

LA RESTAURATION « POPULAIRE » DANS LA CONURBATION COTONOU/PORTO-NOVO/ ABOMEY-CALAVI (BENIN)

Yolande BERTON OFOUEME

Université Marien NGOUABI (CONGO)

RÉSUMÉ

La restauration populaire, dans la conurbation Cotonou/Porto-Novo/Abomey-Calavi, comme dans la plupart des grandes villes africaines, est marquée par un important dynamisme attribué à la conjugaison de divers facteurs d'ordre géographique (mobilité des populations des zones rurales vers les villes, des villes secondaires ou d'autres villes vers les agglomérations les plus attractives, en provenance de l'espace international... et à l'intérieur des villes), socio-économique (difficultés d'accès à un emploi générateur de revenus, pauvreté monétaire de la plupart des familles) et culturel (maintien des traditions alimentaires).

Elle est animée essentiellement par les femmes qui proposent aux consommateurs une diversité de plats (traditionnels ou mixtes) prêts à être consommés à des coûts accessibles à toutes bourses. Elle constitue une solution aux problèmes et aux besoins alimentaires des citoyens, particulièrement des familles les moins favorisées, et un débouché aux légumes et produits d'élevage issus des zones agricoles nationales.

Malgré son importance dans la vie des populations urbaines, le secteur de la restauration populaire est peu soutenu par les pouvoirs publics. Les difficultés d'accès aux micro-crédits, les conflits avec les autorités locales, les problèmes sanitaires posés par le secteur sont autant de contraintes auxquelles sont confrontés les restaurateurs.

Mots clés : Restauration, acteurs, plats, prix, Cotonou/Porto-Novo, Abomey-Calavi,

ABSTRACT

The popular restoration, in Cotonou/Oporto-Novo/Abomey-Calavi, as in the majority of the large African developing cities, is characterized by an important dynamism linked to the conjugation of various factors at geographical lever (mobility of the populations of the rural zones towards the cities, the secondary cities or other cities towards the gravitational agglomerations, coming from international space... and inside the cities), socio-economic lever (difficulties to access to income generating activities, monetary poverty of the majority of the families) and cultural (preservation of habits eating). It is animated primarily by the women who propose to the consumers a diversity of dishes (traditional or mixed) ready to be consumed, at accessible cost to all purses. It constitutes a solution to resolve the

problems and the food needs for the townsmen, particularly of the least favoured families, and an outlet for vegetables and livestock products coming from the national agricultural zones.

In spite of its importance in the life of the urban populations, the sector of the popular restoration is very few supported by the authorities. The difficulties of access to the micro credit, the conflicts with the local authorities, the sanitary problems posed by the sector are as many constraints to which the restorers are confronted.

Key words: *Restoration, actors, dishes, price, Cotonou/Porto-Novo, Abomey-Calavi, Benin.*

INTRODUCTION

Contexte de l'étude

Le thème de la Restauration " populaire " a été abordé dans le cadre d'une étude de faisabilité d'un programme d'appui à l'agriculture intra et périurbaine au Sud Bénin réalisée, à la demande de l'Agence Française de Développement (AFD), par Agrisud International en novembre 2002. L'étude globale visait à analyser les dynamiques agricoles au Sud du Bénin afin de proposer un programme d'appui au développement de l'agriculture intra et périurbaine, centré sur la frange côtière et la conurbation Cotonou/Porto-Novo/Abomey-Calavi. Elle portait sur plusieurs points dont le second sur le diagnostic approfondi de la demande, de l'offre et des marchés des produits issus de l'agriculture intra et périurbaine. Nous, en qualité de consultante, avons réalisé, en collaboration avec les compétences locales et un consultant d'Agrisud International, l'analyse de ce second point auprès des ménages, des commerçants et des restaurateurs dans les trois villes de la conurbation.

Définition des concepts

- Le secteur informel de l'alimentation : il a été défini comme " le secteur produisant des aliments et des boissons prêts à être consommés, préparés et/ou vendus par des vendeurs, spécialement dans les rues et dans les autres lieux publics similaires " (FAO, 1990, citée par C. CANET et C. N'DIAYE).

- La consommation hors domicile concerne toutes les denrées alimentaires consommées à l'extérieur du domicile.

- La restauration ou l'alimentation de rue est un terme fréquemment utilisé par un grand nombre d'auteurs. Elle porte sur les aliments et les boissons consommés dans la rue ou hors du domicile.

- La restauration " populaire ", terme que nous utilisons, fait partie du secteur de l'alimentation de rue et regroupe tous les lieux, aménagés ou non, de vente de plats cuisinés. En effet, dans l'étude globale, nous avons identifié quatre types de restaurants : les restaurants des hôtels, les restaurants moyens et hauts de gamme, les restaurants des " collectivités " (des casernes, des hôpitaux, des établissements scolaires et universitaires disposant d'internats ou de campus) et les restaurants " populaires " localisés dans les marchés, dans les quartiers (à proximité des lieux de travail, dans les parcelles et dans les rues). Lors de la collecte des données, l'accent a été mis sur les plats cuisinés. Seuls les résultats sur ce dernier type de restaurants sont présentés dans le présent article. Les vendeurs de beignets, d'arachides grillées, d'ignames et de maïs braisés ne sont pas concernés par cette étude.

- Le terme de " restaurateurs " est générique et regroupe les femmes restauratrices et les hommes restaurateurs qui vendent des aliments cuisinés.

Problématique

L'urbanisation rapide en Afrique subsaharienne constitue l'un des phénomènes démographiques les plus frappants de la seconde moitié du 20^{ème} siècle. Elle influence tous les aspects de la production et de la consommation d'aliments. Elle favorise le développement de la transformation et du commerce des denrées alimentaires. Le secteur informel de l'alimentation hors domicile est, en effet, dans la

plupart des grandes villes des pays en développement, très dynamique. Il constitue une solution aux nombreux problèmes et besoins alimentaires des citadins. La conurbation Cotonou/Porto-Novo/Abomey-Calavi n'échappe pas à cette tendance. Cotonou, en tant que capitale économique et administrative du pays, et regroupant 46 % de la population totale, est la ville où la restauration populaire est la plus développée. Quels sont les facteurs qui favorisent le développement de ce secteur dans la conurbation ? Quels sont les acteurs qui l'animent ? Quels sont les plats proposés aux consommateurs et à quel prix ? Quelle est l'importance culturelle et socio-économique de ce secteur ?

Intérêts et objectifs de l'étude

De nombreuses études ont été réalisées par des nutritionnistes, agronomes, sociologues, socio-anthropologues, etc. sur l'alimentation de la rue. La plupart des auteurs ont ciblé leurs études sur les écoliers et les enfants, sur les aspects urbanistiques, sociaux, économiques, alimentaires, sanitaires, et ont visé l'amélioration des infrastructures, des conditions d'hygiène des lieux de vente et de la qualité nutritive des aliments vendus.

La présente étude comporte un intérêt à deux niveaux. Elle contribue, au niveau scientifique, aux travaux de recherche menés sur le thème en apportant un regard géographique. Elle vise, au plan recherche-développement, à mettre à la disposition des acteurs de développement et des décideurs des éléments d'aide à la décision concernant la définition des actions d'appui au secteur agricole au Bénin et particulièrement en milieu périurbain.

Elle comporte les objectifs suivants :

- analyser les facteurs de développement de la restauration populaire dans la conurbation ;
- analyser les acteurs qui animent le secteur et leurs stratégies ;
- identifier les plats les plus proposés aux consommateurs et les prix pratiqués ;
- déterminer l'importance culturelle et socio-économique du secteur.

Méthode d'étude

Pour atteindre les objectifs visés, l'étude de la restauration populaire repose à la fois sur une analyse bibliographique et sur les enquêtes sur le terrain auprès de 116 vendeurs. Cet échantillon représente 16 % des vendeurs répertoriés dans les trois zones d'étude retenues et 7 % du nombre total de restaurants populaires. Pour identifier les restaurateurs, trois zones ont été délimitées dans la ville de Cotonou : la zone I située au nord-ouest (10 km²), la zone II, au centre-ville rive droite de la lagune (18 km²) et la zone III, sur la rive gauche de la lagune (18 km²). Ces trois zones ont été choisies en fonction de leur localisation géographique et de l'importance de l'activité de restauration populaire. Compte tenu des variations du nombre de vendeurs suivant les moments de la journée et leur statut (vendeurs établis et vendeurs non établis), deux comptages ont été réalisés le matin et le soir. Le nombre total de vendeurs à Cotonou est estimé à 1343 soit 17 vendeurs au Km², et à 1747 pour l'ensemble de la conurbation.

A Cotonou, les enquêtes ont été menées sur la base d'un échantillon. Les enquêteurs étaient tenus d'emprunter les voies déterminées sur le plan en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, et en enquêtant en priorité les vendeurs distribuant les plats contenant, entre autres produits, les légumes et les produits animaux. A Porto-Novo et à Abomey-Calavi, des entretiens semi-directifs ont été réalisés avec les restaurateurs.

Hypothèses de l'étude

Sur la base de la problématique posée, les hypothèses suivantes ont été formulées :

- les contraintes imposées par la vie urbaine et les problèmes économiques sont le moteur majeur de la dynamique de la restauration populaire ;
- la restauration populaire est essentiellement animée par les femmes, et elle touche toute la population quel que soit le statut socioprofessionnel ;

- les plats proposés sont variés et sont vendus à des prix accessibles à toutes les couches sociales ;
- la restauration populaire est un secteur générateur de revenus et créateur d'emplois, et un débouché potentiel pour la promotion des produits issus de la production nationale.

Le texte analyse en premier lieu, les facteurs de développement de la restauration populaire dans la conurbation, en second lieu, les acteurs, les plats et les prix et enfin, l'importance culturelle et socio-économique de l'activité.

I- LES FACTEURS DE DEVELOPPEMENT DE LA RESTAURATION POPULAIRE

Les habitudes alimentaires, les préférences gustatives qui régissent l'alimentation d'un groupe, mais aussi les facteurs démographique, social, économique, géographique et culturel se conjuguent pour déterminer les comportements alimentaires des citadins et pour justifier la dynamique de la restauration populaire dans la conurbation, et particulièrement à Cotonou. Ce phénomène n'est pas spécifique aux villes de la conurbation. Il a été observé à Abidjan (Côte-d'Ivoire), à Kinshasa (République Démocratique du Congo), à Ouagadougou (Burkina Faso), etc.

Sur le plan démographique, en 1992, lors du dernier recensement, la population du Sud-Bénin côtier était estimée à 1.238 536 habitants (Atlas monographique des commerces du Bénin, MISD-DED, 2001, cité par Agrisud International, P.18). Avec un taux de croissance annuel moyen de 3,3%, la population du Sud-Bénin était estimée, en 2002, à 1.740 600 personnes, soit 28% de la population totale du pays estimée à 6 millions, et en 2007, à 2 077 000 habitants. Les villes de la conurbation regroupaient, en 2002, 71% de la population globale du pays dont 46% à Cotonou. Le nombre d'habitants dans cette ville était de 536 827 en 1992, de 618 279 en 1996 (Enquête Budget Consommation, 1998, P.18) et de plus de 800 000 en 2002. Sur la base des résultats de l'Enquête Budget Consommation, en milieu urbain 1 personne sur 8 est concernée par la consommation hors domicile. En considérant la fraction de la population constituée d'enfants et les besoins ali-

mentaires en fonction de l'âge, le nombre de consommateurs dans la conurbation est estimé à 952 517 en 2002 et à 1. 106 000 en 2007. Il y aurait, en 2002, 119 064 personnes et en 2007, 138 250 personnes consommant des aliments issus de la restauration hors domicile. Ces statistiques montrent que les villes de la conurbation constituent un grand marché de consommation de denrées alimentaires et une clientèle potentielle pour la restauration d'une manière générale.

L'analyse de la répartition de la population urbaine suivant le statut matrimonial des chefs de ménage met en évidence l'importance des célibataires qui représentent 62% des effectifs totaux (Enquête Budget Consommation 2, 1998, P.9). Les célibataires, particulièrement ceux de sexe masculin sont des clients privilégiés de la restauration populaire comme le montrent les résultats des études, réalisées entre 1987 et 1996 dans différents pays, publiés par la FAO. Le nombre de célibataires consommant les aliments issus de l'alimentation de rue était de 66% à Abidjan, de 71 % à Accra et 53 % à Kinshasa (FAO, 1996).

Dans la conurbation, même si le sexe ratio est en faveur des femmes, on relève une forte représentativité des hommes dans les restaurants populaires liée à l'importance de leurs activités hors ménages. Ce phénomène reflète les observations faites à Abidjan, Kinshasa, Lagos et Accra où plus de 60 % d'hommes consomment les aliments de la rue (FAO, 1996).

Les aspects géographiques (Fig.1) et économiques confèrent à Cotonou un statut d'important pôle d'attraction. La capitale béninoise se situe au centre de la conurbation entre Porto-Novo (30 km sur la RN3) et Abomey-Calavi (20 Km sur la RNIE2). De par ses activités économiques (port, aéroport international, commerces, etc.) et ses infrastructures administratives, Cotonou reçoit chaque jour des milliers de migrants qui y viennent pour des affaires, des problèmes sociaux et des fonctionnaires résidant à Porto-Novo, Abomey-Calavi ou d'autres localités environnantes. Les distances qui séparent ces villes à la capitale économique et les difficultés de transport ne permettent pas à ces travailleurs et à bien d'autres résidant à Cotonou, et dont les domi-

ciles sont éloignés des lieux de travail, de rentrer chez eux pour le déjeuner. La plupart d'entre eux consomment dans la rue ou dans les restaurants.

Il est important de signaler la présence à Cotonou d'un des plus grands marchés d'Afrique : Dantokpa. Ce marché est une ville dans une ville et un espace social important. Il comptait, en 1950, 3000 vendeurs et en 1997, plus de 15 000 commerçants (WILHEM, L, 1997). Ces vendeurs, les milliers d'acheteurs, les personnes qui viennent au marché pour s'informer et se rencontrer, et les travailleurs des quartiers environnants sont des consommateurs potentiels de la restauration. En 2002, il a été dénombré 60 femmes distribuant des plats cuisinés dans le marché de Dantokpa (Enquêtes personnelles, 2002). Sur la base d'une moyenne de 49 plats vendus par restauratrice et par jour, le nombre de clients concernés est estimé à 2940.

D'autres éléments socio-économiques contribuent à l'essor de la restauration populaire. Il s'agit de la pauvreté monétaire des ménages et de la présence en milieu urbain des migrants vivant seuls, en situation de précarité ou ayant de faibles revenus.

L'examen de la répartition des ménages et de la population (Y. BERTON OFOUEME et C. PAPIN, 2003) en fonction des dépenses alimentaires quotidiennes montre que 75 % des familles (catégorie III) dépensent moins de 325 francs CFA par personne et 20 % entre 325 et 650 francs (catégorie II). La moyenne des dépenses alimentaires quotidiennes globales par personne est de 139 francs, soit une moyenne par ménage de 667 francs. Dans 63 % des familles, cette moyenne n'est pas atteinte. Or, Gibril MARTIN mentionne dans son rapport, à propos des seuils de pauvreté qu'il fallait, en milieu urbain, 181 francs CFA par personne et par jour pour une alimentation convenable. En 1995, dit l'auteur, 34% de la population béninoise souffraient de la pauvreté monétaire, soit 1. 800 000 habitants dont environ 600 000 en milieu urbain. Si on y ajoute les personnes vulnérables (celles qui peuvent, du fait des aléas ou de petites perturbations, tomber dans la pauvreté), on peut considérer que 57% de la population étaient pauvres. Le niveau de pauvreté extrême est le plus grand dans les villes et particulièrement à Cotonou qui est l'agglomération la plus touchée avec 38 % de sa population concernée.

En se référant à ces données d'analyse de G. MARTIN, les 894 101 personnes de la conurbation, appartenant aux ménages de la catégorie III, vivent en situation de précarité alimentaire. Ces familles consomment fréquemment les légumes peu chers tel que le " Crincrin " (la corète potagère) ou la peau de boeuf qui représente 43 % des quantités de viande bovine consommées et 22 % des produits carnés. Le recours aux plats cuisinés hors domicile ou l'achat de ces aliments pour la consommation à domicile est un moyen pour ces familles défavorisées d'accéder aux denrées alimentaires qu'elles ne peuvent pas consommer à domicile ou qu'elles ne peuvent pas cuisiner. " Pour confectionner un riz au gras avec des légumes et du poisson ou de la viande destiné au nombre de personnes de mon ménage, je dois acheter non seulement tous ces ingrédients mais aussi, de l'huile, du concentré de tomate et du bois ou du charbon. Tout ceci me reviendrait cher (plus de 2500 francs). L'achat du même plat chez les restaurateurs coûte moins de 1500 francs ", a déclaré une mère de famille sur le marché Dantokpa. Le nombre élevé de ménages défavorisés contribue à la croissance de la demande des mets issus de la restauration populaire.

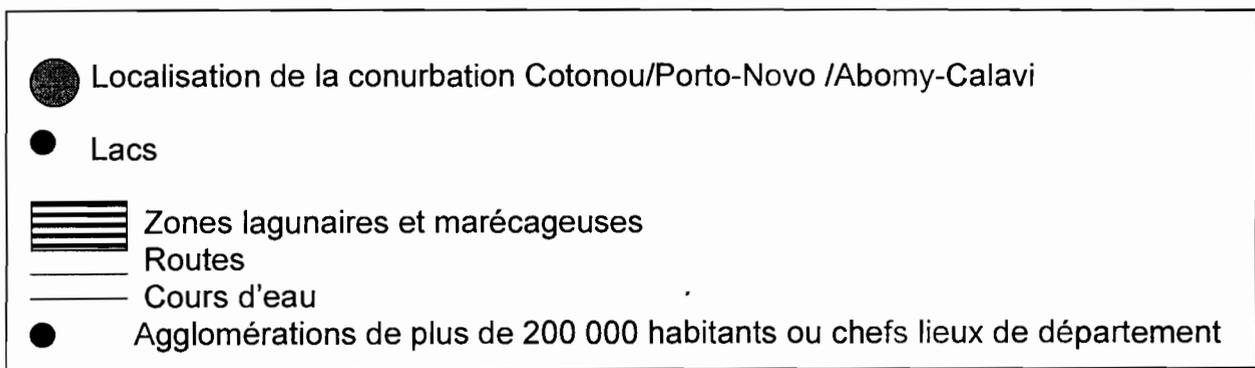
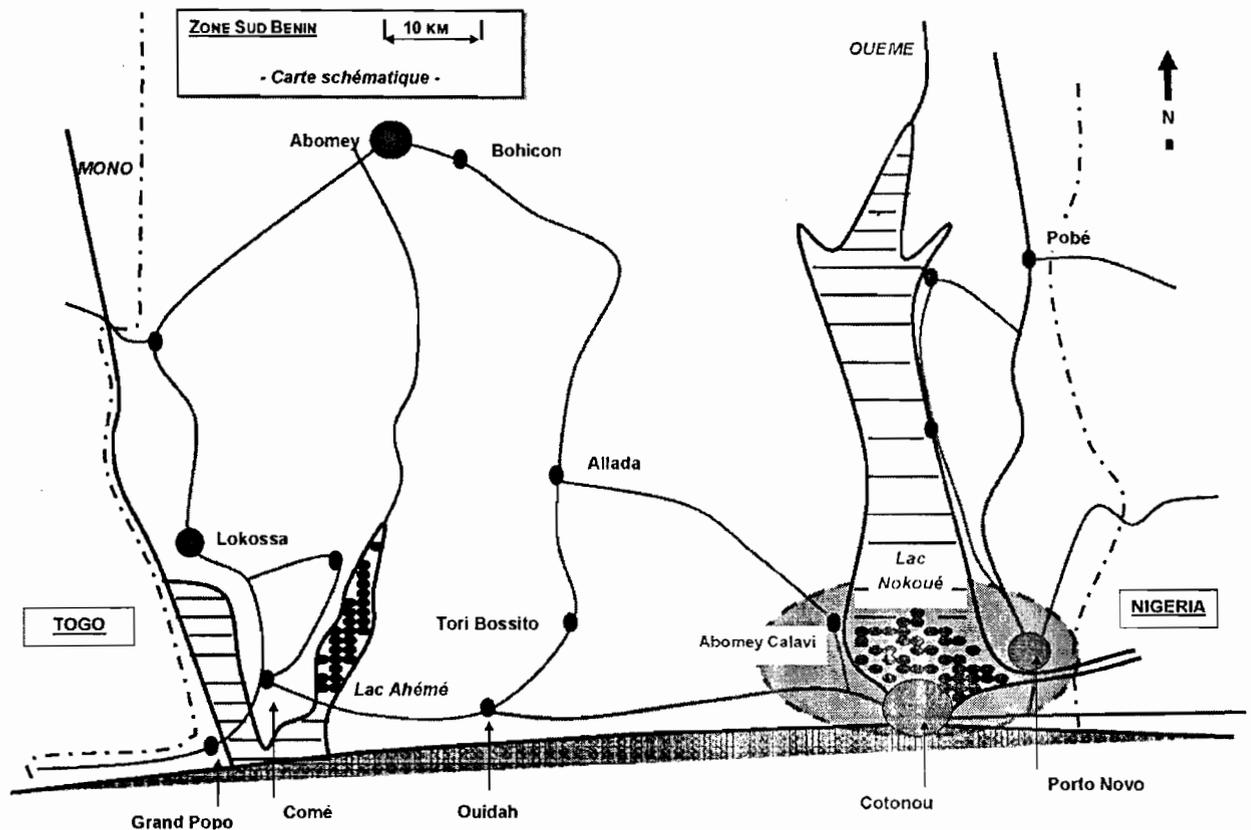
Sur le plan culturel, on relève la diversité des plats proposés aux clients. En effet, les restaurateurs vendent des plats à base de produits locaux ou dits " traditionnels " et des plats mixtes composés de produits locaux et de denrées d'importation. Cette pratique permet aux consommateurs qui maintiennent leurs habitudes alimentaires rurales en ville ou qui s'accrochent aux aliments traditionnels d'accéder aux plats de leur choix et de leur goût. D'une manière générale, les populations de l'Afrique de l'Ouest sont friandes des aulacodes " Agoutis " ou de la viande de chasse. Sur les marchés, le prix du gibier est hors de portée de la plupart des familles qui finissent par s'adresser aux restaurateurs. Dans la conurbation, 42 % des chefs de ménage consomment rarement ou de temps en temps de la viande d'aulacodes à domicile. Ce phénomène a été observé à Yaoundé où le gibier n'est plus un aliment de luxe, et il est offert à tous les consommateurs dans la rue à de faibles coûts.

La restauration populaire facilite, pour les chefs de ménage, l'accès « à l'évasion gustative que le nombre de convives à domicile interdit : comment

offrir à tous la brochette de viande que l'on déguste dans la rue ? » (BRICAS, N., 1993, cité par CHAULIAC, M et GERBOUIN REROLE, G, 1996).

La conjugaison des tous ces facteurs explique l'importance de la restauration populaire. Quels en sont les acteurs ?

Figure1- Carte schématique de la zone Sud-Bénin



II- ACTEURS, PLATS ET PRIX

La restauration populaire dans la conurbation Cotonou/Porto-Novo/ Abomey-Calavi, à l'image d'autres grandes villes africaines, se caractérise par la division sexuelle des activités. Les hommes proposent aux consommateurs des grillades de viande de bœuf, de mouton, de porc, de poulet, etc. Les femmes, majoritaires dans le secteur, vendent des plats variés et complexes. Elles représentent 90 % des vendeurs contre 81 % à Abidjan, 80% à Bamako et 55% à Brazzaville (FAO, 1996). L'activité est marquée par une grande dispersion des lieux de vente. Cependant, la localisation de ces lieux répond à une certaine logique comme l'observe A. GNAMMON-ADIKO : « *le but des activités étant d'obtenir du numéraire, les lieux de vente sont choisis en fonction de ce souci de rentabilité* ».

Les restaurateurs peuvent être classés en quatre catégories :

- Les vendeurs installés à des endroits fixes au bord des avenues et rues ;
- Les restaurateurs établis disposant d'emplacements fixes avec abri équipé sommairement de tables et bancs. Ils sont installés à proximité des lieux de travail, du port, des marchés, dans l'enceinte des administrations ou des entreprises privées et devant les habitations. Ils distribuent les aliments cuisinés sur les lieux de vente ;
- Les restaurateurs non établis qui, bien que vendant toujours au même endroit, vendent des plats cuisinés à domicile. Ils se déplacent chaque jour avec leurs ustensiles (casseroles, assiettes, couverts, etc.). Ils vendent dans les marchés et au bord des voies publiques ;
- Les restaurateurs qui cuisinent et vendent à domicile.

Les restaurateurs intègrent les filières agricoles et d'élevage en tant qu'acheteurs de produits et

prestataires de services. Pour arriver à proposer les plats à faibles coûts, ils achètent essentiellement les produits peu chers : le chinchard¹, les ailerons de dinde, la tomate en décomposition pour confectionner les sauces, la corète potagère, etc. Ils achètent, de préférence, les légumes en fin de journée pour profiter des prix les plus bas. Pour les légumes, les restaurateurs s'approvisionnent essentiellement auprès des détaillants sur les marchés et des producteurs sur les jardins (Fig.2). Sur les sites de production, ils achètent les légumes par planche, par tas ou par botte. Les restaurateurs, en cas d'achat par planche, pratiquent la récolte échelonnée. Ils se rendent chaque matin sur les jardins pour récolter la quantité de légumes dont ils ont besoin pour la journée. L'approvisionnement en produits carnés est effectué, dans 91% des cas, auprès des détaillants sur les marchés (Fig.3). Les restaurateurs, dans 93% des cas, achètent les produits au comptant et dans 7% des cas, règlent leurs dus en fin de semaine ou de mois. Les achats au comptant sont un point positif des relations entre restaurateurs et fournisseurs qui entretiennent des rapports amicaux et d'affaires. La restauration est rythmée dans l'ensemble par le fonctionnement des activités professionnelles des acheteurs. Dans la plupart des cas, les effectifs des restaurateurs les plus importants sont observés de 7 heures à 16 heures. Dans la zone portuaire, on observe un grand nombre de vendeurs le soir, en liaison avec la continuité des activités au port la nuit. Au bord des grandes avenues, les grilleurs de viandes peuvent travailler jusqu'à 23 heures, voire plus.

¹ Le chinchard est un poisson de la famille des Thonidés. C'est un produit de large consommation du fait de son faible prix.

Figure 2- Répartition des restaurateurs selon les lieux d'achat de légumes et les fournisseurs

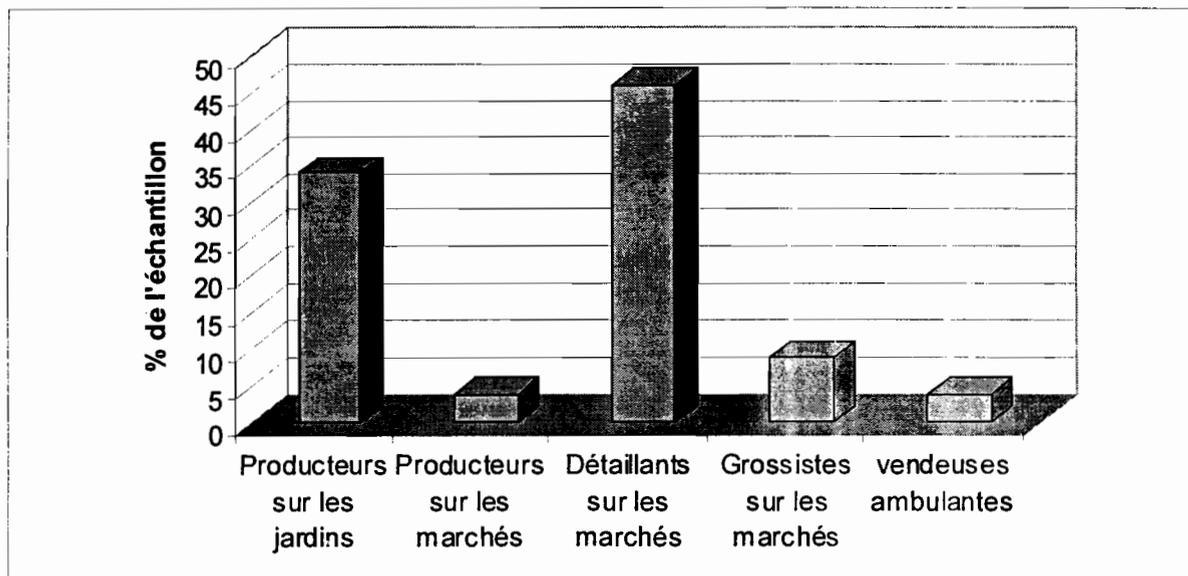
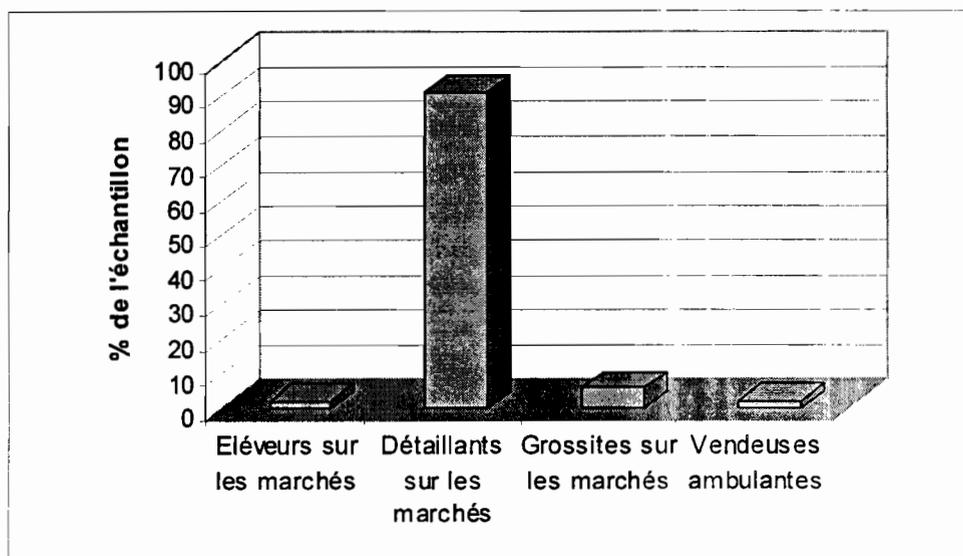


Figure 3- Répartition des restaurateurs selon les lieux d'achat de produits carnés et les fournisseurs



Les restaurateurs proposent toute une gamme variée de sauces et de produits d'accompagnement (Tableaux I et II). Les aliments de base les plus vendus sont par ordre d'importance de citation les suivants :

- les produits à base de maïs (pâte de maïs et « Akassa »)¹. En effet, le maïs est un aliment traditionnel des populations du Sud du Bénin. Le pays est autosuffisant en ce produit ;
- une céréale importée : le riz dont la consommation moyenne est de 300 grammes² par jour et par personne. Le riz au gras est l'une des spécialités des restaurants populaires. Il a la particularité d'être bourratif ;
- les pâtes alimentaires ;
- l'igname ;
- les frites de banane plantain « Aloko » ;
- les produits à base de manioc (pâte de manioc et semoule de manioc, appelée « Attiéké »).

Tous ces produits de base accompagnent une diversité de sauces aux multiples ingrédients : la sauce tomate (tomate fraîche + oignons et huile), la sauce « moyo » (tomate fraîche+piment + oignons), la sauce de légumes verts, la sauce au gombo, la sauce au poisson, la sauce graine (à base de noix de palme), les sauces aux produits oléagineux (arachide, sésame) et aux haricots. Les restaurateurs les servent aussi avec les produits frits ou braisés (la viande de mouton, de porc, de bœuf, les œufs, etc.).

La composition des mets est d'une extrême complexité. A titre d'exemple, dans le riz au gras, la restauratrice peut mettre des carottes coupées en dés, des petits pois en conserve et des oignons. Les fritures de poissons et de volailles sont fréquemment servies avec le riz au gras.

L'une des caractéristiques des restaurants populaires est la forte utilisation de la tomate et du piment frais. Celui-ci est soit mis directement dans les sauces, soit broyé et servi sur les mets.

Les restaurateurs, dans l'objectif de respecter les disponibilités financières des consommateurs, proposent des plats à des prix accessibles à toutes les catégories sociales de la population, et particulièrement aux personnes disposant de faibles revenus. A titre illustratif, un client qui consomme un plat composé d'« akassa » et de sauce gombo ne dépense que 220 francs CFA. Les prix des plats, à la différence de ceux pratiqués dans les grands restaurants, ne sont pas fixes. Ils sont variables suivant les moyens financiers dont dispose le client. Le restaurateur sert la quantité de produits proportionnelle à la somme d'argent reçue. Les consommateurs peuvent ainsi se restaurer pour 50, 100, 150, 200 francs. D'une manière générale, dans les restaurants populaires, les consommateurs dépensent entre 50 et 300 francs à chaque repas. Les vendeurs, par expérience, ont la maîtrise des unités de vente (louches, petites assiettes) et des quantités à servir. Dans les gargotes situées dans l'enceinte des entreprises privées, les restaurateurs profitent généralement de la solvabilité des acheteurs pour proposer des mets plus élaborés que ceux des restaurants populaires et qu'ils vendent à des prix élevés (Tableau III).

¹ « Akassa » est la pâte de maïs fermentée.

² Il s'agit de la quantité de riz cuit.

Tableau I- Prix de vente moyens des sauces et autres mets dans les « restaurants populaires »

METS	Prix moyen (F CFA)
Sauce tomate	210
Sauce légumes	225
Sauce arachide	275
Moyo=>tomate fraîche+oignon	175
Sauce mouton+tomate	330
Sauce graine+légumes	230
Sauce sésame	125
Sauce gombo	75
Viande de bœuf grillée	400
Omelette	150
Poulet grillé ou rôti	1120
Sauce viande de bœuf	165
Sauce poisson	755
Poisson frit	610
Sauce de macédoine	1000
Sauce de haricots	115
Porc braisé	200
Porc frit	400
Aileron de dinde grillé ou frit	700

Tableau II- Prix de vente moyens des produits de base dans les « restaurants populaires »

PRODUIT DE BASE	Prix moyen (F CFA)
Couscous	900
Pomme de terre	1000
"Aloko"	1000
"Akassa"	145
"Amiwo"	125
Spaghetti	115
Pâte d'igname	215
Pâte de manioc	100
Riz blanc	135
Riz au gras	145
Pâte de maïs	135
Igname cuite à l'eau	330

Tableau III- Prix de vente moyens des plats dans les restaurants situés dans l'enceinte des entreprises privées

Plats	Prix moyens (F CFA)
Amiwo au poulet	1000
Riz+sauce mouton	1200
Riz+poisson frais	1500
Akassa+légumes	1000
Poulet frit	750
Couscous	750
Pâte+ sauces de légumes	750
Cassoulets	750
Spaghettis	750

III- IMPORTANCE ET CONTRAINTES DE LA RESTAURATION POPULAIRE

La restauration populaire est d'une importance sociale, économique et culturelle incontestable en milieu urbain. Elle permet aux travailleurs, aux étudiants, aux familles démunies, aux célibataires et aux migrants de se restaurer à faible coût. Elle permet aussi à certaines personnes d'accéder aux mets dits traditionnels qu'elles ne peuvent cuisiner ou consommer chez elles.

L'achat de plats cuisinés à consommer à domicile est une pratique fréquente dans les familles défavorisées. En 1986, les plats cuisinés hors domicile représentaient 20% des mets consommés par les ménages (Enquête Budget Consommation 1986-1987, citée par THUILLER et *alii*).

La restauration populaire est un débouché important pour les produits issus de l'agriculture et des élevages nationaux, notamment les légumes frais, les viandes et les oeufs. Pour les denrées alimentaires non transformées, les valeurs des dépenses annuelles sont présentées dans le tableau IV. Les quantités d'aliments distribuées ne sont pas à négliger, comme l'indique le tableau V. D'une manière générale, les restaurateurs dépensent en moyenne, entre 3 200 et 53 200 francs FCA par jour pour l'acquisition des produits frais. Ceux-ci représentent 63% des dépenses totales engagées.

La restauration populaire est source de revenus pour

les personnes sans emploi, et particulièrement pour les femmes dont le niveau d'instruction relativement bas¹ limite leur accès aux fonctions qualifiées. Elle leur permet de se prendre en charge, de compléter la ration alimentaire de la famille, de contribuer au revenu familial, etc. Sur la base de la moyenne des dépenses quotidiennes par consommateur (175 francs) et en considérant les effectifs de 138 250 personnes équivalent adultes, le marché de la restauration populaire représente une valeur de plus 24 millions de francs CFA par jour, soit environ 9 milliards par an. Dans l'ensemble, le poids économique de l'alimentation de rue (vente d'aliments et de boissons) n'est plus à démontrer dans les grandes villes des pays en développement. A titre indicatif, l'alimentation de rue représentait dans les années 1990, un chiffre d'affaires de 140 millions par jour à Ouagadougou (FAO, 1984-1996)². En fait, les restaurateurs obtiennent des recettes quotidiennes qui se situent entre 1500 et 16 000 francs. Ils contribuent à la formation des revenus des vendeurs de produits carnés, des vendeurs et des producteurs de légumes, mais aussi de tout le personnel temporaire ou permanent utilisé pour différentes tâches (vaisselle, services, etc.) en dépensant par an plus de 4 milliards de francs CFA.

¹ En 1998, 76% des femmes n'ont pas été au premier cycle (Enquête Budget Consommation 2, 1998, P. 12).

² Ces statistiques fournies par la FAO sont indiquées pour donner un ordre de grandeur de l'importance de l'alimentation de rue. Elles ne peuvent être comparées avec celles sur le Sud Bénin car les périodes et les méthodes d'enquêtes sont différentes.

Tableau IV- Les dépenses annuelles engagées par les restauratrices en 2002 (F CFA)

Produits	Moyenne par vendeur	Dépenses totales pour l'échantillon (116 vendeurs)	Estimation des dépenses totales pour l'ensemble des vendeurs (1747)
Viande bovine	337 000	39 092 000	588 739 000
Viande de poulet	493 000	57 188 000	861 271 000
Viande de dinde	102 000	11 832 000	178 194 000
Viande de mouton	927 000	107 532 000	1 619 469 000
Légumes frais	789 000	91 524 000	1 378 383 000
Total	2 648 000	307 168 000	4 626 056 000

Source : enquêtes personnelles

Tableau V- Quantités de produits distribués par l'ensemble des 1747 établissements

Produits	Quantité (en tonnes)		% de la consommation des ménages par produit
	2002	2007 (estimations)	
Légumes frais	1478	1716	2
Viande de mouton	884	1088	18
Viande bovine	379	1088	6
Viande de poulet	615	411	9
Viande d'inde	152	237	15

Source : enquêtes personnelles

Malgré cette importance du secteur dans la vie des citoyens, les restaurateurs sont confrontés à un certain nombre de contraintes liées à leur activité. La première concerne les difficultés d'approvisionnement en certains denrées alimentaires. En grande saison sèche, les transformateurs ont des difficultés d'accès aux légumes les plus utilisés dans les sauces (Tableau VI). En effet, le crinrin, l'oignon et le piment sont peu cultivés en milieu urbain ; ils proviennent des zones rurales et sont issus des systèmes cultureux pluviaux. L'accès aux produits carnés, particulièrement à la viande de mouton est difficile pendant les périodes des fêtes musulmanes et de fin d'année. En cas de rareté des produits, les restaurateurs ont tendance à augmenter les prix des plats ; ce qui est une pratique défavorable aux con-

sommateurs les plus démunis. La deuxième porte sur l'accès aux micro-crédits. La restauration populaire, comme la plupart des activités du secteur informel, bénéficie de peu d'attention de la part des pouvoirs publics et des acteurs du développement. L'exemple d'une association de femmes restauratrices est illustratif. En effet, les femmes tenant des gargotes aménagées ont mis en place une association regroupant 145 adhérentes dont 69 % à Cotonou et 17% à Porto-Novo. Elles s'approvisionnent en légumes sur les lieux de production intra et péri-urbains. Certaines d'entre elles sont traiteurs itinérants. Elles assurent les repas lors des cérémonies diverses (séminaires, mariages...). Elles peuvent bénéficier des marchés de 3 à 20 millions de francs CFA. Faute de fonds de roulement conséquents, elles ne peuvent répondre à ce type de

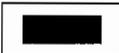
demande. " Fournir 200 à 400 plats par jour et, ce, pendant deux semaines, occasionnent des dépenses importantes ; aucune banque ne veut nous prêter de l'argent ", a déclaré la responsable de l'association à Porto-Novo. D'autres ont des contrats de livraison avec les universités et sont tenues de livrer chaque jour des quantités de légumes d'une valeur de 300 000 francs. Si ces restauratrices, organisées en association, ne bénéficient d'aucun appui financier, celles travaillant dans la restauration populaire ne peuvent espérer à une aide financière quelle qu'elle soit.

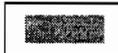
La troisième concerne l'insalubrité des lieux de vente et la qualité hygiénique des aliments. Dans la plupart des villes, la localisation des activités ne s'accorde pas avec les principes juridiques, économiques et environnementaux qui régissent le schéma d'occupation du sol urbain. Le non respect

des règles d'hygiène de base constitue un problème de santé publique et porte préjudice aux restaurateurs. On observe le mauvais nettoyage des aliments, particulièrement des légumes frais consommés crus, des ustensiles de cuisine, les mauvaises conditions de conservation des invendus, la vente de produits à proximité des ordures ménagères, l'exposition des aliments aux mouches. Les vendeurs sont fréquemment en conflits avec les autorités locales. De nombreuses études, menées dans les grandes villes, Lomé au Togo, Ouagadougou au Burkina Faso (BARRO, N., 1996), ont permis d'identifier un certain nombre de maladies liées à la consommation de produits de la rue. On peut citer les parasites, les staphylocoques, les salmonelles et les germes (coliformes fécaux). Les ordures et l'eau usée jetées sur les voies publiques posent aussi un problème environnemental.

Tableau VI- Produits et périodes d'approvisionnement difficile.

Produits	Périodes			% de l'échantillon
	Grande saison sèche	Grande saison des pluies	Fêtes (musulmanes et de fin d'année)	
Tomate				37
« Gboma »				6
Oignons				18
Piment				11
« Crincrin »				3
Légumes d'une manière générale				9
Viande bovine				5
Viande de mouton				3

 Difficulté forte

 Difficulté moyenne

CONCLUSION

La restauration populaire, produit de l'urbanisation, est un secteur d'activité très dynamique dans les villes de la conurbation et particulièrement à Cotonou. Ce dynamisme est attribué à la configuration géographique de la conurbation, aux multiples fonctions de Cotonou (capitale économique regroupant la plupart des administrations et abri-

tant l'un des plus grands marchés d'Afrique et le port), à la pauvreté monétaire de la plupart des citadins... La restauration, animée essentiellement par les femmes, touche tous les citadins quelles que soient leurs catégories socio-professionnelles. Elle fournit des aliments à des prix abordables, crée des emplois directs et indirects, assure un débouché aux produits locaux, contribue au maintien des habitu-

des alimentaires et génère des revenus. Au regard de cette importance perçue à différents niveaux, elle mérite une attention particulière de la part des pouvoirs publics et des agents de développement. Dans l'objectif d'améliorer les conditions de travail des restaurateurs et la qualité hygiénique des aliments, et de promouvoir les produits locaux par le biais de la restauration populaire, quelques actions peuvent être envisagées :

- reconnaissance juridique du secteur et de ses acteurs par les pouvoirs publics ;
- appui à l'amélioration des infrastructures de vente ;
- éducation sanitaire des consommateurs et des vendeurs ;
- renforcement du mouvement associatif en vue d'améliorer l'accès aux produits et les contacts producteurs-restaurateurs et commerçants-restaurateurs ;
- appui à l'accès aux micro-crédits adaptés aux besoins des restaurateurs ;
- intégration du secteur dans les programmes d'appui au développement économique urbain et péri-urbains.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. BARRO, N. (2006) : " Alimentation de rue à Ouagadougou : comment " éviter la mal bouffe " ? In, <http://www.lefaso.net.art.php.3>, 2006), 5 p.
2. BERTON-OFOUEME, Y. et PAPIN, C. (2003) : Etude sur l'approvisionnement des marchés et la consommation de produits maraîchers, fruitiers et d'élevage, Agrisud International, 69 p.
3. Programme d'Appui au Développement de l'Agriculture Urbaine (PADAP) Sud- Bénin (2003), T1 : Présentation générale de l'étude et de la zone d'étude, 30 p.

4. TOYI-ASSIH (2002) : " L'Alimentation de rue, une source de nos maladies ", <http://www.icilome.com/nouvelles/news>.

5. Institut National de la Statistique et de l'Analyse Economique (1999) : Enquête Budget Consommation, deuxième édition, Ministère du Plan, de la Restructuration Economique et de la Promotion de l'Emploi, avril 1999, 31p.

6. SUREMAIN (de), Ch. E. (1998) : De la parcelle à la rue, il n'y a qu'un pas : vers une approche socioantrpologique de la précarité à Brazzaville (Congo), 19 p., <http://horizon.documentation.ird.fr>.

7. CHAULIAC, M. et alii (1998) : " L'Alimentation hors domicile des écoliers de Cotonou (Bénin) ", in, Cahiers Santé, Vol. 8, N°2, pp. 101-108, mars-avril 1998.

8. AKENDES, F. (1996) : " La dévaluation dans les assiettes ", In vivre autrement, N°9, <http://www.globenet.org>, 3p.

9. CANET, C. et N'DIAYE, C. (1996) : l'Alimentation de rue en Afrique, in <http://www.fao.org/docrep/fao>.

10. CHAULIAC, M. et GERBOUIN-REROLLE (1996) : " Les enfants et l'alimentation de rue ", <http://www.fao.org/docrep/fao>.

11. FAO (1996) : Agriculture et nutrition en Afrique, Département de l'agriculture, <http://www.fao.org/docrep/fao>.

12. GNAMON-ADIKO, A. (1996) : Les femmes, la restauration rapide et l'aménagement de la ville d'Abidjan, In <http://www.fao.org/docrep/fao>.

13. THUILER-CEDRAN, C. et alii (1996) : " Etude de cas sur l'organisation alimentaire de Cotonou ", In Approvisionnement et distribution alimentaires des villes de l'Afrique francophone, CIRAD-SAR.

14. AKENDES, F. (1995) : " Dévaluation et alimentation à Abidjan (Côte d'Ivoire) ", in Cah. de Recherche et de Développement, N°40, pp. 24-42.

15. BRICAS, N. (1994) : " Alimentation de rue et évolution des styles alimentaires urbains ", In l'enfant en milieu tropical. Paris, Centre international de l'enfance, pp. 36-39.

16. CHAULIAC, M. et alii (1994) : " Les écoliers de Bamako et l'alimentation de rue ", In, Cahiers Santé, N°4, pp. 413-423.

17. BRICAS, N. (1993) : " Les caractéristiques et l'évolution de la consommation alimentaire dans les villes africaines ", In Muchnik, J., éd, Alimentation, Technologie et Innovation dans les régions tropicales, Paris, l'Harmattan, 127-160.

18. Institut National de la Statistique et de l'Analyse Economique (1992) : Enquête Budget Consommation, vol, 8 : Consommation alimentaire et nutrition, Cotonou, Ministère du Plan, de la Restructuration Economique et de la Promotion de l'Emploi, 133 p.

19. HUGON, P. et alii (1991) : Dépendance alimentaire et urbanisation subsaharienne, Paris, Sédes, 230 p.

Lexique gastronomique

ABLO	Gâteau à base de farine de maïs ou de riz cuit à la vapeur accompagné de friture de poisson ou tout simplement de piment écrasé et salé
AKASSA	Pâte à base de maïs fermenté accompagnée d'une sauce épicée gluante à base de gombo
AKPESSSE	Friture à base de viande d'aulacodes. Elle accompagne le « ablo »
AMIWO	Pâte préparée à partir de la farine de maïs avec un assaisonnement de condiments et d'épices divers.
FONIO	Couscous local accompagné de sauce d'arachide ou de feuilles de baobab
GARI	Racines de manioc râpées et séchées.
KPETE	Sauce à base de sang frais de viande de mouton ou de porc. Elle est consommée avec l'« akassa » ou le « Eba ».
MONYO	Mélange de légumes frais (tomate, oignon et piment) découpés en morceau et bien salés avec du poisson frit ou fumé. Il se mange avec de l'akassa