

TITRE : Alimentation et logiques de sécurisation alimentaires : que nous apprend la trajectoire de vie sur l'évolution des pratiques alimentaires dans la ville de Cotonou (Bénin)?

Version provisoire

Romule Gbodja¹, Roch Mongbo², et Marc Poncelet³

(1) Doctorante à la FaSS/Laboratoire OMER, ULiège, 4000, Liège, Belgique

(2) LADICOM/ FSA-UAC, Abomey-Calavi, Bénin

(3) Laboratoire OMER, ULiège, 4000, Liège, Belgique

Auteur de correspondance : elisagbodja@gmail.com

Résumé.

L'alimentation et l'état nutritionnel des ménages dans les villes constituent des défis majeurs actuels et futurs du fait de la croissance démographique galopante en milieu urbain, de la diversification et de l'inégalité croissante des sous-populations urbaines. Ces facteurs entretiennent des rapports complexes avec les indicateurs de l'insécurité alimentaire. La ville de Cotonou au Bénin (Afrique de l'Ouest) n'échappera pas aux menaces sur la sécurité alimentaire urbaine. En effet, les données sur l'urbanisation au Bénin révèlent que le pays connaît « une croissance urbaine très remarquée avec un taux d'urbanisation de 35,7% en 1992 à 44,6% en 2013, 48% en 2018 » et près de 7% des ménages urbains sont touchés par l'insécurité alimentaire.

L'objet de notre article est de rendre compte des pratiques alimentaires observées chez des citoyens soumis aux contraintes de la vie urbaine à Cotonou et d'en analyser l'évolution. Un travail ethnographique réalisé dans quelques quartiers de Cotonou, auprès d'une dizaine de ménages a permis de produire un corpus décrivant l'évolution des pratiques alimentaires. L'approche biographique est exploitée pour repérer, à différentes étapes de vie et à partir de faits majeurs de la trajectoire de vie des cibles, les changements/mutations qui ont affecté les pratiques alimentaires. Les changements sont visibles à plusieurs niveaux : dans l'espace d'approvisionnement, dans le mode de consommation des repas. L'espace d'approvisionnement que constitue le marché connaît une évolution de la fréquentation du marché principal vers des marchés secondaires (de quartier, revendeuses à domicile) avec pour effet, l'abandon du stockage de produits alimentaires dans les ménages enquêtés. Les contraintes d'exercice d'activité économique hors ménage, de distance entre lieu de travail et résidence, de gain de temps donnent lieu à l'observation de pratiques de consommation de repas hors ménage en face de la pratique de restauration à domicile toujours existante et défendue par certains en raison de la situation financière et du nombre de personnes à charges. Le régime local d'alimentation découlant de références socio-culturelles ou de l'ethnie d'appartenance est toujours présent dans les pratiques en cours chez les enquêté(e)s.

Mots clés : pratiques alimentaires, approche biographique, mutations, citoyens, Cotonou (Bénin)

Abstract

The food and nutritional status of households in cities are major current and future challenges due to rapid urban population growth, diversification and increasing inequality of urban sub-populations. These

factors have a complex relationship with food insecurity indicators. The city of Cotonou in Benin (West Africa) will not escape threats to urban food security. Indeed, data on urbanization in Benin reveal that the country is experiencing “a very noticeable urban growth with an urbanization rate of 35.7% in 1992 to 44.6% in 2013, 48% in 2018” and nearly 7% of urban households are affected by food insecurity.

The purpose of our article is to report on the food practices observed among city residents subject to the constraints of urban life in Cotonou and to analyze their evolution. Ethnographic work carried out in a few city areas of Cotonou, with a group of ten households, has allowed us to produce a corpus describing the evolution of food practices. The biographical approach is used to identify, at different stages of life and based on major events in the life trajectory of the participants, the changes/mutations that have affected food practices. The changes are visible at several levels: in the space of supply, in the mode of food consumption. The constraints of distance between work and residence, of saving time, of carrying out activities outside the household, give rise to the observation of practices of consumption of meals outside the household in contrast to the practice of eating at home, which still exists and is justified for some city residents by their financial situation. The local diet, which is based on socio-cultural references or ethnicity, is always present in the practices described by the respondents.

Key words: food practices, biographical approach, changes/mutations, city residents, Cotonou (Benin)

Cette toute première publication est issue d'une première enquête exploratoire réalisée autour d'une dizaine d'interview menées dans des familles urbaines installées à Cotonou (capitale administrative et économique du Bénin) depuis des époques relativement variables mais assez longues. La démarche a été de tester l'outil d'entretien, afin d'affiner la thématique de la thèse de socio-anthropologie qui portera sur les "logiques de sécurisation alimentaire des ménages urbains en situation précaire".

1. Introduction

Les prévisions des Nations Unies avancent qu'en 2030, au moins 70 % de la population mondiale vivra dans les villes, avec près de 81% de cette population vivant dans les pays en développement (UNFPA,2008). Mais encore, « la quasi-totalité de la croissance démographique mondiale d'ici 2030, sera urbaine ; et l'Afrique sera l'une des régions du monde présentant le plus fort taux de croissance urbaine, près de 5% par an » (Delpeuch & al.,2006). Il est même déjà relevé que sur le continent, le nombre d'agglomérations urbaines est passé de 152 à près de 2000 entre 1950 et 2010, laissant entrevoir qu'une transition urbaine irréversible est en cours ; même si le continent à l'échelle mondiale demeure la moins urbanisée (CSAO/OCDE, 2016). Parmi l'un des défis à relever face à cette croissance démographique, la sécurité alimentaire occupe une place prioritaire. Le Réseau de Prévention des Crises Alimentaires (RPCA) souligne à cet effet que « l'insécurité alimentaire urbaine est une réalité dont l'ampleur devrait augmenter du simple fait de la croissance de la population des villes »(p.21). L'alimentation et l'état nutritionnel des ménages dans les villes constituent des défis majeurs actuels du fait de la croissance démographique galopante en milieu urbain, de la diversification et de l'inégalité croissante des sous-populations urbaines. Ces facteurs entretiennent des rapports complexes avec les indicateurs de l'insécurité alimentaire. En Afrique de l'Ouest par exemple, malgré la croissance rapide de la population et les sécheresses récurrentes, et les progrès de réduction de la prévalence de la faim et de la malnutrition réalisés, près de 11% de la population, soit 35 millions de personnes souffrent encore de la sous-alimentation ou de malnutrition chronique. (CSAO/OCDE, op.cit, p.8).

Dans les pays sous-développés de l'Afrique subsaharienne, comme le Bénin, la récente Analyse Globale sur la Vulnérabilité et la Sécurité Alimentaire (AGVSA) révèle que même si 47,5% de la population est en sécurité alimentaire et 42,9% vivent dans des conditions de sécurité alimentaire limite, une proportion non négligeable de la population (9,6% de la population) est en insécurité alimentaire, (AGVSA, 2017 :2). Depuis 2008, l'insécurité alimentaire et nutritionnelle est une réalité qui touche toutes les soixante-dix-sept (77) Communes du pays (AGVSAN, 2008). Certaines Communes sont caractérisées par une forme structurelle d'insécurité alimentaire. En dehors des 12% de ménages ruraux touchés par l'insécurité alimentaire, des ménages urbains (7 % modéré) ou de Cotonou (2 % modéré) sont également concernés (AGVSA,2017). La même enquête conclut pourtant que de 2013 à 2017, il y a une diminution de l'insécurité alimentaire globale et de fait, qu'il y a eu « une amélioration de la sécurité alimentaire qui s'explique par une amélioration globale de la consommation alimentaire au sein des ménages » (AGVSA, 2017 :3). Ce qui laisse supposer que les aspects régissant l'atteinte de la sécurité alimentaire et nutritionnelle, telles qu'il l'a été admis au Sommet Mondial de l'Alimentation en 1996 (FAO, 2008), à savoir : la disponibilité, l'accès,

l'utilisation et la stabilité de l'environnement, sont donc assurées. Mais alors les disparités que peuvent cacher des analyses globales ne sont pas perçues. Il est à l'étape actuelle indéniable que « les systèmes alimentaires sont partout, au Nord comme au Sud, aux prises avec des changements majeurs et très rapides, notamment avec l'industrialisation de ces systèmes et l'urbanisation des populations et des modes de vie dans un contexte de mondialisation » (Delpeuch, 2006 :65). De nouveaux systèmes alimentaires sont donc en construction. Ces systèmes alimentaires peuvent être décrits à travers différents sous-systèmes (de production, d'économie locale, des modes d'approvisionnement, de distribution, de consommation) auxquels les individus font recours pour assurer leur alimentation. A partir de potentielles combinaisons qui peuvent relever d'ordre économique, culturelle, sociale - et même sanitaire - auxquelles font recours les individus pour l'alimentation, nous postulons qu'il y a une transformation des systèmes alimentaires avec les mouvements et la reconfiguration sociale qui s'observent en ville. Quelles sont les logiques locales soutenant les pratiques alimentaires ayant cours chez les citoyens? Participent-elles à l'évolution des systèmes alimentaires pour garantir la sécurisation alimentaire? Ces questions qui font le socle d'une recherche de thèse sur «Alimentation et logiques de sécurisation alimentaire dans les ménages urbains de Cotonou (Bénin)», conduisent à l'élaboration d'un travail empirique cherchant dans un premier temps à documenter l'évolution des pratiques alimentaires ayant cours chez des citoyens à Cotonou. Le présent article est articulé en trois (03) parties : le cadre des pratiques alimentaires, la méthodologie d'investigation, les résultats mis en évidence et des pistes pour suivre des changements dans les pratiques alimentaires chez les citoyens.

2. Documenter et analyser les pratiques alimentaires

En évoquant la notion de «pratiques alimentaires », Calvo la présentait comme une notion difficile à cerner, du fait qu'elle est utilisée pour désigner, tantôt un ensemble de relations, une réalité complète, générale, tantôt une des composantes de celles-ci (1983 : 47). Cet état confus de la notion est tributaire de ce proche passé où les sciences sociales privilégiaient l'étude de la consommation et faisaient surtout appel à d'autres concepts tels que celui d'habitudes, de comportements, de besoins, etc. Dans le cas particulier des pratiques alimentaires, leur appartenance à plusieurs domaines accroît la difficulté de formuler une explication ou une évaluation en termes de causalité ; ceci explique que les analyses se limitent le plus souvent aux manifestations les plus immédiates, les plus extérieures de l'activité alimentaire

Toutefois, d'une manière plus opérationnelle, des auteurs ont tenté de lui donner un contenu : « *Les pratiques alimentaires recouvrent l'ensemble des dimensions matérielles et symboliques qui recouvrent l'acte alimentaire : nature et diversité des aliments consommés ; quantités et dépenses afférentes ; cuisine et approvisionnement ; horaire et structure des repas. La notion de pratique sociale insiste sur les aspects concrets et matériels, elle est définie selon ses déterminants (culturels, économiques)...* » (Etiévant, P. et al., 2010, cité par Nambuwa R. 2021. Mais aussi, les pratiques alimentaires sont appréhendées à travers « une structure spécifique, sont répétitives et se développent en fonction de la disponibilité des aliments, des traditions culturelles, ainsi que des décisions personnelles » (Kronld et Lau, 1993).

Dans le domaine de l'alimentation, les travaux de Bricas (1998) renseignent sur le contenu des pratiques alimentaires. Il est distingué trois (03) types de pratiques: les pratiques d'approvisionnement, celles de transformation et de préparation des aliments et les pratiques

de prise de repas. Plus spécifiquement, pour les pratiques d'approvisionnement, les parts relatives des approvisionnements marchands et non marchands, l'organisation et la gestion des approvisionnements ainsi que les lieux d'approvisionnement sont à considérer dans la consommation alimentaire. Mais aussi, la transformation/préparation des produits alimentaires à travers la part relative des différents types de produits utilisé(en fonction de leur degré de transformation) et l'origine des autres produits transformés disponibles sur le marché, sont à documentés. La pratique des ''individus s'organisant pour prendre leurs repas'' participent également de l'analyse de la consommation alimentaire ; et il est donc important de considérer les pratiques de prise de repas (1998 : 19-22). Il est donc attendu de l'enquête exploratoire, une documentation de ces principaux paramètres. Mais ensuite, pour l'analyse de la dynamique de la consommation alimentaire (ou des styles alimentaires), le même auteur nous fournit les facteurs d'évolution de l'alimentation auxquels se référer. Les typologies de consommateurs, les disponibilités alimentaires, la capacité d'accès à l'alimentation, les conditions de vie et les modèles socioculturels constituent des méthodes permettant de mettre en relation les données afin d'appréhender l'évolution des styles alimentaires (op.cit, p.29).

3. Méthodologie

3.1. L'approche d'investigation

Pour réaliser une première exploration des pratiques alimentaires chez les citoyens de la ville de Cotonou, l'approche empirico-inductive et qualitative est adoptée. L'approche biographique est privilégiée pour recueillir les données en cadrant fortement les interviews dans un schème temporel. En effet, comprendre l'activité alimentaire selon Calvo M. (1983), requiert de saisir quatre (04) principes : la nature sociale, la genèse, l'universalité et la singularité et les caractères de multiplicité et d'hétérogénéité. Dans sa nature sociale, il est admis que l'activité alimentaire est le résultat de chaque structure sociale : « ... *les actions accomplies dans le domaine de l'alimentation se situent toujours, directement ou indirectement, dans le tissu des relations sociales. Elles obéissent à une trajectoire historique et inscrite dans le champ social : la pratique alimentaire est une reproduction (et une production) permanente dans une temporalité et un espace social déterminés* » (Calvo, 1983 :48). Ceci suppose que pour questionner les pratiques alimentaires et établir leur évolution, il est impérieux de les resituer dans la trajectoire historique des acteurs et le contexte social de leur déroulement. L'adoption de l'approche biographique s'appuie sur cet et vise à reconstitution les pratiques alimentaires qui ont eu cours à différentes étapes de vie des enquêté(e)s, l'identification de faits majeurs ou de possibles contraintes sociales, culturelles et/ou matérielles dans lesquelles ces pratiques ont été organisées et se sont déroulées quotidiennement.

3.2. Identification et choix des cibles

En raison de l'hétérogénéité de la ville à travers ses quartiers et d'une population cosmopolite, deux (02) critères ont été fixés pour l'identification des personnes à interviewer : i) le quartier et l'ancienneté de résidence en ville et ii) l'ethnie d'appartenance. Sur la base de ces critères, un travail préalable a été indispensable pour l'identification des anciens quartiers de la ville et des ménages dont la résidence en ville est assez ancienne. L'ancienneté vise une génération de

citadins ayant vécu au moins vingt-cinq (25) ans dans la ville. En ce qui concerne l'ethnie d'appartenance, la recherche de la diversité de situation à imposer de n'exclure aucune des ethnies rencontrées, du moment où la provenance situait l'ethnie sur le territoire du Bénin.

En raison de contraintes temporelles et s'agissant d'une enquête exploratoire pour affiner un terrain et une problématique de thèse, une dizaine ménages ont été retenus de manière raisonnée en suivant les deux critères sus-cités. Aussi, l'adhésion volontaire de la cible approchée lors de la tournée d'identification à participer à l'entrevue a été recherchée.

3.3. Organisation des entrevues et collecte des données

Un entretien détaillé a donc été réalisé avec 10 citadins sur leur alimentation. La durée moyenne par entrevue a été de quarante-cinq (45) minutes.. Ils se sont déroulés à la convenance des cibles ayant accepté volontairement d'y participer sur la période du 25 Juillet au 30 Août 2022 dans neuf (09) arrondissements de la ville de Cotonou. Les entretiens tenus sur consentement des enquêté(e)s se sont déroulés dans leur ménage et ont été tous enregistrés. L'enquêteur prenait aussi des notes. Des données secondaires ont été également collectées à partir de la revue documentaire sur la monographie du site d'investigation.

3.4. Traitement et analyse des données recueillies

Les trajectoires de vie recueillies concernent des chefs de ménage choisis de manière raisonnée en tenant compte de l'ancienneté de résidence à Cotonou. Trois (03) séquences de la trajectoire de vie des cibles ont été abordées lors des entretiens : la période de l'enfance/adolescence, celle de l'âge adulte (où une certaine autonomie dans les choix d'alimentation était acquise par l'enquêté-e vivant seul) et la période de vie en ménage. Le corpus a été ensuite ordonné suivant les séquences de la trajectoire de vie. L'analyse illustrative basée sur le contenu et l'analyse diachronique du contenu sont mis à profit pour analyser les témoignages tel que cela se fait sur les histoires de vie (Burrick, 2010).

3.5. Difficultés

Malgré qu'une liste des ethnies présentes sur le territoire de la ville a été constituée, la difficulté majeure rencontrée dans la collecte de l'information est de n'avoir pas trouver dans le laps de temps de l'enquête, des cibles acceptant volontairement de participer à l'enquête et appartenant à certaines ethnies béninoises (les ethnies originaires du Nord et du centre Bénin). Des négociations sont toutefois en cours pour pallier cette difficulté.

Aussi, la réticence de jeunes professionnels citadins à consacrer du temps pour conter leur histoire de vie, n'a pas permis dans cette enquête exploratoire de documenter des situations de de citadins appartenant à certaines classes socio-professionnelles (tels que banquier, agent de santé, enseignant..).

4. Résultats

4.1. Profils des enquêtés

En dehors de l'appartenance ethnique qui a été un critère fixé lors de l'identification des cibles, les chefs de ménage avec lesquels les entrevues ont été organisées, ont pu être classés ex-post en retenant la tranche d'âge, la profession ou le type d'activité exercé. Les profils sont dans le tableau suivant :

Tableau 1 : Tableau d'identification des cibles

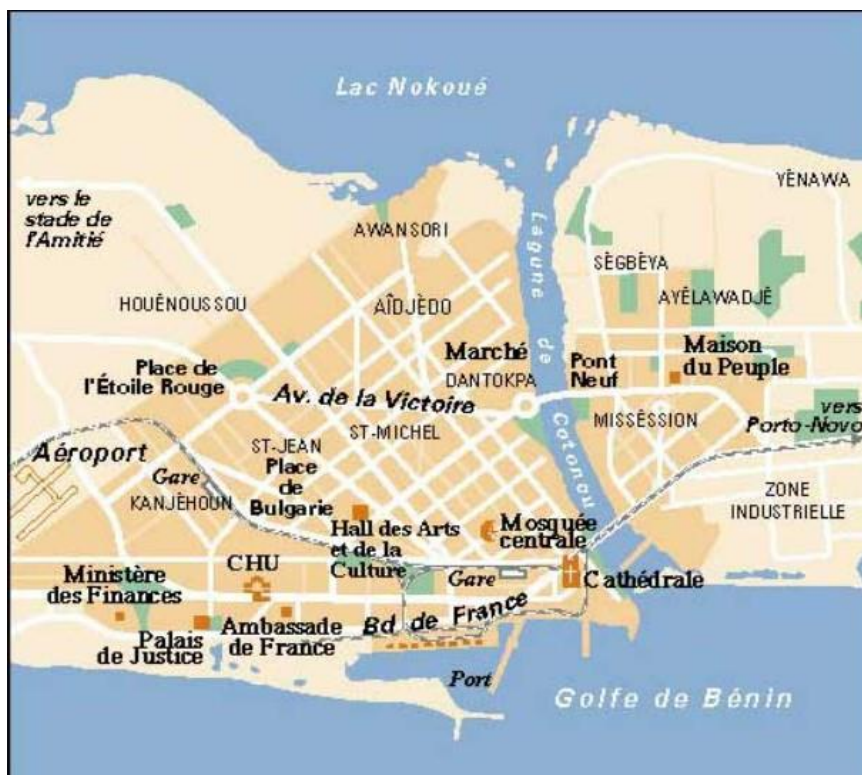
Sexe	Tranche d'âge	Profession	Ancienneté de résidence à Cotonou
Féminin	[42-80]	Ménagère - Artisane - Commerçante	≥ 35
Masculin	[40-77]	Salarié de service/Fonctionnaire - Artisan	≥ 40

Source : enquête de terrain Août 2022

Les enquêté(e)s ont la particularité d'être nés à Cotonou ou d'y vivre depuis leur enfance avec leurs parents ou avec leur conjoint depuis qu'ils sont entrés en mariage.

4.2. Monographie contextualisée du site d'investigation

Le Bénin, à l'instar des autres pays de la sous-région ouest-africaine, connaît une augmentation rapide de sa population. En 2013, le quatrième recensement de la population a dénombré 10.008.749 habitants contre 6 769 914 habitants au recensement de 2002, soit un taux annuel d'accroissement intercensitaire de 3,5% (INSAE/RGPH4, 2013). Les données sur l'urbanisation au Bénin, révèlent que le pays connaît « une croissance urbaine très remarquée avec un taux d'urbanisation qui est passé de 35,7% en 1992 à 38,9% en 2002 avant d'atteindre 44,6% en 2013 » (MCVDD, 2016) ; et près de 70% en 2042 selon les extrapolations faites par l'Institut National de la Statistique et de l'Analyse Économique (INSAE). Plus spécifiquement en ce qui concerne la ville de Cotonou, l'évolution de la population entre 2002 et 2021, affiche 679.012 en 2012 et 665.100 habitants en 2002 (INSAE – RGPH 2002 -2012) et près de 1.228.667 habitants en 2021.



Plan de Cotonou (Source CIA, 2017)

Cotonou est situé au sud du Bénin (Afrique de l'Ouest) avec une superficie actuelle de 79km². La ville a grandi sur un cordon de sable presque désert il y a soixante ans, en bordure d'une lagune et entre le Lac Nokoué au Nord et le Golfe de Bénin au Sud. A l'ouest et à l'est se sont développées les communes d'Abomey-Calavi et Agblangandan ; faisant de la ville, la plus grande aire urbaine du pays avec plus de 2,4 millions d'habitants, et sa population qui croît à un rythme effréné (+4,8 %/an) agglomération du pays.

La ville de Cotonou est à la fois une métropole côtière et continentale ; mais aussi une métropole administrative et économique du pays. Elle est sujette donc à une forte affluence. Le développement des activités du secteur secondaire et tertiaire, l'établissement des infrastructures socio-économiques, ont favorisé le développement de la ville de Cotonou. Et fait d'elle un espace qui a vu s'installer les fonctionnaires, commerçants, les ouvriers et divers métiers relevant du secteur économique formel mais aussi informel.

La monographie contextualisée de Cotonou en rapport avec le système alimentaire fait remonter à la période de la naissance de la ville. Brasseur-Marion (1953) qui a fait une monographie de Cotonou, en décrit partiellement le système de ravitaillement alimentaire : « *Le ravitaillement de Cotonou ne se fait pas sans peine. Il y a bien quelques jardins maraîchers installés à la sortie de la ville dans les 8e et 9° arrondissements; leurs productions les plus courantes, radis, salades, tomates, poireaux, carottes, épinards, sont consommés exclusivement' par la population européenne. Mais l'arrière-pays immédiat de Cotonou, extrêmement pauvre, est incapable d'assurer la subsistance de la population noire de la ville. On a donc recours aux régions plus au Nord, en particulier au cercle d'Abomey, d'où viennent maïs, ignames, haricots, pois d'angol et un peu de mil. Il arrive du riz et des arachides du Niger et du cercle de Kandi; la farine de manioc et le tapioca viennent d'Agoué et de Savalou; la région de Pobé complète le ravitaillement en maïs. On peut évaluer de 20 à 25 tonnes la quantité de vivres amenée à chaque marché de Cotonou. La pêche constitue par contre un appoint substantiel pour l'alimentation indigène. On pratique aussi bien la pêche en mer que la pêche en lagune; la plus grosse partie du tonnage est fumée et séchée.* » (p.369).

Le marché de Cotonou cité par Brasseur-Marion deviendra le marché Dantokpa qui, par sa superficie (187.000m²) et la fréquentation des usagers, s'érige en plus grand espace d'échanges de vivriers en provenance de tout le pays tels que les céréales (maïs, sorgho, mil), les tubercules et racines (igname, manioc, patates) et leurs dérivés (cossettes, farine de gari), ainsi que des produits alimentaires manufacturés et de vivriers importés. L'installation des marchés secondaires dans la ville pour l'approvisionnement alimentaire des ménages fait suite à l'expansion des quartiers. Ceux-ci fréquentent aussi les marchés du soir. Enfin des revendeuses de denrées alimentaires installées dans leur domicile dans les quartiers interviennent aussi dans l'approvisionnement des ménages.

4.3. Système d'approvisionnement des vivres chez les citadins

L'approvisionnement en vivres pour l'alimentation dans les ménages enquêtés est organisé sous la responsabilité des chefs de ménage (qui sont dans ces cas, le père de famille ou son épouse quand il est absent). L'achat des produits alimentaires sur le marché principal de Dantokpa était le plus fréquemment cité en raison de la possibilité d'achat aux prix de gros comme aux prix de détails. Même si cette fréquentation demeure, la fréquentation d'un marché secondaire dans le quartier de résidence ou à proximité, ou auprès des revendeuses de denrées installées, pour l'achat des condiments et des vivriers en petites quantités pour la préparation des repas, est aussi une pratique des ménages de notre petit échantillon.

Le tableau suivant fait la synthèse des pratiques d'approvisionnement antérieur et actuel développées par les citadins enquêtés.

Tableau 2 : Pratiques dans l’approvisionnement des citoyens enquêtés

	Approvisionnement antérieur	Approvisionnement actuel
Vivriers : maïs, riz, haricots, igname, manioc	1-Achat au marché principal de Cotonou (Dantokpa) et marché secondaire de quartier 2-Don par tiers parent depuis le village	1-Marché secondaire de quartier 2-Achat au marché principal de Cotonou (Dantokpa) pour des quantités importantes 3-Achat de l’intérieur du pays par commande
Condiments : légumes, protéines,	Marché de soir dans les quartiers	Marché secondaire de quartier ou Revendeuse à domicile

Source : enquête de terrain Août 2022

La circulation de produits vivriers en provenance de la région d’appartenance reste importante mais elle n’opère plus par don d’un parent ou d’un proche dans les modes d’approvisionnement actuels des ménages rencontrés. Toutefois la pratique a été mentionnée par des enquêtés pour les ménages de leurs parents dans leur enfance. Par contre, dans la circulation des produits vivriers, une autre forme qu’est ‘l’achat par commande’ est pratiquée. Le citoyen manifestant le besoin de s’approvisionner en produits vivriers de sa région d’origine ou d’une autre région, se retrouve dans la contrainte d’en faire la commande auprès des siens ou de commerçants.

Le budget déclaré affecté aux dépenses alimentaires est fonction de la source de revenus (notamment l’activité exercée par l’enquêté ou son conjoint (dans le cas des femmes enquêtées). L’approvisionnement en produits alimentaires n’est plus financé systématiquement par le père de famille quand la situation financière de ce dernier se détériore du fait d’un départ à la retraite, d’une séparation d’avec la conjointe ou d’un décès. On assiste alors à la prise en charge totale ou partielle des dépenses alimentaires par les femmes et/ou avec le soutien familial des grands enfants dans la prise en charge de dépenses incompressibles du ménage (telles que le paiement de l’électricité, l’eau, etc). L’incidence directe exprimée dans une telle situation est la diminution des quantités de vivres achetées et donc le stockage de denrées ne se pratique plus.

4.4. Description de la consommation alimentaire

Dans les entretiens organisés suivant le déroulement du cycle de vie – de l’enfance à l’âge adulte en passant par l’adolescence – les enquêté(e)s situent la consommation alimentaire en fonction de la période de vie concernée.

Tableau 3 : Consommation alimentaire en fonction de la période de vie

	Enfance	Adolescence/jeune adulte	Adulte en ménage
Petit déjeuner	-Repas fait en ménage (bouillie) ou repas de la veille recyclé -Achat de repas hors ménage (écoliers/élèves)	Achat de repas hors ménage	Achat de repas hors ménage Repas fait en ménage
Déjeuner	Repas de veille recyclé ou achat de repas hors ménage	Achat de repas hors ménage	Achat de repas hors ménage Repas fait en ménage (week-end et fête)
Dîner	Repas familial fait en ménage	Repas familial fait en ménage	Repas familial fait en ménage

Source : enquête de terrain Août 2022

Tels que présentés dans le tableau, deux (02) types de consommation alimentaire sont distingués chez les enquêté(e)s : la consommation de repas faits à domicile et la consommation de repas hors domicile (achetés à l'école, dans la rue ou auprès de vendeurs ambulants). Une constante observée est la préparation du repas familial en ménage pour les dîners quelle que soit la période de vie. Il est ensuite repéré dans les entretiens, quatre (04) catégories de repas sont énumérées lors des entretiens: i) les repas préparés et consommés quotidiennement à domicile constitués à partir des denrées locales telles que le maïs (en premier choix parmi les céréales), les haricots, l'igname, le manioc, les patates et leurs dérivés; ii) les repas qualifiés de '*repas nouveaux*' faisant référence aux repas qui ne sont consommés qu'en période de fête (telle que la fête de la nativité, le jour de l'an, la fête de Pâques et autres) ou le dimanche (considéré comme un jour de fête) comme le riz, le couscous accompagné de poulet, de viande; iii) les '*repas de chez nous*' ayant la particularité d'être spécifiques à une région ou une ethnie du pays (on en trouve l'exemple chez les enquêtés d'ethnie *xwla* ou *Tofin*, qui, du fait de la pratique de l'activité de pêche, ont un repas typique à base de poisson ; iv) '*repas occidentaux ou repas de blancs*' issus de l'introduction dans les pratiques culinaires, de denrées alimentaires importées (telles que pomme de terre, couscous, pâtes alimentaires, conserves, salade..) dans le panier d'achats.

Les repas et les moments de leur consommation sont organisés par les femmes après que les hommes ont assuré l'approvisionnement des vivres. Il est à relever des propos recueillis qu'aucune disparité n'était opérée dans la consommation des repas entre les membres d'un même ménage chez les enquêtés. Par contre, ils ont notifié que l'habitude de consommer le même repas pour toute la famille n'est plus de règle avec la génération de leurs enfants ou petits-enfants. Ceux-ci opèrent des choix personnels individuels de repas qui peuvent être achetés à l'extérieur pour n'importe lequel des trois repas journaliers.

5. Les mutations de pratiques alimentaires chez les citadins de Cotonou

Les verbatim suivants illustrent des situations de changements dans les pratiques alimentaires décrites par les répondants.

L'examen du corpus constitué a permis de repérer dans les situations évoquées, notamment ceux ayant été dans une position de salariat, la présence d'habitudes alimentaires encore en cours après même un changement de statut social la retraite ou la perte d'emploi :

« Quand je vivais encore avec mon mari (Commandant de gendarmerie) avant son décès et ma coépouse à la Haie vive, on avait des habitudes de repas suivant les jours. Le petit déjeuner, c'était tous les matins ; on le prenait à table et il y avait du lait, café, milo avec du pain, omelettes. Les samedi et dimanche, c'était les repas de blancs : salade, frites de pomme de terre, spaghetti, poulet, etc. Aujourd'hui, ce sont des mets que je fais encore les week-ends pour changer de la routine».

(Ancienne commerçante, 78 ans, St Jean 17.08.2022)

« Dans l'enfance, ici dans notre quartier actuel, c'était les jours d'école qu'on recevait de l'argent pour manger à la récréation...les autres jours, on mangeait le repas de la veille recyclé s'il y en avait ou bien ma mère faisait la bouillie de maïs. Le riz était un repas des temps de fête ; sinon c'était la pâte d'akassa et de maïs avec la sauce graine, ou de légumes que nos mamans nous servaient tous les jours. Quelques fois il y avait du haricot rouge, du manioc préparés. Quand je suis rentré au collège chez les prêtres au séminaire de Ouidah, ça a changé : on avait tous les matins au réfectoire droit à du thé sucré au lait accompagné de pain et à différents repas pour le déjeuner ou le diner. Après je suis devenu directeur d'une agence de voyage à Lagos ; et le besoin de mettre à l'aise mon épouse faisait que je me ravitaillais pour le petit déjeuner à la maison : lait, café, sucre, milo avec du pain. J'ai gardé cette habitude du séminaire. »

(Retraité, 77ans, Ste Cécile-Agata 24.08.2022)

Cette adoption et la conservation d'habitudes alimentaires acquises lors d'un changement de statut social, placent les acteurs dans une situation de « valorisation sociale ».

Des changements sont également observés dans l'approvisionnement des vivres, aussi bien pour le lieu d'approvisionnement que le "budget de consommation" alloué mensuellement ou hebdomadairement :

« à mon entrée en ménage en 1972, mon mari fonctionnaire au Ministère des finances, m'octroyait 2.000 francs CFA, tous les trois jours, pour l'achat des condiments qui servent à faire les sauces en dehors du ravitaillement mensuel de maïs, riz et autres dont il donnait l'argent en fonction du prix de la denrée sur le marché. Comme je vendais au marché Dantokpa, je négociais l'achat en demi-gros pour qu'on en dispose tout le mois. Les vivres ne coûtaient pas chers. Quand il est allé à la retraite et avant son décès (il y a 09 ans), les enfants étant grands n'étaient plus à notre charge, mais pour la popotte, mon mari donnait 20.000 Francs CFA pour tout le mois et tous les approvisionnements. je ne faisais plus de ravitaillement en grandes quantités pour stocker et je n'allais plus forcément au grand marché;».

(Ancienne commerçante, 73ans, Yénawa, 23.08.2022)

« du temps où mes boutiques étaient au grand marché Dantokpa et que j'y allais, je m'y ravitaillais en gros. Depuis le déclin de mon commerce il y a sept ans, je n'ai les moyens que pour faire le ravitaillement au détail chez les revendeuses de quartier, ou parfois au marché de Gbégamey ; notre quartier ici n'ayant pas de marché»

(Ancienne commerçante de pagnes, 57ans, ZongoNima, 22.08.2022)

« quand ma femme m'a rejoint en 1995, pour faire la cuisine pour elles et moi dans notre foyer, je ne donnais que 300 francs CFA ; les condiments ne coutaient pas chers : elle pouvait avoir les feuilles légumes, les noix de palme avec 50 Francs CFA. Même le poisson était disponible à

moindre coût : avec 100 Francs CFA, on pouvait acheter du poisson au bord du lac ou dans le marché du quartier ici. Ce n'est pas comme aujourd'hui où elles apportent le poisson et te disent 2.000 Francs CFA. Progressivement, quand les produits alimentaires ont commencé à coûter chers, j'ai augmenté l'argent de la popote et aujourd'hui je donne au moins 1.500 Francs CFA tous les trois jours. Cela peut augmenter encore plus jusqu'à 2.500 Francs CFA quand j'évalue la sauce que j'ai demandé et que je trouve que ses ingrédients sont nombreux. Les vivriers sont achetés quand la quantité disponible est épuisée »

(électricien, 42ans, 04 enfants, Menontin, 22.08.2022)

Le mode d'approvisionnement actuel déclaré par la plupart des enquêtés fait passer le marché secondaire de quartier devant le marché principal Dantokpa. L'évolution dans la pratique d'approvisionnement se situe dans le fait qu'un niveau secondaire d'approvisionnement est aujourd'hui le 1er recours en matière d'approvisionnement en produits alimentaires. Le déterminant se situerait à leurs propos dans la baisse du pouvoir d'achat du fait d'une situation affectant la principale source de revenus. Cette nouvelle pratique induit l'absence de stockage de vivriers dans les ménages de nos cibles.

Alors que certains défendent la pratique de la restauration à domicile en raison des conditions financières et du nombre de personnes à charge :

« avec l'âge et à la suite d'un accident, j'ai ramené mon activité commerciale à la maison (vente de vivriers : sacs d'haricots et autres). Je vis avec trois adolescentes placées et nous mangeons ce qui est disponible. Pour ce midi, voici à côté, déjà épluché, l'igname qui vient de sortir et que nous mangerons avec de l'huile après cuisson. Et pour le soir déjà, les condiments pour préparer la sauce graine en train d'être rassemblés par achat chez la revendeuse de condiments au quartier. Les bénéfices de mon activité ne sont plus aussi consistants comme quand j'allais à la boutique au marché Dantokpa. Je ne peux pas instaurer d'acheter le petit déjeuner et le déjeuner dehors. Avec la cherté des produits actuellement, je ne vois pas quelle quantité de nourriture, chacun de nous achètera et sera bien rassasié jusqu'au soir » ?

(Commerçante, 75ans, 03 domestiques à charge, Adjegounlè 23.08.2022)

« ce matin par exemple, j'avais donné l'argent du petit-déjeuner à chaque enfant. Moi j'avais demandé à ma femme de me faire un petit déjeuner à la maison, composée d'avocat et de pain. Dès que les enfants ont entendu cela, tous les quatre n'ont plus voulu aller acheter dehors. Leur mère a donc récupéré leurs sous pour et j'ai fait un complément pour l'achat de l'avocat et du pain. Nous avons tous pris finalement le petit déjeuner à la maison. C'est uniquement pour le petit déjeuner que je donne même l'argent. Le repas du midi et du soir sont préparés à la maison. Même en période scolaire, les enfants reviennent à midi pour manger le repas de la maison. C'est quand quelqu'un a un examen parmi eux, que je donne 150 francs cfa pour qu'il reste à l'école et mange là-bas.

(électricien, 42ans, 04 enfants, Menontin, 22.08.2022)

les salariés et ceux exerçant une activité professionnelle les obligeant à être hors de leur résidence en journée, sont "contraints" à la consommation des repas du matin et du midi hors ménage :

« je travaille dans l'électricité sur les chantiers. Quand je pars le matin ce n'est que vers 18h je rentre. Les repas du matin et du midi, on les prend chez les bonnes dames vendeuses de nourriture dans la rue. Il n'y a pas de temps à revenir à la maison chaque midi pour manger. Même ma femme (quand elle était encore avec moi), quand elle partait à son activité commerciale, elle ne revenait que le soir. Pour les enfants, on peut leur laisser de l'argent pour s'acheter une nourriture à midi ou un repas de la veille recyclé quand il en reste».

(Electricien, 55ans, 2 enfants, Abokikodji, 23.08.2022)

« Aujourd'hui, je suis à la retraite. Ma femme qui vend des fûts d'huile au marché Dantokpa continue son commerce qui l'oblige à s'absenter dans la journée. Me faire un repas pour le midi,

n'est pas obligatoire. Les jours où elle n'arrive pas à me faire le déjeuner avant de partir, je fais acheter mon déjeuner dehors. Ça ne me gêne pas. Quand je travaillais à Lagos, c'était déjà comme ça, je faisais. A midi, on ne pouvait revenir manger dans nos domiciles qui étaient loin des services. Même mes petites filles vivant avec nous sont habituées. On leur donne 100 ou 150 Francs CFA pour acheter du riz, du haricot ou de la pâte préparés dehors dans le quartier. Après, ma femme fait le repas du soir à la maison pour qu'on mange bien. Par contre, quand j'étais écolier entre 1956 et 1967, la situation du quartier faisait que les préparations de repas vendus dehors n'existaient pas comme aujourd'hui ; nos mamans nous donnaient toujours à midi, un repas : ça pouvait être du gari et du coco, ou du manioc ou haricot avec de l'huile ou la pâte recyclée ».

(Retraité, 77ans, Ste Cécile-Agata 24.08.2022)

« avec ma profession de coiffeuse, je suis à l'atelier toute la journée. C'est difficile de manger tous les jours un repas fait à la maison pour le petit déjeuner et le repas du midi ; à moins que tu te réveilles tôt pour préparer ou tu emportes un repas de la veille. Ce sont les mêmes repas qu'on achète dehors que tu peux faire rapidement le matin et apporter à l'atelier. Mieux vaut acheter alors un repas dehors quand tu arrives à l'atelier ; tu gagnes sur le temps de déplacement du matin et moins de tracas. Il y a aujourd'hui beaucoup de revendeuses de nourritures en ville et tu peux bien manger. Même pour les enfants c'est l'argent qu'on leur donne pour acheter le petit déjeuner et souvent aussi le repas du midi à l'école ou dans les coins de repas. C'était déjà quelque chose qu'on faisait il y a presque 35ans en arrière quand moi j'étais écolière. Le matin, notre papa (conducteur de bus à l'époque), nous donnait entre 25 et 75 Frs CFA pour acheter le petit déjeuner dehors. Prendre l'argent pour acheter à manger dehors, était déjà dans nos habitudes quand on était enfant.

(Coiffeuse, 40ans, 03 enfants, Dédokpo, 22.08.2022)

Discussion conclusive

Dans la démarche d'analyse de l'évolution des pratiques alimentaires, l'identification des pratiques d'approvisionnement, de prise de repas et de transformation/préparations des repas a conduit à établir les différentes manières de faire en cours dans les ménages de Cotonou.

L'évolution sociale exprimée par l'exercice d'une profession salariée ou l'exercice d'une activité économique, et/ou l'entrée en ménage est observée comme l'un des facteurs participant à de l'observation de nouvelles pratiques alimentaires et/ou changements de pratiques alimentaires existants. Toute situation affectant le statut social révèle des changements dans les pratiques alimentaires. Ces changements potentiels sont visibles à plusieurs niveaux dans : l'espace d'approvisionnement, dans le mode de consommation alimentaire (ou de prises des repas). Les structures de distribution des produits alimentaires sont identifiées par les pratiques d'approvisionnement décrites par les cibles enquêtées. Elles vont du marché principal aux revendeuses à domiciles en passant par les marchés secondaires de la ville. L'organisation des pratiques de prises de repas est fait à travers deux (02) types de consommation alimentaire à savoir : la consommation de repas faits en ménage et les repas faits hors ménage. Des différents cas documentés, pour s'adapter aux contraintes d'exercice d'activité hors ménage, de distance entre lieu de travail et résidence, de gain de temps, la pratique alimentaire consistant à acheter et consommer des repas hors ménage est admise sans distinction de sexe. Bricas (1983) évoquait déjà le rôle de la restauration hors ménage dans l'accès à l'alimentation : « en ville, le développement de la consommation hors du domicile du fait des contraintes de temps, d'éloignement et de coût a une influence sur l'organisation des circuits de distribution. Les petits restaurants et les vendeuses de rue fixes ou ambulantes deviennent un important moyen d'accès à l'alimentation » (p.21). Les fréquences et les modalités de consommation (dont fait partie la restauration hors ménage) a bien cours dans une ville comme Cotonou depuis la diminution du

rôle de régulation de l'Etat et la dévaluation du franc CFA comme l'a relevé Alisa (2003) cité par Delpeuch (2006 :29). Les catégories de repas consommés révèlent aussi que le système d'approvisionnement en produits alimentaires n'exclut pas les vivriers locaux même si les produits importés sont actuellement fortement consommés. Alors même que les pratiques alimentaires d'approvisionnement et de consommation de repas connaissent des mutations au fil des différentes périodes de vie chez les cibles, la reproduction d'habitudes alimentaires acquises, est toujours observée. La modification de la situation professionnelle (pour causes de départ à la retraite, déclin de l'activité économique) n'affecte pas la consommation des repas désignés sous le vocable '*repas de chez nous*'. Ceci renvoie à des pratiques alimentaires ayant un lien avec l'appartenance ethnique, attestant ainsi de ce que le régime local d'alimentation attaché aux références socio-culturelles ou à l'ethnie d'appartenance est toujours présent dans les pratiques décrites.

L'analyse de l'évolution de la consommation alimentaire urbaine ou des styles alimentaires (au sens de Bricas) passe par une meilleure appréhension des pratiques alimentaires qui ont cours au sein des ménages dans la ville de Cotonou. Pour opérer cette analyse, ce premier travail débouche sur une investigation approfondie des facteurs d'évolution de l'alimentation que sont : la typologie de consommateurs, les disponibilités alimentaires, la capacité d'accès à l'alimentation, les conditions de vie et les modèles socioculturels.

Bibliographie

1. Abramson, J. (2014). Pratiques alimentaires, choix et individualisation : l'intérêt de la démarche biographique. *Sociologie et sociétés*, 46(2), 157-179.
<https://doi.org/10.7202/1027146ar>
2. Brasseur-Marion Paule. Cotonou porte du Dahomey. In: Cahiers d'outre-mer. N° 24 - 6e année, Octobre-décembre 1953. pp. 364-378;
doi :<https://doi.org/10.3406/caoum.1953.1873>
https://www.persee.fr/doc/caoum_0373-5834_1953_num_6_24_1873
3. Bricas, N. (1998) Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique, Montpellier, France, CIRAD, série Urbanisation, alimentation et filières vivrières n°1, 48p. ISBN 2-87614-329-1
4. Calvo M. (1983) Des pratiques alimentaires. In: *Économie rurale*. N°154, pp. 44-48
doi : <https://doi.org/10.3406/ecoru.1983.2945>
https://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_1983_num_154_1_2945
5. CSAO/OCDE. (2016). Maps & Facts, Les enjeux alimentaires face aux défis démographiques, urbains, migratoires et sécuritaires (Secrétariat du Club du Sahel et de l'Afrique de l'Ouest (CSAO/OCDE) N°2). OCDE.
<https://www.oecd.org/fr/csao/publications/Maps-Facts-enjeux-alimentaires-FR.pdf>
6. Delpeuch, F. (2006). *Pour des politiques de nutrition publiques* In Bernard Huber & Olivier Clément (dir.) *Le monde peut-il nourrir tout le monde? Sécuriser l'alimentation de la planète*, IRD Éditions, Editions Quae pp. 65-75
7. FAO, WFP, INSAE, MAEP. Analyse Globale de la Vulnérabilité et de la Sécurité Alimentaire (AGVSA). 2017 Cotonou, 173p.
8. INSAE (2015) RGPH4 : que retenir des effectifs de population en 2013 ? DED, 33p.

9. Krondl, M. M. et D. Lau. (1993). « Acculturation of food habits» in *Health and Cultures, exploring the relationships*, vol. 1, Oakville: Mosaic Press, p.187-196.
10. Nambuwa B. L. R. (2021) Construction sociale de la sécurité alimentaire et dynamique de la solidarité dans les ménages de Kinshasa, Essai d'analyse socio-anthropologique, Thèse de doctorat en Sciences Politiques et sociales, Université de Liège, 334p.
11. Poulain J-P. (2017) Sociologies de l'alimentation, 320p. PUF
12. Rapport National du Bénin pour HABITAT III à QUITO (2016), MCVDD, 53p.
<https://habitat3.org/wp-content/uploads/National-Report-Africa-Benin-French.pdf>
13. UNFPA (2008) Rapport annuel, Poverty, population and development, pp.18-21
https://www.unfpa.org/sites/default/files/pub-pdf/annual_report_2008.pdf
ISBN : 978-0-89714-953-2
14. Atlas des populations et pays du monde (2002)
<https://www.populationdata.net/pays/benin/> ISSN 1708-5713
15. <http://www.fao.org/3/AB782F/ab782f09.html>

Remerciements

Nos remerciements sont adressés aux agents du Service Adressage de la Mairie de Cotonou qui ont activement apporté de l'information lors de l'identification des anciens quartiers de la ville et des cibles approchées pour l'enquête exploratoire. Un remerciement est également adressé aux personnes rencontrées qui nous ont permis de constituer le corpus de données exploitées dans le cadre des travaux de doctorat.