

- 2 -

COMPORTEMENTS ET DEPENSES ALIMENTAIRES DES MENAGES ABIDJANAIS
EN 1979

Claudine VIDAL et Marc LE PAPE

Le matériau de référence et les tableaux

Des cahiers remplis lors du second passage de l'Enquête Budget-Consommation en 1979 ont été tirés et analysés. Cet échantillonnage n'a aucune prétention statistique, on a simplement retenu des types socio-économiques en fonction de quelques critères : profession, rémunération, nationalité. Les tableaux ont donc seulement une valeur indicative, dans le sens qu'ils aident à manifester des indicateurs sociaux.

On présente 44 ménages : 27 ménages où l'épouse n'exerce pas de profession, 17 où elle en exerce une. L'éventail des rétributions mensuelles du Chef de Logement varie de 15 000 à 500 000 CFA. Il y a 38 salariés dont 6 non-Ivoiriens, 6 artisans dont 2 Ivoiriens.

<u>de 15 000 à 40 000</u>	<u>+ 40 000 à 100 000</u>	<u>+ 100 000</u>
11 manoeuvres, ouvriers, 4 petits employés	! 17 agents de bureau, ! techniciens, ! fonctionnaires	! 6 cadres et ! fonctionnaires

1. La cuisine "traditionnelle" comme modèle dominant de la consommation alimentaire domestique

Hormis deux ménages où sont préparés des plats de style européen (frites, salade vert, omelette, beefsteack), la cuisine reste partout "traditionnelle", c'est à dire qu'elle comprend une base de riz, de tubercules ou de bananes accompagnée de "sauces" : aubergine, gombo, claire, arachide, soit des viandes ou des poissons accompagnés de légumes et de condiments. En fait, la prégnance de ce modèle s'explique parce qu'il comporte un mode de préparation et de consommation qui correspond toujours aux actuels rapports entre les sexes et les générations.

Les préparatrices, soit les épouses, soit des bonnes, ne connaissent pas d'autres cuisines, par ailleurs, la nourriture est encore pensée et calculée en fonction de normes collectives : les groupes de commensaux se partagent ce qu'il y a et qui, très souvent présenté dans une seule cuvette, se mange à la main. Pas de parts individuelles découpées et distribuées en assiettes distinctes, si ce n'est que l'on garde à part "le plat" du maître de maison qui revient tard.

C. Vidal-M. Le Pape

Par ailleurs se conserve la souplesse coutumière d'installation : pas de "coin-repas" fixe, pas d'heures non plus. Une fois prête, cette cuisine se subdivise et se sert facilement, ce qui permet une aisance par rapport au temps et à l'espace qui compense un peu une préparation coûteuse en temps et en fatigue. Conformément à l'usage le plus courant, c'est le chef de logement qui finance la nourriture et donne à l'épouse (que celle-ci gagne de l'argent ou non) une somme quotidienne : la "ration".

2. Quantités et qualités : une économie culinaire économe

On a défini deux indicateurs afin de différencier les cuisines de pure nécessité de cuisines plus luxueuses :

- . la Ration hebdomadaire individuelle (RHI) soit le montant total des dépenses alimentaires effectuées pour la consommation dans le foyer divisé par le nombre de rationnaires;
- . le rapport sauce/base, soit le rapport du prix de la sauce et du prix de la base (riz, tubercules, ignames) pour une semaine.

Le premier indicateur permet de situer le niveau de consommation en quantité par tête, et le second de distinguer les cuisines où s'impose l'épargne la plus rigoureuse de celles où des produits chers (la viande surtout, et le poisson) font partie de l'ordinaire.

Les tableaux 1 et 2 présentent l'échantillon en fonction de la R.H.I.; les tableaux 3 et 4 analysent, l'un, des ménages choisis en fonction du revenu mensuel du chef de logement (de 30 000 à - 40 000 CFA) et l'autre, des ménages choisis en fonction du niveau de la R.H.I. (entre 2500 et 3000 CFA). L'échantillon que nous avons constitué ne permet pas de définir des politiques alimentaires très contrastées. Ainsi, un haut niveau de RHI (tableau 4) apparaît dans des ménages appartenant à des fractions sociales très différentes, cependant le rapport sauce/base est plus favorable chez les plus riches.

Se manifeste par contre une tendance nette : on mange plus et mieux dans les unités de taille réduite, et cela, indépendamment de l'activité du chef de logement. Ces chiffres confirment une donnée de l'observation directe ainsi que les déclarations des gens eux-mêmes : un ou deux rationnaires de plus ne changent pas la dépense alimentaire domestique, on s'arrange avec la quantité disponible. Il n'existe encore ni un calcul théorique de la ration par tête, ni une pratique générale du plat individualisé, ce système reste adapté à la consommation collective. Cette économie culinaire "traditionnelle" favorise

C. Vidal-M. Le Pape

en fait des comportements urbains économes tout en maintenant des habitudes culturelles très intégrées : sociabilités de commensalité, hiérarchies liées à la préparation et à la consommation, contrôle des partages, attitudes corporelles, etc.

3. Manger dehors

La relative uniformité de la cuisine domestique contraste avec la consommation extérieure. Les tableaux 1, 3 et 4 précisent le % normal d'argent dépensé au dehors en achats de nourriture par rapport au montant mensuel total du budget alimentation. Le tableau 5 établit ce même rapport dans le cas de 60 ménages (les 44 de l'échantillon précédent auxquels on a ajouté des ménages où le chef de logement est un ou une célibataire, veuf ou veuve, divorcé(e)). Se dégagent des situations diverses où interviennent plusieurs paramètres. De ceux-ci, le plus déterminant est la distance entre le lieu de travail et l'habitat, ensuite le statut (célibataire ou non), enfin le niveau socio-économique. Manger à l'extérieur -en règle générale, un petit déjeuner et un déjeuner - est un comportement massif de nécessité en raison du prix et des difficultés de transport, mais les diversités sociales se concrétisent en dépenses et en choix : par les quantités achetées (les petits déjeuners ainsi que les "riz préparés" et les "attiéké-poissons" sont à des prix différents selon les quantités) et par le type de cuisine et d'établissement dont les tarifs sélectionnent les clientèles puisqu'ils varient de un à cinq, la part de riz préparé (vendu et consommé au dehors) valant 100 FCFA en 1979 alors que le "foutou" accompagné de viande de brousse vaut de 300 à 500 F.

Il ne s'agit là que de restauration populaire. N'ont pas été comptabilisées les consommations extérieures des catégories les plus riches si bien qu'un tout autre style de dépense n'est pas visible dans ces tableaux. Sans préjuger du détail, bien entendu, on verrait, si cette étude était menée, une caractéristique très "classante" de la culture abidjanaise : le mode de vie hors espace domestique. Dès que l'on s'élève dans la stratification socio-économique, on observe en fait une double vie à l'extérieur, tant elle comporte d'investissements divers aussi bien quantitatifs que qualitatifs. Mais cette tendance est très largement partagée car les citadins, en dehors de leur travail, traitent de nombreuses affaires qui ont besoin de lieux "neutres" où pratiquer les rencontres, si bien que la dichotomie entre le dehors et

C. Vidal-M. Le Pape

la maison constitue, de multiples façons, une donnée très importante de la sociabilité abidjanaise.

Il y a lieu de noter enfin qu'une part non négligeable du budget consacré aux dépenses alimentaires extérieures est destinée aux enfants scolarisés : ceux-ci reçoivent souvent une somme quotidienne pour l'achat d'un plat complet ou d'un coupe-faim (de 150 francs à 25 francs).

4. Consommation alimentaire et citadinité abidjanaise

On retiendra, autour des systèmes et des goûts alimentaires, quatre thèmes qui nous semblent condenser des comportements typiquement citadins, que ces comportements soient imposés par une rigoureuse nécessité ou signifient des choix déterminés en fonction de positions sociales.

1. La monétarisation des produits alimentaires. Pratiquement tous les vivres s'achètent : il n'y a plus de production sur place, par exemple des petits champs maraîchers, il n'y a que très peu de vivres qui proviennent de l'arrière rural à titre d'échanges non monétarisés ou de cadeaux. L'obligation de payer tout ce que l'on mange introduit un mode de calcul et de choix des vivres qui ne tient plus au système de production agricole local mais à des raisons de commodités financières et pratiques : ainsi, l'achat d'un sac de riz en fin de mois, la consommation de pain, etc.

2. Le fait de manger systématiquement au dehors introduit une rupture très nette avec des habitudes rurales, en raison des conséquences que cette obligation détermine. L'une de ces conséquences tient à la pratique du crédit et au type de rapports sociaux liés à cette pratique : de très nombreux consommateurs sont incapables de payer comptant, le mois durant, les plats qu'ils achètent au dehors si bien que restaurateurs et restauratrices sont obligés de leur faire crédit. Ceci implique, pour les deux parties, la mise au point de tactiques de pression ainsi que de contrats tacites très spécifiques. Se rôtent ainsi, souvent sur fonds d'origine commune, ethnique, régionale ou même villageoise, des relations acheteurs/ vendeurs propres à une situation urbaine.

3. Si la commensalité domestique tend vers une norme communautaire, à l'extérieur, le mangeur achète un plat pour lui tout seul qu'il a commandé en fonction de ses ressources, de sa faim ou de ses préférences. Un individualisme alimentaire s'éprouve ainsi et se diffuse, qui rompt avec des usages ruraux mais aussi avec la sociabilité familiale.

C. Vidal-M. Le Pape

4. La restauration populaire, dans la mesure où elle s'adapte à l'extension de la ville et à la diversité de la demande, emploie de plus en plus de personnes et se spécialise. Les femmes sont particulièrement actives dans ce secteur (en d'autres réseaux artisanaux également, cependant elles sont majoritaires en ce domaine), aussi font-elles venir, pour les aider, des adolescentes qui leur sont plus ou moins apparentées, qu'elles logent et qu'elles nourrissent. Cette embauche de jeunes filles employées en partie aux travaux domestiques, en partie aux tâches professionnelles, est assez massive pour avoir une incidence démographique directe (le rapport de masculinité, en 1978, était de 69,1 pour la classe d'âge de 10 à 14 ans, et de 71,6 pour celle de 15 à 19 ans) et indirecte, car la multiplication des jeunes mères célibataires vivant au foyer de parents qui les hébergent est une conséquence logique de leur venue, eu égard aux actuels modes de vie citadins qui offrent toute latitude à la non responsabilité masculine.

Claudine VIDAL Marc LE PAPE
Laboratoire de Sociologie et Géographie africaines
C.N.R.S.

Décembre 1984.