

ISSN : 2312-7031

FACULTE DES SCIENCES DE L'HOMME ET DE LA SOCIETE

# ANYASÃ



**Revue des Lettres et Sciences Humaines**

Laboratoire de Recherche sur la Dynamique des Milieux et des Sociétés

**Université de Lomé**

Numéro 11  
Décembre 2019

**ADMINISTRATION ET REDACTION DE ANYASÁ**

**Revue des L etres et Sciences Humaines**  
**L aboratoire de Recherches sur la D ynamique des Milieux et des Sociétés**  
**Université de L omé**

**Directeur administratif de la rédaction : Pr. Wonou OLAOKOUN**

**Comité scientifique de lecture**

Professeur Wonou OLADOKOUN (Université de Lomé)  
Professeur Komla M. NUBUKPO (Université de Lomé)  
Professeur Serge GLITHO (Université de Lomé)  
Professeur Yaovi AKAKPO (Université de Lomé)  
Professeur Amétépé AHADJI (Université de Lomé)  
Professeur Komi KOSSI-TITRIKOU (Université de Lomé)  
Professeur Dété F. GBIKPI-BENISSAN (Université de Lomé)  
Professeur Octave N. BROOHM (Université de Lomé)  
Professeur Mahamadé SAVADOGO (Université de Ouagadougou)  
Professeur Augustin K. DIBI (Université Félix Houphouët-Boigny)  
Professeur Lazare POAME (Université Alassane Ouattara)  
Professeur Marc Louis ROPIVIA (Université Omar Bongo)  
Professeur Charles Zakarie BOAWO (Université Marien Ngouabi)  
Professeur Issa Djarangar DJITA (Université de Moundou)  
Professeur Azoumana OUATTARA (Université Alassane Ouattara)  
Professeur Paul ANOH (Université Félix Houphouët-Boigny)

Secrétaire de rédaction : Messan VIMENYO

Assistant de rédaction : Koku-Azonko FIAGAN

Contact :

BP. 999, Lomé

Tél. : 00228 90 19 25 89 / 90 83 34 19

E-mail : revue-anyasa@gmail.com

<p>A ces membres du comité scientifique, s'ajoutent d'autres personnes ressources consultées occasionnellement en fonction des articles à évaluer</p>
---

**AVIS AUX AUTEURS**

1. Les textes proposés à la rédaction de la revue doivent être saisi à interligne normal ou double interligne, et accompagnés de leur éventuelle illustration.

Le volume des articles ne doit pas dépasser 20 pages, illustration comprise. Il est recommandé aux auteurs d'adopter, dans la forme de leur texte (titres, numérotation décimale des sous-titres, etc.), la présentation habituelle de la revue et de limiter au maximum le nombre et la dimension des tableaux.

2. Les articles en français ou anglais doivent être accompagnés impérativement d'un résumé de quelques lignes en français et de sa traduction en anglais avec des mots clés qui doivent couvrir le champ thématique et le champ géographique.

3. Le comité de rédaction demande aux auteurs de mettre sous le titre de leur article, leurs nom et prénoms, leur grade universitaire ainsi que l'Institution d'attache.

4. Le texte devra être saisi avec le logiciel Word et envoyé par courriel à : revue-anyasa@gmail.com de mars à juillet.

5. Les tableaux et figures : la taille des croquis est définie par le module 25 x 18 cm représentant une pleine page fractionnable par colonne de 6,5 cm / 13,5 cm toutes les illustrations seront accompagnées de légendes.

6. Les cartes, les fichiers informatiques de dessin (cartes ou graphiques) réalisés avec les logiciels adobe avec sélection sur couches, donnent à l'impression les meilleurs résultats. Il est préférable de les fournir en P. C. Tous les fichiers en pixels (Bitmap) sont exclus à l'exception de photos ou fonds gris légers.

7. La Bibliographie : l'article doit être suivi obligatoirement d'une bibliographie qui prend en compte non seulement les ouvrages cités dans le texte mais aussi d'autres ouvrages dont l'auteur s'est inspiré ou qui ont un rapport avec le sujet traité.

La bibliographie doit être présentée selon le modèle suivant :

- a. les ouvrages : Nom Prénoms de l'auteur, année d'édition, Titre de l'ouvrage, Editeur, lieu de publication, nombre de pages.

Exemple : CHENEAU-LOQUAY A., (2004) : Mondialisation et technologie de la communication en Afrique. Karthala, Paris, 322 p.

- b. les articles : Nom Prénoms de l'auteur, année de publication, Titre exact de l'article, Nom de la revue (entre griffe et en italique), Numéro du volume, Pages de début et de fin de l'article.

DIAHOU A. Y., (2012) : Les périphéries abidjanaises : territoires de redistribution et de relégation. In : « *Les Métropoles des Suds vues de leurs périphéries* », Grafigéo, pp. 107-122.

- c. les thèses et les mémoires : Nom Prénoms de l'auteur, année de soutenance, titre de la thèse ou du mémoire, spécialité, Université d'attache, lieu de soutenance, nombre de pages.

KOUASSI N. G., (2013) : Influence de la ville d'Abidjan sur les villes de sa périphérie immédiate : cas de Dabou et Bingerville. Thèse de doctorat de Géographie, Université d'Abidjan, Abidjan, 401 p.

Il convient de classer les ouvrages par ordre alphabétique des noms de leurs auteurs. Pour des ouvrages d'un même auteur, il faut les classer par ordre chronologique de leur date de publication.

8. Le Tiré à part : les auteurs d'articles recevront gratuitement 1 (un) tiré à part en version électronique. Pour cela, les adresses électroniques des auteurs sont indispensables. La revue pourra leur être fournie à titre onéreux.

***N. D. L. R.***

## Sommaire

### Géographie

- RESTAURATION DE RUE DANS LES VILLES SECONDAIRES DU BENIN : ENTRE ENJEUX SOCIO-ECONOMIQUES ET DEFIS SANITAIRES..... pp. 2-16  
*David Makodjami BALOUBI*
- DYNAMIQUES URBAINE ET PROLIFERATION DES PETITS METIERS SUR LE PLATEAU SAKETE-POBE DANS LA COMMUNE D'AKPRO-MISSERETE..... pp. 17-31  
*René AVOCEVOU, Toussaint VIGNINO, Auguste HOUINSOU, Sandé ZANNOU*
- CROISSANCE URBAINE, HABITAT INSALUBRE ET RISQUES SANITAIRES DANS LA VILLE DE YAMOOUSSOUKRO (CÔTE D'IVOIRE)..... pp. 32-45  
*Josué Armand DJAH*
- GAZ BUTANE, COMBUSTIBLE A CARBURANT DES TAXIS-COLLECTIFS A YAMOOUSSOUKRO (COTE D'IVOIRE)..... pp. 46-56  
*Marie Richard ZOUHOULA BI, Moussa KONE*
- MORPHOLOGIE ET PROBLEMES D'AMENAGEMENT URBAIN DU SITE DE BOUAKE (CENTRE COTE D'IVOIRE)..... pp. 57-73  
*Nambégué SORO, David Yao KOUASSI*
- LE « KOOBI », UNE METHODE TRADITIONNELLE DE TRANSFORMATION DU POISSON TILAPIA DANS LA REGION DU SUD-EST DE LA CÔTE D'IVOIRE : PRODUCTION ET DISTRIBUTION..... pp. 74-82  
*Jacqueline Amalatchy N'CHO, Edith KOULAI-DJEDJE, Sosthène Koffi AKA*
- PROBLEMATIQUE DE L'ACCES A L'EAU POTABLE ET SON IMPACT SUR LA SANTE DES POPULATIONS DANS LA REGION MARITIME AU TOGO..... pp. 83-98  
*Komivi MODJI, Selom Komi KLASSOU*
- INCIDENCES ENVIRONNEMENTALES DE L'EXPLOITATION DES PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX (PFNL) SUR LES RESSOURCES FORESTIERES AUTOUR DE LA RESERVE DE FAUNE D'ABDOULAYE.... pp. 99-111  
*Esso-Wazina COZI ADOM, Koku-Azoko FIAGAN, Wonou OLADOKOUN*

DYNAMIQUE MIGRATOIRE DANS LES GRANDS BOURGS FORESTIERS : RECOMPOSITION SOCIETALE ET SOCIOECONOMIQUE A BONOUEFLA (CENTRE-OUEST DE LA COTE D'IVOIRE)..... **pp. 112-124**

*Gbitry Abel BOLOU, Diané Lucien ADOU, Constant Dali GUY, Jérôme ALOKO-N'GUESSAN*

ANALYSE DES CAUSES DES CONFLITS LIES A L'EXPLOITATION DES RESSOURCES NATURELLES DE LA REGION DE HADJER-LAMIS, UN MILIEU SEMI-ARIDE DU TCHAD..... **pp. 125-134**

*Mbäïndogoum DJEBE, Yandi MOUNDAKOM, Beltolna MBAINDOH*

CONTRAINTES LIEES A LA PRODUCTION ET A LA COMMERCIALISATION DE L'IGNAME DANS L'ARRONDISSEMENT DE TCHETTI, EN PAYS MAHI (SUD-EST DU BENIN)..... **pp. 135-148**

*Moussa GIBIGAYE*

LES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES: QUELLE SURETE POUR LES PRODUITS HALIEUTIQUES A SAN-PEDRO (SUD-OUEST, COTE D'IVOIRE) ?..... **pp. 149-160**

*Ali DIARRA*

### **Histoire**

LES FRONTIERES DU TOGO DE 1884 A 1919..... **pp. 162-172**

*Ningui Wéssowa MAYEDA*

## **RESTAURATION DE RUE DANS LES VILLES SECONDAIRES DU BENIN : ENTRE ENJEUX SOCIO-ECONOMIQUES ET DEFIS SANITAIRES**

**David Makodjami BALOUBI, Maître-assistant  
Université d'Abomey-Calavi (UAC), Bénin**

**Résumé :** Dans les villes d'Allada, de Glazoué et de Lokossa, l'alimentation de rue est très présente dans la vie quotidienne des citoyens. En effet, elle joue un rôle important pour des milliers de personnes à la fois comme source d'emplois, de revenus et d'aliments peu coûteux. Cependant, la consommation des aliments de rue pose des problèmes de santé publique. L'étude vise à appréhender la situation actuelle de l'alimentation de rue surtout dans certaines villes secondaires.

L'approche méthodologique est basée sur l'observation, la recherche documentaire, la collecte des données socio-économiques auprès des différents acteurs (restauratrices/restaurateurs, serveuses/employées, consommateurs, autorités locales, agents de santé, de l'assainissement et de l'hygiène). Les données ont été ensuite traitées et les résultats analysés avec la matrice SWOT.

Les résultats révèlent que la restauration populaire est une activité génératrice de revenus non négligeables. C'est une activité essentiellement féminine (plus de 80 % des acteurs directs sont des femmes). Mais, la clientèle est dominée par les hommes. Elle constitue une réponse au chômage de beaucoup de personnes dans les centres urbains secondaires. Toutefois, les acteurs ne respectent souvent pas les règles d'hygiène appropriées.

**Mots clés :** Glazoué, Allada, Lokossa, restauration de rue, enjeux socio-économiques, défis sanitaires

**Abstract:** In the cities of Allada, Glazoué and Lokossa, street food is very present in the daily lives of urban dwellers. Indeed, it plays an important role for thousands of people as a source of jobs, income and low-cost food. However, the consumption of street foods poses public health problems. The study aims to understand the current situation of street food, especially in some secondary cities.

The methodological approach is based on observation, documentary research, and the collection of socio-economic data from the various actors (restorers, waitresses/employees, consumers, local authorities, health, sanitation and hygiene agents). The data were then processed and the results analysed with the SWOT matrix.

The results reveal that popular catering is a significant income-generating activity. It is an essentially female activity (more than 80% of the direct actors are women). But the clientele is dominated by men. It is a response to the unemployment of many people in secondary urban centres. However, actors often do not respect appropriate hygiene rules.

**Keywords:** Glazoué, Allada, Lokossa, street restoration, socio-economic issues, health challenges

### **Introduction**

L'urbanisation rapide de l'Afrique n'est plus à démontrer. Et au-delà des polémiques autour des chiffres liées à la variété des critères de définition de la ville, la plupart des auteurs et des institutions s'accordent aujourd'hui sur une Afrique de plus en plus urbaine. Selon le rapport de l'ONU-Habitat sur l'état des villes africaines en 2010 (2010, p. 1), en 2009, l'Afrique a dépassé le milliard d'habitants, dont 395 millions (soit près de 40 pour cent) vivaient dans des zones urbaines. Selon le même rapport, on s'attend qu'entre 2010 et 2030, la population urbaine en Afrique augmente à un rythme presque moitié (environ 45 pour cent) plus rapide que celui de la population totale. En 2030, près de la moitié de la population africaine vivra dans des zones classées comme urbaines, et

cette proportion devrait dépasser 60 pour cent en 2050 (ONU-Habitat, 2010). Si l'urbanisation de l'Afrique est disparate (inégaie), l'Afrique de l'Ouest (région à laquelle appartient le Bénin) atteindrait un taux d'urbanisation de 50,98% en 2020 selon ce même rapport (ONU-Habitat, 2010).

Le Bénin n'est pas en marge de ce mouvement général. Si en 1960 à l'indépendance du pays, le taux d'urbanisation était d'environ 16 %, il atteint 44,6 % au recensement de 2013. Et selon les résultats du quatrième recensement général de la population (RGPH4, 2013) le taux d'accroissement intercensitaire entre 2002 et 2013 est plus fort en milieu urbain : 4,8 % contre 3,52 % pour l'ensemble du pays et 2,6 % pour le milieu rural.

Cette urbanisation rapide implique bien évidemment des défis. Pour HATCHEU E. T. (2003), la croissance urbaine suppose la création d'emplois, la construction de nouveaux logements et un approvisionnement alimentaire convenable de cette population, tout cela dans un contexte où les Etats n'ont ni les moyens, ni la légitimité pour y faire face. Et c'est ce que confirment BERTON-OFFOUEME Y. et PAKA E. (2018), en soulignant que « l'urbanisation accélérée des pays du Sud pose plusieurs problèmes. Au nombre de ceux-ci, celui de l'accès à l'alimentation d'une frange de plus en plus importante de citoyens ». Pour ces auteurs, l'un des défis quotidiens des citoyens est de pouvoir se nourrir dans un contexte marqué souvent par les faibles revenus, l'irrégularité des prix des denrées alimentaires, y compris des denrées de base, et des approvisionnements, etc.

Ainsi, la croissance démographique des villes a engendré de nombreuses activités dont la restauration de rue encore dite populaire. La restauration populaire répond à un double objectif. D'une part, elle est une activité génératrice de revenus (qui occupe une frange non négligeable de la population urbaine) pour certaines catégories de la population urbaine qui n'ont pu trouver un emploi dans la fonction publique ou dans des entreprises privées et, permet de répondre ou de satisfaire à une demande de plus en plus récurrente de nombreuses populations obligées de se nourrir hors de leurs domiciles, d'autre part.

Selon CANET C. (1997) citant la FAO, le secteur de l'alimentation de rue est « le secteur produisant des aliments et des boissons prêts à être consommés, préparés et/ou vendus par des vendeurs, spécialement dans les rues et dans les autres lieux publics similaires ». Il s'agit essentiellement ici des aliments vendus aux abords des rues (aliments de rue), sous des hangars ou simplement sous des arbres ou encore à l'air libre.

Dans les villes béninoises en général et dans celles d'Allada, de Glazoué et de Lokosa en particulier, l'alimentation de rue ou restauration populaire est très fréquente. C'est une activité génératrice de revenus qui joue un grand rôle socio-économique pour les différents acteurs. En effet, la restauration de rue joue un rôle social et économique indéniable par la création d'emplois, les revenus qu'elle procure aux différents acteurs mais aussi en tant que régulateur de l'équilibre social en permettant à une bonne partie de la population de ces centres urbains de s'alimenter à des coûts accessibles. En outre, elle participe à la valorisation/promotion de certains produits locaux. Elle joue également un grand rôle socio-économique dans la vie des consommateurs et contribue au budget local à travers les taxes régulièrement perçues et autres contributions des acteurs. CANET C. (1997) pense même que ce n'est pas l'informalité qui est le facteur le plus caractéristique, c'est bien le caractère social et économique de l'alimentation de rue qui est important : elle correspond à un marché et répond à des besoins essentiellement urbains. En effet, si le secteur de l'alimentation de rue non seulement se maintient mais continue à se

développer dans les villes, c'est qu'il répond à une forte demande des populations urbaines.

Malheureusement, cette grande importance socio-économique ne rime pas toujours avec sécurité sanitaire car l'alimentation de rue ou restauration populaire s'effectue dans des conditions d'hygiène douteuses. De par son caractère informel, la restauration de rue dans les villes d'Allada, de Glazoué et de Lokossa présente des risques socio-sanitaires car préparés, exposés, conservés et servis dans des conditions hygiéniques peu recommandables.

L'objectif de cette étude est donc d'exposer les enjeux socio-économiques de la vente des aliments aux abords des rues dans les trois villes tout en relevant les risques sanitaires associés.

Le choix des villes secondaires est motivé par leur « abandon » dans les études sur l'alimentation de rue au profit des grandes villes considérées à tort ou à raison comme le laboratoire des problèmes des villes africaines que l'on tente trop souvent de généraliser ou de transposer sur l'ensemble des villes du pays. Or, les villes secondaires ont leurs particularités et leur mode de fonctionnement qui diffèrent de ceux des grandes agglomérations. Par exemple, la mixité sociale et/ou socioprofessionnelle, une dominance des basses classes sociales du fait de la rareté ou de l'existence limitée des emplois modernes, une voirie souvent sommaire, un paysage urbain assez hétérogène et lâche, etc. ; toutes caractéristiques qui favorisent davantage le développement de la restauration de rue. Trois villes secondaires (Allada, Glazoué et Lokossa) ont été choisies. Nous avons aussi choisi de travailler précisément sur ces trois villes car elles sont localisées dans des régions aux caractéristiques socioculturelles différentes afin de ressortir certaines caractéristiques particulières liées aux habitudes culinaires et alimentaires qui impactent la restauration de rue.

## **1. Méthodologie**

La méthodologie utilisée dans le cadre de ce travail a consisté en la collecte des données, leur traitement et l'analyse des résultats. Du fait, du caractère socio-économique de l'étude, les données collectées sont aussi bien qualitatives que quantitatives. Ces données concernent les statistiques démographiques tirées des bases de l'INSAE (Institut National de la Statistique et de l'Analyse Economique), les caractéristiques des lieux de vente des aliments, la typologie et la qualité des aliments cuisinés et vendus de même que de la clientèle, l'importance socio-économique de la restauration de rue dans les villes touchées par l'enquête, les informations socio-économiques sur les acteurs de la restauration de rue et l'organisation de l'activité.

Il a été procédé dans chaque ville au dénombrement des points fixes de vente des aliments de rue au cours d'une pré-enquête. Ce dénombrement a permis de choisir les quartiers de forte concentration de points de vente. Les moyens limités dont nous disposions ne nous permettaient pas de mener les enquêtes au niveau de tous les points de vente. Mais pour garantir une certaine fiabilité des résultats, nous avons retenu de prendre en compte dans chaque ville au moins 25% des points de vente dénombrés. Ainsi, 30 sur 90 (33,33%), 35 sur 123 (28,45%) et 45 sur 169 (26,62%) points de vente ont fait l'objet d'enquête respectivement dans les villes d'Allada, de Glazoué et de Lokossa ; soit au total 110 points de vente. En plus du responsable du point de vente, 1 client (consommateur) choisi au hasard est interrogé par point de vente ; soit au total 110 restaurateurs et 110

consommateurs auxquelles s'ajoutent 12 personnes ressources. Les enquêtes se sont déroulées en juillet 2018. Un appareil photographique a permis de prendre les vues à titre d'illustrations. L'étude combine deux méthodes d'analyse complémentaires : l'approche quantitative et l'approche qualitative. Les données recueillies et traitées sont analysées à l'aide de la matrice « SWOT ». La matrice SWOT (Strengths Weaknesses Opportunities Threats) a permis de comprendre les forces de l'activité de restauration de rue, les faiblesses de l'organisation et des structures de gestion, les opportunités d'emploi qu'offre cette activité et de déterminer les menaces surtout sanitaires que représentent cette activité pour les consommateurs. Par ailleurs, les réponses des questions ouvertes ont fait l'objet d'une analyse de contenu.

## **2. Résultats**

### **2.1. Atouts du développement de la restauration de rue dans les villes secondaires**

La restauration de rue est assez populaire et bien ancrée dans la vie des citoyens béninois en général et dans celle des habitants des villes secondaires en particulier. Sa réussite tient à plusieurs facteurs.

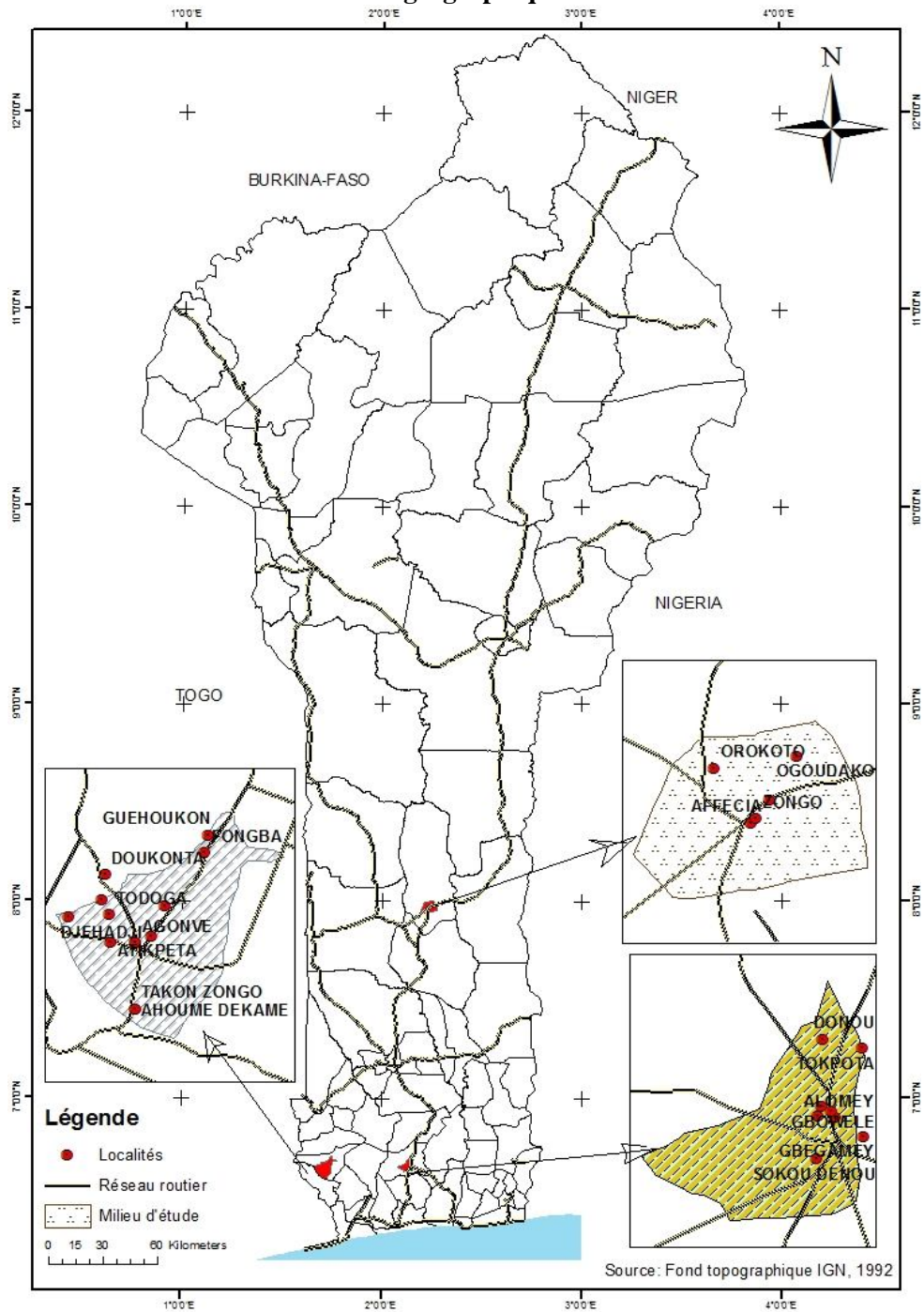
#### **2.1.1. Allada, Glazoué et Lokossa : des villes favorables au développement de l'alimentation de rue**

Les trois villes moyennes (carte n°1) concernées par l'étude possèdent des atouts qui favorisent le développement de la restauration de rue. Leur position géographique et certaines caractéristiques leur confèrent des conditions particulières de développement de cette activité.

Située au sud-ouest du Bénin, la ville de Lokossa est le chef-lieu et le principal centre urbain du Département du Mono. Elle est située à 106 km de Cotonou, la capitale économique et administrative du Bénin. Les données démographiques du quatrième Recensement Général de la Population et de l'Habitation (RGPH 4) de 2013 mentionnent que la ville abrite 47 246 habitants. Ses fonctions administratives (chef-lieu de la commune du même nom et du Département du Mono) font qu'elle abrite de nombreux fonctionnaires qui sont des clients potentiels pour la restauration de la rue. L'économie de la commune est dominée par le secteur agricole qui fournit les matières premières à la restauration de rue ; ce qui constitue un atout non négligeable pour l'activité qui a, à portée de mains et à moindres coûts, les matières premières. Le secteur secondaire est marqué par l'industrie textile et les petites et moyennes entreprises, d'où la présence de nombreux travailleurs qui constituent des clients potentiels pour les restaurateurs de rue.

La ville de Glazoué, elle, est l'arrondissement central et chef-lieu de la Commune de Glazoué. En plus d'être localisée dans une zone rurale dont les activités agricoles fournissent les vivriers à la restauration de rue, la ville de Glazoué, bien que de taille moyenne (selon la typologie des villes au Bénin) avec 20 036 habitants au recensement de 2013, abrite le deuxième plus grand marché de vivriers au Bénin. D'où la disponibilité des vivriers agricoles pour la restauration de rue. Ce marché attire chaque jour du marché (tous les mercredis) un nombre impressionnant d'acteurs dont la plupart s'alimentent dans les restaurants de rue.

Carte n°1 : situation géographique des villes d'étude



Source : Enquêtes de terrain, juillet 2018.

Quant à la ville d'Allada, c'est une ville-carrefour située à une cinquantaine de kilomètres de Cotonou sur la RNIE3. Au dernier Recensement Général de la Population et de l'Habitation en 2013, l'effectif de la population de la ville d'Allada est évalué à 23 287 habitants. Elle a été promue en 2016 chef-lieu du Département de l'Atlantique, le

département le plus peuplé du Bénin d'après les données du dernier recensement de la population de 2013 ; 1 398 229 habitants, soit 14 % de la population totale du pays. Cette nouvelle fonction est un atout car la ville accueille quotidiennement des usagers en quête de papiers administratifs qui s'alimentent dans les restaurants de rue. En tant que ville-carrefour, elle bénéficie des escales de voyageurs en partance et en provenance de l'intérieur du pays qui profitent pour acheter des aliments. Dans ces conditions, ce sont les restaurateurs (vendeuses/vendeurs) installés le long de l'axe principal qui sont privilégiés. Il s'agit parfois d'ailleurs de vendeuses ambulantes s'affairant autour des véhicules qui marquent des arrêts.

#### 2.1.2. Pratiques et habitudes alimentaires comme éléments motivateurs du développement de la restauration de rue dans ces villes

Les mets cuisinés s'inscrivent dans une logique des pratiques et habitudes alimentaires des milieux d'étude en privilégiant les mets du terroir. Les mets les plus fréquents sont ceux locaux ou à base de produits locaux. Ainsi, à :

- Lokossa, les mets les plus fréquents sont à base de maïs (pâte, akassa, "come") et du riz avec différents accompagnements ;
- Allada, nous avons différents types de pâtes (la pâte à base de farine de maïs, la pâte d'amidon de maïs cuit (*l'akassa*), la pâte de couleur marron foncé à base de farine de cossettes d'igname (le *télibo*), la pâte d'amidon de manioc cuit (le *agbéli*), la pâte de farine de manioc ou gari cuit (le *èba*) auxquels, il faut ajouter le riz avec divers accompagnements qui font plus de 50 % des mets proposés dans les points de vente ;
- Glazoué, on rencontre pratiquement les mêmes mets mais avec la présence importante d'un type de met spécifique au milieu : il s'agit de l'igname pilée (*Agou* en langue locale) accompagnée souvent de la sauce d'arachide ou de tomate.

Ce faisant, la restauration de rue participe à la valorisation des produits agricoles et savoirs culinaires locaux. Et c'est l'une des raisons de sa réussite ou de sa pérennisation.

#### 2.1.3. Une restauration économiquement et culturellement adaptée

La restauration de rue présente des avantages pour les consommateurs. En effet, du fait de son caractère bon marché par rapport aux aliments du secteur formel et moins chère qu'un repas préparé chez soi, la restauration de rue attire les consommateurs de toutes les couches socio-professionnelles. En effet, 25 ou 50 F CFA (pour certains aliments comme la bouillie, les gâteaux, etc.) suffisent pour prendre un petit déjeuner ou un goûter. A titre d'exemples, les tableaux n°1 et 2 présentent les prix de quelques aliments de rue recensés à Glazoué et à Allada. Les consommateurs sont composés essentiellement des artisans, des conducteurs de taxi-moto (*Zémidjan* en langue nationale Fon), des apprentis, des élèves, étudiants (pour Lokossa essentiellement), certains fonctionnaires, etc. La clientèle est donc composée en majorité de personnes ayant des revenus moyens.

**Tableau n°1 : Récapitulatif de quelques plats servis et prix moyen d'achat à Glazoué**

Plats servis	Prix moyen
Riz + sauce+ poisson/œuf	125 F
Riz gras+ poisson/œuf +Spaghetti	150/200 F
Atassi + friture + œuf / poisson/viande	150 /200 F
Pâte blanche + sauce légume/sauce tomate + crinclin/viande	150/200 F
Egou (Igname pilée) + sauce d'arachide + viande	300 F
Akassa+ Monyo + poisson frit	75/100 F
Piron + piment + viande de porc	150 F
Haricot/voandzou + gari	50 F
Sandwich + pain + beurre/avocat /friture	200 F
Bouillie de maïs/mil + pâté/beignets	50 F
Café + omelette + pain	450 F
Couscous + omelette/œuf/viande	500 F

*Source : Enquêtes de terrain, juillet 2018.*

L'analyse du tableau permet de constater que les prix des plats varient de 50 F CFA à 500 F CFA. Les plats les plus chers sont « le Couscous + omelette/œuf/viande », Café + omelette + pain et de « Egou (Igname pilée) + sauce d'arachide+ viande » qui coûtent respectivement en moyenne 500, 450 et 300 F CFA. La situation est semblable à Allada (tableau n°2).

**Tableau n°2 : Récapitulatif de quelques plats servis et leur prix moyens d'achat à Allada**

Plats servis dans la rue	Prix d'achat moyen (Francs CFA)
« Agbéli » + sauce poisson/viande + crinclin	300
« Agoun » + sauce d'arachide + viande + crinclin	500
« Akassa » + « Monyo » + poisson frit	200
« Atassi » + friture + œuf/poisson	200
Bouillie de maïs/mil + pâté/beignets	75
« Eba » rouge + croupion de dinde/aileron	300
Ignames frites et dérivées	100
Poulets braisés	1 000
Riz gras + poisson/viande + macaroni	300
« Télibo » + sauce tomate + poisson/viande	300
Sandwich ou pain + beurre/avocat/friture	100
Escagot frit + friture + akassa	550

*Source : Enquêtes de terrain, juillet 2018.*

La lecture du tableau n°2 permet de constater que les prix varient globalement entre 75 et 550 F CFA. Les plats les plus chers concernent les poulets braisés qui coûtent jusqu'à 1 000 F CFA (1/2 poulet). Il s'agit globalement de prix à la portée des gagne-petit qui constituent la majorité de la population de ces villes. D'ailleurs l'une des raisons fréquemment évoquées par les consommateurs lors des enquêtes de terrain pour justifier leur choix de fréquentation de ces restaurants de rue est le coût abordable des mets qui conviendrait mieux à leurs bourses.

#### **2.1.4. Des aliments sans frontière ethnique ou régionale**

Si les aliments proposés se fondent prioritairement sur les habitudes et pratiques alimentaires des milieux, il n'en demeure pas moins vrai que l'on retrouve des aliments d'autres régions ou milieux socioculturels. Ainsi, retrouve-t-on à Allada comme à Lokossa un met comme l'igname pilée accompagnée de sauce qui est d'abord une spécialité des régions du centre et du nord du pays. On retrouve même des aliments importés d'autres pays comme l'« *attiéké* » fait à base de manioc accompagné souvent de poissons qui est d'origine ivoirienne. On peut noter aussi la présence de mets de type européen comme le couscous. Cette variété de mets est un atout fondamental car elle offre une large gamme de choix aux consommateurs et permet de satisfaire tous les goûts.

#### **2.2. Enjeux socio-économiques de la restauration de rue dans les trois villes**

La restauration de rue joue un rôle important dans la vie des populations des différentes villes. En effet, elle satisfait sur le plan financier le vendeur et permet au consommateur de satisfaire son besoin nutritionnel immédiat.

##### **2.2.1. Une activité essentiellement féminine**

La restauration de rue est une activité dominée par les femmes. Elles représentent 92% de l'effectif des vendeurs (restaurateurs) à Lokossa, 86% à Glazoué et 75% à Allada. Ce fort taux de représentativité des femmes peut s'expliquer par le fait que culturellement, dans les sociétés béninoises en général et dans celles des villes concernées, la femme est celle qui s'occupe prioritairement de la cuisine. Elle a donc des prédispositions pour l'activité. De plus, la situation socio-économique des femmes dans ces villes est des plus précaires. En effet, elles sont les plus touchées par le chômage, le sous-emploi et la déscolarisation ; toutes choses qui les poussent vers des activités de débrouillardise ou de survie dont celle de la restauration de rue. C'est donc une activité socialement, économiquement et culturellement plus adaptée aux conditions des femmes.

##### **2.2.2. Typologie des restaurants de rue**

Dans les trois villes, on distingue la restauration ambulante et la restauration fixe.

###### **2.2.2.1. La restauration ambulante**

Elle est caractérisée par la commercialisation de mets cuisinés dans les marchés, les gares routières, les services publics et privés, les places publiques, les établissements scolaires, les ateliers des artisans, le long des axes routiers, etc. Les commerçantes/commerçants, se déplacent avec les mets et n'ont pas un point de vente fixe. Cette forme de restauration est surtout pratiquée par les femmes. Les aliments sont préparés à domicile ; ce qui permet à ces femmes de concilier travaux domestiques et activités commerciales. Pour vendre les mets, la majorité de ces restauratrices émettent un cri d'appel à la clientèle. Ce cri tient compte de la langue locale majoritaire du milieu et parfois les noms des aliments vendus. Pour cette forme de vente, les élèves sont majoritaires pendant les congés et les vacances, le faisant comme job de vacances.

###### **2.2.2.2. La restauration fixe**

A ce niveau, on distingue la restauration à ciel ouvert, la restauration se tenant dans des constructions en matériaux précaires et, dans de rares cas, dans des constructions en matériaux définitifs.

- Restaurants à ciel ouvert ou en plein air

Ces points de vente sont généralement retrouvés sous des arbres, devant des maisons, dans les établissements scolaires, à côté des services, aux abords des voies, devant les débits de boissons, etc. (planche n°1). Ce type de restauration se fait avec un mobilier sommaire : une table ou un haut tabouret sur lequel les mets cuisinés sont posés et quelques bancs sur lesquels s'asseyent les clients. Les clients comme la restauratrice sont exposés aux intempéries diverses : soleil, pluies, poussière, etc.

**Planche n°1 : Restauration à ciel ouvert et sous les arbres respectivement dans la ville de Glazoué et dans la ville d'Allada**



Source : GNIMASSOU et KEAVALL, juillet 2018.

Elles disposent de quelques bancs et des troncs d'arbres pour accueillir les clients et une table sur laquelle sont disposés les mets cuisinés. Les mets cuisinés sont essentiellement locaux et africains.

- Restaurants sous des abris précaires

Souvent, les points de vente sont construits traditionnellement avec des matériaux précaires (planche n°2).

**Planche n°2 : Lieu de vente construit en bambou à Tchikomey dans la ville de Lokossa (à gauche) et en bois au quartier Zongo dans la ville de Glazoué (à droite)**



Source : GNIMASSOU et KEAVALL, juillet 2018.

Les aliments sont dans des glacières et autres contenants disposés sur des tables. Des tables et bancs sont disposés en arrière pour accueillir les clients. Les hangars sont faits de bois avec une toiture en feuilles de tôles ou en paille qui ne résistent pas toujours au passage du vent. Il faut noter que le consommateur peut acheter et manger sur place ou

l'emporter chez lui. Comme on peut le constater, l'environnement de ces points de vente est très insalubre.

### 2.3. Rôles socio-économiques de la restauration populaire

La multiplication des points de vente d'aliments de rue ces dernières années, témoigne de la vitalité de l'activité. La restauration populaire joue un rôle important dans la vie des populations des villes secondaires au Bénin. En effet, elle satisfait sur le plan financier le vendeur et permet au consommateur de faire face à ses besoins nutritionnels immédiats.

#### 2.3.1. Avantages pour les consommateurs

La restauration populaire, une activité en pleine expansion répond à des besoins socio-économiques. Les consommateurs sont pour la plupart des gens à faibles revenus ou à revenus moyens. Elle permet de faire moins de dépenses pour le transport entre le lieu de travail et le domicile. En effet, un client dont le domicile est éloigné de son lieu de travail économisera lorsqu'il s'alimente dans un restaurant qui est proche de son lieu de travail. La restauration populaire permet à certains d'entre eux non seulement de satisfaire leurs besoins alimentaires mais elle leur permet aussi de se distraire et de fixer des rendez-vous car les lieux de vente d'aliments de rue sont également des lieux de détente, de loisirs, d'échanges d'informations. Cette activité apparaît essentielle pour la survie de la plupart des familles défavorisées des villes. L'aliment acheté dans la rue participe à la satisfaction des besoins nutritionnels à des prix abordables. Certains clients sont en fait à la recherche des mets dont la technique de préparation vient de leur localité et vont s'alimenter dans les restaurants où ils pensent les trouver.

#### 2.3.2. Avantage pour les vendeurs /vendeuses

La restauration populaire joue un rôle très important dans la vie quotidienne des vendeurs et vendeuses. C'est une activité qui leur permet une entrée sur le marché du travail, fut-il informel. En effet, c'est une activité qui n'exige pas un grand investissement au démarrage ; ce qui explique en partie l'installation tous azimuts de ces maquis et points de vente d'aliments le long des rues. La restauration de rue permet aux acteurs d'échapper à la pauvreté absolue (tableau n°3).

**Tableau n°3 : Compte d'exploitation d'une femme restauratrice en franc CFA (Vendeuse d'*atasi* et de la pâte blanche) à Glazoué**

Périodicité	Dépense	Recette	Bénéfice
Journalier	2 500	4 000	1 500
Mensuelle (30jours)	75 000	120 000	45 000
Annuelle (365jours)	912 500	1460 000	547 500

Source : Enquêtes de terrain, juillet 2018.

Les moyennes sont faites sur une semaine. Le gain mensuel est évalué à 45 000 F CFA. Les revenus obtenus servent principalement à renouveler les stocks de matières premières et équipements et à assurer certaines dépenses au niveau du ménage (logement, nourritures, habillement, frais de santé et de scolarité des enfants) et autres dépenses sociales (fête, mariage, décès, etc.). Chez plus de 75% des vendeurs et vendeuses, les bénéfices sont épargnés par le système traditionnel de tontine ou dans les structures des systèmes financiers décentralisés.

Les tenanciers/tenancières utilisent parfois de la main d'œuvre rémunérée constituée de jeunes filles et jeunes mamans célibataires (avec ou sans enfants) ou des veuves dont les revenus journaliers varient entre 300 et 600 F CFA soit un revenu mensuel qui varie entre 9 000 et 18 000 F CFA.

#### **2.4. Défis sanitaires de la restauration populaire**

La vente des plats cuisinés en milieu urbain dans les rues est confrontée à d'énormes problèmes d'hygiène depuis l'approvisionnement en matières premières jusqu'à la vente proprement dite. En effet, les matières premières utilisées peuvent être mal lavées ou avariées. Les sachets plastiques, parfois les feuilles de certains arbres et les boîtes vides de conserves, assurent le conditionnement de quelques aliments. Aussi, faut-il signaler que l'environnement dans lequel sont préparés, vendus et consommés ces aliments est souvent malsain. Certains acteurs n'hésitent pas à s'installer près des tas d'ordures, des eaux stagnantes ou des caniveaux, des égouts, des toilettes attirant ainsi les mouches les cafards, les moustiques qui sont vecteurs de certaines maladies.

Les vendeurs ne disposent pas d'habillement spécifique pour les activités de restauration : ils suent dans les habits, essuient les mains contre les mêmes habits, restent dans les mêmes habits jusqu'à la fin des ventes. Cette situation ne permet pas de garantir la qualité hygiénique des aliments surtout que dans la plupart des cas, les aliments sont servis à l'aide de la main nue.

De la même manière, les matériels de vente aux consommateurs (plats, fourchettes, cuillères, bols) sont lavés après chaque usage. Cependant, les règles d'hygiène ne sont pas rigoureusement suivies. En effet, l'eau de lavage n'est pas souvent renouvelée après plusieurs utilisations. Elle acquiert donc une charge physique et microbienne élevée.

Chez les vendeurs ambulants, la situation est encore plus déplorable. En effet, il n'est pas possible aux vendeurs ambulants de se déplacer avec de l'eau et du savon pour le lavage des plats, fourchettes et autres. Ils sont donc obligés d'utiliser des chiffons ou des torchons imbibés d'eau pour essuyer les plats.

En outre, les équipements de stockage des eaux de préparation et de boisson ne sont pas nettoyés selon les règles d'hygiène.

A Glazoué par exemple, 45% des vendeuses exposent directement les aliments à l'air libre, sous des hangars ou des arbres. Ces endroits servent des fois de lieu de préparation des aliments. Or ces aliments n'étant pas bien protégés sont exposés aux intempéries (vent, poussière, pluie, fumée, etc.).

La santé des consommateurs est donc menacée. Près de 80% des consommateurs ont affirmé clairement que la préparation et la vente des aliments populaires sont faites dans des conditions d'hygiène précaires. Pour ce qui est de la qualité, ils estiment que les restaurateurs utilisent des produits de qualité douteuse (tomate en poudre, glutamate, arôme dont on ignore l'origine, ...) pour donner une odeur et un goût agréable à la consommation.

A ces pratiques, il faut ajouter la manipulation à mains nues des aliments par les restaurateurs lors de la préparation des mets, de leur vente et de leur consommation qui pourrait générer des maladies aux clients.

Dans certains restaurants il est mis à la disposition du client de l'eau dont il peut à volonté faire usage pour se laver les mains avant et après avoir mangé les aliments. Mais ces eaux contenues dans un récipient ne sont pas toujours accompagnées de savons ou ne sont pas régulièrement changées. Les clients lavent sommairement leur main dans la même eau avant et après la consommation des mets. Le comportement est aussi le même avec les serviettes qui servent non seulement à essuyer les mains des clients mais aussi à nettoyer le mobilier. Certains clients s'en servent même pour nettoyer la sueur de leur visage et d'autres leur bouche après avoir mangé.

Les conditions, sus décrites engendrent plusieurs maladies ou infections dont on peut citer entre autres : l'indigestion, la diarrhée, la dysenterie, le choléra, la fièvre typhoïde, les parasitoses, les gastro-entérites, etc.

S'agissant des vendeurs, plus de la moitié des enquêtés reconnaissent les risques liés à la restauration populaire et pensent que ces risques interviennent lors de l'exposition et la distribution de l'aliment.

### **3. Discussion**

#### **3.1. Du rôle socio-économique de la restauration de rue**

Plusieurs études ont prouvé à suffisance, l'importance socio-économique de la restauration de rue comme le rapporte l'ONG ASMADE (2008) : « l'alimentation de rue ou encore secteur informel de l'alimentation (S.I.A.) est l'un des maillons de la chaîne alimentaire où elle y joue un rôle essentiel principalement dans les villes permettant à toutes les catégories socioprofessionnelles de satisfaire leurs besoins. Les aliments de rue sont qualifiés de "Nutritionnistes des pauvres" (CHAKRAVARTY I. et CANET C., 1996) ».

Selon HATANGIMANA C. P. (2008), la restauration de rue est une activité génératrice de revenus qui permet à ses acteurs d'avoir accès au marché de travail malgré leur bas niveau d'instruction. Elle joue également un grand rôle socio-économique dans la vie des consommateurs et contribue au budget local à travers les taxes régulièrement perçues.

Pour AKINDES F. (1991), bien qu'elle ait proliféré indépendamment de toute action des pouvoirs publics ou des organisations internationales, la restauration populaire de type informel tient une place importante dans les stratégies alimentaires urbaines. Il ajoute (idem, p.175) qu'au-delà de sa capacité à fournir une alimentation culturellement adaptée aux goûts des Ivoiriens, la raison majeure qui fait préférer la restauration populaire de type informel aux autres modes de restauration (cantine, alimentation à domicile, ...) est la possibilité de consommer à prix modérés et parfois à paiement différé. Cette remarque est valable pour la plupart des villes subsahariennes.

Si le secteur de l'alimentation de rue peut, à première vue, paraître marginal surtout si on le compare aux grands secteurs de la production agricole, de l'industrie agroalimentaire et de la commercialisation des produits agricoles et alimentaires, il prend cependant une dimension toute particulière dans les centres urbains africains où l'urbanisation rapide et les difficultés économiques ont favorisé l'augmentation du nombre de vendeurs d'aliments sur la voie publique (CANET C., 1997). Elle ajoute d'ailleurs que ce n'est pas l'informalité qui est le facteur le plus caractéristique, c'est bien le caractère social et économique de l'alimentation de rue qui est important : elle correspond à un marché et répond à des besoins essentiellement urbains (idem).

BERTON-OFFOUEME Y. et PAKA E. (2018) font les mêmes constats lorsqu'ils écrivent que « Pour un grand nombre de ménages, le recours aux produits cuisinés hors domicile et vendus au détail devient un moyen de se nourrir à moindre coût. La consommation de plats cuisinés hors domicile limite en effet les dépenses alimentaires parce qu'elle permet d'acheter juste ce qu'il faut pour chaque membre de la famille. Elle présente aussi l'avantage de réduire les dépenses énergétiques liées à la préparation des plats. Dans les quartiers populaires, ces lieux de restauration sont accessibles aux consommateurs à faibles revenus et à tous ceux qui, pour diverses raisons, ne peuvent pas manger à la maison ».

Selon BAHUCHET S. et LOVEVA-BAILLON K. (1998), même si elles ne figurent pas dans la liste officielle des métiers, leur importance sociale et économique ne peut pas être ignorée.

CANET C. (1997), propose même de repenser l'espace urbain par l'intégration à terme du secteur de l'alimentation de rue au tissu économique et urbanistique de villes africaines (.....). Elle pense que le commerce de rue est devenu un composant de la ville africaine car, si faute de cantines, les travailleurs urbains sont des consommateurs de rue, il faut adapter la ville à ce phénomène qui paraît inéluctable, à moins d'obliger les entreprises ou autres établissements publics ou privés (écoles, universités, hôpitaux, gares, etc.) à construire et gérer leurs propres restaurants collectifs, ce qui paraît irréaliste dans un futur, même à moyen terme.

### **3.2. Des défis sanitaires de la restauration de rue**

Si le rôle socio-économique de la restauration de rue n'est plus à démontrer, ces défis sanitaires sont énormes et urgents car elle nourrit un nombre de plus en plus important de citadins. Les risques sanitaires de la restauration de rue tiennent à plusieurs facteurs comme le fait remarquer à juste titre SALAMATOU A. M. G. (2017) quand elle écrit que le danger que revêtent les aliments de rue est multifactoriel. En effet, il peut être lié à la matière première, à la technologie, aux systèmes de conservation, à l'environnement, aux préparateurs et aux consommateurs. Les risques d'intoxication alimentaires sont une menace permanente pour le consommateur d'aliment de rue. Selon CANET C. (1997), Les études entreprises à ce jour font état de l'utilisation de matières premières et ingrédients de mauvaise qualité microbiologique, voire en état de décomposition, d'eau non potable sous forme de boissons diverses ou sous forme de glace, d'additifs alimentaires non autorisés ou en quantité impropre, de vaisselles et emballages impropres au contact avec les aliments ou insuffisamment nettoyés. Des mauvaises techniques de préparation, d'emballage, de conservation et de vente des aliments dans un environnement précaire (manque d'eau potable, proximité de voies d'évacuation des eaux usées, des égouts et tas d'ordures, chaleur ou ensoleillement excessifs risquent également d'être à l'origine de contamination microbiologique). L'analyse de quelques études par DIARRA CISSE D. (2012) confirment ces menaces : « en somme, la principale conclusion à tirer de ces publications est l'apparition de graves problèmes d'hygiène, d'insalubrité et de santé publique inhérents à l'inobservation des règles élémentaires d'hygiène dans la préparation, la vente et la consommation des aliments de rue ». NGOUMA D. (2012) fait remarquer que la fréquentation des restaurants de rue peut constituer une menace pour la santé des citadins et ceci pour deux raisons : la première concerne l'inobservation des règles élémentaires d'hygiène dans la préparation et vente des aliments et la seconde concerne l'environnement entourant ces restaurants.

Toutes ces menaces exigent de la part des différents acteurs une prise de conscience et des actions concertées pour protéger la santé des populations qui survivent grâce à l'alimentation de rue.

### **Conclusion**

La restauration de rue dans les villes en Afrique subsaharienne en général et dans les villes béninoises en particulier tend à devenir une des caractéristiques fondamentales de la vie urbaine par le contexte et les raisons de son développement, son importance économique et sociale. La production et la vente de repas dans les rues sont des sources de revenus pour les acteurs. En effet, elle leur permet de faire face aux différents problèmes économiques du quotidien et d'échapper à la pauvreté absolue. En Outre, elle permet aux consommateurs de satisfaire à prix abordables leurs besoins nutritionnels. Il faut retenir que la restauration de rue au-delà de sa fonction économique de lutte contre la pauvreté absolue est un régulateur social.

Mais, si la restauration populaire est une activité importante dans la vie économique des ménages, elle comporte des risques sanitaires liés à plusieurs facteurs dont notamment la qualité douteuse de certaines matières premières, l'environnement de préparation et de vente insalubre, les mauvaises conditions hygiéniques. Il se pose alors un défi à tous les acteurs de ce secteur pour l'amélioration des conditions sanitaires de ces aliments de rue afin de préserver la santé des consommateurs. L'amélioration des conditions socio-économiques des acteurs et leur organisation réduiront sans nul doute les risques sanitaires liées aux conditions actuelles de la restauration populaire.

### **Bibliographie**

ABDOULAYE M. G. S., (2017) : Environnement de préparation, de vente des aliments de rue et santé des populations dans la ville de Parakou. Thèse de doctorat unique en géographie et gestion de l'environnement, EDP, FLASH, 186 p.

AKINDES F., (1991) : Restauration populaire et sécurité alimentaire à Abidjan. In : « *Cah. Sci. Hum.* » n°27, pp. 169-179.

BAHUCHET S., IOVEVA-BAILLON K., (1998) : Le rôle de la restauration de rue dans l'approvisionnement des villes en viande sauvage : le cas de Yaoundé (Cameroun). In : « *Villes du Sud et environnement* », Ed. du Bergier, pp. 171-182.

BERTON-OFFOUEME Y. et PAKA E., (2018) : Se nourrir dans les villes des pays du Sud : Pratiques et offres alimentaires. In : « *Espaces, Sociétés et développement en Afrique subsaharienne* », Mélanges offerts en hommage au Professeur Antoine Koffi AKIBODE, tome 1, Lomé, pp. 625-642.

CANET C., (1997) : L'alimentation de rue en Afrique. Revue « *Aliments dans les Villes* », FAO, Aliments dans les villes : collection d'ouvrages - vol. 2, 12 p.

HATCHEU E. T., (2003) : L'approvisionnement et la distribution alimentaires à Douala (Cameroun) : Logiques sociales et pratiques Spatiales des acteurs. Thèse de doctorat de géographie, Université de Paris I Panthéon Sorbonne, 455 p.

BENDECH M. Ag, CHAULIAC M., MALVY D. (1998) : Alimentation de rue, mutations urbaines et différenciations sociales à Bamako (Mali). In : « *Sciences Sociales et Santé* », p. 33-59.

BENDECH M. Ag, CHAULIAC M., GERBOUIN-REROLLE P., MALVY D. J. M: (2000) : Les enjeux de la consommation alimentaire en milieu urbain à Bamako, *Santé publique*, volume 12, n°1, pp. 45-63

NGOUMA D., (2018) : Effets socio-économiques des restaurants de rue « Malewa » à Brazzaville : cas des arrondissements 3 Poto-Poto et 4 Moungali. **In** : « *Espaces, Sociétés et développement en Afrique subsaharienne* », Mélanges offerts en hommage au Professeur Antoine Koffi AKIBODE, tome 2, Lomé, p. 625-642.

BAHUCHET S., IOVEVA-BAILLON K., (2008) : Le rôle de la restauration de rue dans l’approvisionnement des villes en viande sauvage : le cas de Yaoundé (Cameroun). *Villes du Sud et environnement*, Ed. du Bergier, pp.171-182. <halshs-00211621>

BRICAS N, (1993) : Les caractéristiques et l'évolution de la consommation alimentaire dans les villes africaines. *In* : « MUCHNIK J. (Ed.) » Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales. Paris, France, L'Harmattan, pp. 127-160.

DIARRA D. C., (2012) : Stratégies d’amélioration de l’offre alimentaire dans une vingtaine d’établissements scolaires de Sabalibougou en commune V du District de Bamako-MALI. Mémoire de Master 2 en santé publique et environnement, Université de Lorraine, 76 p.

ONG ASMADE (Editeur) (2008) : Leçons de management stratégique : amélioration du secteur de l’alimentation de rue à Ouagadougou. Burkina Faso, 75 p.

ONU-Habitat (2010) : L’état des villes d’Afrique 2010 : Gouvernance, inégalités et marchés fonciers urbains. Naïrobi, 279 p. (annexes comprises)