

## De la parcelle à la rue, il n'y a qu'un pas : vers une approche socioanthropologique de la précarité à Brazzaville (Congo)

Charles-Édouard de Suremain \*

Pour pallier les difficultés qu'ils rencontrent quotidiennement, les Brazzavillois mettent en œuvre de multiples stratégies de survie, notamment dans le domaine alimentaire. Ces stratégies alimentaires, complexes à cerner en raison de leur variabilité et de la persistance des acteurs à vouloir les masquer, illustrent des pratiques, des prises de décision, des habitudes et des dynamiques socioculturelles et économiques que l'approche socioanthropologique, en procédant par études de cas successives et approfondies, peut permettre de dévoiler.

Rappelons brièvement que, depuis une dizaine d'années, la société congolaise connaît des transformations politiques, économiques et sociales multiples et rapides, parmi lesquelles figurent la mise en application de différents plans d'ajustement structurels (1986, 1991), la dévaluation du franc CFA (1994) et le passage au multipartisme (1992). À ces transformations majeures, il faut ajouter un fort accroissement démographique<sup>1</sup> et – surtout à Brazzaville – la détérioration des conditions de vie pour le plus grand nombre (déliquescence des services de santé, faillite du système éducatif, pénuries alimentaires, de gaz, d'électricité, d'eau, routes défoncées...). La période se caractérise également par une crise identitaire et sociale sans précédent, avec le bouleversement des rôles et des statuts traditionnels, et la modification des structures et des relations familiales qui s'ensuit.

C'est dans ce contexte de changement accéléré que s'inscrivent les itinéraires et rythmes alimentaires des Brazzavillois. Dans cet article, nous nous proposons de décrire, d'analyser et d'interpréter ceux-ci à travers deux pratiques spécifiques et complémentaires : l'alimentation de rue et la consommation du « plat familial » dans le cadre des unités domestiques<sup>2</sup>. C'est à la lumière de ces exemples que nous reviendrons sur la notion de précarité.

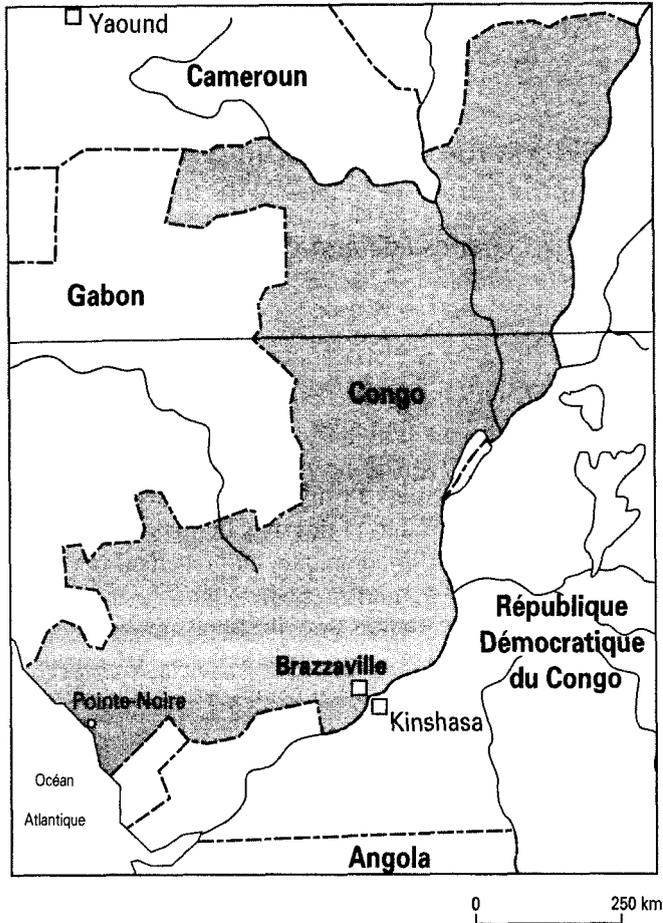
---

\* Socioanthropologie à l'Orstom (programme 772 « Conditions d'amélioration des situations nutritionnelles »).

1 D'après Dorier-Apprill [1993 : 66, 69], la croissance démographique à Brazzaville a été de 6,5% entre 1974 et 1984. Actuellement, la population totale serait d'environ 850 000 habitants. Toujours d'après l'auteur, la moitié des Brazzavillois sont nés à Brazzaville et 44% d'entre eux ont moins de 15 ans.

2 À Brazzaville, ce thème a été abordé par Poaty [1986]. Plus généralement, il fait l'objet de l'ouvrage d'Aymard *et alii* [1993]. Précisons que, dans cet article, nous n'étudierons ni les mécanismes d'approvisionnement alimentaire ni les stratégies de survie complémentaires (jardinage urbain, « petits métiers »), ni les pratiques de l'alimentation du jeune enfant, ces thèmes devant faire l'objet d'analyses spécifiques.

Figure 1 – Situation du Congo



### Quelques repères

Sans doute faut-il rappeler ici que Brazzaville a connu un sort particulièrement dramatique avec le déchaînement de la guerre civile entre juin et octobre 1997<sup>3</sup>. Pour cette raison, les données qui suivent appartiennent déjà à l'histoire, quoique les leçons que l'on peut en tirer – sur un plan méthodologique et pratique pour d'éventuelles futures interventions dans le domaine alimentaire – paraissent nombreuses et d'actualité. En tout état de cause, bien avant la guerre, il était apparu

3- L'affrontement entre les partisans de factions politiques rivales pour l'accession et/ou le maintien au pouvoir aurait provoqué la mort d'environ 10 000 personnes à Brazzaville. Compte tenu de l'importance des combats, la capitale du Congo est pratiquement rayée de la carte. La ville risque aujourd'hui de devenir un gigantesque camp de réfugiés dont l'avenir dépend entièrement de l'aide internationale.

urgent d'entreprendre des études de terrains prolongées qui associaient étroitement les approches épidémiologiques, nutritionnelles et anthropologiques. Car c'est devenu une tautologie d'affirmer que le « problème alimentaire » est un « phénomène social total » qui dépasse la satisfaction des besoins physiologiques et les contraintes économiques<sup>4</sup>.

### *Cadre et lieux de l'enquête*

Sur les deux enquêtes nutritionnelles réalisées par nos collègues à Brazzaville en 1996, l'une portait sur le suivi de la situation auprès de 1 786 ménages et couvrait les quartiers centraux (Moungali, Poto-Poto, Ouenzé) et nord (Mikalou). Cette enquête avait également été menée en 1986 et 1991 auprès du même nombre de ménages et dans les mêmes quartiers. L'autre enquête de 1996, effectuée auprès de 1 907 ménages, portait sur l'impact de la dévaluation du franc CFA sur l'alimentation de complément dans les quartiers sud (Baongo) et centraux<sup>5</sup>.

Pour conduire notre enquête anthropologique, 36 ménages de composition démographique, de structure d'organisation et de localisation diverses, ont été sélectionnés dans les échantillons mentionnés plus haut. Accompagnés d'une enquêtrice-interprète (Arlette Mayama), nous avons mené des séries d'entretiens approfondis de plus en plus ciblés auprès de chacun des membres des ménages choisis, et passé de longues heures à observer les pratiques se rapportant à l'alimentation du jeune enfant. Outre la sélection de ces ménages, trois zones géographiques présentant des caractéristiques géo-historiques et sociologiques distinctes ont été retenues pour l'enquête anthropologique : le quartier « sudiste » de Baongo, les quartiers « centraux » de Poto-Poto, Moungali et Ouenzé, et les quartiers « nordistes » de Mikalou (I et II) et Moukondo (*fig. 2*).

Bien entendu, cet échantillonnage n'avait pas pour ambition de représenter, au sens statistique, la totalité de la population de Brazzaville (ce qui est impossible en raison de l'absence de données démographiques récentes et fiables), mais plutôt d'envisager des cas de figure sociologiques aussi différents que possible.

### *Retour sur quelques définitions préalables*

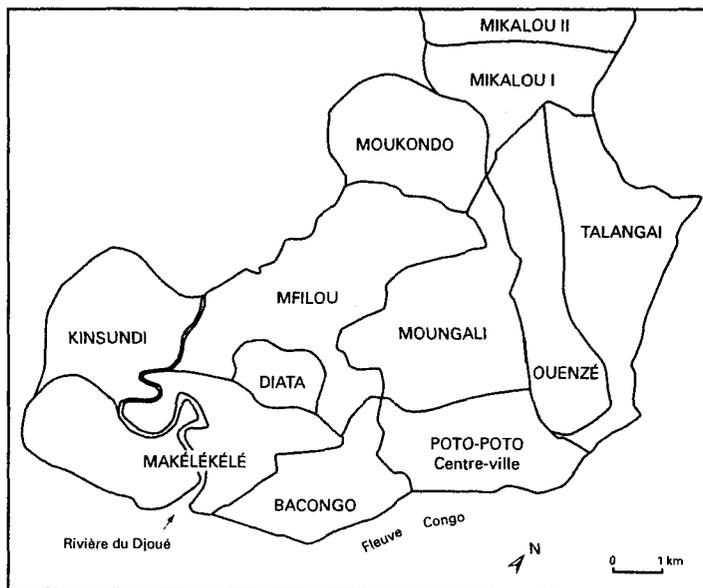
Fréquemment employée dans les enquêtes (de démographie, de consommation, d'épidémiologie ou de nutrition) et réappropriée par les Brazzavillois eux-mêmes, la notion de plat familial repose sur l'idée selon laquelle une préparation culinaire serait à un moment donné partagée par un ensemble de convives se reconnaissant comme

---

4 Au Congo, depuis la mi-octobre 1995, nous avons participé à deux projets de l'Orstom en collaboration avec les nutritionnistes : 1) « Dynamiques nutritionnelles en milieu urbain » (responsable Francis Delpeuch); 2) « Stratégies d'amélioration de l'alimentation complémentaire de l'enfant » (responsable Serge Trèche).

5 Sur la mise en perspective de ces différentes enquêtes, les techniques d'échantillonnage, la justification du choix des variables, voir Cornu *et alii* [1995] et Delpeuch *et alii* [1996]. L'un des principaux objectifs de l'enquête anthropologique conduite à Brazzaville entre 1995 et 1997 était de voir si des approches différentes (la nutrition et l'anthropologie), confrontées au même terrain, aboutissaient à des conclusions opposées, convergentes ou complémentaires sur un même thème, à savoir les déterminants et les dynamiques du développement et de l'alimentation de l'enfant de moins de deux ans.

Figure 2 – Les principaux quartiers de Brazzaville



« parents », puisqu'appartenant à la même « famille » ou au même ménage. Or l'observation montre que cette idée ne correspond pas toujours à la réalité. De fait, il est habituel que des personnes non apparentées et vivant dans des « parcelles<sup>6</sup> » différentes partagent le même plat au même endroit, tandis que des personnes apparentées et vivant d'ordinaire sous le même toit mangent séparément. Entre ces deux cas extrêmes, toutes les possibilités sont envisageables et observables. En tout état de cause, l'observation montre qu'il n'y a pas toujours de coïncidence parfaite entre le fait de vivre ensemble, d'être apparenté, et de partager le plat familial.

Il en est de même pour ce qui concerne la notion de « ménage », une unité d'observation dont le sens polysémique doit combiner des critères difficilement conciliables (communauté de résidence et de consommation, reconnaissance de la même source d'autorité) pour devenir opératoire [Lacombe, Lamy, 1989]. Il est en effet fréquent qu'un individu reconnaisse l'autorité d'un chef de ménage sans pour autant prendre son repas avec lui. Ce même individu peut, par ailleurs, entretenir un autre ménage, composé d'une femme et de ses enfants, à l'extérieur du ménage

6 Les « parcelles » désignent généralement les unités d'habitation. Le terme de parcelle est également un substitut commode à celui de ménage. Il s'agit à proprement parler des anciennes concessions attribuées aux indigènes à l'époque coloniale. Les parcelles se composent d'un bâtiment principal et d'une cour plus ou moins vaste et arborée selon les quartiers. Aujourd'hui, l'espace des cours a tendance à rétrécir sous l'effet des constructions.

où il loge au moment de l'enquête. Si elle est commode pour saisir des situations relativement simples, et de façon instantanée, la notion de ménage apparaît très insuffisante, en revanche, pour comprendre des situations plus complexes et sujettes à des changements rapides.

Sans vouloir poursuivre ici un débat perpétuellement ravivé, il s'agit simplement de rappeler qu'utilisées sans précautions, les notions de « plat familial » et de « ménage » risquent de passer à côté de la complexité des situations résidentielles, familiales et alimentaires locales. Dans la suite du texte, elles seront donc davantage mentionnées par commodité de langage que par adhésion conceptuelle.

### *Recomposition perpétuelle des ménages brazzavillois*

En dépit de la rareté des données existant sur l'évolution de la composition des ménages (considérés ici comme unités de résidence au sens large) sous l'effet des transformations de ces dix dernières années, on peut cependant observer que les Brazzavillois ont tendance à se distribuer au sein de deux types de structures distinctes : ce qu'il est convenu d'appeler les « grandes familles » de plus de sept personnes d'une part, et les « familles restreintes » de moins de quatre personnes d'autre part<sup>7</sup>.

Cela étant dit, chaque type reflète des situations sociales complexes et changeantes. Une « famille restreinte », par exemple, loin de reproduire l'archétype de la famille nucléaire occidentale, peut se composer d'un enfant (de moins de deux ans) élevé par la sœur de sa mère (qui est partie « au village » pour une durée indéterminée) et de son « copain », avec un enfant issu d'un autre lit, ce copain et cet enfant ne vivant pas toujours dans ce petit ménage. Les « grandes familles » présentent des configurations encore plus complexes, avec des membres (apparentés ou non) de générations et d'origines sociales différentes. Dans tous les cas, enfin, il est extrêmement ardu de faire la distinction entre les « personnes de passage » et les « permanents du ménage », si tant est que l'expression ait un sens pour les intéressés.

En outre, il semblerait que l'importance de cette distribution en grandes familles et en familles restreintes soit diversement marquée selon les zones. Les quartiers qui comptent les ménages dont les membres sont les plus nombreux seraient ceux du centre (Poto-Poto, Ouenzé), avec cependant un phénomène de dépopulation dans les parties les plus anciennes. Ce mouvement favoriserait une forte densité de population dans les quartiers périphériques déjà « urbanisés » comme Mikalou I, alors que les quartiers les plus récents (Mikalou II) sont encore sous-peuplés. À Baongo, enfin, il semblerait exister un équilibre entre les deux tendances, quoique la multiplication des familles restreintes soit un phénomène notable<sup>8</sup>.

7 D'après Gruénais [1993 : 23], 55% des ménages brazzavillois sont regroupés en familles nucléaires. Sur les multiples formes prises par la « famille » à Brazzaville, voir Gruénais *et alii* [1989].

8 Le quartier de Baongo est essentiellement peuplé de Lari, en fait un sous-groupe urbanisé du groupe Kongo, lequel est originaire de la région du Pool qui entoure Brazzaville. Les quartiers centraux et périphériques sont, quant à eux, plus cosmopolites, avec cependant une dominante des populations originaires du Nord (Mboshi de la région de la Cuvette, Téké de la région des Plateaux). À ce sujet, il convient de signaler que la plupart des observations menées par Balandier dans les années cinquante [1955 a et b] sur la « répartition ethnique » par quartier de la population brazzavilloise sont redevenues actuelles, après avoir été pour un temps dépassées.

Sans entrer dans le détail des étapes de l'évolution de ces structures familiales, il est important de souligner qu'à Brazzaville, comme dans d'autres grandes villes africaines, les ménages regroupés sous l'autorité d'une femme chef de ménage sont de plus en plus nombreux [Bisilliat (éd.), 1997]. Ce phénomène paraît, ici également, être lié à la régression globale du mariage coutumier et du versement de la dot qui lui est associé, ainsi qu'à la fréquence toujours plus grande des « unions libres » socialement acceptées. Les partenaires, qui ne sont plus liés aussi fortement qu'auparavant, auraient ainsi tendance à se séparer plus facilement, les femmes gardant avec elles les jeunes enfants en cas de séparation.

La fréquence des séparations s'accompagne de l'accroissement du nombre des familles monoparentales. Les conflits intrafamiliaux, avivés par l'instabilité des situations matrimoniales, laissent nombre de jeunes femmes avec leur progéniture sans aucune sorte d'assistance. Et si la « solidarité familiale » se ravive parfois après plusieurs années, une telle mise à l'écart sociale a souvent de graves conséquences, notamment sur la santé des jeunes enfants<sup>9</sup>.

Par ailleurs, les femmes – qui dominent incontestablement les activités agricoles ou celles liées au petit commerce – semblent moins souffrir de la crise que la plupart des jeunes hommes qui n'ont, pour la plupart, aucune perspective professionnelle stable. Pour les « mamans<sup>10</sup> », la stratégie consiste à préserver un petit pécule indispensable au maintien de leurs activités, tout en assumant le rôle de chef de ménage ou de pourvoyeur d'argent (on dit parfois de « distributeur de billets »), qui leur est désormais dévolu.

Les réajustements structurels qui frappent actuellement la fonction publique au Congo ont également des répercussions sur le bien-être des ménages. Le retard et la baisse des salaires des fonctionnaires, ainsi que l'arrêt de leur recrutement (ils étaient 80 000 et ne sont plus que 50 000 à Brazzaville), sont des facteurs qui ont considérablement érodé les mécanismes de redistribution de l'argent<sup>11</sup>. Les « cols blancs » ont infiniment plus de mal aujourd'hui qu'il y a dix ans à entretenir leurs nombreux parents et protégés. Alors que les sollicitations financières s'accroissent sous l'effet de la détérioration des conditions économiques, alimentaires et sanitaires en général, les personnes les mieux pourvues ne sont plus capables d'assumer leurs dépendants les plus pauvres.

La rupture du système de redistribution de l'argent sape, du même coup, la légitimité du pouvoir des aînés sur les cadets. Comment un homme peut-il prétendre être un « chef » s'il n'en a pas les moyens ? La crise économique se double d'une crise identitaire, laquelle se manifeste explicitement par la remise en cause du système d'autorité. D'où les nombreux conflits, avec leurs lots de violence et d'accusation en sorcellerie, qui brisent régulièrement les familles. Pour s'attirer les

9 Gruénais [1985, 1986], puis Gruénais et Delpuech [1992] montrent que les formes de malnutrition les plus aiguës chez les enfants à Brazzaville apparaissent le plus souvent dans les situations où les mères se retrouvent isolées et en rupture avec leur milieu familial.

10 « Maman » est le terme générique qui désigne la femme en tant que mère de famille, épouse ou commerçante. Les filles célibataires ou concubines sans enfant sont appelées les « jeunes » ou les « cadettes ».

11 Un collègue enseignant à l'université me confiait qu'il entretenait en permanence une dizaine de personnes. Il ajoutait que, rapporté au nombre total d'agents, les fonctionnaires feraient vivre environ 500 000 personnes, soit les deux tiers de la population de Brazzaville.

faveurs et l'argent des « protecteurs » qui font désormais défaut à l'intérieur du cercle familial, les jeunes se prêtent à n'importe quelle activité, y compris le banditisme et l'activisme politique<sup>12</sup>.

L'interaction de ces facteurs de niveaux différents contribue à expliquer la rapidité avec laquelle les ménages se composent et se décomposent à Brazzaville. Mais, comme nous allons maintenant le montrer, ces facteurs influencent également les pratiques alimentaires des Brazzavillois. Et puisqu'il s'agit de reconstruire des itinéraires, nous commencerons donc par décrire les pratiques que l'on peut observer depuis la rue pour enchaîner sur celles, plus difficilement perceptibles, qui se déroulent dans le cadre des parcelles.

### « Grignoter dans la rue » : lieux et types de consommateurs

Quoique faisant l'objet de commentaires discrets de la part des consommateurs, l'alimentation de rue est un phénomène observable dans l'ensemble des quartiers de Brazzaville. En outre, le fait de « grignoter », selon l'expression consacrée, n'est pas le monopole d'une classe d'âge ou d'une catégorie de population particulière, mais concerne la plupart des Brazzavillois. À cet égard, l'alimentation de rue prend une ampleur considérable en Afrique, surtout en période de crise [Akindès, 1991, 1995].

#### *Diversité des pôles de distribution alimentaire de rue*

Les pôles de distribution alimentaire de rue varient quant à leur taille, leur organisation, leur pérennité et le degré d'élaboration des produits qu'ils proposent. Au détour de chaque ruelle, dans les zones les plus reculées de la ville, des étals en bois, des auvents recouverts de bâches en plastique, parfois de simples feux se succèdent. Dans les rues, des vendeurs (hommes et femmes, parfois les deux réunis) exposent silencieusement aux passants les fruits d'une activité souvent issue de la mobilisation du travail et des capitaux de plusieurs personnes apparentées. Certaines cours de parcelles se transforment en débits de boissons; ailleurs, des pancartes annoncent la vente de *yahourts-ski*, sortes de glace au lait concentré sucré, élaborés par les mamans qui possèdent un congélateur<sup>13</sup>.

La simplicité des installations contraste avec l'éventail des aliments – et parfois des boissons – proposé. Du beignet frit dans l'huile de palme au plat de *saka-saka* (plat populaire à base de feuilles de manioc écrasées, de poisson fumé ou séché et

12 C'est ainsi que chaque quartier ou groupe politique dispose de ses propres troupes de miliciens : « Aubevillois » (garde présidentielle), « Zoulous », « Kokoyes » et « Mambas » pour l'ancienne mouvance présidentielle de P. Lissouba; « Ninjas » pour B. Kolelas, l'ancien maire de Brazzaville; « Cobras » pour le nouveau (et ex) président autoproclamé, Denis Sassou N'Guesso. Plus ou moins bien formés, mais toujours fortement armés, ces milliers de jeunes hommes (10 000 environ) reçoivent de l'argent et envisagent, comme la plupart de leurs prédécesseurs, l'intégration à l'armée régulière. D'où leur acharnement à combattre dès que leur leader en donne l'ordre [Bazenguissa-Ganga, 1996 et 1997].

13 Contrairement au réfrigérateur, considéré comme un objet de luxe, le congélateur est un bien d'investissement, car il permet de développer de petites activités commerciales. Les propriétaires de congélateur louent également un emplacement à leurs parents ou voisins pour conserver la nourriture (de 500 à 1 000 francs CFA par mois selon l'espace accordé).

d'huile de palme), en passant par le *ya-Jean* (abats de bœuf cuits sur la braise avec du piment)<sup>14</sup> et le sandwich à l'avocat, le consommateur trouvera, partout et à toute heure, de quoi grignoter, compte tenu de ses goûts et de ses contraintes sociales et financières du moment.

### *Les consommateurs de rue*

Si les nombreux déplacements effectués par les Brazzavillois au cours de la journée sont l'occasion de consommer quelques aliments de rue, il est courant que les gens s'absentent volontairement de leur domicile ou de leur travail pour aller grignoter ou consommer une boisson à proximité. Le simple fait de traverser un quartier fournit d'emblée l'occasion de distinguer quelques grands types de consommateurs<sup>15</sup>.

- Aisément reconnaissables grâce à leurs uniformes, *les écoliers*, chemin faisant ou lors de leurs longues récréations, figurent parmi les principaux clients des vendeuses de beignets, de *yahourts-ski* et de *gratagna* (grosses allumettes en farine de blé, sucrées et frites dans l'huile d'arachide). Si la fidélité des écoliers aux petits commerces de rue a une dimension ludique évidente, elle remplit toutefois une fonction alimentaire précise.

En effet, il faut mentionner ici que le délabrement des structures éducatives congolaises (sureffectifs, pénurie d'enseignants et de locaux et, surtout, absence de cantines) contraint les enfants à ne fréquenter l'école qu'une demi-journée, le matin ou l'après-midi en alternance, au lieu d'une journée complète, comme c'était le cas il y a quelques années. Or, surtout en l'absence de cantines, cet emploi du temps a des répercussions directes sur le mode et le rythme d'alimentation des écoliers. De fait, ces derniers reçoivent quelques francs par jour dans le but explicite de « se nourrir par eux-mêmes », la plupart des mères de famille ne préparant pas, nous montrerons plus loin pourquoi, deux repas (ou plats familiaux) dans la journée. Qu'ils fréquentent l'école le matin ou l'après-midi, le scénario est identique : les jeunes ne prennent rien à la maison avant de partir, mais s'achètent quelques « bricoles » dans la rue, en attendant le plat familial qui leur sera servi de retour à la parcelle.

D'après l'enquête, le budget consacré à l'alimentation d'un enfant scolarisé excède rarement 200 francs CFA par jour (2 francs français). Cette somme permet de s'acheter une poignée d'arachide à 50 francs CFA, un ou deux beignets à 25 ou 50 francs CFA selon la taille, un petit sachet d'eau fraîche à 50 francs CFA et, éventuellement, une *gratagna* à 25 francs CFA ou quelque friandise (ou fruit) de prix équivalent. Ce sont plutôt les aînés qui centralisent l'argent et distribuent les aliments à leurs cadets. En général, l'argent leur a été donné par une femme, pas forcément leur mère (au sens biologique), de la parcelle où ils vivent.

14 Ce plat est surtout consommé à Poto-Poto. La viande est gardée au chaud dans des morceaux de sac de ciment.

15 Nous avons cependant complété cette observation spontanée grâce à la collaboration de vendeurs de rue. Ces derniers ont enregistré sur diverses feuilles des données sur : 1) les types de clients (âge, profession, statut); 2) le montant des dépenses encourues par chaque type de clients; 3) le type d'achat; 4) l'heure d'achat. Quoique trop incomplète et trop précocement interrompue en juin 1997, cette enquête a commencé à fournir quelques résultats significatifs.

Cet argent, qui n'est pas présenté comme un poste à part de la « popote <sup>16</sup> », provient le plus souvent des activités développées par les femmes en dehors de la sphère domestique (petit commerce, service domestique). Il est en effet exceptionnel que les hommes, qu'ils soient les pères des enfants concernés ou les chefs de ménage, participent à ce type de dépense. D'où le fait que les mamans considèrent la scolarité comme une charge particulièrement lourde.

En réalité, le fait que les enfants fréquentent l'école une journée entière ou seulement une demi-journée n'a guère d'incidence financière puisque, dans un cas comme dans l'autre, les mamans doivent toujours verser aux enfants l'argent pour s'alimenter. Mais c'est probablement le fait que ces derniers passent de moins en moins de temps à l'école qui, cumulé au coût global de l'alimentation, fait ressentir la scolarité comme une dépense très importante.

- Trop âgés pour mendier dans les quartiers du centre-ville, trop jeunes et dépourvus de capital pour démarrer une petite affaire (ramassage de poubelles, nettoyage des canalisations), *les vagabonds* passent en bande d'un quartier à l'autre, tentant d'activer leurs réseaux d'amis et de parents, dans le but de réunir quelques francs. L'expression de « vagabonds » (on dit parfois « nomades ») désigne les jeunes garçons qui ne « fréquentent » plus l'école et n'ont pas d'activité rémunérée régulière.

En attendant l'éventuel plat familial qui leur sera servi dans la parcelle où ils logent, ces jeunes garçons coupent la journée en s'attardant sous les bâches de modestes auvents. Ils partagent alors le même plat, lequel se réduit le plus souvent à une simple assiette. Chacun à leur tour, les convives ponctionnent quelques cuillerées de haricots ou de *saka-saka*, à moins qu'ils n'aient opté pour un pied de porc ou une brochette de poisson. Dans la plupart des cantines de rue, l'assiette coûte 250 à 500 francs CFA, mais il est également possible de se faire servir à la louche, chaque unité coûtant alors de 50 à 100 francs CFA.

Dans ces petites cantines, celui qui paie le plat est appelé « frère aîné » ou « grand frère » par ses invités, indépendamment des liens de parenté ou des âges réels. L'emploi de ce terme d'adresse à la connotation plutôt respectueuse pourrait bien attester de la reproduction de rapports sociaux de type familial, en tout cas dans leur forme, dans le contexte de la rue où les jeunes gens passent le plus clair de leur temps. Engagés dans des cycles permanents de dons et de contre-dons alimentaires, les vagabonds expérimenteraient ainsi les règles élémentaires de la vie sociale et de l'amitié. À Brazzaville comme ailleurs, le partage d'un plat est à la fois la cause, la conséquence et le garant de la continuité d'une relation.

- Pour *les fonctionnaires* brazzavillois, il n'est pas une journée de travail qui ne s'entrecoupe d'une ou plusieurs visites au *nganda* du quartier. Les *nganda* sont d'anciennes parcelles d'habitation aménagées en débits de boisson, en petits restaurants et, éventuellement, en dancing [Ossebi, 1988]. Bien entendu, la clientèle des *nganda* ne se recrute pas uniquement parmi les fonctionnaires, mais ceux-ci, avec leurs invité(e)s, en sont néanmoins les clients privilégiés.

---

16 Dans les enquêtes nutritionnelles, la « popote » désigne le budget journalier qu'un ménage consacre à l'alimentation.

L'argent dépensé dans les *nganda* fait l'objet d'une comptabilité stricte. Les habitués, qui s'offrent tour à tour des tournées de boisson, sont parfaitement au courant de leur crédit ou de leur passif. Ces tournées, qui peuvent atteindre 5 000 francs CFA par quinzaine, constituent une ponction non négligeable sur les revenus. Rappelons en effet que le salaire moyen mensuel d'un enseignant à l'école (lorsqu'il touche sa paie, ce qui n'est pas toujours acquis) est compris entre 100 000 et 150 000 francs CFA, et que ce salaire ne cesse par ailleurs de diminuer depuis quelques années<sup>17</sup>.

Il serait toutefois erroné de penser que les consommateurs considèrent le budget qu'ils allouent à la boisson comme une ponction sur l'argent qu'ils versent à leurs épouses pour la popote. Car les tournées dans les *nganda* s'inscrivent dans la logique de la sociabilité masculine, laquelle se prolonge en dehors de la sphère domestique, et n'ont donc rien à voir avec les affaires de la maison. Il est également vrai que les *nganda* sont les lieux de prédilection des rencontres extraconjugales, rencontres appelées pudiquement « petites affaires » par les intéressés. D'où la tendance qu'ont les hommes à escamoter devant l'enquêteur trop pressé la part du revenu qu'ils allouent réellement au poste « loisirs et boissons ». Pour les habitués des *nganda*, l'argent dépensé à boire n'a rien d'une dépense « supplémentaire » ou « exceptionnelle ».

Une observation plus attentive montre cependant que les clients privilégiés des *nganda* grignotent rarement dans ce cadre. En fait, ils préfèrent manger le plat familial une fois rentrés chez eux. Et cette habitude des fonctionnaires ne s'explique pas seulement par la nécessité de faire des économies ou parce qu'ils sont, en principe, tenus de travailler entre 6 heures et 14 heures, selon le principe de la journée continue.

En effet, il est clair que manger dans la rue n'est pas systématiquement considéré comme une pratique valorisante ou un signe extérieur de richesse. Au contraire, un homme qui grignote peut être soupçonné de pauvreté, laquelle est la marque de l'isolement social. Autrement dit, le consommateur de rue risque d'être perçu comme celui qui, n'ayant ni femmes ni parents à la parcelle pour lui préparer à manger, se voit contraint de grignoter tout seul. Il y a aussi le sentiment que manger dans la rue, « c'est dérober quelque chose à quelqu'un », car « on ne partage pas dans la rue », entend-on dire parfois. Grignoter, en d'autres termes, peut faire « petit et mesquin » et il convient, pour les consommateurs qui cèdent à la tentation, d'être particulièrement discrets pour ne pas se dévaloriser.

De la nécessité de s'alimenter à l'apprentissage de la vie d'adulte, en passant par la volonté de maintenir un certain statut social, grignoter et boire dans la rue sont des pratiques qui ne reflètent pas les mêmes contraintes pour tous, qui n'ont pas le même sens et qui n'obéissent pas aux mêmes stratégies. Selon que l'on est

---

17 Ces diminutions de salaire sont autant liées à la mauvaise gestion, ou à l'absence de gestion tout court, des finances publiques qu'aux divers plans d'ajustement structurel et financier imposés par le FMI (Fonds monétaire international) au Congo depuis 1986. En tout état de cause, l'importance des dépenses engagées dans les *nganda* montre que les fonctionnaires exercent plusieurs métiers à la fois, à moins qu'ils ne complètent leurs revenus par les fameuses « mesures d'accompagnement » (l'expression, qui désigne en fait le *bakchich*, est citée par M. Galloy et Gruénais dans *Le Monde diplomatique*, novembre 1997 : 13).

écolier, jeune homme sans travail ou fonctionnaire, les situations sociales et économiques ne sont pas identiques, et l'usage et les représentations que l'on se fait de l'alimentation de rue diffèrent. Cela étant dit, et comme nous l'avons suggéré à plusieurs reprises, la variété des situations reste conditionnée par une contrainte fondamentale, l'accès au plat familial, contrainte sur laquelle il s'agit maintenant de s'arrêter.

### **L'accès au plat familial : un indice de précarité de la situation sociale et alimentaire des ménages ?**

En dépit des apparences et d'une opinion largement répandue, la pratique du partage alimentaire généralisé et équitable n'est pas la caractéristique majeure de la commensalité dans les ménages brazzavillois. D'une part, parce que la préparation du plat familial n'est pas fréquente; d'autre part, parce que s'opère une sélection très précise des individus qui le consommeront. De façon générale, les acteurs restent extrêmement discrets sur le sujet du partage alimentaire, comme si le simple fait de l'évoquer était un signe annonciateur de discorde. Comme la popote qui permet de le financer, la préparation et la distribution du plat familial dévoilent des règles et des comportements qui éclairent de manière privilégiée les dynamiques de la sociabilité brazzavilloise.

#### *La popote et le plat familial*

Couramment usitées par les Brazzavillois, les expressions de « plat familial » et de « popote » sont liées. Littéralement, la popote signifie la « bassine » qui sert à cuisiner le plat familial et, par extension, la part du budget qu'un ménage destine à son alimentation. Le terme de popote reflète cependant des réalités distinctes et plus ou moins complexes selon les acteurs qui en parlent.

Ainsi, les hommes qui se présentent comme chefs de ménage ont fortement tendance à soutenir qu'ils sont les seuls à verser à leur(s) femme(s) l'argent de la popote selon une fréquence bimensuelle ou mensuelle, lorsqu'ils ont « touché leur paie ». Or cette affirmation reflète davantage le souhait des individus que la réalité, ceci pour au moins deux raisons : 1) parce que les chefs de ménage n'exercent pas toujours, comme ils le disent, d'activité rémunérée régulière; 2) parce qu'ils sont rarement les seuls à « cotiser » dans le ménage, loin s'en faut. Certes, leur apport est globalement plus important et régulier que celui des autres cotisants, mais il ne saurait constituer, sauf exception, l'unique source de revenu du ménage<sup>18</sup>.

Dans les ménages dont le chef est une femme, le montant réel de la popote est encore plus difficile à évaluer. En effet, les mamans se retranchent volontiers derrière des réponses stéréotypées, notamment parce qu'une partie de l'argent provient de la négociation discrète avec des individus n'appartenant pas au ménage (amants, parents). En outre, les femmes ne tiennent pas spontanément

---

18 Sur le terrain, ce type de données est délicat à recueillir, car il faut sans relâche compléter les entretiens par l'observation scrupuleuse de ce que fait réellement le chef de ménage pendant la journée pour gagner sa vie, sans donner pour autant l'impression de l'espionner.

compte des achats réalisés en plus par leurs maris (sel, sucre, huile de palme, riz, pâtes, poisson, viande, manioc), même si ces achats sont irréguliers et d'importance variable (*fig. 3*).

*Figure 3 – Typologie des dépenses alimentaires et provenance de l'argent pour un ménage monogame d'une dizaine de personnes*

Dépenses alimentaires	Provenance de l'argent
« Plat familial »	« Chef de ménage »
Alimentation « en gros »	« Chef de ménage »
Petit-déjeuner	Femmes
Appoint fourni aux enfants scolarisés	Femmes
Boissons	Hommes

Source : enquête personnelle.

Les montants déclarés par les mamans sont généralement précis, au franc près (1 500 à 2 000 francs CFA par jour), mais toujours en deçà de la réalité, indépendamment du nombre de bouches à nourrir. Ces sommes correspondent en fait au montant des achats effectués par elles sur le marché, le jour même ou la veille. Il faut signaler que ce procédé de dissimulation n'est pas réservé aux seuls enquêteurs, mais s'applique à tout le monde. Comme si, en minimisant volontairement l'importance de la popote aux yeux du voisin ou du parent, et en préservant jalousement l'anonymat de leurs donateurs, les femmes gardaient – en quelque sorte – les atouts dont elles disposent pour gérer l'assistance dont elles bénéficient.

Il faut encore signaler que certaines dépenses échappent à la popote alors qu'elles sont alimentaires. C'est le cas, on l'a dit plus haut, de l'argent versé par les mamans aux écoliers afin qu'ils « se nourrissent eux-mêmes ». Il en est de même pour le petit déjeuner ou le repas du soir (c'est bien souvent le même menu) : l'argent du sachet de thé, de la cuillerée de poudre de lait, du morceau de sucre, du *poto-poto* (bouillie de maïs) et du pain (150 francs CFA environ) est rarement pris sur la popote. C'est enfin parfois le cas pour les aliments spécifiquement destinés aux plus jeunes enfants (lait en poudre, *poto-poto*) que les mamans devront payer de leur poche (*fig. 3*).

La raison pour laquelle les femmes « oublient » de mentionner ces différentes dépenses est que l'argent engagé ici provient de leur propre épargne ou des petites activités qu'elles ont développées en dehors du contrôle et de la participation de leur mari ou d'un membre du ménage. Cette attitude est bien évidemment à mettre en relation avec la règle selon laquelle celui ou celle qui dispose d'argent se doit de le distribuer équitablement à ses réseaux de parents et d'amis. Faute de cela, l'individu risque d'être marginalisé ou, pire encore, de faire l'objet d'attaques en sorcellerie [Devauges, 1977].

En tout état de cause, il est important de ne pas confondre l'argent de la popote – dont le montant déclaré est stéréotypé et inférieur à la réalité, mais qui permet de préparer le plat familial – et la disponibilité financière globale du ménage, laquelle est infiniment plus complexe à évaluer<sup>19</sup>.

C'est spontanément que les mamans mentionnent la « crise économique » – en fait la dévaluation du franc CFA – comme l'agent responsable du manque de régularité, de la moindre abondance et de la piètre qualité du plat familial d'aujourd'hui<sup>20</sup>. Les Brazzavillois se plaignent également de ne plus consommer autant de manioc qu'ils le souhaiteraient, au point qu'ils affirment parfois ne plus vraiment « manger », mais se contenter de « calmer les douleurs du ventre<sup>21</sup> ».

Aux yeux des Brazzavillois, un « vrai » repas ne saurait se passer de manioc, que celui-ci soit servi sous forme de *chickwangué* (pâte dense, de texture élastique, obtenue après avoir fait cuire en une ou deux fois la pâte de manioc rouie, défibrée et écrasée par laminage) ou de *foufou* (c'est la pâte obtenue à partir de la cuisson de la farine de manioc dans l'eau<sup>22</sup>). Comme ailleurs en Afrique, les « sauces » – qui sont parfois très riches car élaborées à base de viande, de légumes ou de poisson – ne font qu'accompagner le manioc : servies toutes seules, elles ne sauraient constituer un « plat ».

Il y a cependant une marge importante entre la représentation idéale et la composition réelle des repas. De fait, les suivis effectués lors de l'enquête montrent que la consommation de manioc n'est pas aussi régulière que le souhaiteraient les consommateurs. Avec quelques particularités selon les types de structure, la plupart des ménages alternent en effet entre la consommation de *chickwangué*, de *foufou* et de « baguette » (pain de blé fabriqué localement).

Ainsi, dans la plupart des familles nombreuses (plus de dix personnes), les plats aussi copieux et populaires que le *saka-saka*, le poulet à la *mouambe* (il s'agit d'une sauce faite à partir de noix de palme écrasées et d'arachide) ou le *makouala* (espèce de poisson particulière qui donne aussi son nom à un bouillon) – c'est-à-dire des plats qui ne peuvent se passer de *chickwangué* – sont plutôt préparés en fin de semaine ou lors d'événements exceptionnels. Le reste du temps, ces ménages se contentent donc de *foufou* ou de pain<sup>23</sup>.

19 Les enquêtes de consommation tentent, à travers le décompte des dépenses engagées par les individus, d'évaluer les disponibilités financières des ménages. Pour ce qui concerne le calcul des ressources des ménages, l'enquête à l'échelle microscopique, au cas par cas, se révèle fort utile. Par exemple, l'eau est une source de revenu significative pour les ménages qui disposent d'un robinet ou d'une pompe dans leur parcelle. Selon les quartiers, les propriétaires des points d'eau reçoivent entre 1 000 et 2 000 francs CFA par mois de chacune des familles (une quinzaine en moyenne) qui ont souscrit un abonnement (oral) pour aller retirer de l'eau.

20 Parmi les études économiques qui traitent de l'impact de la dévaluation sur les modes de consommations alimentaires, voir Akindès [1995].

21 On emploie également l'expression de « damer le ventre ». D'après le sociologue congolais A. Makaya, le mot « damage » est un néologisme lingala construit à partir du verbe français « damer » et qui signifie « remplir ou caler le ventre » [communication personnelle].

22 Pour simplifier, nous ne faisons pas la différence entre les différents types de bâton de manioc selon leurs origines sociogéographiques.

23 D'après Dorier-Apprill [1993 : 138], le pain tend à supplanter le manioc, avec une consommation de plus que 450 grammes par jour et par habitant dans les villes (contre 250 grammes par jour et par habitant dans les zones rurales en 1983).

Une proportion non négligeable des petites familles monoparentales suivies ont également tendance à se passer de manioc (quelle qu'en soit la forme), mais pour des raisons différentes. Dans ces familles, qui sont souvent les plus pauvres, les occasions sont en effet rares de préparer des plats qui le requièrent impérativement. Peut-on pour autant parler d'un processus de substitution du manioc par le pain ? Probablement pas dans la mesure où, dans ces familles, le pain n'est jamais consommé avec les sauces. Comme dans la plupart des ménages, on le mange le matin ou le soir (avec un bol de thé pour les adultes et un verre de lait pour les enfants), mais pas pendant les repas.

De façon générale, les Brazzavillois avancent l'argument du coût élevé du manioc pour expliquer leur penchant pour le pain (50 à 75 francs CFA pour une baguette contre 200 à 1 500 francs CFA selon la taille et la qualité pour le manioc). Les mamans précisent cependant que ce n'est pas tant le manioc qui coûte cher que les « sauces » qui doivent l'accompagner. Et, si l'on approfondit la question, elles ajoutent que ce n'est pas le prix du manioc qui a augmenté, mais les volumes vendus qui ont progressivement diminué « depuis la dévaluation ».

L'argument médical est parfois invoqué pour justifier le recul du manioc dans les habitudes de consommation. Le « manioc des villes », entend-on, est « mal lavé et trop fermenté ». À un point tel que son ingestion provoquerait des dérèglements intestinaux et occasionnerait, par conséquent, des dépenses de santé. Une preuve de cette affirmation pourrait être que les individus consomment volontiers – sans se poser de question – le « manioc du village » que le visiteur se doit d'offrir à ses hôtes.

En tout état de cause, il paraît abusif de parler d'un processus de substitution du manioc par le pain, ceci pour au moins deux raisons : 1) les Brazzavillois continuent à manger du manioc, même s'ils alternent sans doute plus fréquemment qu'auparavant la consommation avec le pain ; 2) le pain n'est jamais consommé avec les sauces, celles-ci l'étant uniquement avec le manioc.

Dans la mesure où le manioc n'accompagne pas systématiquement tous les repas, l'affirmation des Brazzavillois selon laquelle ils ne « mangent pas » et qu'ils se contentent de « calmer la douleur au ventre » prend tout son sens. De fait, si l'on se réfère à la forme canonique du plat familial, les individus ne font que manger des « sauces » qui ne sauraient satisfaire leurs exigences culinaires.

Néanmoins, au-delà du discours imagé, force est de constater la grande monotonie et la frugalité des menus à Brazzaville. Quels que soient les quartiers, la composition des ménages et l'origine sociogéographique des gens, les plats sont à peu près identiques d'un jour à l'autre, à moins qu'un événement exceptionnel (visite, décès, maladie) ne justifie une préparation spéciale. Surtout, les quantités servies par personne excèdent rarement quelques cuillerées à soupe.

Conformément au modèle culinaire dominant en Afrique centrale [Dorier-Apprill, 1993], les sauces que les cuisinières brazzavilloises préparent tous les jours sont cuites dans l'huile de palme. Elles sont pour l'essentiel constituées de « légumes » (blette, oignon, aubergine) et de « feuilles » (manioc, épinard, oseille, ciboule, *ocra*, amarante, *koko*), enrichies de poisson (salé, séché ou fumé) de mer ou de fleuve et de piment. Quoique plus rares, le riz, les haricots, le maïs ou la viande (surtout le poulet) font également partie du quotidien des Brazzavillois. Parfois,

quelques produits saisonniers – comme le *safou* ou les avocats – viennent améliorer l'ordinaire, mais les légumes et les fruits en général sont des en-cas que l'on consomme en dehors des repas et qui, de toutes façons, ne satisfont pas l'appétit.

Certaines mamans complètent leurs achats avec des produits (maïs, courges, tomates) qui proviennent tantôt de la parcelle, tantôt des petits champs qu'elles cultivent dans les espaces non construits de la ville (ravins, terrains vagues, zones de frontière entre quartiers rivaux). Dans certaines zones (Diata, Kinsundi), le maraîchage urbain occupe en permanence plusieurs femmes d'un même ménage. Véritable activité à finalité alimentaire et commerciale, caractérisée par ses propres logiques économiques et ses formes originales de sociabilité, elle permet aux familles qui y ont accès de s'alimenter de façon un peu plus diversifiée que les autres<sup>24</sup>.

### *Dynamiques sociales et plat familial*

Même si les menus brazzavillois sont monotones, le recours à la mémoire des individus pour évaluer la fréquence ou la composition des repas qu'ils ont pris a des limites. À l'instar des questions d'opinion, cette technique permet de connaître ce que les gens souhaiteraient faire ou manger, mais pas de déterminer leurs pratiques réelles. C'est la raison pour laquelle l'observation est le complément indispensable de cette première étape. Menée à son terme, elle permet de savoir combien de fois le plat familial a réellement été préparé dans une journée et d'identifier le nombre et/ou les catégories d'individus qui l'ont effectivement consommé.

D'après nos observations, il ressort très nettement que le plat familial, entendu ici au sens de la bassine contenant une préparation culinaire destinée à alimenter plusieurs personnes, est rarement préparé plus d'une fois par jour. Il faut en effet une occasion exceptionnelle – comme la venue imprévue d'un visiteur important – pour qu'une maman cuisine une seconde fois. Précisons d'ailleurs que les cuisinières, à cette occasion, retournent faire leur marché (ceux-ci sont ininterrompus à Brazzaville), car elles disposent rarement de réserves « fraîches » à la parcelle<sup>25</sup>.

En fait, la façon dont les mamans gèrent la distribution du plat familial est une source de confusion et peut laisser croire qu'elles en préparent plusieurs dans la journée. En effet, les mamans ne distribuent que rarement la totalité du plat familial au cours d'un seul et même repas. D'habitude, elles servent les convives après avoir ponctionné dans la bassine l'équivalent de la quantité qu'elles comptent consommer ultérieurement dans la journée.

Une autre pratique consiste à prélever des parts de nourriture dans la bassine et à remplir des assiettes qui seront soit distribuées aux convives, soit gardées pour les absents ou encore resservies lors d'un second repas. Très courante dans les familles nombreuses, cette formule présente l'avantage de laisser les convives gérer leur part de nourriture selon leurs contraintes. Ce type de partage convient

24 La plupart des cultivatrices disposent d'une « table » (ou étal) sur un marché de la ville. Pour une étude du secteur vivrier à Brazzaville, voir Jeannin [1972] et, plus récemment, Ndjimbi [1995].

25 En général, les mamans qui vont faire le marché préparent, dans la foulée, les plats familiaux et les distribuent entre les membres du ménage.

en général assez bien aux hommes, surtout lorsqu'ils sont chefs de famille, car ils peuvent vaquer librement à leurs occupations, tout en sachant qu'une assiette les attend à la maison.

Dans les ménages les plus pauvres, souvent ceux dont les membres sont les moins nombreux, la situation est extrêmement instable et la préparation du plat familial aléatoire. L'absence de ressources régulières et l'isolement peuvent conduire à la privation alimentaire pendant plusieurs jours. Dans les cas les plus extrêmes, les jeunes mères – ayant rompu avec leur famille – vendent leurs charmes au cours de leurs pérégrinations dans les quartiers dans le but de nourrir leur(s) enfant(s), et se contentent pour leur part de grignoter quelques beignets dans la rue.

En tout état de cause, si le plat familial n'est guère préparé plus d'une fois par jour à Brazzaville, son contenu est fractionné et redistribué par les mamans. Lorsqu'une personne déclare avoir mangé deux fois ou qu'une ménagère dit avoir cuisiné plusieurs fois dans la journée, il est nécessaire de remonter jusqu'à la source alimentaire à laquelle elles se réfèrent pour déterminer exactement ce que cela signifie.

Le passant qui traverse Brazzaville en jetant un œil dans les cours des parcelles peut avoir, dans un premier temps, l'impression que les habitants mangent à longueur de journée : partout ou presque, le feu est allumé et des adultes et des enfants avalent furtivement une maigre pitance. Très illusoire, cette image renvoie en fait au relâchement des horaires qui rythment les prises alimentaires, ce phénomène ne se réduisant pas uniquement au fractionnement du plat familial en petites parts.

Dans la plupart des ménages, le relâchement des horaires des repas obéit en effet à une stratégie – à peine dissimulée – visant à dissuader ceux que les mamans appellent « les pique-assiettes » de venir manger dans le plat familial. Cette stratégie sous-entend donc une sélection préalable, aussi précise que discrète, des personnes qui recevront ou qui ne recevront pas une part.

Pour parvenir à leurs fins, les mamans doivent faire preuve d'ingéniosité, car il est exclu de refuser ouvertement de donner à manger à quelqu'un qui fait partie du groupe d'amis ou de parents susceptibles de pouvoir être nourri – ou de nourrir le ménage – à un moment ou à un autre. En outre, une maman ne peut décemment refuser de nourrir quelqu'un plusieurs fois de suite sous peine d'attirer des ennuis à l'ensemble de ses proches.

Pour les cuisinières, la stratégie consiste à modifier les horaires de visite au marché. Ce faisant, elles diffèrent la préparation du plat familial et disposent d'un argument tout prêt pour répondre à ceux qu'elles ne souhaitent pas inviter ce jour-là. Il est vrai qu'il faut plusieurs heures à la cuisinière entre l'achat des denrées, l'élaboration et la cuisson du plat. Les cuisinières peuvent également gagner du temps en recourant à des combustibles particulièrement lents (déchets de noix de palme ou de *foufou*). Las d'attendre, le « pique-assiette » s'en ira alors en quête d'une autre maman nourricière.

Au-delà des stratégies individuelles, la fin de la matinée et de l'après-midi sont les deux tranches horaires au cours desquelles on a le plus de chance d'assister à la préparation du plat familial. Dans le premier cas, les convives mangent vers le milieu de l'après-midi, entre 15 heures et 16 heures. Cette formule permet éventuellement de manger une seconde fois le soir (vers 20 heures). Dans le second cas, les convives

ne mangent qu'une seule fois, entre 19 heures et 20 heures. Bien entendu, ces deux formules ne sont pas exclusives. Au contraire, les cuisinières passent facilement de l'une à l'autre, toujours dans l'optique de briser les rythmes des prises alimentaires et de dissuader par là même l'assaut des « pique-assiettes ».

Tous les Brazzavillois ne sont donc pas assurés de manger un plat familial chaque jour, y compris ceux qui affirment appartenir à un ménage. Qui sont ces fameux « pique-assiettes » tant redoutés des mamans ? Et quelles logiques sociales leur exclusion (partielle et temporaire) permet-elle de dévoiler ?

Les plus concernées par l'exclusion sont incontestablement les filles-mères. S'il arrive qu'elles soient tolérées dans l'enceinte de la parcelle familiale pour dormir avec leur enfant, elles ne sont pas pour autant nourries régulièrement. Dans certains cas, les vieilles mamans ne s'occupent même que de l'alimentation des tout-petits<sup>26</sup>. Aux yeux des aînées, cette mise à l'écart se justifie par le fait que les jeunes femmes ont « fauté » et qu'elles doivent impérativement régulariser leur union, en lançant la procédure de la dot, pour réintégrer pleinement la cellule familiale et reconquérir leur droit au plat familial. Entre-temps, pour manger tous les jours, les filles-mères doivent donc se débrouiller avec leurs propres réseaux de relations (oncle maternel, voisins) ou leur compagnon, pour autant que les rapports avec celui-ci soient maintenus.

La situation de certaines catégories d'enfants n'est pas non plus enviable. C'est notamment le cas des enfants « recueillis » ou « adoptés ». Essentiellement parce que leurs parents traversent des situations difficiles, voire conflictuelles (problèmes de santé ou d'héritage, attaques en sorcellerie), il arrive qu'ils ne bénéficient pas du même traitement que les autres enfants de la parcelle d'accueil. Coupables, en quelque sorte, d'être les rejetons de « parents à problèmes », ils sont marginalisés et exclus du plat familial, au moins pendant quelque temps. Cette situation peut bien entendu avoir des conséquences d'autant plus graves sur leur développement que personne, dans ce cas, ne souhaite en assumer la responsabilité morale et financière.

Quoique sous une forme moins systématique, les vagabonds mentionnés plus haut sont également concernés par cette mesure de mise à l'écart du plat familial. Mais leur âge et leur position sociale intermédiaire entre les générations d'enfants et d'adultes explique qu'ils admettent finalement relativement bien cette situation. Pour eux, le fait de manger ailleurs (en fait dans la rue) marque l'affirmation d'une certaine prise d'autonomie et contribue à leur émancipation. À la limite, le traitement – ou l'absence de traitement – dont ils sont l'objet peut être interprété comme une étape dans l'apprentissage de la vie d'adulte.

### *De la parcelle à la rue : la précarité partout et pour tous...*

De la parcelle à la rue, les rythmes et les itinéraires alimentaires des Brazzavillois illustrent, de façon parfois cruelle, des stratégies de survie qui sont elles-mêmes la manifestation de fortes contraintes économiques et de transformations sociales rapides plus ou moins contrôlées.

---

26 Cette situation a bien entendu des répercussions directes sur l'alimentation de l'enfant et les processus décisionnels qui commandent son éducation en général.

Le fractionnement du plat familial en différentes parts, le relâchement des prises alimentaires dans le temps et l'exclusion (temporaire) de certains convives sont des pratiques qui attestent des incontestables difficultés que les Brazzavillois rencontrent dans leur existence quotidienne. Les chefs de ménage, comme les cuisinières, ne parviennent plus à nourrir leurs cercles de dépendants, lesquels ne cessent de s'accroître sous l'effet de la crise – ou de la récession – économique. Dans ce contexte, le grignotage de rue ne constitue pas, comme parfois ailleurs, une solution d'appoint, mais s'impose pour beaucoup comme un mode d'alimentation à part entière. Pour les institutions de développement et les professionnels de l'humanitaire, les recherches et les interventions menées jusqu'à présent au niveau des ménages ont tout intérêt à se prolonger dans les rues.

Mais les difficultés d'ordre économique n'épuisent pas le sens des pratiques alimentaires des Brazzavillois, car celles-ci sont également déterminées par des dynamiques sociales – ou des formes de sociabilité –, elles-mêmes en perpétuelle mutation. De fait, l'érosion des formes de sociabilité traditionnelles avec, notamment, la perte du contrôle des aînés sur les cadets, accélère la transformation des rapports de pouvoir à l'intérieur de la famille. Au-delà, les rapports entre les hommes et les femmes se redéfinissent, avec un gain d'autonomie considérable pour ces dernières depuis que les premiers ne perçoivent plus que très irrégulièrement leur salaire. Simultanément, le ralentissement du versement des dots, en dépit des pressions exercées par les oncles maternels, affaiblit les réseaux de solidarité et multiplie l'apparition des familles monoparentales. À la manière d'un cycle infernal, ce processus diminue les chances de survie en cas de problème grave. Ne pouvant compter sur personne, les plus démunis sombrent alors dans une misère dont l'ampleur est, somme toute, assez inédite pour le Congo<sup>27</sup>.

C'est la notion de précarité qui nous semble le mieux désigner la situation des Brazzavillois. Comprise entre la pauvreté économique et la faiblesse physiologique, la situation de précarité se caractérise par l'incertitude du lendemain et l'instabilité permanente que vivent et ressentent les acteurs dans un contexte socioéconomique, alimentaire, sanitaire et politique qui ne cesse de se dégrader. Contraints d'élaborer des stratégies de survie de plus en plus difficiles à suivre, les acteurs développent de nouvelles formes de sociabilité qui, par un effet pervers redoutable, contribuent à détériorer leur situation. La situation de précarité n'est donc pas un état immuable, mais un processus aux multiples facettes. Loin de se limiter à l'addition d'indicateurs fixés une fois pour toutes, ce processus social, économique et culturel manifeste et crée à la fois des situations particulièrement mouvantes.

L'explosion de violence qui a eu lieu entre juin et octobre 1997 aura sans nul doute considérablement affaibli, parfois définitivement anéanti, la capacité de réaction des Brazzavillois. Dorénavant, la notion de stratégie de survie doit s'entendre au sens le plus fort, car l'économie domestique et l'économie tout court sont entièrement à reconstruire. Et il est légitime de s'interroger sur les chances

---

27 Sur la situation ambiguë et contradictoire de l'individu en Afrique, qui navigue difficilement entre les exigences des anciens mécanismes de solidarité et les nouveaux modes de sociabilité liés à la modernité, voir l'ouvrage de Marie [1997].

de succès de cette reconstruction dans la mesure où les bases du « contrat social » – à l'échelle macroscopique comme au niveau de la sociabilité de base – qui doivent l'accompagner sont, plus que jamais, précaires.

## BIBLIOGRAPHIE

- AKINDES F. [1991], « Restauration populaire et sécurité alimentaire », *Cahiers des sciences humaines*, 27 (1-2) : 169-182.
- AKINDES F. [1995], « Impact de la dévaluation du franc CFA sur la consommation alimentaire à Abidjan », *Économie et Sociétés*, 22 (3-4) : 91-110.
- AYMARD M., GRIGNON C., SABBAN F. [1993], *Le Temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, éditions de la Maison des sciences de l'homme-Inra.
- BALANDIER G. [1955 a], *Sociologie actuelle de l'Afrique noire*, Paris, Puf.
- BALANDIER G. [1955 b], *Sociologie des Brazzavilles noires*, Paris, Puf.
- BAZENGUISSA-GANGA R. [1996], *Milices politiques et Bandes armées à Brazzaville. Enquête sur la violence politique et sociale des jeunes déclassés*, Paris, Centre d'études et de recherches internationales, Fondation nationale des sciences politiques, 32 p.
- BAZENGUISSA-GANGA R. [1997], *Les Voies du politique au Congo. Essai de sociologie historique*, Paris, Karthala.
- BISILLIAT J. (éd.) [1997], *Femmes du Sud, chefs de famille*, Paris, Karthala.
- CORNU A., MASSAMBA J.-P., TRAISSAC P. *et alii* [1995], « Nutritional Change and Economic Crisis in a Urban Congolese Community », *International Journal of Epidemiology*, 24 (1) : 155-164.
- DELPEUCH F., MARTIN-PRÉVEL Y., FOUÉRÉ T. *et alii* [1996], « L'alimentation de complément du jeune enfant après la dévaluation du franc CFA : deux études de cas en milieu urbain, au Congo et au Sénégal », *Bulletin de l'Organisation mondiale de la santé*, 74 (1) : 67-75.
- DEVAUGES R. [1977], *L'Oncle, le Ndoki et l'Entrepreneur*, Paris, Orstom, « Travaux et documents », 75.
- DORIER-APPRILL É. [1993], *Environnement et Santé à Brazzaville (Congo). De l'écologie urbaine à la géographie sociale*, thèse de géographie, université Paris-X Nanterre-Orstom.
- GRUÉNAIS M.-É. [1985], « Mariages en ville et malnutrition aiguë », *Sciences sociales et Santé*, 3 (3-4) : 57-83.
- GRUÉNAIS M.-É. [1986], « Une approche sociologique de malnutritions graves à Brazzaville », in D. Lemonnier, Y. Ingenbleek (éd.), *Les Malnutritions dans les pays du Tiers Monde*, Paris, Inserm, 136 : 61-68.
- GRUÉNAIS M.-É. [1993], « Les "autres parents". Parenté et structures familiales dans les ménages brazzavillois (Congo) », *Les Cahiers (« Pratiques sociales du travail. Du ménage à la société domestique. Observer et interpréter »)*, 20 : 23-49.
- GRUÉNAIS M.-É., MASSAMBA J.-P., LALLEMANT M. [1989], « Caractéristiques sociodémographiques des ménages des quartiers est de Brazzaville », in G. Salem, E. Jeannée (éd.), *Urbanisation et Santé dans le Tiers Monde*, Paris, Orstom : 527-532.
- GRUÉNAIS M.-É., DELPEUCH F. [1992], « Du risque au développement. Anthropologie sociale et épidémiologie nutritionnelle : à propos d'une enquête », *Cahiers des sciences humaines*, 28 (1) : 37-55.
- JEANNIN M. [1972], « L'agriculture et les habitants de Makélékélé (Brazzaville) », in P. Vennetier, M. Jeannin, J.-L. Morinière (éd.), *La Croissance urbaine dans les pays tropicaux. Dix études sur l'approvisionnement des villes*, Bordeaux, Ceget-CNRS, Travaux et documents de géographie tropicale, 6 : 19-46.
- LACOMBE B., LAMY M.-J. [1989], « Le ménage et la famille restreinte, illusion méthodologique de la statistique et de la démographie d'enquête », *Cahiers des sciences humaines*, 3 : 407-414.
- MARIE A. (éd.) [1997], *L'Afrique des individus*, Paris, Karthala.
- NDJIMBI P. [1995], *La Consommation des produits vivriers et stratégies de survie des ménages après la dévaluation du franc CFA : cas de Brazzaville*, Brazzaville, rapport remis à l'Union européenne, Programme culturel de la région Bantu, 29 p.

- OSSEBI H. [1988], « Un quotidien en trompe-l'œil : bars et *ngandas* à Brazzaville », *Politique africaine*, 31 : 67-72.
- POATY J.-P. [1987], « Les problèmes de survie en milieu urbain congolais », in Collectif, *Journées d'étude sur Brazzaville*, Brazzaville, Orstom-Ageco : 433-445.