

LOGIQUES DE CONSOMMATION DES ALIMENTS DE RUE ET SANTE DES CONSOMMATEURS : CAS DES RESTAURANTS INFORMELS DE TREICHVILLE-ABIDJAN

STREET FOOD CONSUMPTION LOGIC AND CONSUMER HEALTH: CASE OF INFORMAL RESTAURANTS IN TREICHVILLE-ABIDJAN

TIE Guoin Bénédicte Edwige,
tiebenedicte@yahoo.fr
Université Félix Houphouët Boigny

RESUME

L'alimentation de rue est un phénomène qui prend de l'ampleur. Elle représente toutes boissons et aliments vendus en bordure de route par des vendeurs ambulants ou des restaurants "informels". Elle propose non seulement de la nourriture aux populations mais aussi de l'emploi. En Côte d'Ivoire et en particulier à Abidjan, le secteur de l'alimentation de rue connaît un véritable développement. Mais elle est souvent sujet de pathologie voir de décès causés par le non-respect des règles d'hygiène. En effet, l'usage des matières premières, d'ingrédients et des ustensiles de cuisines de "mauvaise" qualité microbiologique favorise les contaminations. Il faut également signaler les conséquences environnementales de la préparation des aliments sur les voies publiques urbaines.

Partant de ce qui précède, il est judicieux d'interroger les logiques sociales qui déterminent le comportement des consommateurs et des vendeurs des aliments de rue tout en mettant en exergue la morale sociale. L'analyse de la consommation des aliments de rue a permis la mobilisation de l'approche qualitative à travers un guide d'entretien comme modèle de collecte de données. Ainsi, l'échantillon de cette étude est composé de 30 individus dont 10 consommateurs, 15 restaurateurs et 05 responsables communautaires. Cette population a été constituée à l'aide de l'échantillon de commodité.

Il ressort de cette analyse que les aliments de rue ont provoqué des pathologies chez certains consommateurs. Aussi les acteurs ont-ils dénoncé l'environnement sanitaire de ces aliments. Malgré ces réalités liées à l'alimentation de rue, diverses logiques favorisent son recours. Il s'agit des logiques économiques, de la construction des liens de parenté, de la proximité des aliments et de la recherche des préférences alimentaires. En somme, les aliments de rue constituent un moyen pour faciliter l'alimentation des abidjanais malgré les inconvénients liés à sa consommation.

Mots clés : alimentation de rue, intoxication alimentaire, environnement, santé, consommation alimentaire.

ABSTRACT

Street food is a growing phenomenon. It represents all drinks and food sold by street vendors or “informal” restaurants. It offers not only food to the people but also employment. In Côte d’Ivoire and in particular in Abidjan, the street food sector is experiencing a real development. But it is often subject to pathology or even death caused by the failure to respect hygiene

rules. Indeed, the use of raw materials, ingredients and kitchen utensils of “poor” microbiological quality promotes contamination. There are also environmental consequences of food preparation on urban public roads.

On the basis of the above, it is appropriate to examine the social logics that determine the behavior of consumers and sellers of street food, while highlighting social morality. The analysis of street food consumption enabled the mobilization of the qualitative approach through a maintenance guide as a data collection model. Thus, the sample of this study is composed of 30 individuals including 10 consumers, 15 restaurateurs and 50 community leaders. This population was constructed using the convenience sample.

This analysis shows that street foods have caused pathologies in some consumers. The actors therefore denounced the health environment of these foods. Despite these realities of street food, various logics favor its use. These include economic logic, the building of kinship, proximity to food, and the search for food preferences. In short, street food is a way to facilitate the diet of the Abidjani people despite the disadvantages associated with its consumption.

Keywords : street food, food poisoning, environment, health, food consumption.

INTRODUCTION

L’alimentation de rue occupe une place importante dans le quotidien des Abidjanais (Tie G. B. E., 2009). Non seulement elle permet à la population de s’alimenter, mais elle constitue aussi une source d’emploi. En effet, plusieurs facteurs expliquent le développement de ce mode alimentaire : ce sont l’urbanisation, la démographie et le facteur économique (Akindès, 1990).

Concernant le facteur urbain et démographique, Francis Akindès remarque que la population Abidjanaise a connu une croissance remarquable qui a impacté son extension géographique et sa croissance démographique. La croissance du district d’Abidjan n’a pas manqué de poser quelques problèmes, notamment celui de l’alimentation (Direction de la Statistique, 1998). A cette population s’ajoutent les immigrants. Le phénomène d’immigration pousse ainsi certains immigrants vivant seuls et qui ont des difficultés à se nourrir à la maison à recourir à l’alimentation rapide (Rapport, 2001, SADAOC (Sécurité Alimentaire Durable en Afrique de l’Ouest Centrale).

Les difficultés économiques favorisent également le développement de “l’alimentation hors domicile”. Avec l’éloignement géographique des lieux de travail des domiciles et l’insuffisance des moyens de transport, de nombreux travailleurs, étudiants, écoliers s’adonnent à l’alimentation de rue (Rapport SADAOC, idem).

Ainsi, à ces facteurs explicatifs de développement de l’alimentation de rue, il faut noter que celle-ci génère autour d’elle diverses activités. Avec la crise économique qu’a connue la Côte d’Ivoire, depuis la fin des années 1990, le secteur de l’alimentation constitue désormais une source importante d’emplois et de revenus pour les ménages (Akindès, idem).

A cet effet, les alimentations de rue dont il s’agit dans le présent travail sont des aliments et boissons vendus en bordure de rue par des vendeurs ambulants ou dans des restaurants “informels”. Les restaurants “informels” sont des lieux de restauration construits en bordure de la voie qui ne respectent pas les règles élémentaires. Les règles d’hygiène sont entre autres l’hygiène des ustensiles de cuisine, celle de l’environnement, la qualité de la matière première utilisée, etc. Cette typologie d’alimentation est de plus en plus sollicitée par les consommateurs de la commune de Treichville.

Cependant, elle peut exposer le consommateur à des risques de santé si elle ne respecte pas les normes élémentaires d'hygiène, dont le lavage de mains au savon avant de commencer la cuisson du repas, le maintien des aliments à une bonne température, l'utilisation de l'eau et des produits de qualité.

Par ailleurs, le colloque de SADAOC (2001) révèle que le secteur de l'alimentation de rue est exercé en majorité par des opérateurs peu soucieux des règles élémentaires d'hygiène ou les ignorants. Les résultats de la rencontre montrent que 41% des vendeurs ont entendu parler d'hygiène alimentaire, 14,8% vendent des restes des plats de la veille et 85% d'entre eux servent les plats à la main. Toutes ces pratiques font des aliments de rue un vecteur de contamination et donc d'intoxication.

En effet nombreux sont les cas d'intoxication alimentaire rapportés par le quotidien *Fraternité Matin*. En 2001, 30 personnes perdent la vie à la suite d'une intoxication alimentaire dans la région d'Abokro, à Yamoussoukro. En 2007, des cas d'intoxication alimentaire ont été signalés dans la sous-préfecture de Kokumbo, à Kimoukro. Dans la ville de Biankouma, en 2008, des cas de décès à la suite d'intoxication alimentaire sont déclarés. Le 11 Novembre 2008 à Ahounienfoutou, dans le département de Bougouanou, il y a eu 17 morts. En 2001, Abidjan enregistre à son tour ses victimes (19 personnes) d'intoxication alimentaire. Il faut également signaler les conséquences environnementales de la préparation des aliments sur les voies publiques urbaines. Il s'agit des fumées des « cuisines », des obstructions des réseaux d'assainissement, de l'encombrement et de la dégradation des voies de circulation, des ordures et des eaux usées jetées sur la voie publique.

Malgré les cas d'intoxications et l'impact environnemental, les individus qui consomment l'alimentation de rue sont de plus en plus nombreux et la vente des aliments se multiplie.

Dès lors, quelles sont les facteurs sociaux qui sous-tendent la consommation des aliments de rue malgré les inconvénients que cela produit ? Les questions subsidiaires liées à la question de recherche sont : quelle est la représentation sociale que les acteurs se font de l'alimentation de rue et la santé ? Quelles relations les acteurs entretiennent autour des aliments de rue ? Quelles sont les logiques sociales qui conduisent les choix alimentaires ? La théorie de choix rationnel de R. Boudon (1985) est l'ancrage théorique de l'étude. Cette théorie permet d'identifier et d'analyser le comportement des acteurs sociaux. En effet, le choix des acteurs est conduit par des intérêts qui sont influencés par les normes sociales. Les contraintes (les besoins physiologiques, les contraintes socio-économiques, hébergement, transports, etc.) sociales limitent les comportements alimentaires des acteurs. Ils font donc des choix raisonnés parmi les possibilités qui se présentent à eux. Le comportement alimentaire des acteurs s'explique par le fait qu'ils y voient des avantages. Pour appréhender cette réalité, il est nécessaire de décrire la méthodologie utilisée, ensuite les résultats de l'étude, la discussion et enfin la conclusion.

1. METHODOLOGIE

La méthodologie est composée de quatre points. Ce sont le site de l'étude et la population à l'étude, l'échantillonnage, la technique de collecte de données et l'outil d'analyse de données.

1.1. SITE DE L'ÉTUDE ET POPULATION

L'étude porte sur les pratiques alimentaires des consommateurs des aliments de rue dans la commune de Treichville. Elle fait partie des 13 communes du district d'Abidjan. La commune est située au sud de la ville et s'étend sur une superficie de 900 hectares. Limitée à l'est par les communes de Marcory et de Koumassi, au nord par celles du Plateau et de Cocody, au sud par la commune de Port-Bouët et à l'ouest par la lagune Ébrié, la commune de Treichville a un relief plat ONU-HABITAT (2012). Aussi, « *son climat correspond au climat de la ville d'Abidjan. Sa population s'élève à 177 214 habitants en 2011. La commune connaît une croissance de la population importante, cela peut s'expliquer en partie par les flux migratoires. Son choix pour la réalisation de l'étude n'est pas fortuit. Comme dans les quartiers des grandes villes des pays sous-développés, la commune de Treichville abrite des espaces de commercialisation des aliments. Situés*

tous au long de la voie, les vendeurs, dont les femmes, sont les plus nombreux à y effectuer quotidiennement la vente des aliments. Ce champ est donc le mieux indiqué pour appréhender l'objet de cette étude » (ONU Habitat, 2012 : 7).

La présente étude s'intéresse aux logiques sociales qui déterminent le comportement des consommateurs et des vendeurs des aliments de rue tout en mettant en exergue la morale sociale. Les acteurs concernés par l'étude sont les commerçants et les consommateurs des aliments de rue et la municipalité (les autorités municipales et les agents chargés de la sécurité alimentaire).

1.2. ECHANTILLONNAGE

Concernant l'échantillon de l'étude, compte tenu de l'indisponibilité des données (le nombre de restaurateurs, et de consommateurs dans la commune), l'échantillonnage par choix raisonné a été utilisé pour construire l'échantillon de l'étude.

Selon P. N'da (2015), la technique de choix raisonné repose sur le jugement du chercheur. Il s'agit de construire l'échantillon à partir des données recueillies directement sur le terrain lors de la pré-enquête. Ainsi, 30 personnes ont été interrogées dont 10 consommateurs, 15 vendeurs, 03 responsables communautaires et 02 agents chargés de la sécurité alimentaire. L'échantillon accidentel ou échantillon de commodité a permis également d'identifier les acteurs à interroger. Cette technique est mobilisée lorsque la population à l'étude n'est pas définie P. N'da (idem). Il s'agit ici « d'interroger des personnes parce que disponibles, présentes à un endroit déterminé, à un moment précis. Dans ces conditions, tous les individus n'ont pas la même chance d'être choisis. C'est un échantillon de commodité puisqu'il est entièrement basé sur la disponibilité des répondants » (P. N'da, idem : 105).

1.3. TECHNIQUES DE COLLECTE DE DONNÉES

La collecte de données a consisté à rencontrer des acteurs clés et témoins en vue d'avoir leurs opinions sur le phénomène étudié. Pour l'étude, la collecte de données a permis de mobiliser l'approche qualitative à travers un guide d'entretien. Il s'est structuré autour de trois grandes thématiques :

- alimentation de rue et santé des consommateurs ;
- construction des liens sociaux autour de l'alimentation de rue ;
- logiques sociales de recours alimentaire.

1.4. OUTIL D'ANALYSE DES DONNÉES

Une fois les données collectées, elles ont été traitées manuellement. Il était question de procéder à la retranscription des données préalablement enregistrées à l'aide d'un magnétophone. Pour finir, l'étape de la codification a permis de catégoriser les informations. Toutes ces démarches ont facilité l'analyse des données.

2. RESULTATS

Les résultats de l'étude se déclinent en trois points essentiels :

- alimentation de rue et santé des consommateurs ;
- construction des liens sociaux autour de l'alimentation de rue ;
- logiques sociales de recours alimentaire.

2.1. ALIMENTATION DE RUE ET SANTÉ DES CONSOMMATEURS

Les représentations sociales que les enquêtés se font des aliments de rue se déclinent en deux points. Il s'agit de l'environnement sanitaire des aliments et de la qualité des aliments de rue comme source de pathologies.

S'agissant de l'environnement sanitaire des aliments de rue, les acteurs affirment que les aliments ne respectent pas les normes d'hygiène alimentaire telles qu'on les connaît dans les manuels d'hygiène alimentaire. Ce sont notamment se laver les mains avant de préparer les repas, conserver les aliments dans

un réfrigérateur à froid ventilé, tenir compte de la durée de conservation des aliments, laver les fruits et légumes avant de les consommer, la propreté des restaurants etc. Pour les enquêtés, l'environnement des aliments est parfois insalubre et les conditions de préparation des aliments peuvent entraîner des maladies et des problèmes d'intoxication.

Les propos d'un répondant rendent compte de la réalité : « *Les aliments de rue facilitent notre alimentation lorsque nous ne sommes pas chez nous. Mais on ne doit pas oublier les conditions dans lesquelles ils sont préparés car beaucoup de pathologie proviennent de ces aliments. Les conditions de préparation ne sont pas de qualité* (Homme, 50 ans, agent de santé, Source: notre enquête, 2019) ».

Parlant de la qualité des aliments, les enquêtés sont unanimes sur le fait que les aliments de rue constituent un vecteur de pathologie s'ils sont "mal" faits. Les aliments de rue sont préparés dans des conditions d'hygiène non adaptées. Ce qui rend ces aliments "dangereux" pour la consommation. Aussi les produits utilisés dans les restaurants de rue sont-ils parfois des produits avariés. Certains cubes d'assaisonnement interdits à la consommation tels que les "cubes maggi blancs" sont souvent utilisés par les restaurateurs.

La situation se justifie par les propos de l'enquêté : « *Les restaurants de rue facilitent notre alimentation surtout dans la journée. Il est difficile pour nous de rentrer à midi chez nous pour le déjeuner. Mais, il faut souligner que souvent les restaurateurs n'utilisent pas des produits de qualité. Ce qui provoque des intoxications voir des maladies* (Homme, 30 ans, ouvrier dans une entreprise, Source: notre enquête, 2019) ».

Les aliments de rue sont également perçus comme source de pathologies. En effet, selon les enquêtés, les aliments sont des vecteurs de diverses pathologies telles que des infections intestinales, la diarrhée, etc. Pour un agent de santé « *Nous recevons plusieurs patients victimes d'intoxication alimentaire. Mais la quasi-totalité des malades ont été intoxiqués par les aliments de rue selon les témoignages que nous avons d'eux. Il faut dire que les restaurateurs des aliments de rue ne favorisent pas toujours les règles d'hygiène dans leurs pratiques* (Homme, 43 ans, agent de santé, Source: notre enquête, 2019) ».

Si pour les acteurs les aliments sont importants pour leurs consommations une fois qu'ils sont hors de leurs maisons, il n'en reste pas moins que ces derniers évoquent la qualité des aliments et les conditions dans lesquelles ils sont préparés. Aussi faut-il noter que l'alimentation de rue met en interaction plusieurs acteurs. Quels sont les systèmes de relation qui naissent autour de l'alimentation de rue ?

2.2. CONSTRUCTION DES LIENS SOCIAUX AUTOUR DE L'ALIMENTATION DE RUE

La présente thématique permet de comprendre le type de rapport qui lie les consommateurs entre eux d'une part et d'autre part qui lie les consommateurs et les restaurateurs.

Les enquêtés affirment entretenir entre eux des relations de fraternité depuis qu'ils mangent dans les restaurants de rue. En réalité, le lien fraternel dont-il est question ici est construit à l'occasion de l'alimentation. Les acteurs se retrouvent continuellement dans le même endroit pour consommer de la nourriture. Même s'ils ne la consomment pas de la manière traditionnelle (partager le même plat), ils s'assailent tous autour d'une même table pour manger. La proximité des acteurs favorise les liens. En mangeant par exemple, ils entretiennent des débats (politique, sportif, social, etc.) ou même se rendent des services « *donne-moi de l'eau* », « *donne-moi la boîte de sel* » (Femme, 28 ans, employé dans une entreprise, Source : notre enquête, 2019) ». Leur position sociale (consommateur) permet également la création d'une relation entre les acteurs. Ils partagent les mêmes difficultés et subissent les mêmes réalités (prix des marchandises, l'environnement sanitaire des aliments, colères ou joies des restaurateurs, etc.) en tant que catégorie sociale. Tous ces aspects créent un certain rapprochement entre les acteurs. En général, tous les acteurs entretiennent de bonnes relations. Cela montre que les aliments de rue engendrent des liens. Car manger avec un individu est un acte qui engage et crée des liens avec lui. Dans le partage de l'acte alimentaire, il y a un rapprochement des acteurs, une mise en intimité. En mangeant ensemble les individus sont plus proches et cela favorise des liens forts tels que les liens fraternels. L'acte alimentaire est créateur de lien social.

Au-delà des relations qui se créent entre les personnes (consommateurs), les aliments de rue favorisent des liens entre consommateurs et restaurateurs. Les enquêtés ont affirmé avoir construit un lien d'amitié avec les restaurateurs à l'occasion de la consommation des aliments de rue. La consommation et la vente des aliments permettent aux acteurs (clients et restaurateurs) de mettre en place des stratégies pour satisfaire leurs différents besoins.

Les restaurateurs, pour fidéliser les clients se montrent très gentils et leur accordent des facilités, allant jusqu'à leur accorder des crédits ou des remises. Toute chose contribuant à créer plus d'affinité pouvant rapidement se transformer en amitié. Cela crée une certaine atmosphère de confiance et incite le client à revenir manger dans leur restaurant. Selon les propos d'un restaurateur, « *Il est important pour nous que le consommateur revienne c'est pourquoi nous le traitons comme un ami. S'il a confiance à nous, il va revenir manger chez nous* (Homme, 45 ans, restaurateur, Source : notre enquête, 2019) ».

Tandis que pour les consommateurs, créer un lien d'amitié avec les restaurateurs participe à favoriser certains avantages de la part de ces derniers. Par exemple, le consommateur n'est plus vu comme un client ordinaire mais comme un ami. Il a donc droit à tous les avantages. En plus de cela, accepter un repas chez quelqu'un témoigne de la confiance qu'on place en lui dans son rapport à l'hygiène, dans sa façon de conserver les aliments, de les préparer mais c'est aussi courir le risque d'une intoxication alimentaire. En mangeant chez les restaurateurs, les acteurs ont lié une certaine relation avec eux, donc ils ont confiance en eux. Selon un consommateur : « *Je mange dans ce restaurant parce qu'on me reçoit bien. Je me sens comme en famille, souvent quand j'ai des difficultés économiques la restauratrice me fait des faveurs* (Homme, 41 ans, ouvrier dans une entreprise, Source: notre enquête, 2019) ».

Au regard de ce qui précède, il est à noter que les aliments de rue favorisent la naissance ou la création de divers liens tels que la fraternité et l'amitié malgré les incontinents liés à sa consommation. Quelles logiques sociales conduisent les acteurs dans leurs choix alimentaire ou de restaurants ?

2.3. LOGIQUES SOCIALES DE RECOURS ALIMENTAIRE

La présente thématique énumère toutes les raisons sociales qui poussent les acteurs à orienter leur choix vers les restaurants de rue. Les causes citées sont entre autres économiques, le désir de construire des liens sociaux, la situation matrimoniale, la recherche des aliments de leur culture d'origine, la recherche des aliments de qualité, etc.

La première raison évoquée par les acteurs dans leurs attitudes de consommation des aliments de rue est le coût des plats. Ils estiment que celui-ci est relativement plus faible dans les restaurants informels que dans les restaurants formels. En effet, la différence entre les types de restaurations est perceptible au niveau des bâtiments qui les abritent. Les restaurants informels sont des lieux de restauration spontanés et précaire, qui sont créés soit pour satisfaire les besoins alimentaires des ouvriers d'un chantier donné, soit pour faciliter l'accès à l'alimentation d'un groupe de personne (les écoliers, les étudiants, les fonctionnaires d'une entreprise donnée, etc.). Aussi, ils ne disposent pas d'une reconnaissance légale, ni d'agrément. Contrairement, à la première typologie de restaurant, la seconde est légalement constituée et possède un agrément. A cet effet, l'un des enquêtés fait une comparaison entre le prix dans les types de restaurants, non sans avoir indiqué qu'il s'agit d'un élément important de sa présence dans les restaurants de rue : « *Je mange ici parce que sa nourriture me convient et le prix également. Pour une somme de 700 fCFA, je mange bien au lieu de 2500 fCFA* (le prix des aliments dans les restaurants formels) (Homme, 29 ans, ouvrier dans une entreprise, Source : notre enquête, 2019) ».

La recherche des préférences alimentaires motive également le comportement alimentaire des acteurs. Cela est exprimé par un enquêté ainsi : « *Les restaurants font les plats africains surtout ivoiriens et à moindre coût* (Femme, 35 ans, secrétaire dans une entreprise, Source: notre enquête, 2019)». Les logiques qui poussent les acteurs à manger dans un restaurant donné peuvent se lire comme la volonté de retrouver le modèle alimentaire de leur société d'origine.

Les répondants justifient leur choix également par la qualité des aliments proposés. Ils considèrent que les mets préparés dans les restaurants de rue sont “bons” et “bien” faits. Pour ces acteurs, les aliments satisfaits leurs besoins et leurs goûts alimentaires. L’un des acteurs interrogés atteste : « *Pour moi, le choix répond à deux raisons : l’un ce sont mes heures de descente et l’autre c’est la qualité du repas. Souvent je ne descends pas à midi alors que dans ce coin, il y a la nourriture jusqu’à 17 heures et puis ici le repas est fait dans les conditions traditionnelles* (Homme, 33 ans, ouvrier dans une entreprise, Source : notre enquête, 2019) ».

En somme, les résultats de l’étude ont mis en exergue l’alimentation de rue et santé des consommateurs ; la construction des liens sociaux autour de l’alimentation de rue et divers logiques sociales motivant le choix de l’alimentation des consommations. Ces résultats seront discutés autour de deux thématiques : d’une part, l’alimentation de rue étant considérée comme identifiant culturel et d’autre part perçue comme forme d’expression de la conscience sanitaire.

3. DISCUSSION

La discussion des résultats de l’étude tourne autour de deux points :

- alimentation de rue comme identifiant culturel ;
- alimentation de rue comme forme d’expression de la conscience sanitaire.

3.1. ALIMENTATION DE RUE COMME IDENTIFIANT CULTUREL

Les résultats de l’étude ont montré que l’alimentation de rue favorise des liens entre les différents acteurs mais elle constitue également un identifiant culturel. La thématique a été étudiée par J.-P. Poulain et J.-P. Corbeau (2002) dans leur ouvrage “penser l’alimentation entre imaginaire et rationalité”. Pour eux, la cuisinière ou le cuisinier, en manipulant les produits, lui transmet une partie de lui. En incorporant le repas, l’invité ou le consommateur incorpore également les qualités symboliques de son hôte transmis par les aliments. En mangeant, les acteurs partagent l’intimité du restaurateur. Ils découvrent à l’occasion, sa manière d’être, de penser, ses goûts, ses défauts et ses qualités à travers les plats qu’il propose. Cette réalité confirme cet adage qui dit : « *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* », à travers son repas les clients rentrent en contact avec restaurateur. Ainsi, l’alimentation détermine l’origine culturelle de l’acteur qui non seulement la prépare mais aussi la consomme. Elle constitue un construit social qui rassemble les acteurs de la même origine sociale.

M. Garrigues-Cresswell (1998), pour sa part, estime que l’alimentation ne peut être réduite à la couverture de simples besoins physiologiques ou biologiques; elle constitue également un élément essentiel de la diversité des cultures. L’alimentation permet la différenciation entre peuples et cultures. Ainsi, l’histoire alimentaire de l’individu se construit à partir du modèle alimentaire de sa culture d’appartenance et selon les contingences du milieu. Aussi, l’alimentation d’un groupe social permet de l’identifier parmi d’autres. Elle représente un patrimoine culturel propre au groupe social donné.

J. Barou (2001) semble au même point de vue. Il considère que l’alimentation représente « *un mécanisme qui permet au membre d’une société de s’identifier et de respecter les normes prescrites dans la société* ». En effet, il s’agit pour l’individu d’apprendre les normes alimentaires (la manière de manger, de cuisiner, l’ordre social alimentaire) et de les intérioriser. Selon l’auteur, toutes cultures définies les aliments qu’il faut manger, ceux qu’il ne faut pas manger, quand, comment et avec qui on doit les consommer ou non. Les règles s’imposent à l’individu au cours du processus d’apprentissage. L’assimilation des prescriptions favorise la socialisation de l’individu. La conformité aux normes, rites et codes permet à l’individu de respecter le système culinaire, donc d’affirmer son appartenance au groupe et de définir son identité. Pour J. Barou, l’alimentation consiste non seulement à marquer son identité mais aussi à établir l’ordre social dans une société donnée. En effet, la manière de préparer les aliments et la manière de les consommer fait l’objet d’une catégorisation. « *La catégorisation ordonne sur le plan symbolique la place des uns et des autres au sein de l’organisation existante* ». La stratification est visible par exemple dans la société indienne organisée en caste.

L. Tibère (2004) abonde dans le même sens que J. Barou. Pour elle, l'alimentation constitue un moyen pour affirmer son appartenance à une culture ou à un groupe donné. Au cours de son étude effectuée à la Réunion, Laurence Tibère constate que les réunionnais mobilisent « l'alimentation pour signifier leur intégration culturelle ». Ainsi, à travers la nourriture, la façon de cuisiner, de manger et de boire, les règles de partage qui régissent les pratiques alimentaires, les réunionnais construisent et expriment leur identité sociale et culturelle. En effet, les membres de la société partagent les mêmes alimentations et les mêmes modèles alimentaires. A travers le partage, ils se reconnaissent membres de la même communauté c'est-à-dire la société réunionnaise. L'alimentation constitue donc un mécanisme d'identification pour le peuple réunionnais. Les acteurs sociaux qui ne partagent pas les modèles alimentaires réunionnais sont immédiatement exclus du groupe. Bien plus qu'un facteur de satisfaction des besoins biologiques, l'alimentation représente un élément d'intégration ou d'exclusion dans la société.

Si l'alimentation constitue un élément du construit social, elle permet aussi d'évaluer la conscience sanitaire des concepteurs et consommateurs des aliments de rue.

3.2. ALIMENTATION DE RUE COMME FORME D'EXPRESSION DE LA CONSCIENCE SANITAIRE

Les résultats de l'étude ont révélé que l'alimentation rue constitue une source de pathologie et d'intoxication ce qui met en cause la conscience sanitaire des acteurs impliqués dans la conception et la consommation des aliments.

Les travaux de A. Barges (2004) mettent en cause la femme ménagère (la mauvaise ménagère). La 'femme' dont il est question ici, est l'acteur qui est chargé de la préparation du repas. Son action favorise donc la naissance de la maladie. Pour elle, l'acteur (femme ou homme) est le vecteur de la maladie. En effet, « *la femme ménagère est responsable de la maison ; elle est donc chargée de la propreté de celle-ci.* ». Les animaux sont sources de maladie lorsqu'ils rentrent en contact avec la nourriture. En injectant leur salive dans la nourriture, ils infectent l'aliment. Anne Barges montre ainsi comment l'acteur ou la 'mauvaise ménagère' est la cause de la maladie. Pour elle, l'individu responsable de l'entretien du foyer est en cause par son manque d'attention dans la maladie des autres. L'origine de la maladie est donc attribuée au responsable de la gestion du ménage. Ici, l'auteur met en cause la conscience sanitaire du restaurateur ou de la ménagère qui est chargé ou responsable de la cuisson de l'aliment. Ainsi, son choix des aliments à cuisiner, la qualité des aliments, des ustensiles et même l'environnement sanitaire montre le niveau de sa conscience sanitaire et donc son rapport à la santé.

J.-P. corbeau (2009) abonde dans le même sens que Anne Barges, mais pour lui, l'acteur responsable de l'entretien du foyer n'est pas le seul en cause dans la genèse de la maladie. Il situe l'origine de la maladie dans l'alimentation des individus. Pour lui, « l'aliment ingéré dans le corps qui rend malade ». En effet, l'aliment présent dans l'organisme représente un corps étranger qui manifeste sa présence au moment d'une digestion difficile et provoque parfois des malaises. La mauvaise digestion du corps étranger (l'aliment) par l'organisme de l'individu entraîne la maladie. L'auteur met en exergue la responsabilité de l'acteur. En plus d'indexer le responsable de l'entretien du foyer, la conscience sanitaire du consommateur est questionnée dans son choix alimentaire. Le niveau de conscience sanitaire du consommateur l'oriente dans son choix.

CONCLUSION

L'analyse des facteurs sociaux favorisant et structurant la consommation des aliments de rue a été l'objectif assigné à la présente étude. Il ressort des analyses que les acteurs ont contracté des pathologies liées à l'environnement sanitaire des alimentations de rue. Malgré la qualité des aliments, les acteurs réussissent à construire divers liens à travers la consommation des aliments de rue. Les liens sont non seulement lucratifs ou mercantiles mais également fraternels. Aussi, des logiques telles qu'économiques, la construction de lien d'amitié, la proximité des aliments et la recherche des préférences alimentaires motivent les acteurs à consommer les aliments de rue.

Au regard de ce qui précède, il serait donc important de mener des investigations sur la même question dans tout le district d'Abidjan. Car le phénomène de l'alimentation de rue prend de l'ampleur. Il est également incontournable dans les habitudes alimentaires des ivoiriens. Une étude plus approfondie permettra de mieux cerner la question de l'aliment de rue et éviter les intoxications et les pathologies liées à l'alimentation de rue.

BIBLIOGRAPHIE

AJZEN Icek & FISCHBEIN Martin, 2005, « The influence of attitudes on behaviour », *In Albaracin D. & al., (dir), The handbook of attitudes*, Mahwah, NJ: Erlbaum, pp. 173-222, traduction google

AKINDES Francis, 1990, *urbanisation et développement du secteur informel alimentaire en Côte d'Ivoire: l'exemple d'Abidjan*, Paris Orstom, p.111.

AKINDES Francis, 1991, « Restauration populaire et sécurité alimentaire à Abidjan », *in cahier des sciences humaines n°27, p.169-179.*

BARGES Anne, 2004, « Discerner, éviter ou ingérer le trouble, l'alimentation comme enjeux sanitaire, individuel et collective », *in 17^{ème} congrès de l' AISLF.*

BOUDON Raymond 1985[1973], *L'inégalité des chances*, Paris, Armand Colin; 3^e édition, Paris, Hachette, collection «Pluriel».

CORBEAU Jean Pierre, 2009, « Ça ne mange de pain! », l'actualité de l'alimentation en question, voix lactées: des débats et du lait, www.agrobiosciences.org.

CROZIER Michel, 1970-1971, « sentiments, organisations et systèmes », *in revue Français de sociologie*, n° 11-12, p. 150.

DIRECTION de la Statistique, ministère du plan (1998), *projection de population*, document 01, Abidjan.

FRATERNITE Matin du mardi 25 novembre 2008, 44^e année/no 13212 p.11.

GARRIGUES-Cresswell Martine, ALEXANDRE Martin, 1998, « L'alimentation entre mondialisation et pratique identitaire », *in techniques et cultures*, n°31-32. Jacques Barou (2001), *Alimentation et société*, Eduscol, Paris.

HARRE Dominique Micheline 2001, « formes et innovations organisationnelles du grandcommerce alimentaire à Abidjan, Côte-d'Ivoire », *in Presses de Sciences Po | « Autrepart »*, volume3 n°19 | pp 115 à 132

HARRIS Memel-Fotê, 2008, *la santé, la maladie et les médecines en Afrique: une approche anthropologique*, les éditions du CERAP.

N'DA Paul, 2015, *Recherche et méthodologie en sciences sociales et humaines Réussir sa thèse, son mémoire de master ou professionnel, et son article*, édition l'Harmattan, P. 284.

ONU-HABITAT 2012, « Côte d'Ivoire : profil urbain de Treichville », HS Number: HS/056/12E ISBN Number: (Series) 978-92-1-132023-7 ISBN Number: (Volume) 978-92-1-132472-3.

POULAIN Jean Pierre et CORBEAU Jean Pierre, 2002, *penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Privat, Toulouse-chapitre 7-libres mangeurs.

RAPPORT 2001, *de la réunion SADAOC sur l'alimentation de rue en Afrique de l'Ouest Centrale.*

SIRIEIX Lucie et FILSER Marc, 2003, « La valorisation de l'expérience de restauration hors-domicile », *in : E. Rémy, I. Garabuau-Moussaoui, D. Desjeux et M. Filser, eds., Sociétés, Consommation et consommateurs*, L'harmattan, pp.113-126.

TIBERE Laurence, 2004, «Manger créole, l'alimentation dans les constructions identitaires à la réunion», 17^{ème} congrès de l' AISLF.

TIE Gouin Bénédicte Edwige, 2009, *Pratiques alimentaires et conscience sanitaire : logique de consommation des aliments de rue à la cité RAN dans la commune de Treichville/Abidjan*, mémoire de DEA à l'Université de Cocody-Abidjan, soutenu publiquement.

VIDAL Claudine, 1985, « l'artisanat féminin et la restauration populaire à Abidjan », *in femme et politique alimentaire*, actes du séminaire Orstom-CIE, ParisAbidjan, cahier des sciences humaines » n°27, pp.169-179.