

URBANISATION ET CONSOMMATION ALIMENTAIRE CITADINE EN CÔTE D'IVOIRE

Alain DUBRESSON*

Résumé :

Depuis les années 1950, la Côte d'Ivoire est caractérisée par une rapide urbanisation : à l'horizon 2000, 60 % de la population vivront en ville. L'observation des produits alimentaires consommés par les citadins contredit l'idée d'aliénation occidentalisée. Sur les trente dernières années, les mets et la structure des budgets ont peu évolué, les habitudes alimentaires n'ont pas été radicalement modifiées. Au contraire, les plats préparés comme les pratiques sociales témoignent d'une africanité urbaine non réductible à un stéréotype universel.

Summary :

URBANIZATION AND URBAN FOOD CONSUMPTION IN IVORY COAST

Since the fifties, Ivory Coast has been characterized by a rapid urbanization : 60 % of the population will live in cities around the year 2000. Observing food products consumption by urban people allows to refute the idea of occidentalized alienation. During the last thirty years, dishes and the budgets structure have few changed, the alimentary habits have not been dramatically modified. On the contrary, the dishes prepared as well as social practices are witnessing to an urban africanity, which is not reducible to an universal stereotype.

Depuis les années 1950, la Côte d'Ivoire, qui ne comptait qu'environ 3 % de citadins en 1940, participe à l'accélération du processus d'urbanisation dont ont surtout bénéficié, en Afrique de l'Ouest, les Etats côtiers. Mais ce qui la distingue des autres pays, c'est la vitesse de l'urbanisation dans un contexte de croissance démographique générale beaucoup plus soutenue qu'ailleurs. Entre 1950 et 1975, le pourcentage de citadins y est passé de 15,4 % à 32,0 % : en 1987, 1 habitant sur 2 réside en ville ; en 1990, la Côte d'Ivoire devrait compter près de 7 millions de citadins, qui représenteront alors 6 habitants sur 10 ; en l'an 2000, il y aura probablement 200 villes de plus de 10 000 habitants, contre 10 à l'Indépendance, 20 en 1965 et 44 en 1975, et à l'horizon 2010, ce sont 70 % à 80 % de la population qui résideront dans les agglomérations urbaines.

Longtemps, les villes africaines ont été présentées comme des lieux privilégiés de l'extraversion, où les populations brutalement ou progressivement gagnées par un mimétisme généralisé, seraient devenues des adeptes du modèle alimentaire véhiculé d'abord par des colonisateurs, puis par les bourgeoisies locales elles-mêmes aliénées aux standards internationaux diffusés par les grandes entreprises agro-alimentaires. Plus que tout autre pays, la Côte d'Ivoire a souvent été réduite à l'archétype de cette aliénation. Sans nier le poids des contraintes extérieures, ni celui des stratégies de certains groupes agro-alimentaires opérant dans le pays, nous entendons montrer que les villes ivoiriennes, loin d'être des espaces de soumission, constituent des lieux de recomposition, voire d'innovation, caractérisant une africanité urbaine irréductible aux modèles extérieurs.

DE LA JUSTE PLACE DES PRODUITS ALIMENTAIRES EXTÉRIEURS

Quelle que soit leur ville de résidence, les ménages urbains de Côte d'Ivoire doivent d'abord et avant tout faire face à l'approvisionnement des cuisines. D'après l'EBC (1) 1978-1979, les ménages abidjanais consacraient, ces années-là, 49,1 % de leurs dépenses aux achats alimentaires, et les familles résidant dans les dites villes "de l'intérieur", mobilisaient 60,7 % de leur revenu pour assurer leur alimentation, pourcentage corrélé, semble-t-il, à un niveau de revenu plus faible (G. Duruflé, J.L. Martin, 1984). Selon l'EPAM 1985 (2), les pourcentages moyens sont inférieurs, 41,1 % à Abidjan, 39,9 % dans les autres villes (3), mais les achats alimentaires demeurent bien le premier poste de dépenses.

Si extraversion et dépendance vis-à-vis de l'extérieur existent, c'est a priori dans la métropole abidjanaise, aujourd'hui bimillionnaire, qu'elles doivent être le plus aisément repérables. Toutes catégories sociales confondues, les Abidjanais ont une alimentation relativement plus riche en viande, en poissons et en produits agro-industriels que celle des ruraux (tableau 1). Le poids des produits d'origine industrielle (pain, conserves, sucre et confiseries, huiles, boissons et produits laitiers) équivaut à environ 22 % des dépenses alimentaires. Faut-il pour autant en inférer une forme d'aliénation à des modèles de consommation étrangers ? A l'examen des produits utilisés et de l'évolution de leur utilisation depuis une vingtaine d'années, il apparaît que la réalité est bien plus complexe. Contrairement aux attendus des démarches selon lesquelles la ville serait l'instrument de la destruction des modèles

* Université de Paris X Nanterre/ORSTOM.

1. Enquête budget consommation.

2. Enquête permanente auprès des ménages

3. Autoconsommation : 0,16 % des dépenses à Abidjan ; 5,7 % dans les autres villes.

Tableau 1. — Consommation par têtes et par catégories socio-professionnelles de quelques produits alimentaires de base en 1978-1979 à Abidjan (kg/an)

	MOYENNE ABIDJAN	EMPLOYES NON QUALIFIES	EMPLOYES QUALIFIES	CADRES	COMMERCANTS	PATRONS ET INDEPEND.	MOYENNE RURAL
Riz blanchi	70,9	84,6	67,1	86,5	83,8	67,9	44,0
Maïs (épis + farine)	7,7	17,1	5,0	2,0	17,2	16,0	25,5
Pain de blé	7,9	7,0	8,1	7,8	6,3	8,2	1,52
Manioc frais	38,0	28,9	19,9	14,9	15,6	1,3	77,0
Attikié	5,0	2,3	5,4	2,8	9,7	3,9	1,0
Ignames	21,7	12,3	21,0	14,4	11,1	29,7	142,7
Banane plantain fraîche	64,9	30,2	70,8	90,5	61,5	34,1	45,3
Patate douce	0,4	1,1	0,3	0,1	—	0,4	1,57
Viande de bœuf	20,1	12,9	17,7	26,0	20,1	39,1	3,0
Autres viandes d'élevage	1,0	2,2	0,7	1,9	0,2	1,1	0,9
Volaille	1,3	2,6	1,0	2,4	1,9	0,8	0,8
Poissons frais	13,4	8,1	14,5	15,9	12,6	12,1	2,0
Poissons fumés, séchés	12,7	12,4	12,6	14,4	15,0	12,1	7,3
Lait en boîte	3,0	3,8	2,5	3,2	0,1	2,5	0,2
Lait frais	0,2	—	0,3	0,1	—	—	0,2

Source : d'après l'EBC 1978 - 1979

les alimentaires dits “traditionnels”, les produits agricoles ivoiriens constituent toujours une base essentielle de la préparation des plats, en poids comme en valeur.

Tableau 2. — Répartition, en valeur des aliments consommés à Abidjan en 1979 (%)
Ensemble des ménages africains

Céréales	17,47	Viandes	19,97
Tubercules	14,65	Poissons, crustacés	16,77
Légumineuses, noix, graines	2,81	Fromages, lait, œufs	2,94
Légumes et feuilles	9,53	Matières grasses	4,05
Fruits	0,24	Boissons	9,22
Sucres	1,01	Condiments	1,31

Source : EBC 1978 - 1979

Parmi les éléments considérés comme de bons indicateurs de modification des habitudes alimentaires figurent le pain, la viande, les boissons, les produits laitiers et le riz, encore que ce dernier constitue la nourriture de la plupart des populations rurales du grand groupe krou. Or, le pain fabriqué à partir de blé importé est loin d'égaliser l'importance quantitative des ignames, du manioc ou de la banane plantain, et sa part relative dans les dépenses n'atteint pas 2,8 %, soit moins que les légumineuses, noix et graines locales, les légumes et les feuilles utilisés pour élaborer les diverses sauces. Les viandes proviennent pour l'essentiel du nord du pays ou des Etats voisins, et la chair d'agouti, de rat palmiste ou d'antilope demeure plus recherchée que le steak standardisé. Restent donc les produits laitiers, les boissons et le riz. Le lait en boîte ne représente que 2,4 % des dépenses des ménages abidjanais, le lait frais 0,08 %, les œufs 0,4 %, les yaourts et fromages 0,1 %. Dans le domaine des boissons, les modifications sont plus conséquentes, puisque les achats de bière industrielle, de vin, de café soluble et de “sucreries” constituent 7,3 % des dépenses alimentaires. Quant au riz, dont les atouts sont connus (utilisation directe sans pilage, temps de cuisson bref, rapport quantité utilisée/volume consommable avantageux), il représente 10,9 % de la valeur des achats alimentaires.

Certes, le riz est devenu l'un des produits de base de l'alimentation des populations urbaines, y compris pour

celles du groupe akan, parmi lesquelles il a même dépassé l'igname en terme de quantité consommée par tête. Toutefois pour mesurer l'ampleur des modifications, il faut s'interroger sur la durée : constater en un temps donné, que les baoulé ou les agni mangent désormais du riz comme de l'igname ne signifie pas pour autant qu'un processus de substitution soit en cours, et un regard rétrospectif sur les années 1956 et 1963 est riche d'enseignements (tableau 3).

Tableau 3. — Évolution de la consommation des principaux produits alimentaires à Abidjan (1956 - 1979) (en g/j/personne)

	1956	1963	1979
Riz	195	183	197
Maïs	42	32	29
Pain + boulangerie	52	53	27
igname	172	139	59
Manioc	68	83	107
Banane plantain	206	194	178
Viande	60	68	60
Volaille		10	4
Poissons frais	128	72	37
Poissons fumés et séchés		42	35
Crustacés		1	11
Produits laitiers		13	9

Source : EBC 1978-1979 et C. Requier Desjardins, 1986.

La consommation de riz par tête n'a quasiment pas changé depuis les années 1950, et le poids relatif du riz, en valeur, au sein du budget alimentaire, est remarquablement stable (12,5 % en 1963, 11,4 % en 1979) et aurait même diminué (10,0 % en 1985 d'après l'EPAM). Quelles que soient les réserves à faire quant à la prise en compte des valeurs de la monnaie, l'évolution quantitative montre bien que l'essentiel n'est pas la transformation radicale des habitudes alimentaires au bénéfice des produits étrangers, mais bien l'ascension du manioc au détriment de l'igname.

Comparativement aux Abidjanais, les citoyens des autres villes consomment, en moyenne, plus de riz, de maïs, d'igname précoce et tardive, de poissons fumés et séchés,

mais moins de pain, de banane plantain fraîche et de viande de bœuf (tableau 4). Les écarts ne sont cependant jamais considérables, sauf pour le maïs et la banane plantain, et la structure des dépenses est à peu près comparable, sauf dans le domaine des boissons, dont les éléments issus de la production manufacturière sont beaucoup moins utilisés.

reconnaître que survivances, adaptations et innovations l'emportent sur les transformations, y compris pour les repas pris hors des domiciles par les salariés que les distances entre lieu de travail et parcelle habitée obligent à se restaurer à proximité de leur entreprise. Des inventaires réalisés par exemple dans les zones industrielles d'Abidjan (A. Dubresson, 1988), il ressort que les plats consom-

Tableau 4. — Consommation par têtes et par catégories socio-professionnelles de quelques produits alimentaires en 1978-1979 dans les villes de l'intérieur (kg/an)

	MOYENNES VILLES	EMPLOYES NON QUALIFIES	EMPLOYES QUALIFIES	CADRES	COMMERÇANTS	PATRONS ET INDEPEND.
Riz blanchi	81,9	79,5	79,9	74,5	93,7	105,0
Maïs (épis + farine)	29,7	38,8	13,3	55,4	33,4	33,7
Pain de blé	5,4	3,6	6,7	5,8	5,4	4,4
Manioc frais	25,4	28,9	20,0	15,0	15,6	1,3
Attiéké	4,4	4,2	5,2	7,4	4,8	7,4
Ignames	46,6	19,1	46,9	27,5	27,4	35,4
Banane plantain fraîche	41,9	—	5,9	52,8	26,9	26,2
Patate douce	3,8	—	1,9	1,0	1,8	1,6
Viande de bœuf	16,9	13,7	22,6	25,3	17,7	15,6
Autres viandes d'élevage	1,7	0,9	1,9	3,0	1,7	0,3
Volaille	1,7	1,1	2,41	3,26	1,5	1,4
Poissons frais	nd	11,0	13,9	13,0	13,1	9,4
Poissons fumés, séchés	16,0	17,8	14,3	6,9	11,0	25,2
Lait en boîte	1,1	0,4	1,5	2,0	1,1	1,5
Lait frais	0,04	—	—	0,06	0,13	—

Source : d'après l'EBC 1978 - 1979

Tableau 5. — Répartition, en valeur, des aliments consommés dans les villes de l'intérieur en 1979 (%) Ensemble des ménages africains

Céréales	22,52	Viandes	20,32
Tubercules	14,43	Poissons, crustacés.	18,39
Légumineuses, noix, graines	3,87	Lait, œufs, fromages	1,15
Légumes et feuilles	9,98	Matières grasses	2,52
Fruits	0,16	Boissons	3,74
Sucres	1,01	Condiments	1,90

Source : EBC 1978 - 1979

Tous les travaux de terrain, réalisés à Abidjan comme dans les autres villes, montrent une stabilité de la structure des budgets alimentaires, qui trouve en partie sa source dans celle des comportements, ce qui n'équivaut pourtant pas à une transposition pure et simple des consommations rurales.

DU POIDS CONSIDÉRABLE DES PLATS ET DES SAUCES A L'AFRICAIN

S'il n'y a ni aliénation ni extraversion, il n'y a en effet pas reproduction à l'identique des plats ruraux, mais intégration des produits nouveaux dans les pratiques culinaires et les modes de consommation. Il est clair que la diffusion des boissons, des conserves, des produits laitiers, de certains condiments (bouillons cubes, vinaigre, sel), de l'huile de palme industrielle, du beurre et de la margarine, du sucre ou de la pâte de tomate provenant des usines nationales, est totalement ou partiellement liée à l'urbanisation, et des stratégies industrielles habilement conduites peuvent imposer un produit de consommation de masse identifié à la modernité, tel le café soluble. Sans nier l'existence de tendances au mimétisme, encore que cela soit souvent limité aux boissons plutôt qu'aux plats, force est de

més sont tous très classiques : attiéké-poisson, foutou, fofou, riz-gras, riz-sauce. La consommation de riz en ville peut tout aussi bien être interprétée en terme de transformation qu'en terme de continuité selon l'origine régionale de celui qui achète, et comme le montre D. Requier Desjardins (1986), la relation entre urbanisation et accroissement des importations de riz est complexe, puisque du riz importé est dirigé vers les campagnes alors que des productions locales, en particulier le riz pluvial de l'Ouest, sont acheminées vers les marchés urbains.

Tous les plats préparés en milieu rural se retrouvent, partiellement recomposés, en milieu urbain. Le minutieux travail qu'A. Odounfa (1982) a consacré à la préparation des repas et aux qualités nutritives des composants utilisés met en lumière la forte fréquence des préparations à base de riz, la conservation des habitudes de préparation des plats ruraux, la faible importance des plats d'origine occidentale. A Abidjan, 29 % des préparations sont à base de riz, 21 % sont à base de tubercules ou de banane, et les diverses sauces, toujours associées aux éléments de base et qui jouent un rôle fondamental, constituent plus de 34 % des préparations observées. En revanche, les mets considérés comme "européens" (omelette-jambon, plats de légumes) sont peu fréquents, et seuls le "café-complet" (café-pain-beurre) et le café au lait (6 % des préparations) font réellement figure d'éléments nouveaux.

Les fréquences des préparations dans les autres villes sont très voisines de celles observées à Abidjan, avec toutefois des accentuations en faveur du toh de maïs, des plats base d'igname et de patate douce ainsi que des sauces arachide et gombo. Les distinctions sont plutôt d'ordre culturel, et les corrélations sont assez nettes entre plats consommés et groupes ethniques.

Les modes de préparation des produits de base sont intimement liés à la confection des sauces, dont le rôle est décisif tant pour l'apport énergétique que pour les protéines, le fer, le calcium et les vitamines. Pour l'essentiel, ces sauces sont élaborées avec des végétaux, de la viande, du poisson, auxquels sont ajoutés quelques produits industriels, de sorte que c'est sur la qualité des sauces qu'une classification des plats peut être établie, les combinaisons de sauces permettant de compenser les faiblesses intrinsèques des produits crus : sauces feuilles, sauces aubergines et sauce gombo sont riches en protéines et faibles en calories, sauces graines, sauce arachide, sauce claire, sauce farine sont riches à la fois en protéines et en calories, ce qui est essentiel pour l'utilisation de la banane, de l'igname et du manioc. Toutes ces combinaisons sont parfaitement connues des préparatrices, qui, utilisant des végétaux locaux comme des produits manufacturés, ont chacune leur tour de main, de sorte que le domaine capital des sauces est aussi celui des innovations sur lesquelles repose la réputation culinaire de citadines fort éloignées du stéréotype de la ménagère occidentalisee. Il reste que ces considérations générales sont globalisantes, et qu'il faut s'interroger sur la stratification sociale, en particulier sur les consommations alimentaires des catégories a priori les plus vulnérables à l'adoption des plats, mais aussi des manières de manger, provenant de l'extérieur occidental.

SUR L'INDISTINCTION SOCIALE DES PLATS CONSOMMÉS

Le vocabulaire populaire distingue les catégories de revenu non selon les normes statistiques, mais avec une terminologie empirique très évocatrice, qui différencie ceux du "haut" (les grands types) et ceux du "bas", au milieu desquels se trouvent les "en-bas des en-haut", qu'on appellera, faute de mieux, les catégories moyennes. Les "grands", qui appartiennent à la bourgeoisie d'Etat générée par la mise en place du "complexe économique-politique ivoirien", apparaissent rarement, en tant que tels, dans les enquêtes générales. On fera simplement remarquer que le faste manifesté lors des réceptions ou des cérémonies officielles n'a pas toujours son pendant dans la vie quotidienne, et que pour habiter une somptueuse demeure climatisée dans les beaux quartiers d'Abidjan, certains n'en continuent pas moins de consommer plus souvent du foutou que des plats étrangers et en tirent même argument pour affirmer leur "ivoirité". C'est donc à la catégorie "cadres" de l'EBC qu'il faut s'intéresser.

A Abidjan comme dans les villes de l'intérieur, sur les quatre produits considérés comme significatifs, riz, pain, viande, produits laitiers, seule la viande de bœuf est nettement plus consommée par rapport à la moyenne. Mais cela est vrai aussi dans la catégorie "patrons et indépendants", et si ces catégories à revenus élevés consomment généralement plus de produits animaux, ces derniers entrent dans des compositions de plats qui n'ont rien d'occidental. Par ailleurs, les travaux d'A. Odounfa montrent que la préparation des plats est peu corrélée au revenu. Les fréquences de préparation observées parmi les ménages à revenu élevé ne diffèrent pas fondamentalement de celles constatées dans les classes de bas revenu. La consommation de riz et de viande est certes un peu plus fréquente lorsque le revenu s'élève, mais les écarts demeurent faibles et ils sont insignifiants dans le domaine essen-

tiel des sauces. Le facteur revenu n'intervient réellement que pour quelques plats très spécifiques, pâtes, tomates farcies, poulets rôtis, qui représentent moins de 1 % du total des préparations. Ni le revenu, ni la catégorie socio-professionnelle n'apparaissent comme des discriminants majeurs, sauf sans doute pour la qualité des sauces, qui, finalement, constitue sans doute l'élément clé de différenciation.

Cela est confirmé par des observations fines effectuées à partir des cahiers de suivi hebdomadaires utilisés lors de l'enquête budget-consommation. Un dépouillement minutieux de certains cahiers (C. Vidal, M. Le Pape, 1983) mettant en rapport l'éventail des revenus salariaux et la valeur de la ration hebdomadaire individuelle permet de constater l'absence de relation systématique entre revenu et niveau de consommation alimentaire. La plupart des Abidjanais consomment, à domicile, des plats africains, dont les coûts varient peu en terme de ration par tête, les "popotes" des riches et celles des pauvres ne faisant apparaître aucun goût spécifique caractérisant une catégorie sociale.

De plus, les pratiques n'ont aucun rapport avec celles qui caractérisent aujourd'hui les citadins occidentaux. Approvisionnés par les femmes qui, selon l'usage, achètent les produits avec une somme d'argent que leur donne tous les jours leurs maris, lesquels assurent seuls la "popote" même quand les épouses travaillent, les cuisines fonctionnent pour des commensaux qui ne sont pas toujours des résidents. Les unités de consommation, entendues comme l'ensemble des personnes prenant en commun leur repas, coïncident rarement avec les unités de résidence, ensemble de citadins dormant sous le même toit. Les dysfonctionnements sont nombreux, liés à la composition des familles (on comptait ainsi en 1978 autant de familles élargies que de familles nucléaires à Abidjan, soit 37 % du total pour chaque type), à leur taille, à la pluralité des modèles familiaux, à la circulation des individus au sein de parentèles dispersées dans les villes, mais aussi aux incessants va-et-vient entre villes et villages ; cette mobilité entre cités et campagnes contribue à une alimentation en produits, très difficile à quantifier mais essentielle sans doute pour de nombreux ménages.

L'habitat dominant, celui de la cour commune, où la préparation comme la consommation des plats se font à l'extérieur du "logement" proprement dit, sur l'espace non construit de la parcelle, est un cadre qui abrite des manières de manger n'ayant rien de commun avec les pratiques occidentales, y compris chez les commerçants fortunés, ou les employés du secteur tertiaire. Dans les ménages polygames, plusieurs "cuisines" différentes nourrissent plusieurs ensembles pourtant assimilés, dans les recensements, à une seule et même entité et, quel que soit leur statut matrimonial, les hommes mangent rarement avec les femmes, ou en même temps qu'elles. Les repas pris à l'extérieur des cours, des logements économiques ou des maisons, auprès des marchandes de plats, dans les kiosques alimentaires, les restaurants de rue ou les "maquis", entraîneraient pour environ 20 % dans les dépenses alimentaires des Abidjanais. Mais si le "café-complet" ou l'omelette-jambon constituent bien des nouveautés parfois disponibles à toute heure dans la rue, ce sont les mets nationaux qui sont les plus recherchés dans les "maquis"

populaires. D'abord sommairement aménagés à même les cours, où quelques tables et chaises permettent d'accueillir les consommateurs, les "maquis" de base, "du bas", ont fait école, au point qu'avant la "conjoncture", terme désignant la récession économique et ses effets, c'est une véritable explosion de ces lieux de restauration qu'il faudrait évoquer. Là sont servis les foutous, les poissons braisés, les volailles grillées, la viande de brousse et le poulet "kedjenou", cuit à la vapeur dans un canari d'argile,

qu'accompagnent la bière, le vin et les sucreries, le "vrai maquis" demeurant, pour les nostalgiques, le lieu où l'on vient boire entre amis. Sans doute ces "maquis" ont-ils été de puissants relais de diffusion pour les boissons manufacturées, fabriquées localement, mais les réduire à cette fonction serait masquer l'impulsion donnée aux circuits internes, domestiques ou non, pour l'approvisionnement en viande, en poissons et en produits agricoles.

CONCLUSION

Un examen des produits alimentaires consommés dans les villes ivoiriennes montre qu'il convient de se démarquer des analyses superficielles qui, croyant déceler des mimétismes là où il n'y en a guère, produisent artificiellement des extravertions en transférant abusivement des schémas inadéquats au cas ivoirien. Les importations de certaines céréales, comme le riz, sont plus corrélées à l'augmentation rapide de la population urbaine qu'à une modification profonde des habitudes alimentaires. C'est donc la capacité nationale à faire face à cette augmentation qui est en question, non seulement dans le domaine de la pro-

duction, mais également dans ceux de la commercialisation et des prix. Tout semble indiquer que les styles alimentaires, propres aux citadins de Côte d'Ivoire, perdureront aussi longtemps que seront en place les actuels mécanismes de rapports entre villes et campagnes. Mais qu'en restera-t-il lorsqu'à l'horizon 2010, 70 % à 80 % de la population résideront-ils en ville ? C'est bien dans les campagnes ivoiriennes que se jouera, finalement, la réponse à cette question cruciale, et les citadins investisseurs comme les pouvoirs publics ont, en la matière, un rôle décisif à jouer.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

D. DE LA STATISTIQUE (1985). — Enquête permanente auprès des ménages, résultats provisoires, Abidjan, MEF, D. de la Stat.

DUBRESSON A. (1988). — *Industrialisation et urbanisation en Côte d'Ivoire*. Thèse d'Etat, Univ. de Paris X-Nanterre, 3 tomes, 1 209 p. + annexes.

DUREAU F. (1987). — *Migration et urbanisation. Le cas de la Côte d'Ivoire*. Paris, ORSTOM, 654 p.

DURUFLE G., MARTIN J.L. (1984). — *Évolution et répartition des*

revenus en Côte d'Ivoire. Paris, SEDES, 167 p.

ODUNFA A. (1982). — *Une meilleure connaissance des plats préparés en Côte d'Ivoire*. Abidjan, D. de la Stat. 48 p. + annexes.

REQUIER DESJARDINS D. (1986). — Urbanisation et évolution des modèles alimentaires. In *Nourrir les villes en Afrique sud-saharienne*. Paris, l'Harmattan pp. 161-178.

VIDAL C., LE PAPE M. (1983). — *Les dépenses alimentaires des ménages*. Abidjan, 1979, Paris, CNRS, 9 p. dact.