

# A PROPOS DE L'EVOLUTION DES STYLES ALIMENTAIRES A DAKAR

Michèle O'DÉYÉ  
Nicolas BRICAS. ALTERSIAL

## INTRODUCTION

Les résultats présentés ici constituent une première synthèse de l'étude « Innovation technologique et alimentation des zones urbaines ; le cas de Dakar » (1). Cette étude étant actuellement en cours, certains résultats sont encore partiels et demandent confirmation. Aussi nous attacherons nous davantage ici à analyser les problèmes méthodologiques rencontrés lors des enquêtes réalisées dans la capitale sénégalaise. Au regard des précédentes études alimentaires en milieu urbain, il apparaît clairement qu'ont, jusqu'aujourd'hui, été privilégiées les approches quantitatives (enquêtes budget-consommation en particulier). Celles-ci fournissent sans aucun doute des éléments précieux pour l'observateur, mais constituent plutôt une vision statique, photographique de la situation, sans parvenir à faire apparaître la dimension dynamique de l'évolution des styles alimentaires. L'approche plus qualitative que nous avons tentée a remis en cause certaines hypothèses couramment avancées à propos de l'alimentation urbaine et soulevé de nombreux problèmes de méthode quant à l'étude de celle-ci. Il nous semble donc primordial d'analyser d'abord ces différents problèmes. Dans l'état actuel des connaissances sur le sujet, la démarche prime, à notre avis, sur les résultats proprement dits.

## Hypothèses de départ

Les résultats de nombreuses recherches sociologiques en milieu urbain nous ont conduit à aborder le problème de l'évolution des styles

---

(1) Cette étude est réalisée par ALTERSIAL pour le compte du Ministère des Relations Extérieures, service coopération et développement.

alimentaires à Dakar comme un phénomène de superposition/confrontation de différentes cultures, mais aussi — et c'est ce qui nous paraît important — comme le produit d'une dynamique typiquement urbaine.

Dakar est d'abord un lieu de rencontre et de brassage d'une population très diversifiée et, au-delà, un des lieux privilégiés de la pénétration étrangère en Afrique de l'Ouest. Le passé colonial, la coopération internationale ont fait du Sénégal et de sa capitale des terrains d'expérimentation des modèles de développement du Nord : industrialisation, fonctionnarisation, « buildingisation », etc. On assiste ainsi à une interpénétration de différentes cultures :

— D'un côté, de nombreuses cultures négro-africaines véhiculées principalement par les migrants d'origine rurale. Mais négro-africaines ne veut pas dire pour autant homogène. Il y a déjà, au niveau du brassage inter-ethnique, une confrontation de cultures voisines géographiquement mais distinctes. On ne peut pas assimiler un Peulh à un Sérère ou à un Diola. Chacun possède à son arrivée à Dakar son propre style alimentaire et ses propres systèmes de représentation. Il devient donc déjà problématique d'opposer à la ville un monde supposé plus ou moins homogène, parce que rural, paysan ou « traditionnel ».

— De l'autre côté, on reconnaît des cultures extra-africaines, importées au départ par des groupes expatriés (européens, libano-syriens...) et renforcés par un modèle de développement extraverti.

Cette représentation duale de la superposition des cultures présentes en milieu urbain pourra nous être reprochée comme trop simplificatrice de la réalité. Notons donc qu'elle nous sert dans l'hypothèse d'une perspective d'autosuffisance alimentaire où il s'agit, entre autres, de réconcilier la ville avec son environnement rural (valorisation des productions vivrières locales) et de limiter la dépendance alimentaire née de ce divorce relatif (limitation des importations...).

De plus, nous voulons souligner le caractère hétérogène de chacun des deux grands groupes identifiés. Quel que soit le migrant, sénégalais ou expatrié arrivant à Dakar, celui-ci véhicule une culture qui lui est propre et que l'on ne pourra, même à titre d'abstraction généralisante, réduire sans réserve à celle d'un groupe ethnique ou national. L'itinéraire du migrant doit être pris en compte pour établir le degré d'évolution qu'a déjà subi sa culture d'origine. Par exemple, un Toucouleur qui s'installe à Dakar après avoir passé plusieurs années dans une autre ville comme Saint-Louis ne peut être assimilé à un autre membre qui arrive directement du même village. Le premier a déjà subi un premier processus d'urbanisation, au contraire du second.

Dans ce processus de superposition/confrontation, il nous faut donc reconnaître d'abord *ce qui se mélange*. En d'autres termes identifier les différents styles alimentaires, c'est-à-dire les produits consommés, les pratiques de transformation (procédés, outils, gestes, organisation sociale du travail...), les pratiques de consommation et les systèmes de

représentation liés à ces produits et pratiques (symbolique des aliments, des procédés, etc., perception du temps et de l'espace, religions...). Reconnaître cette diversité d'une part, et d'autre part et surtout analyser *comment s'opère le mélange*. Il s'agit alors de comprendre comment un Dakarais, avec une culture donnée, perçoit les autres modèles qu'il rencontre, comment il les intègre, les refuse ou les transforme pour réinventer son quotidien. Pour l'observateur, cette approche nécessite une méthode qui rende compte de la complexité de ces stratégies sans pour autant se perdre devant l'apparence d'un fouillis.

Mais la ville n'est pas qu'un lieu de superposition/confrontation de plusieurs cultures. Elle génère une dynamique propre et originale. L'alimentation urbaine est tel un plat mijoté dans lequel s'associent diverses épices distinctes ; on y reconnaît certaines d'entre elles, mais on découvre aussi, en fin de cuisson, de nouvelles saveurs, un goût particulier qui marque spécifiquement le plat. Il n'y a donc pas seulement mélange de ce qui existe mais aussi innovation. A Dakar, par exemple, il est impossible de retrouver l'origine géographique ou culturelle de certains plats ou de certaines pratiques. Celles-ci doivent être recherchées à l'intérieur même de la ville. Il y a, à ce niveau, réappropriation, par les populations, des modèles imposés. Les consommateurs ne sont pas soumis et passifs, mais deviennent actifs et créateurs, inventeurs de nouveaux styles alimentaires propres à leur nouvel environnement.

Comprendre l'évolution de ces styles nécessite donc de saisir les différents niveaux d'influence et de références étrangères multiples, antérieures au système urbain, chacun combiné avec des références nouvelles spécifiquement urbaines. Mais l'infinité des conjugaisons possibles rend difficile l'approche des changements observés. C'est pourquoi il faut, au préalable, porter la plus grande attention à la construction d'objets dépendants des caractéristiques urbaines qui permette d'introduire une notion de rythme déterminant soit des changements, soit des innovations.

## LES NOUVELLES DONNÉES DU PAYSAGE URBAIN

### Une construction d'objet problématique

La ville est bien autre chose qu'une excroissance rurale ; elle apparaît comme un espace de continuité et de mémoire des systèmes antérieurs et un lieu où naissent et se cristallisent des aspirations nouvelles. L'ensemble est modulé par un paysage urbain intégrant des contraintes économiques, des contraintes d'habitat et de nouvelles formes d'organisation sociales et psychologiques liées à l'image de « soi » en ville.

Ce pluridynamisme implique de différencier des unités d'enquête où

s'opèrent des changements plus ou moins insidieux, et des unités plus innovatrices.

Il semble que jusqu'aujourd'hui les travaux menés sur les styles alimentaires urbains se sont appuyés essentiellement sur des enquêtes de consommation auprès des *ménages*. Le ménage est habituellement défini comme un groupe de personnes d'une même famille vivant ensemble depuis un certain temps (6 mois ou 1 an), partageant le même repas et mettant en commun, en totalité ou en partie, leurs revenus.

Ici apparaît déjà la première ambiguïté de ce découpage ; en effet, l'unité familiale ne coïncide pas toujours, en tout cas à Dakar, avec l'unité résidentielle en ville. S'attacher à la notion exclusive de ménage relève, à notre sens, d'un objet préconstruit qui ne tient pas compte de la mobilité géographique et économique des membres d'une même famille, et qui ne peut donc pas mettre à jour les stratégies familiales lignagères, essentielles en ce qui concerne l'alimentation.

L'étude sur la situation socio-économique des Dakarais, réalisée dans le cadre du Plan directeur d'urbanisme du Cap-Vert (1) s'appuyait sur de très importantes enquêtes-ménages auprès des chefs de famille. En fait, on s'aperçoit que cette méthode occulte plus de 85 % des migrants arrivés depuis moins de 5 ans à Dakar. Une enquête complémentaire fait alors apparaître que, parmi l'ensemble de ceux-ci, seulement 51 % vont loger chez des membres de leur famille, 25 % s'installent à plusieurs célibataires, 11 % prennent un logement seuls, 5 % vont loger chez des amis. Or, ce sont justement ces migrants en situation temporaire pour lesquels l'alimentation est la plus originale et où apparaissent de nombreuses innovations.

Il faut donc, à partir d'une « relecture » des mécanismes d'urbanisation et des dynamiques qui en découlent, construire des unités d'enquête qui correspondent aux composantes de la famille urbaine et qui ne limitent pas la recherche à des études de consommation ou de budgets familiaux. D'autre part, cette relecture doit révéler des groupes sociaux réels mais dépossédés de moyens d'expression de par leurs statuts mal cernés, et qui sont souvent les plus touchés par les contraintes de la ville.

### Des rythmes d'intégration variables

Parce que la ville est un monde en mouvement, les changements au niveau de l'alimentation s'opèrent à des rythmes différents. En effet, lorsque le processus d'urbanisation et de brassage culturel s'accélère, certains éléments n'ont plus le temps d'être intégrés au système, et

d'autres, parce que nouveaux, n'ont pas encore de place. Innover devient une question de survie pour ces éléments et pour le système entier. La ville devient un lieu où des rythmes différents se côtoient et se dynamisent.

On observe ainsi des unités où peuvent s'opérer des changements « doux » parce qu'il y a continuité de la structure. Par exemple, l'unité familiale, le ménage dont nous avons parlé, parvient à maintenir une certaine cohérence. L'organisation sociale, l'habitat, les pratiques alimentaires etc. sont encore relativement proches de ceux du milieu rural et fournissent encore un cadre de référence pour celui qui y vit. Certes, les nouvelles données du paysage urbain influencent ces éléments de référence. Mais parce qu'il y a encore cohésion dans l'unité, les changements qui s'y opèrent pour se réapproprier le milieu, se font de façon plus continue et avec une certaine maîtrise des acteurs. Les familles intègrent ainsi progressivement de nouveaux produits dans leur alimentation (par exemple riz, pâtes alimentaires, cubes maggi, nouveaux produits de sauce...), de nouvelles pratiques de transformation ou de consommation (achats de produits semi-élaborés, rassemblement de l'ensemble des membres autour du même bol, utilisation de nouveaux outils). Il y a bien évolution mais celle-ci ne s'accompagne pas de ruptures brusques et de bouleversements.

Par contre, on rencontre d'autres unités pour lesquelles le changement est beaucoup plus brutal. Les migrants temporaires ou saisonniers, les travailleurs ambulants ou éloignés de leur domicile, constituent des unités beaucoup plus ouvertes aux innovations. Leur cadre de référence est moins bien défini, ceux-ci se percevant souvent comme en situation transitoire : « *Je ne suis ni villageois, ni dakarais, je suis de passage.* » Le « passage » peut d'ailleurs durer plusieurs années. A cette population en instance, correspond une multitude de nouveaux styles alimentaires. Les nouveaux produits véhiculés par l'artisanat alimentaire (brochettes, sandwiches, chawarmas, tripes bouillies...), les nouvelles structures de consommation (gargotes, tanganas, dibiteries, vendeurs de plats préparés sur les marchés, abonnement...), intéressent plus particulièrement ces groupes : « *Je suis revendeur d'arachide sur le marché Tilène. Je suis venu à Dakar ce mois-ci, car avec la sécheresse je ne pouvais plus payer l'impôt. Je dors sur le trottoir. Je vais manger à midi et le soir dans des gargotes ; le matin je vais au tangana. Ça ne me gêne pas. Quand je viens à Dakar, je ne suis plus chez moi. Je vais retourner au village quand j'aurai payé l'impôt.* »

Ce témoignage peut paraître marginal par rapport au discours de la majorité des dakarais. Le cas n'est pourtant pas isolé, loin de là. Cela dit, le crédit à apporter aux différentes unités identifiées et donc à chacun des styles alimentaires, même ceux qui paraissent incohérents à première vue, ne dépend pas du nombre de cas concernés. L'important est de comprendre le lien entre style alimentaire et dynamique urbaine, et cette dynamique n'est pas forcément du côté le plus visible de la réalité.

(1) Etude du Plan directeur d'urbanisme de Dakar, synthèse des données urbaines 80-81. Ministère de l'Urbanisme, de l'Habitat et de l'Environnement. Ministère du Plan et de la Coopération. SONED, 1982.

De ces différentes remarques, que peut-on tirer ?

D'une part qu'il est insuffisant, à notre avis, de limiter l'objet d'étude aux seules familles. Si l'alimentation de celles-ci évolue, l'observation de ces changements ne suffit pas à rendre compte de la dynamique qui s'opère en milieu urbain. D'autres groupes, moins classiquement identifiables, doivent pourtant être recensés. Ils constituent des vecteurs d'innovation très importants de par leur nécessité de survivre et de tenter une cohérence en milieu urbain. Les populations, qui se perçoivent comme temporairement installées en ville, sont celles qui subissent le plus brutalement le nouveau paysage urbain. Pour s'y maintenir, elles doivent inventer de nouvelles pratiques alimentaires plus spécifiques aux contraintes qu'elles vivent.

L'étude de ce secteur innovateur est donc fondamentale pour la compréhension de la dynamique des styles. D'autant plus que changements et innovations ne sont pas séparés ; ils s'interpénètrent et s'influencent l'un l'autre. Les changements au niveau familial finissent par intégrer des innovations des autres groupes ; et inversement les innovations sont le produit des styles familiaux exacerbés par la ville.

A ces deux rythmes d'intégration et donc d'évolution doivent donc correspondre deux approches.

### Au-delà des produits alimentaires

Les enquêtes quantitatives de consommation ont le mérite de mettre à jour l'importance que prennent certains produits dans l'alimentation des urbains. Mais cette approche de l'évolution des styles ne suffit pas. La seule prise en compte des produits ou des plats risque d'occulter d'autres éléments de changement ou d'innovation. L'alimentation ne s'arrête pas à un ensemble d'aliments ; elle inclut la manière dont ceux-ci sont utilisés, transformés, consommés.

Nous voulons donc, à ce propos, évoquer brièvement les différents types d'évolutions possibles. On en distingue classiquement cinq :

— *Evolution des produits* : il s'agit, par rapport à un espace donné, de nouveaux aliments ou plats. A Dakar, par exemple, les brisures de riz, le pain de froment, les pâtes alimentaires, le concentré de tomates, le café, etc. peuvent être considérés comme des « innovations produits ».

— *Evolution des procédés* : elle intervient par rapport à un produit déjà existant sur une ou plusieurs opérations de la chaîne de transformation. Exemples : broyeurs à marteaux pour la mouture de céréales, réfrigérateurs pour la conservation des produits frais, fourneaux au charbon de bois...

— *Evolution dans l'organisation sociale* : elle concerne aussi bien les pratiques de circulation des produits (relations ville/campagne intra-familiales), de transformation (division sociale du travail, artisanat

alimentaire marchand...) et de consommation (restauration, « abonnement », alimentation de rue...).

— *Evolution de la matière première* : il s'agit d'un remplacement de matière première pour l'élaboration d'un même type de produit. Exemple : le lait caillé qui était préparé en zone rurale à partir du lait naturel est aujourd'hui produit à Dakar par dilution puis caillage de poudre importée.

— *Evolution par extension de débouchés* : certains produits déjà existants mais réservés à une frange particulière de consommateurs ont vu leur importance s'accroître par extension du marché. Ainsi le poisson frais qui était surtout consommé dans les régions côtières est devenu un des aliments de base de la majorité des Dakarais.

Cette différenciation ne doit pas cacher les liens qui existent entre les différents types d'évolution. Les produits sont dépendants des procédés, eux-mêmes liés à l'organisation sociale du travail. Le pain, que l'on pouvait considérer comme un nouveau produit, est lié à une forme industrielle de production, comme à une technologie céréalière originale au Sénégal.

Le cas du chawarma, galette de blé accompagnée d'un mélange de viande grillée et de légumes, est un autre exemple de ce phénomène. Le chawarma, introduit au Sénégal par la communauté libano-syrienne, constitue sans aucun doute une innovation : la galette de blé et le mode de cuisson de la viande (lamelles empilées sur une broche verticale tournant contre un feu au gaz ou une résistance chauffante) sont des nouveautés à Dakar. Mais la seule analyse de cette innovation en termes de produit ou même de procédé ne suffit pas à rendre compte du succès de cette sorte de sandwich. Le chawarma est associé à une pratique de consommation spécifique : solitaire et hors domicile. Aussi le gros de la clientèle des gargotes proposant ce hamburger sénégalisé se trouve chez les jeunes sortant du lycée, chez les chauffeurs de taxi, chez les manœuvres ou les laveurs de voiture. Son prix modique en fait souvent un prétexte plus qu'une source calorique : prétexte pour ne pas rentrer manger chez soi, pour affirmer son indépendance — surtout chez les jeunes — ou plus simplement, pour se retrouver et discuter.

Il ne suffit donc pas de constater l'existence et l'importance de tel ou tel produit. La manière dont il est mangé ou l'organisation sociale liée à sa préparation peuvent intervenir parfois de façon primordiale dans l'évolution de la consommation. Les approches quantitatives ne s'attachant qu'aux produits ont ainsi exclu de leur analyse de nombreuses composantes de l'alimentation, bien souvent sociologiques. Or, il apparaît que chez les individus se percevant en transition dans la ville, l'évolution des styles alimentaires prend plus la forme d'innovations dans l'organisation sociale de la consommation (nouvelles structures, nouvelles pratiques) que d'innovations produits. A notre sens, le développement de l'artisanat alimentaire et de la petite restauration constituent les véritables moteurs de l'évolution de l'alimentation à Dakar.

Cela étant dit, nous voulons maintenant revenir sur les problèmes méthodologiques liés aux deux types d'approche que nous avons évoqués : l'approche des changements en milieu familial et celle des innovations chez les groupes plus temporaires.

## PRÉOCCUPATIONS MÉTHODOLOGIQUES POUR L'APPROCHE DES CHANGEMENTS

### L'unité d'enquête

Les changements, nous l'avons vu, semblent davantage caractériser l'évolution des styles alimentaires dans les unités familiales. Cela dit, les enquêtes de consommation auprès des ménages se heurtent à l'éclatement quotidien du groupe enquêté. Très nombreux sont les cas d'enquête où, d'un repas sur l'autre, on ne retrouve pas les mêmes personnes. Tels parents qui étaient là à midi sont absents le soir et à l'inverse de nouveaux venus que l'on n'avait pas identifiés, quelques heures avant, arrivent pour venir manger avec le groupe. Il faut alors créer une nouvelle catégorie : « repas pris à l'extérieur » ; mais la méthode choisie ne permet pas de mettre à jour ce qu'est cet « extérieur » : chez des amis ou voisins ?, dans une gargote ?, dans la rue ?, peut-être pas de repas du tout ? Dans chacun des cas la situation est pourtant bien différente.

Il faut donc tenir compte des notions de résidents/présents, d'absents, de passagers... La première difficulté méthodologique est donc de définir la ou les structures où se dérouleront les enquêtes. La concession ou l'unité résidentielle, telles qu'elles avaient été définies pour ce type d'enquêtes en milieu rural, peuvent-elles rendre compte des réalités urbaines ?

### Des critères parfois trop variables

L'échantillonnage de l'objet implique, pour faire apparaître les variations et les tendances, de choisir des critères suffisamment significatifs. Or, on s'aperçoit bien vite, à partir d'approches qualitatives, de la nécessité d'émettre certaines réserves par rapport à des critères fréquemment utilisés.

#### *Le revenu*

Ce critère extrêmement utilisé dans les enquêtes de consommation est, en fait, fort difficile à manier en milieu africain et notamment urbain.

Les revenus familiaux proviennent, en effet, d'horizons extrêmement divers et difficiles à saisir : les ressources d'une partie importante des petits métiers plus ou moins réguliers, les trafics et commerces de toute sorte, les solidarités intra ou extra-familiales innombrables, les ressources tirées de redevances traditionnelles entre castes, ne sont jamais explicitement déclarés et recensés alors qu'ils peuvent assurer une bonne partie des rentrées d'argent. La première difficulté liée au critère « revenu » tient donc à sa mesure ou à son évaluation.

La seconde difficulté provient de l'utilisation qui en est faite. L'hypothèse généralement avancée quant à la corrélation entre revenu et consommation alimentaire est qu'avec l'augmentation du premier, la qualité de la seconde s'améliore. En fait, d'autres variables liées au revenu peuvent avoir une forte incidence, négative ou positive, sur cette amélioration :

— Le style d'habitat, qui peut évoluer avec le revenu, conditionne étroitement la capacité d'hébergement. Si celle-ci augmente, il faut nourrir plus de personnes et donc généralement accroître la quantité au détriment de la qualité. Il devient impossible de préparer des plats tels le *beefsteak* ou l'*omelette*, le repas est alors pris autour d'un même bol (*riz*, *couscous*...).

— Le maintien ou la rupture des relations lignagères est aussi un élément fondamental à prendre en compte à côté du revenu. L'élévation de ce dernier entraîne une sollicitation accrue de la part des parents et amis : hébergements, prêts, dépenses de prestige, envois d'argent ou de produits au village, sont autant de pratiques qui influent sur l'alimentation des urbains (2).

— Le type d'activité et par conséquent le degré de stabilité des ressources apparaissent rarement dans le seul critère « revenu ». Devant la contrainte de l'enquêteur d'établir une moyenne, on risque d'occulter les variations au niveau alimentaire que peut provoquer l'irrégularité des rentrées d'argent.

Le critère « revenu » est finalement trop vague pour rendre compte, au-delà des difficultés de sa mesure, de la diversité des situations. Il doit donc, à notre sens, être corrélé et donc modulé à d'autres variables : le niveau d'équipement du ménage peut être utilisé pour exprimer son « niveau de vie » et sa capacité à satisfaire ses propres besoins face à la pression sociale. Mais ici intervient le comportement ethnique par rapport aux biens de consommation et la perception de sa propre urbanisation. Par exemple, les commerçants Maures installés à Dakar vivent dans un « confort » minimum malgré leurs revenus parfois élevés.

Si le niveau économique est donc difficile à établir, il est de toute

(2) Voir à ce propos l'article de M. Odeyè : « Relations ville/campagne intra-familiales, le cas de Dakar » in séminaire Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne, Paris, 1985.



façon lié au nombre de personnes vivant ensemble. Mais ce nombre est tout aussi difficile à obtenir. Toutes les combinaisons sont ici possibles. On peut ainsi dormir dans un lieu — et pas toujours le même — et manger dans plusieurs autres. Ce qui apparaît spécifique au milieu urbain est l'impossibilité de prévoir le nombre de convives à un repas. Il faut pourtant se prévenir de l'éventuelle arrivée de parents ou d'amis au dernier moment. Tâche difficile pour la ménagère qui accepte cette situation et qui la restreint dans le choix de son alimentation.

### *L'appartenance ethnique*

Utilisé dans les enquêtes alimentaires en milieu urbain, ce critère est censé faire apparaître ce que les consommateurs conservent de leur identité culturelle d'origine. Nous voulons à ce propos évoquer brièvement deux points qui nous invitent à plus d'attention :

— d'une part, la nécessité de croiser la division en ethnies avec un découpage géographique, c'est-à-dire précisant la région d'origine. On observe par exemple de nettes variations dans les comportements alimentaires d'une même ethnie selon que ses membres proviennent d'une région côtière, d'une région intérieure enclavée ou au contraire très ouverte à l'extérieur de par ses moyens de communication,

— d'autre part, pour encore nuancer cette notion d'appartenance ethnique, il nous semble important d'introduire les façons dont est vécue cette appartenance chez les urbanisés. Ceci nous renvoie au degré d'attachement au système lignager. Par exemple, un Sérère qui aura totalement rompu ses relations avec son village d'origine aura un style alimentaire sensiblement différent d'un Sérère continuant à recevoir des produits vivriers de sa famille et entretenant ses liens de sang.

### Une projection occidentale à repenser : le temps disponible

La diminution du temps disponible pour la préparation des repas est une notion que l'on retrouve fréquemment dans les analyses de l'évolution des styles alimentaires en milieu urbain. Les produits industriels type pâtes, conserves, riz décortiqué, pain... se substituent en partie à cause de leur rapidité de préparation aux produits autochtones d'élaboration plus longue et complexe (couscous de mil par exemple).

Or, on peut se demander s'il n'y a pas là une préoccupation plutôt occidentale qui assimile la ville à un lieu d'empressement et de stress. En fait, il semble qu'en Afrique, la première volonté des populations, et surtout des femmes face aux travaux domestiques, n'est peut-être pas de gagner du temps. C'est éventuellement quand le temps est insuffisant ou

est perçu comme tel que cette volonté peut intervenir dans le choix d'autres produits ou techniques alimentaires. Car finalement que signifie avoir plus de temps ? Et pour quoi faire ? Il faut ici partir de la manière dont sont perçues les tâches domestiques. Il n'est pas sûr que les femmes souhaitent dégager du temps pour les travaux moins valorisants que la cuisine ou le marché.

Il faut d'autre part noter qu'en ville la présence bien fréquente — quel que soit le niveau de revenu — d'une bonne, d'une petite sœur ou d'une nièce dans la famille, permet justement d'alléger le travail domestique. C'est souvent à elles qu'incombent le pilage, les petites courses, l'approvisionnement en eau...

Une enquête d'évaluation du programme « ban ak suuf », foyers améliorés en argile et sable, montre que presque toutes les femmes reconnaissent que ces nouvelles cuisinières raccourcissent le temps de cuisson. Et pourtant presque aucune ne cherche à le réparer — bien que sachant le faire — lorsqu'il est abîmé. Gagner du temps ne semble pas primordial.

Il nous semble donc intéressant de reconsidérer cette notion pour l'affiner en la dégageant des *a priori* des sociétés fondées sur la productivité et la recherche du « temps de loisir ».

## PRÉOCCUPATIONS MÉTHODOLOGIQUES POUR L'APPROCHE DES INNOVATIONS

### Les innovations

Nous avons évoqué dans la partie précédente, les problèmes liés à l'approche des changements, c'est-à-dire des phénomènes d'évolution dans une certaine continuité. Par changement, nous voulons signifier transformation et réappropriation d'éléments nouveaux sans remise en cause pour autant du système de référence (par exemple la structure familiale). Ce type d'évolution ne constitue pas un modèle universel en milieu urbain. Nous avons montré en quoi des rythmes d'intégrations rapides induisent des évolutions plus brutales, parfois en rupture avec le système de référence d'origine. Nous parlerons alors d'innovations avec l'idée de nouveauté et d'originalité par rapport aux styles déjà existants.

De quoi s'agit-il ? D'une part des produits préparés vendus dans la rue et qui, par rapport aux plats de type familiaux, se présentent sous forme individualisée, à faible coût unitaire, transportable, et sont consommables à toute heure du jour ou de la nuit en tout lieu de la ville. Citons entre autres :

- les mbouss : tripes bouillies chaudes proposées dans la rue par des vendeurs Maures ;
- les akara : beignet de farine de manioc accompagnés d'une sauce et vendus par des Ghanéens (akara vient de Accra) ;

- les pastels : beignets de poisson ;
  - le fromage fondu consommé sur tartine de pain avec le café au lait des tanganas ;
  - le dibi : viande grillée vendue au poids ;
- les chawarmas, les brochettes, les sandwiches, etc.

Il s'agit d'autre part et surtout des nouvelles pratiques de consommation associées ou non à ces produits. Les alentours des marchés où travaillent de nombreux vendeurs ou manœuvres, la zone industrielle, les quartiers de bureaux, les différents points de concentration humaine, ont ainsi vu se développer de multiples petits commerces liés à l'alimentation : vendeurs ambulants, artisanat de transformation, gargotes, dibiteries, tanganas (petit déjeuner), etc.

Parallèlement, la nécessité pour les solitaires de conserver tant bien que mal une attache culturelle ou sociale en ville, malgré leur statut temporaire, a conduit ceux-ci à s'organiser pour leur alimentation : l'« abonnement » qui consiste, moyennant contrepartie financière, à venir partager le repas d'une famille, est devenu une pratique courante pour ces célibataires. Les commandes de plats préparés auprès d'une gargote, la location des services d'une bonne à domicile, permettent aux « sans famille » de manger ensemble chez eux.

Ceci dit, la diversité des situations possibles, ce foisonnement d'invention du quotidien ne rendent pas la tâche facile à l'observateur. L'approche de ces innovations doit, à notre sens, être double et conduit à distinguer deux objets d'étude :

- le premier concerne directement les consommateurs : il s'agit d'y voir plus clair dans la masse des résidents urbains classiquement non recensés parce que non constitués en ménages ;
- le second concerne les nouvelles structures de consommation que nous avons évoquées précédemment, c'est-à-dire les lieux même d'innovation.

### Les consommateurs en transition

La première difficulté d'enquêter dans le milieu des migrants saisonniers, des solitaires ou des groupes de célibataires tient d'abord à leur non-reconnaissance statistique. La carence à ce niveau est telle qu'il est quasiment impossible de chiffrer l'importance relative de ces groupes.

La seconde difficulté tient à leur grande mobilité à la fois spatiale (pas de logement fixe) et temporelle.

Quoi qu'il en soit, ce qui nous paraît important, au-delà des problèmes quantitatifs, est de pouvoir reconnaître les différents itinéraires possibles des nouveaux arrivants à Dakar, et de comprendre leur perception et leur stratégie vis-à-vis de la ville.

Il faut donc partir de la façon dont est vécue l'urbanisation, la

question de fond étant de savoir s'il y a ou non volonté d'intégration ou de fixation dans la ville. A ce niveau, certains critères peuvent être éclairants :

— *Les conditions de logement* : le résident vit-il seul, avec d'autres célibataires ou est-il hébergé dans une famille ? Le niveau d'équipement lui permet-il de préparer sa nourriture lui-même ?

— *L'ancienneté de résidence à Dakar* : il s'agit ici de faire la différence entre les migrants saisonniers et les résidents plus anciens. Cela dit, une forte ancienneté en ville ne signifie pas pour autant une meilleure intégration. Les célibataires vivant seuls dans une chambre depuis 5 ou 10 ans, mangeant dans des gargotes ou dans la rue ne sont pas rares. Bien que retournant parfois rarement au village, ils ne se considèrent pas comme dakarois comme en témoigne ce Sérère originaire d'un village près de Khombole : « *Je suis à Dakar depuis 13 ans. J'habite seul dans une chambre. J'ai quitté mon village pour changer d'activité, je cultivais mais je ne gagnais rien ; ma femme est restée là-bas. A midi, je mange dans les gargotes, le soir, je suis abonné dans une famille Sérère comme moi. Je suis vendeur de légumes au marché Castors. Je ne peux pas faire venir toute ma famille à Dakar, je n'ai pas assez d'argent. Quelquefois je rentre le samedi au village. Peut-être je vais rentrer définitivement. En tout cas, je ne suis pas dakarois.* »

— *La provenance du résident* : a-t-il déjà vécu en ville avant de venir à Dakar ?

— *La nature des liens* qu'il entretient avec sa famille, au village et en ville, avec des collègues dans le même type de situation. Y a-t-il formation de groupes de célibataires par exemple ?

— *Le lieu de consommation* : ce critère doit mettre en évidence les raisons du choix du lieu de consommation. Pourquoi, par exemple, certains préfèrent-ils l'« abonnement » aux gargotes ? Au-delà, il s'agit de comprendre comment ces nouvelles structures de consommation sont perçues par ces résidents.

L'approche des *innovations* par les consommateurs en transition permet d'analyser les phénomènes de diffusion de ces innovations. Mais leurs logiques d'apparition doivent parallèlement être appréhendées, au niveau même des structures. Ce sont d'abord ces multiples artisans alimentaires qui proposent de nouveaux produits et de nouvelles pratiques, même si ce dynamisme répond à une demande des clients.

### Les nouvelles structures de consommation

Rappelons, à titre indicatif, les différents types de structures de consommation spécifiques au milieu urbain que nous avons pu identifier.

## *Structures de consommation extra-familiales*

— Petite restauration. Il s'agit de lieux fixes de consommation où le repas peut être pris sur place, ou peut être acheté pour être emporté à la maison. La préparation est effectuée au niveau artisanal et la quantité par repas dépasse rarement 100 assiettes. Exemples : gargotes ou platcent (« plat à 100 F. »), restaurant où le choix des plats est plus large, dibiteries, tanganas, chawarmas, etc.

— Restauration collective fermée : ces structures sont associées à des institutions spécifiques. Leur accès est réservé aux travailleurs de ces institutions. Dans ce cas, le choix des plats correspond moins à une logique marchande au sein de laquelle la concurrence entre vendeurs favorise la distinction. Exemples : cantines scolaires, d'hôpitaux, de caserne, restaurants d'entreprises, etc.

— Alimentation de rue : sont concernés ici les vendeurs de divers produits prêts à consommer. Bien qu'a priori ces beignets, brochettes, tripes bouillies, sandwiches, etc. soient achetés en dehors des repas classiques, ils constituent, dans certains cas, la seule prise de nourriture de la journée.

### *Autres structures*

— Abonnement dans une famille. Ce phénomène, que nous rappelons pour mémoire, peut être étudié par le biais des enquêtes de consommation auprès des ménages.

— Regroupement de solitaires. On rencontre ce système en particulier chez les femmes célibataires travaillant en dehors de leur domicile comme bonnes ou domestiques. Elles mangent à midi dans les familles qui les emploient et se retrouvent le soir pour partager les plats qu'elles ont ramenés de leur lieu de travail.

— Tour ou mbotaye mbakhal. Il s'agit d'associations de quartier qui se regroupent régulièrement pour organiser des repas communs.

Les enquêtes auprès de ces structures doivent permettre de répondre à plusieurs questions :

— Quelle est la clientèle ? A ce niveau, il paraît important de pouvoir établir s'il existe des différences, dans les logiques d'innovation, entre les divers types de structure de consommation. Les gargotes nourrissant des travailleurs issus de familles installées à Dakar mais ne pouvant rentrer chez eux pour certains repas innove-t-elles de la même manière que celles s'adressant aux solitaires ? Y retrouve-t-on les mêmes plats, les mêmes pratiques de consommation (individualisée avec cuillère et assiette ou commune autour du bol par exemple).

— Quelles sont les logiques d'apparition des innovations dans ces structures ? La question renvoie ici à la logique de fonctionnement et de

reproduction de l'artisanat alimentaire (3). Analyser comment et pourquoi les préparatrices de gargotes ou les responsables des cantines choisissent tel ou tel plat pour leurs clients, revient à comprendre comment ils perçoivent les manières de se nourrir qu'ils véhiculent, comment ils conçoivent leur travail, voire leur rôle.

— Quelles sont les répercussions des innovations des structures de consommation extra-familiales sur l'alimentation des ménages ? Sans vouloir anticiper sur les résultats de l'étude en cours, il apparaît que l'évolution des styles alimentaires s'opère au travers du va et vient entre les deux grands types d'alimentation urbaine que nous avons définis. Les innovations des structures de consommation se propagent au niveau des familles qui se les réapproprient sans pour autant bouleverser leur cadre de référence. En se diffusant largement, l'innovation devient changement. C'est ainsi que, véhiculés au départ par les petits restaurants, l'utilisation des cuillères, des verres individuels, parfois des assiettes, le rassemblement des hommes, femmes et enfants autour du même plat, se développent doucement dans certaines familles urbanisées alors que ces pratiques restent exceptionnelles dans les villages.

De même, au niveau des produits, l'artisanat de transformation, qui s'adressait surtout à ceux qui ne pouvaient rien préparer chez eux trouve aujourd'hui une partie de sa clientèle chez les ménagères. Le couscous de mil précuit, le lait caillé, la pâte d'arachide, ou les mélanges pour sauce font désormais partie des dépenses alimentaires des familles.

## UNE PROPOSITION DE TYPOLOGIE DES STYLES ALIMENTAIRES URBAINS

La proposition de typologie des styles alimentaires urbains que nous exposons ici tente d'établir une synthèse des remarques méthodologiques que nous avons formulées dans les parties précédentes. Nous avons ainsi évoqué les difficultés rencontrées dans les approches quantitatives pour faire apparaître la dimension dynamique de l'évolution des styles alimentaires. A défaut de pouvoir comparer des études identiques réalisées à plusieurs années d'intervalle — les matériaux existent rarement pour de telles comparaisons — on se trouve limité dans la recherche par le manque de données relatives aux mécanismes d'évolution. Que ce soit pour l'étude des conditions d'apparition, de sélection, de diffusion et d'exploitation des changements ou des innovations, il nous semble important de compléter les approches quantitatives par des enquêtes plus qualitatives.

(3) Nous renvoyons le lecteur, à ce propos, à l'article de N. Bricas et J. Muchnik : Technologies autochtones et artisanat alimentaire urbain, in *Séminaire Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne*, Paris, 1985.