en gros (par paniers) sur les principaux marchés d'Adjamé, de Treichville et de Koumassi. Ebrié et Adioukrou sont présentes à parts sensiblement égales à Adjamé et à Treichville ; à Koumassi et à Abobo-gare, ce sont presque toutes des femmes Ebrié et Attié qui apportent l'attiéké, les premières en venant vers le marché de l'île de Petit-Bassam en taxi-brousse ou en pirogue depuis les villages lagunaires de l'Est, les secondes en venant des villages proches d'Abobo et d'Anyama.

Toutes ces femmes s'approvisionnent en manioc directement au village, le plus souvent dans les plantations de leur mari, ou alors auprès des manoeuvres étrangers auxquels elles l'achètent à environ 2 500 F le sac. Puis commence la préparation, dans laquelle les femmes n'investissent pratiquement que du temps : le traitement du manioc par la machine ne leur coûtera en effet que 80 à 100 F par sac de 30 kg, et le charbon de bois nécessaire à la cuisson de la farine obtenue à partir d'un sac, environ 300 à 400 F.

A titre d'exemple, l'emploi du temps d'une préparatrice d'attiéké peut être le suivant : le jeudi matin, vers 10 h, la femme revient du champ avec un sac de manioc qu'elle aura mis une heure ou deux à déterrer et à ramener au village ; jusque vers midi, elle va éplucher ce manioc et le couper en petits morceaux, aidée de sa fille ou de sa " *petite soeur* " ; puis elle laisse la râpure reposer jusque vers le soir où, en très peu de temps, elle l'égouttera : pour cela, elle la mettra dans le fond d'un sac aux mailles à la fois suffisamment serrées pour l'empêcher de s'échapper, mais aussi suffisamment lâches pour laisser s'écouler le liquide ; ce sac est disposé entre les deux mâchoires d'un pressoir à vis qu'il suffit de serrer, sans beaucoup d'efforts ; le vendredi matin, la femme fera sécher la pâte obtenue la veille, pendant environ une heure au soleil, ou bien, si le temps est couvert, près d'un feu qu'elle aura allumé ; puis c'est la cuisson à la vapeur pendant tout le reste de la journée, par fractions de dizaines de minutes correspondant au volume des récipients utilisés. Le véritable travail, celui qui prend le plus de temps, est celui de la cuisson qui nécessite une attention de tous les moments.

Le matériel utilisé est extrêmement simple et bon marché : seul le pressoir, pourtant lui aussi de fabrication artisanale, est assez cher : il coûte de 6 à 8 000 F ; certaines femmes en possèdent plusieurs ; celles qui n'en ont pas, peuvent en louer un à une amie.

Un sac d'environ 30 kg de manioc permet de préparer 8 petites cuvettes d'attiéké pesant chacune environ 15 kg. Le gain de poids dû à la cuisson à la vapeur est énorme : avec une partie de manioc, on obtient 4 parties d'attiéké, bien que le manioc ait perdu entre temps et son épluchure et une grande partie du liquide enlevé au pressoir. Le prix moyen de la petite cuvette est de 2 500 F ; Le bénéfice retiré de la préparation de l'attiéké est donc très important : 17 000 F par sac, déduction faite de l'achat du manioc (2 500 F) et des frais de traitement (environ 500 F pour le râpage et pour le charbon de bois).

Une femme, si elle travaille seule, si elle habite assez près d'Abidjan pour profiter des besoins énormes de la ville, et si les machines à manioc de son village fonctionnent tous les jours, peut traiter 10 à 12 sacs de manioc par semaine, ce qui lui assure un bénéfice net maximum de 170 à 190 000 F ! Ce chiffre énorme (à l'échelle de la villageoise) ne constitue cependant jamais un revenu régulier, mais reste une ressource en cas de besoin exceptionnel. On peut estimer que les femmes les plus actives dans la préparation de l'attiéké transforment régulièrement 3 à 5 sacs par semaine, ce qui leur rapporte, en bénéfice net, au moins 50 000 F pendant la période de production des parcelles mises en culture par leur mari (1).

Lorsqu'on s'éloigne d'Abidjan, il faut déduire de ces bénéfices les frais de transport, soit 100 à 200 F par panier ou cuvette et 500 à 1 000 F par femme (selon la distance parcourue) ; aussi les femmes se groupent-elles pour assurer leurs expéditions vers la capitale, chacune d'entre elles convoyant à son tour les paniers de la collectivité ; d'autres prennent en ville une correspondante qui réceptionne les bagages et se charge de leur vente.

D'importantes quantités d'attiéké arrivent régulièrement par la lagune de régions très éloignées de la ville : on pouvait en effet estimer à 130 ou 200 t les quantités débarquées, en 1977, au port de pétrolettes de Treichville.

Certains villages, où les femmes travaillent à une cadence presque industrielle, ont trouvé un débouché pour l'attiéké qu'ils produisent dans l'approvisionnement des cantines des collectivités : internats des lycées et collèges, restaurants des cités universitaires d'Abidjan, casernes et prisons de la capitale, de Bingerville, de Grand-Bassam ; l'attiéké y est vendu environ 150 francs le kg, et de nombreuses femmes parviennent à écouler de la sorte à peu près régulièrement 150 à 200 kg par semaine. Ainsi, le restaurant universitaire des cités Mermoz et du Campus, où l'on sert deux fois par semaine de l'attiéké à midi, en fait venir, par une femme attié, 300 kg pour chacun de ces deux repas, de la région d'Abobo-gare.

Parfois d'importantes personnalités, pour nourrir la nombreuse " clientèle " familiale qui les entoure, passent avec des femmes de véritables contrats d'approvisionnement : l'un d'eux, par exemple, envoie régulièrement toutes les fins de semaine son chauffeur prendre livraison, à Anono, de 8 cuvettes d'attiéké préparées à son intention ; le chauffeur signe un carnet tenu par la femme qui est payée chaque fin de mois.

.../...

Le prix de l'attiéké connaît des variations saisonnières parfois importantes, en liaison avec la production des plantations ; il semble qu'à la saison sèche (janvier-avril) corresponde assez régulièrement une montée des prix qui peuvent parfois plus que doubler en cas de pénurie marquée.

Les deux exemples des cultures maraîchères et de la préparation de l'attiéké dans la périphérie d'Abidjan montrent bien à quel point l'offre de travail qu'une grande métropole d'Afrique fournit à une population laborieuse qui, soit fait partie des effectifs urbains grossis par toutes sortes de migrations vers la ville, soit est constituée des populations rurales voisines qui savent tirer parti de l'aubaine. Retenons également que cette charge importante d'approvisionnement de la capitale revient à des hommes et des femmes, Ivoiriens ou étrangers, appartenant au secteur informel (ou non structuré) des activités économiques.

ooo0ooo

Prof. Henri BERRON