



HAL
open science

Alimentation, savoir-faire et innovations agro-alimentaires en Afrique de l'Ouest

José Muchnik

► **To cite this version:**

José Muchnik. Alimentation, savoir-faire et innovations agro-alimentaires en Afrique de l'Ouest. Oléagineux, Corps Gras, Lipides, 2002, 9 (6), pp.439-444. hal-02670004

HAL Id: hal-02670004

<https://hal.inrae.fr/hal-02670004v1>

Submitted on 31 May 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

RECHERCHES ET SOCIÉTÉS Alimentation, savoir-faire et innovations agro-alimentaires en Afrique de l'Ouest

Oléagineux, Corps Gras, Lipides. Volume 9, Numéro 6, 439-44, Novembre - Décembre 2002, Dossier : Afrique : agriculture, développement et recherche

 Summary

Auteur(s) : José MUCHNIK, CIRAD, TA 60/15, 34398 Montpellier cedex 15.

ARTICLE

La valorisation des ressources locales (produits, savoirs, techniques...) contribue fortement au développement social et économique. Elle se manifeste notamment par la satisfaction des besoins alimentaires locaux, des processus d'innovations techniques et organisationnels en accord avec l'évolution de la consommation alimentaire, et l'émergence de petites entreprises de transformation ou de restauration. Pour faciliter la valorisation des ressources locales, il importe de comprendre les relations entre, d'une part, l'évolution de la consommation alimentaire dans les villes et, d'autre part, les changements et les innovations des savoir-faire locaux de transformation des produits.

Entre 1996 et 2000, un projet intitulé ALISA (Alimentation, Savoir-faire et Innovations Agro-Alimentaires en Afrique de l'Ouest) s'est intéressé à cette question. Trois équipes africaines de recherche ont été impliquées : une au Bénin, une au Burkina Faso et une au Sénégal. Quatre institutions européennes ont également participé au projet : deux en Allemagne et deux en France.

Pour mieux connaître les styles alimentaires et leur évolution :

au Bénin, 950 ménages répartis entre les villes de Cotonou, Porto Novo, Abomey/Bohicon, Parakou, Lokossa et Savé ont été enquêtés ;

au Sénégal, l'échantillon était constitué de 504 ménages répartis entre Pikine et Dakar ;

au Burkina Faso, la démarche a été relativement différente, un échantillon raisonné constitué de 125 ménages de la ville de Ouagadougou a fait l'objet d'une enquête plus exhaustive.

En ce qui concerne les recherches sur la dynamique des savoir-faire et des systèmes techniques de transformation de produits :

au Bénin ont été étudiées de façon approfondie : la transformation du maïs en *mawé* et produits dérivés, la transformation du manioc en *attiéké*² et en *gari*³, et la transformation du néré en *afitin*⁴ ;

au Sénégal, les secteurs clés retenus ont été : la préparation du poisson fumé (*keccax*⁵), la fabrication de jus et de sirops à base de produits locaux (boissons à base de bissap, gingembre, bouy, ditax, cerise de cayor...), la transformation du mil en couscous et *array*⁶, la restauration ;

au Burkina Faso, la transformation de céréales locales et de tubercules a fait l'objet d'études approfondies.

Dans les zones urbaines, les comportements alimentaires ont évolué

Les comportements alimentaires se sont adaptés aux nouvelles contraintes économiques

Au Bénin, au Sénégal et au Burkina Faso, la crise économique, en particulier la diminution du rôle de régulation de l'État et la dévaluation du franc CFA, a influencé le changement des comportements alimentaires en milieu urbain au cours de ces cinq dernières années. Nous constatons l'émergence de nouveaux comportements alimentaires. Cela se reflète tant sur les produits et les plats consommés que sur la fréquence et les modalités de leur consommation.

Au Sénégal par exemple, la sardinelle (*yaboy*) était traditionnellement peu consommée par les ménages urbains. Elle était transformée en *keccax* (braisée salée, séchée et fumée) par les femmes des pêcheurs et stockée pour les périodes de soudure (hivernage). Actuellement, l'exportation des espèces nobles vers les pays européens prend de l'importance, tandis que la consommation de *keccax* augmente en ville, en substitution au poisson frais, notamment dans les ménages pauvres. Ces mêmes ménages utilisent également de plus en plus fréquemment la sardinelle en frais dans les préparations alimentaires.

Les petites unités de transformation des fruits se développent également de plus en plus en milieu urbain, fournissant des produits plus accessibles que les sodas industriels. Ce secteur traditionnel qui, auparavant, était limité à quelques produits (boisson au bissap et au gingembre) se diversifie par la nature du produit (jus pasteurisés, sirops) et les matières premières utilisées (bouy, ditax, cerise du cayor, citron, pamplemousse...). Les bières locales, comme le *dolo* au Burkina Faso, attirent plus les consommateurs que leurs équivalents industriels. Au Bénin, les huiles de palme ou d'arachide artisanales regagnent du terrain.

Le développement de la restauration extérieure constitue un autre indicateur des adaptations aux nouvelles contraintes économiques. L'alimentation hors domicile a connu un essor considérable depuis la dévaluation du franc CFA en 1994, notamment dans les quartiers populaires, beaucoup de ménages n'ayant plus les moyens de réaliser deux préparations culinaires quotidiennes. Les enquêtes réalisées confirment la place croissante acquise par ce type de restauration pour les ménages qui évoluent dans une forte précarité. Le fait que les pauvres achètent une très grande partie de leur riz dans les gargotes signifie que le secteur de la restauration est intimement impliqué dans le passage à un régime alimentaire plus riche en riz.

L'alimentation urbaine s'est diversifiée

Les comportements alimentaires urbains ont beaucoup évolué. Les pays et les régions ont toujours un langage alimentaire, mais ces langages se modifient. L'introduction et la diffusion de nouveaux produits dans l'alimentation des citadins s'expliquent par le fait que les urbains recherchent une plus grande variété d'aliments et de préparations culinaires. Ainsi, au Bénin, le *gari*, un des produits à base de manioc les plus consommés, connaît des dynamiques d'innovation qui permettent la diversification des systèmes techniques de production et des formes de *gari* mises sur le marché, avec des compositions, des goûts, des couleurs et des granulométries différentes (*garis* plus ou moins fins, plus ou moins fermentés, enrichis au soja, à l'huile de palme, au lait, au coco, etc.).

Au Burkina Faso, les sauces pour le riz ont connu une évolution spectaculaire, grâce à l'introduction de nouveaux légumes, permise par le développement du maraîchage. Carottes, aubergines locales et importées, choux, épinards, champignons, pois chiches, haricots verts, choux-fleurs, etc., ont fait leur apparition dans les marmites, en plus ou moins forte proportion selon les niveaux de revenus. Parallèlement à cette ouverture faite à des légumes occidentaux, il y a apparition de sauces issues d'autres pays africains, qui utilisent des légumes souvent connus : gombo, feuilles de patate, feuilles de manioc, graines de pistache... Pour les sauces d'accompagnement du *tô*⁷, l'utilisation de certains ingrédients reste interdite. Pour les sauces d'accompagnement du riz, tout semble permis. La force du riz dans la consommation est liée à sa grande capacité de satisfaire les goûts des consommateurs, par l'évolution des techniques de préparation des différentes sauces.

Certains produits, certaines pratiques culinaires et certains comportements alimentaires s'adaptent mieux au rythme de la ville. Au Sénégal le maintien du riz comme produit dominant dans la consommation des ménages urbains et particulièrement ceux de Dakar peut s'expliquer par au moins plusieurs facteurs : la préparation du riz ne demande pas de travaux préalables (décorticage, mouture, roulage) contrairement aux autres céréales (mil, maïs), et le mode d'approvisionnement mensuel adopté dans la plupart des ménages facilite sa consommation. En effet, en début de mois, les chefs de familles se procurent un sac de riz (de 50 à 100 kg) pour couvrir les besoins de consommation. Le sac de riz devient le symbole du grenier familial en milieu urbain. En ce qui concerne l'offre, le riz présente l'avantage d'être disponible sur le marché avec des prix très stables contrairement aux autres céréales dont le prix et l'offre fluctuent au cours de l'année. Ainsi malgré les efforts réalisés pour la valorisation de céréales locales, celles-ci occupent une place insignifiante dans les repas de midi (seul 1 % des ménages enquêtés en consomment, le plus souvent sous la forme de bouillie de mil comme le *jaax*). Leur consommation est plus importante lors du repas du soir (les céréales locales rentrent dans la composition du dîner pour 21 % des ménages enquêtés, principalement transformées en couscous et bouillies).

L'évolution de l'alimentation urbaine est conditionnée également par les brassages de population et la construction d'une identité urbaine, qui emprunte à de nombreuses références tout en créant les siennes propres. Ainsi au Burkina Faso, chaque ethnie a une manière de préparer le *tô*, un de plats les plus typiques du pays. Ces différentes manières de préparation traduisent ainsi leurs identités. La variété de céréale utilisée, la consistance du *tô*, la manière de le servir, la composition des sauces distinguent les groupes ethniques (on parle de *tô gourmantché*, *mossi*, *bobo*, *peuhl*, *dagara*, etc.). Mais à Ouagadougou ou tous les groupes ethniques sont présents, les enquêtes reflètent une perte de références à l'origine ethnique du *tô*. Un « *tô* urbain » paraît donc s'imposer. Pour sa préparation, celui-ci privilégie la farine fermentée de maïs qui est relativement plus facile à cuisiner et moins coûteuse que celle de mil ou de sorgho ; il a une couleur plus blanche et consommer un *tô* blanc est devenu signe de modernité, voire de richesse ; contrairement au *tô* à identité ethnique dont la préparation prend plus d'une heure dans certains cas (*tô gourmantché*), la préparation du *tô* urbain ne prend qu'une trentaine de

minutes et il est relativement léger.

Ce détachement relatif des traditions est visible sur d'autres plans à Cotonou, où certaines coutumes traditionnelles liées à la nourriture sont en train de disparaître. La salutation des ancêtres, les règles, tabous et interdits issus de la vénération des dieux du Vodoun et des ancêtres, l'utilisation des noix de cola comme signe d'hospitalité et d'amitié sont de plus en plus rarement pratiquées.

L'incertitude sur la qualité demeure

Parler de goût ou de choix semble utopique pour des populations qui n'arrivent parfois pas à satisfaire leurs besoins alimentaires de base. Mais c'est bien le double défi qu'affrontent la plupart des pays africains : sans que la question de l'approvisionnement ne soit résolue sur le plan quantitatif, ils doivent répondre aux nouvelles contraintes et enjeux autour de la qualité des aliments.

Les caractéristiques de qualité des produits n'étant pas toutes visibles (par exemple en ce qui concerne la qualité sanitaire), les consommateurs sont toujours, au moins en partie, dans une situation d'incertitude face à l'offre. En ville, cette incertitude est plus grande compte tenu de l'allongement des filières d'approvisionnement, de leur complexification et de la diversification de l'offre. De plus, les citadins ont de nouvelles exigences, différentes de celles des ruraux, vis-à-vis de la qualité des aliments. Les consommateurs et les offreurs doivent construire de nouveaux repères communs, de nouveaux signes de qualité, pour réduire cette incertitude.

Pour évaluer la qualité des produits, les consommateurs peuvent faire appel à des procédures de qualification directe qui mettent en relation directe la personne et le produit, ou à des procédures de qualification indirecte, qui mettent en jeu d'autres facteurs : la confiance dans le vendeur, l'origine du produit, le coût, la marque...

Dans le premier cas, le consommateur évalue la qualité par l'intermédiaire de l'appréciation de ses caractéristiques sensorielles. Il mobilise ses compétences tactiles, visuelles, gustatives, son odorat, etc. C'est la procédure que l'on utilise en général avec les produits locaux que l'on peut toucher et goûter. Ces procédures de qualification se trouvent souvent combinées. Ainsi, au Bénin, pour juger de la qualité de l'huile d'arachide ou de l'huile rouge, les critères pris en compte sont la fluidité, l'odeur, le goût, la texture, l'origine, le coût et les relations de confiance acheteur-vendeur. Dans le cas des cossettes d'igname, les critères mobilisés sont : la blancheur à l'intérieur des cossettes, la non-perforation par des insectes, la taille, l'origine et la variété d'igname utilisée.

Pour les produits industriels, le consommateur doit faire appel à des procédures de qualification indirecte : faire confiance à une marque, à l'information qui figure sur une étiquette. Or, il faut reconnaître que bien peu de produits locaux sont qualifiés par le biais de procédures industrielles. D'une part, les produits locaux qui font l'objet de contrôles ou de certifications par des procédures normalisées sont peu nombreux, la plupart des produits locaux provenant du secteur artisanal. D'autre part, les contrôles ou certifications ne peuvent avoir de crédibilité que si les institutions qui les assurent possèdent elles-mêmes cette crédibilité. Le cas du tampon d'abattoir pour légitimer la qualité de la viande auprès des consommateurs est un bon exemple.

Dans le jeu des interactions entre l'évolution de la consommation et des savoir-faire, les dispositifs institutionnels occupent donc une place importante.

Les techniques et les savoir-faire agro-alimentaires ont aussi évolué

Les nouvelles contraintes économiques ont également eu un impact sur les techniques et les savoir-faire agro-alimentaires.

La productivité s'améliore et des produits nouveaux apparaissent

Pour satisfaire la demande urbaine, les techniques de production ont dû évoluer. Les innovations ne portent, en général, pas sur l'ensemble de la chaîne, mais sur certaines opérations stratégiques. Les producteurs adoptent des équipements déjà existants sur le marché et les adaptent éventuellement. Les innovations sont graduelles, et ne concernent bien souvent que certaines opérations du processus de transformation.

Ainsi, dans le cas de la transformation du manioc pour l'élaboration du *gari* ou de l'*attiéké*, la seule opération mécanisée a été le râpage. D'autres opérations ont subi de petites améliorations, tout en restant manuelles : le pressage (introduction de presses à vis) ou la cuisson (introduction de foyers améliorés). D'autres opérations restent inchangées. Même une innovation très limitée comme l'introduction du râpage mécanique implique des changements importants dans l'organisation des systèmes techniques : le coût d'une râpe et son débit de production ne justifient pas son achat à un niveau individuel. Les producteurs doivent s'organiser pour acheter et utiliser collectivement une râpe ou amener le manioc chez un « meunier » de proximité qui fait de la prestation de service. Dans n'importe quel cas de figure, le râpage ne sera plus assuré par une femme ; la mécanisation implique donc également un changement dans le partage sexué des tâches. Si cette tâche est assurée dans le cadre d'un groupement de productrices, il faudra donc embaucher un homme ou un garçon pour faire tourner la râpe.

Pour la transformation du mil en couscous, le décorticage et le broyage ont été dans certains cas mécanisés, mais le grainage reste essentiellement manuel malgré les tentatives de mécanisation promues.

L'urbanisation et les mouvements de population qui l'accompagnent entraînent l'apparition de produits nouveaux. C'est le cas par exemple de l'*attiéké*, produit d'origine ivoirienne, « découvert » et adopté de manière relativement récente dans de nombreux pays d'Afrique de l'Ouest. Au Bénin, étant donné le succès de ce produit, une innovation a été mise au point par certains producteurs : la reconstitution d'*attiéké* à partir de *gari*, produit dont la fabrication est bien maîtrisée au Bénin. Il ne s'agit pas dans ce cas d'une innovation graduelle mais d'une vraie invention qui montre la capacité des acteurs à mobiliser leurs compétences pour répondre aux évolutions de la demande. Une fois l'invention confrontée à l'épreuve du marché et au goût des consommateurs, elle a été rapidement diffusée.

Un autre secteur qui se développe de plus en plus en milieu urbain est celui de la fabrication de jus et boissons non alcoolisées. Des produits traditionnels comme le jus de bissap deviennent « nouveaux » sous leur forme conditionnée et pasteurisée. À Dakar, les structures d'appui aux micro-entreprises reçoivent un nombre croissant de demandes de crédit pour la production de jus. Deux types de produits sont en concurrence sur un marché sensiblement identique : les jus pasteurisés conditionnés en sachet imprimé et soudé, et les boissons à faible durée de conservation, conditionnées dans des sachets simples faits de films de faible épaisseur.

Les fabricants de jus pasteurisés ont reçu l'appui d'instituts techniques et de développement tels que l'Institut de technologie alimentaire de Dakar ; leurs produits se conservent mieux et présentent des avantages sur le plan hygiénique. Malgré cela, ils n'arrivent pas à percer sensiblement le marché. Des questions se posent donc sur les leviers pertinents pour débloquer la diffusion de ces innovations (circuits de distribution, positionnement et image du produit, perception de consommateurs...).

Au Bénin, la bouillie d'*aklui* était traditionnellement préparée par les femmes du département du Mono, à partir de maïs fermenté (*mawé*), qui se présente sous forme de petits grains. Elle était alors consommée par les Mina, les Adja et autres ethnies apparentées. Peu à peu, la popularité de ce produit s'est accrue, et il a conquis la plupart des régions du pays. Un institut de recherche, le Cerna, a essayé de mettre au point un procédé pour la fabrication d'*aklui* sec en sachets. Au départ, le procédé est resté artisanal, le décorticage-dégermage du maïs pour la fabrication du *mawé* et le roulage du *mawé* pour l'obtention de l'*aklui* se faisant manuellement. La seule innovation portait sur le séchage du produit final et sa mise en sachet (après essai d'un séchoir électrique, le séchoir à gaz s'est avéré plus adapté pour obtenir des grains d'*aklui* stables et non colorés). Cette première phase a permis d'introduire le produit sur le marché, et de tester son acceptabilité par les consommateurs. Ensuite, la mécanisation d'autres opérations a été tentée : le décorticage-dégermage des grains de maïs et le grainage du *mawé*.

Les flux migratoires favorisent l'évolution des savoir-faire

La proximité territoriale constitue un facteur déterminant dans la diffusion spatiale de nombreux produits et savoir-faire traditionnels. Les produits agro-alimentaires transformés provenant de certaines régions se diffusent dans d'autres régions au gré des flux migratoires. On note de nombreux cas de diffusion de produits ruraux vers les zones urbaines, ainsi que la diffusion de produits entre les pays d'une même zone géographique. C'est par exemple le cas de l'*attiéké* de Côte d'Ivoire ou du *gari*, qui, originaire du Brésil, a été adopté dans les pays du golfe de Guinée (Nigeria, Bénin, Togo principalement) vers la moitié du XIX^e siècle et qui connaît aujourd'hui une diffusion dans toute la région ouest-africaine.

Les entrepreneurs dont les compétences sont reconnues par leurs pairs jouent un rôle très important dans le processus d'apprentissage et la diffusion de nouveaux savoirs. Par exemple, dans la diffusion des nouvelles pratiques d'hygiène dans la restauration, quelques restauratrices « reconnues » ont joué un rôle de formatrices. Bien que la compensation économique pour assumer ce rôle ait été souvent très faible, c'est la reconnaissance par leurs collègues qui a été déterminante.

Lorsque de petites entreprises agro-alimentaires de transformation et de restauration diversifient leur gamme et améliorent la qualité des produits et des services offerts (service traiteur par exemple), cela contribue au renforcement de leur reconnaissance sociale auprès des consommateurs et des pouvoirs publics. Cela les incite à mettre en commun une partie de leurs activités, afin d'atteindre de nouvelles niches de marchés, inaccessibles aux entreprises agissant individuellement. L'exercice du métier de transformateur fondé sur des savoirs issus de la sphère domestique pouvait apparaître comme un signe d'échec social, puisque non associé à une réussite scolaire. De façon tout à fait paradoxale, la valorisation des savoir-faire locaux contribue toute proportion gardée à la valorisation sociale de l'image que la société se fait de ces opérateurs économiques.

Les systèmes agro-alimentaires localisés jouent un rôle important dans les dynamiques territoriales

Les systèmes agro-alimentaires localisés sont constitués par un ensemble d'entreprises agro-alimentaires concentrées géographiquement et reliées entre elles, qui « font système ». Il peut s'agir par exemple d'un ensemble de productrices de *gari* à Savalou au Bénin en zone rurale, d'un quartier spécialisé dans la production de *dolo* à Ouagadougou en zone urbaine, ou des centaines de petites entreprises de transformation du poisson situées sur la côte à Joal ou à Mbour au Sénégal.

Ces systèmes concernent une activité et l'ensemble d'entreprises associées à celle-ci (entreprises de transformation, de service, fournisseurs d'équipement...). Ces ensembles d'activités, concentrés dans un lieu, ont un rôle important dans la dynamique des processus d'innovation. Les travaux menés au Bénin sur les systèmes locaux de production de *gari* et d'huile de palme constituent un bon exemple. À Savalou, la tradition orale attribue à l'un des rois de Savalou l'introduction du *gari*, vers la moitié du XIX^e siècle. Demandé par la suite par l'administration coloniale française pour nourrir les prisonniers, il connaît une diffusion rapide, la possibilité de gain monétaire incitant les femmes à s'initier à

l'acquisition du savoir-faire nécessaire à sa préparation.

Il est intéressant de constater que le système de production se scinde rapidement en deux. Lorsque la diffusion a commencé à devenir importante, les premières productrices, refusant cette appropriation de « leur » savoir-faire par l'ensemble de la population, ont cherché à mettre au point un procédé différent. Au prix de plus grands efforts, elles ont réussi à produire un *gari* non fermenté. Cette qualité a pris le nom de leur quartier : « Missé ».

La production de *gari* rentre ainsi dans la tradition savaloise. Il devient admis localement que ce produit apporte « *la paix dans le foyer* » car il garantit une certaine sécurité alimentaire, et donc qu'une « vraie femme de Savalou » se doit de savoir préparer un *gari* de qualité. Ce système de production réussit à perdurer jusqu'à aujourd'hui sous cette forme traditionnelle. Une forte proportion de femmes produit du *gari*, mais en faibles quantités, seulement quelques mois par an, en association avec d'autres activités.

Les deux sous-systèmes *gari* « de Savalou » et *gari* « Missé » coexistent apparemment durablement, en ayant chacun des réseaux de production et de commercialisation distincts. Le *gari* « Missé » ne se vend que dans ce quartier, directement chez les productrices (son prix au kilo est le double que celui « de Savalou »). Le *gari* « de Savalou », dont la production est plus étendue, s'échange sur le marché local.

Au début des années 1990, dans un contexte de libéralisation de son économie, le Bénin ouvre ses marchés. Des commerçants de plusieurs pays de la sous-région (Gabon et Côte d'Ivoire principalement) viennent alors acheter du *gari* en quantité. Pour ces marchés d'exportation, la demande est celle d'un *gari* d'une certaine qualité, et les régions produisant traditionnellement ces qualités auraient donc dû augmenter leur offre. Mais c'est au contraire une région qui ne produisait traditionnellement que du *gari* « ordinaire » qui va répondre à cette nouvelle demande : la région d'Ikpilé et de Mowodani, dans les sous-préfectures de Pobè et d'Adja-Oué.

Le développement de la production de *gari* fin a été rendu possible après l'introduction du savoir-faire dans la zone par des femmes venues des régions de production « traditionnelles » de ce type de *gari* (femmes de fonctionnaires pour la plupart). Ces femmes ont ouvert des ateliers de production, en embauchant de la main-d'œuvre, qu'elles formaient donc en même temps. Ces employées ont, dès qu'elles l'ont pu, ouvert leurs ateliers à leur tour, et la diffusion a ainsi été relativement rapide. Le nombre d'ateliers a ainsi pu croître, et de plus en plus de femmes se sont spécialisées dans le *gari*.

La proportion de transformatrices dans la zone est restée inférieure à celle de Savalou, mais elles produisent de plus grandes quantités, pratiquant beaucoup plus souvent cette activité à temps plein, et pendant toute l'année. Lorsque les innovations produites ouvrent des potentialités de marchés dans la zone (potentialités qui dépendent donc des ressources spécifiques de la zone), elles sont adoptées localement par un nombre croissant de transformatrices. La zone se spécialise dans cette production, les commerçantes y viennent alors, ce qui renforce l'incitation pour les femmes à pratiquer l'activité, qui devient peu à peu dominante.

Certaines productrices ont, en collaboration avec des fabricants locaux de matériel, mis au point du matériel de transformation (presses à plateaux à vis verticales et râpeuses mécaniques motorisées). Par la suite, quasiment toutes les transformatrices ont adopté ces solutions techniques mécanisées. La diffusion de la mécanisation a donc été très rapide dans cette zone, alors qu'elle est jusqu'à aujourd'hui restée relativement restreinte à Savalou.

Pour appuyer ces petites entreprises agro-alimentaires, il pourrait être utile d'effectuer dans certains cas un changement d'échelle, en passant de l'appui individuel aux entreprises à l'appui aux processus d'innovation, pour un ensemble d'entreprises concentrées géographiquement et reliées par une même activité. Ce changement d'échelle impliquerait de travailler sur l'organisation de l'action collective autour d'objets concrets et la construction de dispositifs institutionnels.

Il existe des courroies de transmission entre les consommateurs et les producteurs

Des repères communs entre producteurs et consommateurs doivent être construits

En ville, compte tenu de l'allongement des filières d'approvisionnement, de leur complexification et de la diversification de l'offre, les caractéristiques de qualité des produits ne sont pas toutes visibles, et les consommateurs confrontés à une situation d'incertitude face à l'offre, doivent construire, de concert avec les offreurs, de nouveaux repères communs, de nouveaux signes de qualité. Les attentes de qualité des consommateurs ne se limitent pas à la perception des produits, mais intègrent également la perception des opérateurs qui proposent ces produits. La formation des opérateurs du secteur artisanal doit donc participer à la construction de signes de qualité crédibles.

Les processus d'apprentissage doivent être intensifiés

La manière dont les savoirs sont acquis, transmis et diffusés conditionne fortement la réponse des systèmes techniques aux évolutions de la consommation. Développer un produit et une « démarche qualité » exige l'acquisition de savoirs et de compétences de la part des entreprises. Or, les savoirs, les formes de transmission des savoirs et des situations d'apprentissage sont très divers. Il peut y avoir acquisition de savoirs traditionnels à travers les structures familiales et claniques, acquisition de savoirs nouveaux, amélioration de procédés existants, pratiquée par exemple pour la fabrication du jus de bissap, qui a combiné les savoirs et l'expérience des productrices avec ceux d'un institut de recherche spécialisé dans le domaine. Sur le plan opérationnel, une réflexion importante est donc à mener sur l'adaptation des systèmes de formation à cette évolution.

Les dispositifs institutionnels doivent contribuer aux améliorations

La construction de nouveaux signes de qualité, le développement de nouveaux systèmes de formation, ne peuvent être possibles que s'ils s'appuient sur des dispositifs institutionnels. Les institutions constituent d'une certaine manière les fondations sur lesquelles se bâtissent les processus d'innovation. Les dispositifs institutionnels sont non seulement des éléments de régulation de la production et des échanges économiques, mais également des éléments structurants des dynamiques de développement. Nous assistons souvent à une « combinatoire » d'institutions « modernes » et « coutumières », impliquées dans le développement des petites entreprises agro-alimentaires. Par exemple, si l'on considère des variables comme l'apprentissage ou le financement, des institutions « modernes » (écoles, centres de formation technique, banques...) jouent certainement un rôle important, mais il existe également des institutions coutumières (corporations, familles, clans, tontines...) qui interviennent.

Ces dispositifs institutionnels permettent de porter les processus d'innovation à diverses échelles économiques et spatiales. La construction de nouveaux signes de qualité implique la mise en place de processus de qualification qui mettent en dynamique les interactions entre les produits et les critères pour juger de leur qualité : Quels sont les critères d'appréciation de la qualité ? Comment décide-t-on de ces critères ? Quelles sont les personnes chargées de juger ? Comment certifie-t-on la qualité ou comment sanctionne-t-on, éventuellement, ceux qui ne remplissent pas les critères établis ? Ce n'est qu'à travers une étude des dispositifs institutionnels que l'on pourra donner une réponse à ces questions.

Les organisations socioprofessionnelles sont une pièce essentielle

En ce qui concerne la qualité des produits, la constitution de cahiers de charges, qui définissent les critères de qualité, la constitution de jurys pour appliquer ces critères, la définition de règles d'action collective permettant d'exclure ceux qui ne remplissent pas les conditions exigées ciblent autant de domaines d'intervention pour les organisations socioprofessionnelles, les groupements, les associations, etc. Elles constituent une pièce essentielle de la « boîte de transmission » qui permet de réguler les interactions entre l'évolution de la consommation et les systèmes techniques de transformation agro-alimentaire.

Comment appuyer les innovations agro-alimentaires ?

Pour valoriser davantage les ressources locales et améliorer leurs performances économiques, il semble nécessaire de développer une démarche de qualification des produits et des professions concernés par leur fabrication. Cela implique des actions à plusieurs niveaux :

- 1) Dans les entreprises, il s'agit de construire des compétences nouvelles permettant de répondre aux changements dans les demandes des consommateurs d'adapter les systèmes de production aux cahiers des charges construits collectivement, et de définir des actions commerciales appropriées permettant aux consommateurs de reconnaître les démarches de qualité mises en œuvre.
- 2) Au niveau sectoriel, le caractère collectif des démarches de qualification place les organisations professionnelles au centre du dispositif. Leurs rôles et leurs fonctions, au service de leurs membres, seront renforcés par la formation des membres des organisations et par la construction de nouvelles compétences dans l'animation de projets collectifs. Ces projets porteront sur l'élaboration et la négociation au niveau interprofessionnel de règles concernant les modes de production (chartes professionnelles et cahiers des charges, actions collectives de production, de commercialisation, d'approvisionnement de certains facteurs, de promotion). Ils porteront aussi sur la négociation avec les institutions publiques des aspects réglementaires et législatifs.
- 3) En aval, il s'agit de bâtir des systèmes d'information opérationnels permettant de connaître les évolutions dans les comportements et les représentations des consommateurs : exigence d'une qualité hygiénique des produits, demande de produits aux caractéristiques gustatives et culturelles spécifiques...
- 4) En amont, les processus de qualification des produits expriment des nouveaux rapports entre la société et les producteurs agricoles : nouvelles opportunités de production ou de diversification des activités liées aux nouvelles exigences de qualité, nouvelles formes d'organisation professionnelles et interprofessionnelles...
- 5) Au niveau territorial, ces processus d'innovation soulignent le rôle stratégique que peuvent jouer les activités agro-alimentaires dans le développement local.

Pour mettre en place cette démarche de qualification des produits et de professions, des écoles pratiques pour la formation des producteurs (productrices), dans les domaines de la transformation alimentaire et de la restauration devraient être créées. Ce seraient des écoles sans murs : une ou plusieurs « unités réelles » pourraient servir d'unités de référence dans le processus d'innovation, des personnes ressources de la profession pourraient avoir le rôle de formateurs, elles permettraient de se former et de produire en même temps. Les expériences montrent que ces liens ne sont pas évidents, qu'il est notamment nécessaire de bien évaluer le contexte économique des ménages et des individus, et de bien identifier les attentes locales des différents acteurs économiques. S'adresser aux habitants des quartiers qui travaillent dans le domaine de la transformation agro-alimentaire implique qu'on tienne forcément compte de différents types de professions, engagés différemment dans ce domaine (ménagères, vendeuses de produits transformés, restauratrices, artisans spécialisés sur un type de produit, etc.). Il faudra développer des compétences diverses selon leurs demandes, et parfois sur plusieurs

activités ou métiers conjointement. Il s'agira de promouvoir des activités, des produits ou des formes d'organisations professionnelles qui stimulent les interactions entre les villes et la campagne et qui répondent aux besoins alimentaires et économiques des populations urbaines et rurales.

Notes :

¹ Cet article est issu du rapport scientifique du projet soutenu par la Commission Européenne « Alimentation, innovations et savoir-faire agro-alimentaires en Afrique de l'Ouest » (ALISA). Le projet a été coordonné par José Muchnik (INRA-Cirad), en collaboration avec le Centre Régional de Nutrition et d'Alimentation Appliquées (Cerna) de la Faculté de Sciences Agronomiques/Université Nationale du Bénin (Pr M. Nago et J. Hounhouigan), le département de technologie alimentaire du Centre National de la Recherche Scientifique et Technologique du Burkina Faso (B. Diawara et Mme C. Yameogo), l'ENDA Sahel Afrique de l'Ouest, Groupe de recherche action formation du Sénégal (Mmes K. Sokona, C. Broutin et F. N'Doye), la Humboldt-Universität zu Berlin, Institut für Asien-und Afrikawissenschaften (Mme K. Elwert-Kretschmer), la Freie Universität Berlin, Institut für Ethnologie (P. Ay), le Centre national d'études agronomiques des régions chaudes de Montpellier (CNEARC) (Mme P. Maizi et H. Devautour), le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad) (P. Bom Konde, S. Fournier, N. Bricas, Mme E. Cheyns).

² Sorte de couscous élaboré à partir d'une pâte de manioc fermentée.

³ Semoule de manioc sèche, fermentée ou non.

⁴ « Moutarde » élaborée à partir de grains de néré (*parkia biglobosa*), utilisé comme condiment.

⁵ Sardinelle braisée salée, séchée et fumée.

⁶ Farine de mil à gros grains.

⁷ Pâte à base de céréales, traditionnelle dans l'alimentation burkinabé.



Photo. Un marché au Bénin.

REFERENCES

BIBLIOGRAPHIE

1. Dossiers thématiques ALISA

Les dossiers suivants sont parus ou sous presse (éditions du CIRAD, collection ALISA).

BRICAS N, CHEYNS E (2002). *La construction de la qualité comme angle d'analyse des interactions entre consommation alimentaire et savoir-faire agro-alimentaires ; Études de cas autour des produits alimentaires sur le marché de Ouagadougou.*

DEVAUTOUR H, MOITY-MAIZI P, MUCHNIK J (2002). *Systèmes techniques, transmission et diffusion des savoir-faire : aspects méthodologiques.*

ELWERT K (2002). *Désir de changement : transformations alimentaires au Bénin, Cotonou.*

FOURNIER S, AY P, JANNOT C, OKOUNLOLA-BIAOU A, PÉDÉ E (2001). *L'huile de palme au Bénin et au Nigeria : dynamiques des systèmes artisanaux*, 98 p. + annexes.

GUTIERREZ ML (sous la direction de MAIZI P, NAGO MC, HOUNHOUIGAN J) (2000). *Production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin. Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du Néré*, 124 p.

MITCHIKPE CE, ATEGBO EA, FANOU J, NAGO MC (2001). *Consommation et styles de ménages urbains au Bénin.*

MOITY-MAIZI P, BROUTIN C, NDOYE F (2001). *Transformation et consommation du Keccax au Sénégal.*

NDOYE F (2001). *Évolution des styles alimentaires à Dakar*, 62 p.

SOTOMEY M, ATEGBO EA, MITCHIKPE CE, GUTIERREZ ML (sous la direction de NAGO MC, HOUNHOUIGAN J) (2001). *Dynamique de production et de consommation de l'attiéké à Cotonou (Bénin), exemple d'une appropriation d'une technique de transformation du manioc d'origine ivoirienne.*

YAMEOGO C, KABORE E, KARIMOU AR, KABORE S, DIASSO K, OUEDRAOGO B (sous la direction de DIAWARA B, OUEDRAOGO JB, SON G) (2001). *Les pratiques alimentaires à Ouagadougou : céréales, tubercules et légumineuses, consommation et pratiques culinaires.*

2. Autres références

AKOTEGNON MJFA (2000). *La préparation du gari au Bénin. Caractérisation comparée des principaux types de produit et des systèmes techniques utilisés*, Thèse d'ingénieur agronome, FSA-UNB, Bénin.

BOM KONDE PC, MAIZI P, SOKONA K (1999). *AVAL- Six ans de diffusion de savoir-faire agro-alimentaires en Afrique de l'Ouest : bilan méthodologique*, Coord. Scient. : Éd. Cirad, 118 p.

BOM KONDE PC, MUCHNIK J, REQUIER DESJARDINS D (2000). *Sélection et diffusion des savoir-faire agro-alimentaires : de la valeur d'usage à la valeur marchande*, Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement, à paraître.

BRICAS N, CHEYNS E. *Uncertainties and quality evaluation procedures of urban consumers in Africa; the cas of a traditional food condiment from Burkina Faso: soubala*, soumis à la revue Food, Quality and Preferences.

CALANDRE N, DABUSTI N (1997). *Du système agraire à la restauration populaire : quelles valorisations possibles pour les produits locaux ?*, Département de Zorgho-Burkina Faso, CNEARC ; master DAT ; 133 p. + annexes.

CHEYNS E (1998). *Identification et construction sociale de la qualité de produits agro-alimentaires : le cas de l'alimentation urbaine au Burkina Faso*, Thèse de doctorat en économie du développement agricole, agro-alimentaire et rural, ENSAM Université de Montpellier I.

CHEYNS E (2002). *Ressources investies dans la qualification des produits artisanaux*, Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement, à paraître.

ELWERT K (2001). Ernährungswandel in Cotonou und die Transmission von kulinarischem Wissen. In : Afrika-Spektrum, Hamburg (in print).

ELWERT K (2001). Culinary Innovation, Love, and the Social Organisation of Learning in a West African City. In : Food and foodways, Special Issue : Food and Education, New York (in print).

ELWERT K (2001). Ernährungswandel und Liebe. Sozialanthropologische und historische Working Papers, Institut für Asien und Afrikastudien, Humboldt-Universität zu Berlin. Das Arabische Buch, Berlin (in print).

FOURNIER S, ADJE I, OKOUNLOLA-BIAOU A (2000). Filière huile de palme au Bénin : une dynamique essentiellement artisanale, *Oléagineux Corps gras Lipides*, 7 : 175-81.

FOURNIER S, MUCHNIK J, REQUIER-DESJARDINS D (2001). *Enjeux et contraintes du développement de la filière huile de palme au Bénin : une approche par les systèmes agro-alimentaires localisés*, en préparation pour le colloque international « Un produit, une filière, un territoire », Université Toulouse-le-Mirail, Laboratoire Dynamiques Rurales, mai 2001.

FOURNIER S (2002). *Dynamiques de réseaux, processus d'innovation et construction de territoires dans la production agro-alimentaire artisanale*, Thèse en sciences économiques, Université de Versailles St-Quentin-en-Yvelines.

HOUNHOUGAN DJ, KAYODE A, NAGO MC, MESTRES C (1999). Étude de la mécanisation du décorticage du maïs au décortiqueur MINI-PRL, pour la production de Mawé, *Annales des Sciences Agronomiques du Bénin*, 2 : 99-113.

LUZIETOSO N (1999). *Processus de standardisation alimentaire urbaine et organisation des activités agro-alimentaire : le cas des fufu et des kwanga à Kinshasa (République Démocratique du Congo)*, Thèse de doctorat en Économie du développement agricole, agro-alimentaire et rural, ENSAM Université de Montpellier I.

MUCHNIK J (1999). Savoirs au féminin et entreprises artisanales en Afrique de l'Ouest, *Performances Humaines & Techniques*, 101 : 48-55.

MUCHNIK J (2000). *Systèmes agroalimentaires localisés, intérêt pour l'Afrique de l'Ouest*, Colloque « Organisations locales et appui aux petites entreprises agroalimentaire en Afrique de l'Ouest et du Centre », Cirad, CTA, ENDA, Dakar.

NAGO MC, FOURNIER S, HOUNHOUGAN J, MITCHIKPE E (1999). Qualités et stratégies de commercialisation dans le secteur du gari (semoule de manioc) au Bénin. In : BRIDIER B, RAWSKI C, eds. *Organisations locales et appui aux petites entreprises agro-alimentaires en Afrique de l'Ouest et du Centre*, Actes de l'atelier, 30 nov.-3 déc. 1999, Dakar, Sénégal, Cirad, Montpellier, France, Colloques, 113-21.

NAGO MC, HOUNHOUGAN DJ (1998). *La transformation alimentaire traditionnelle des céréales au Bénin*. Cerna, FSA-UNB.

NAGO MC, HOUNHOUGAN DJ (1998). *La transformation alimentaire traditionnelle des racines et tubercules au Bénin*. Cerna, FSA-UNB.

[Copyright © 2007 John Libbey Eurotext - Tous droits réservés](#)