

Facteurs De Contaminations Des Aliments Dans Les Restaurants De Rue De La Commune D'Abomey-Calavi Au Sud Du Benin, Afrique De L'Ouest

Factors Of Food Contamination In Street Restaurants In The Municipality Of Abomey-Calavi In Southern Benin, West Africa

Baï Dodji Laurenda Carmen GNELE¹, Pierre OUASSA¹, Expédit Wilfrid VISSIN¹, Moussa GIBIGAYE²

¹Laboratoire Pierre PAGNEY, Climat, Eau, Ecosystème et Développement (LACEEDE), Université d'Abomey-Calavi, Bénin

²Laboratoire de Géographie Rurale et d'Expertise Agricole (LaGREA) /FASHS/UAC/Bénin.

B. D. L. C. GNELE (Doctorante, laurendagnele@gmail.com), P. OUASSA (Doctorat PhD, ouaspeter@yahoo.fr), E.W. VISSIN (Enseignant-chercheur, Professeur titulaire, exlaure@gmail.com), M. GIBIGAYE (Enseignant-chercheur, Professeur titulaire, moussa_gibigaye@yahoo.fr)



Résumé – La restauration de rue est une activité économique très peu organisée qui présente de nombreuses conséquences notamment sur la santé des populations. L'objectif de cette recherche est d'analyser les différents facteurs qui concourent à la contamination des aliments vendus dans les restaurants de rue de la Commune d'Abomey-Calavi.

La méthodologie adoptée, est basée essentiellement sur la recherche documentaire et les travaux de terrain réalisés essentiellement auprès de 385 personnes constituées des consommateurs, des vendeurs et vendeuses, des agents de santé, des autorités municipales, etc. Le traitement des données a été réalisée de deux manières à savoir : le traitement manuel et le celui à base de logiciels. Ainsi, dans un premier temps, en ce qui concerne le traitement manuel, on a procédé au contrôle du bon remplissage des questionnaires. Puis, s'en suit le traitement avec des logiciels. A ce niveau, les données sont insérées dans le logiciel SPSS pour permettre la détermination des statistiques surtout les fréquences.

Des résultats obtenus, il ressort que dans la Commune d'Abomey-Calavi, le domaine de la restauration de rue est assuré par les bars-restaurants, les maquis et les restaurants pleins air. Les facteurs de risque associés à l'alimentation sont assez nombreux et variés et comprennent principalement : l'utilisation d'eau souillée ; l'utilisation de matières premières polluées ou mal lavées ; l'emploi de matériels de travail souillés. Il est donc nécessaire d'améliorer les conditions d'hygiène par une plus grande implication des services officiels intervenant dans le contrôle, une sensibilisation des personnels des cuisines aux règles élémentaires d'hygiène, et par la mise sur pied d'un programme de nettoyage désinfection des locaux et du matériel.

Mots clés – Abomey-Calavi ; Facteurs ; Contamination ; Restaurant De Rue ; Hygiène

Abstract – Street catering is a very unorganized economic activity that has many consequences, in particular on the health of populations. The objective of this research is to analyze the various factors that contribute to the contamination of food sold in street restaurants in the Town of Abomey-Calavi.

The methodology adopted is based essentially on documentary research and field work carried out mainly with 385 people consisting of consumers, sellers, health workers, municipal authorities, etc. The data processing was carried out in two ways, namely: manual processing and software-based processing. Thus, initially, with regard to the manual processing, the proper filling of the questionnaires was checked. Then, the treatment with software follows. At this level, the data are inserted into the SPSS software to allow the determination of statistics, especially the frequencies.

From the results obtained, it emerges that in the Municipality of Abomey-Calavi, the field of street catering is provided by bars-restaurants, maquis and outdoor restaurants. The risk factors associated with food are quite numerous and varied and mainly include: the use of soiled water; the use of polluted or poorly washed raw materials; the use of soiled work equipment. It is therefore necessary to improve the hygienic conditions by a greater involvement of the official services intervening in the control, a sensitization of the kitchen staff to the elementary rules of hygiene, and by the establishment of a disinfection cleaning program of the premises and equipment.

Keywords – Abomey-Calavi ; Factors ; Contamination ; Street Restaurant ; Hygiene.

INTRODUCTION

L'Afrique, est la région du monde en développement qui a le taux de croissance le plus élevé en terme de population urbaine. En effet, le taux annuel de croissance urbaine en Afrique est de 4% soit le double de celui de l'Amérique Latine ou de l'Asie [1]. Ainsi, l'expansion des villes africaines et les changements de mode d'alimentation dus à l'activité des populations ont accru ces dernières années, une prolifération des aliments de rue [2]. L'alimentation de rue est un phénomène quasiment universel que l'on rencontre aussi bien dans les pays en développement que dans les pays industrialisés, dans tous les milieux de vie, urbains et ruraux [3]. Ce secteur qui paraît marginal, à première vue, devient de plus en plus pesant dans l'économie de nombreux pays d'Afrique [4]. Puisqu'il remplit une fonction socio-économique importante dans les économies africaines comme source d'emploi [4] et source de repas nutritifs et peu coûteux [5].

Dans beaucoup de pays en développement, les vendeuses qui y sont nombreuses vivent de cette activité. Le Bénin loin d'être une exception, constitue un exemple digne d'intérêt. En effet, tout en jouant leur rôle de mère de famille et d'éducatrice d'enfants, les femmes constituent l'essentiel de la main-d'œuvre du secteur informel alimentaire (90 %). La vente des aliments de rue assure un rôle économique et social indispensable pour les femmes. Elle participe également à la maîtrise de la sécurité alimentaire. De même, elle contribue au budget local à travers les taxes régulièrement perçues [6].

Aujourd'hui, les autorités locales, les organisations internationales et les associations de consommateurs sont de plus en plus conscientes non seulement de l'importance socioéconomique des aliments vendus dans les rues, mais aussi des risques qui leur sont associés. La principale préoccupation concerne la sécurité sanitaire des aliments, mais on signale également d'autres problèmes, comme ceux liés à l'assainissement (accumulation de déchets dans les rues et congestion des égouts), aux encombrements de circulation qui gênent aussi les piétons (occupation des trottoirs par les vendeurs ambulants et accidents de la circulation), à l'occupation illégale de l'espace public ou privé et à des problèmes sociaux (main-d'œuvre infantine, concurrence déloyale vis-à-vis du commerce officiel, etc.). Dans la Commune d'Abomey-Calavi, il y a presque dans tous les coins de rue des vendeurs ou vendeuses d'aliments solides ou liquides, prêts à être consommés. Cette recherche vise à analyser les différents facteurs qui concourent à la contamination des aliments vendus dans les restaurants de rue de la Commune d'Abomey-Calavi [7].

La commune d'Abomey-Calavi (figure 1) est située au sud du Bénin. Elle est située dans la partie sud du pays et du département de l'atlantique. Elle est limitée au nord par la commune de Zè, au sud par l'océan Atlantique, à l'est par les communes de Sô-Ava et de Cotonou et à l'ouest par les communes de Tori-Bossito et de Ouidah. C'est la commune la plus vaste du département de l'Atlantique dont elle occupe plus de 20 %. Elle s'étend sur une superficie de 539km² et représentant 0,48 % de la superficie nationale. La commune d'Abomey-Calavi compte cent quarante-neuf (149) villages et quartiers de ville dirigés par des chefs de village ou de quartiers de ville et répartie sur 9 arrondissements que sont Calavi centre, Akassato, Godomey, Ouèdo, Hèvié, Kpanroun, Togba, Golo Djigbé et Zinvié.

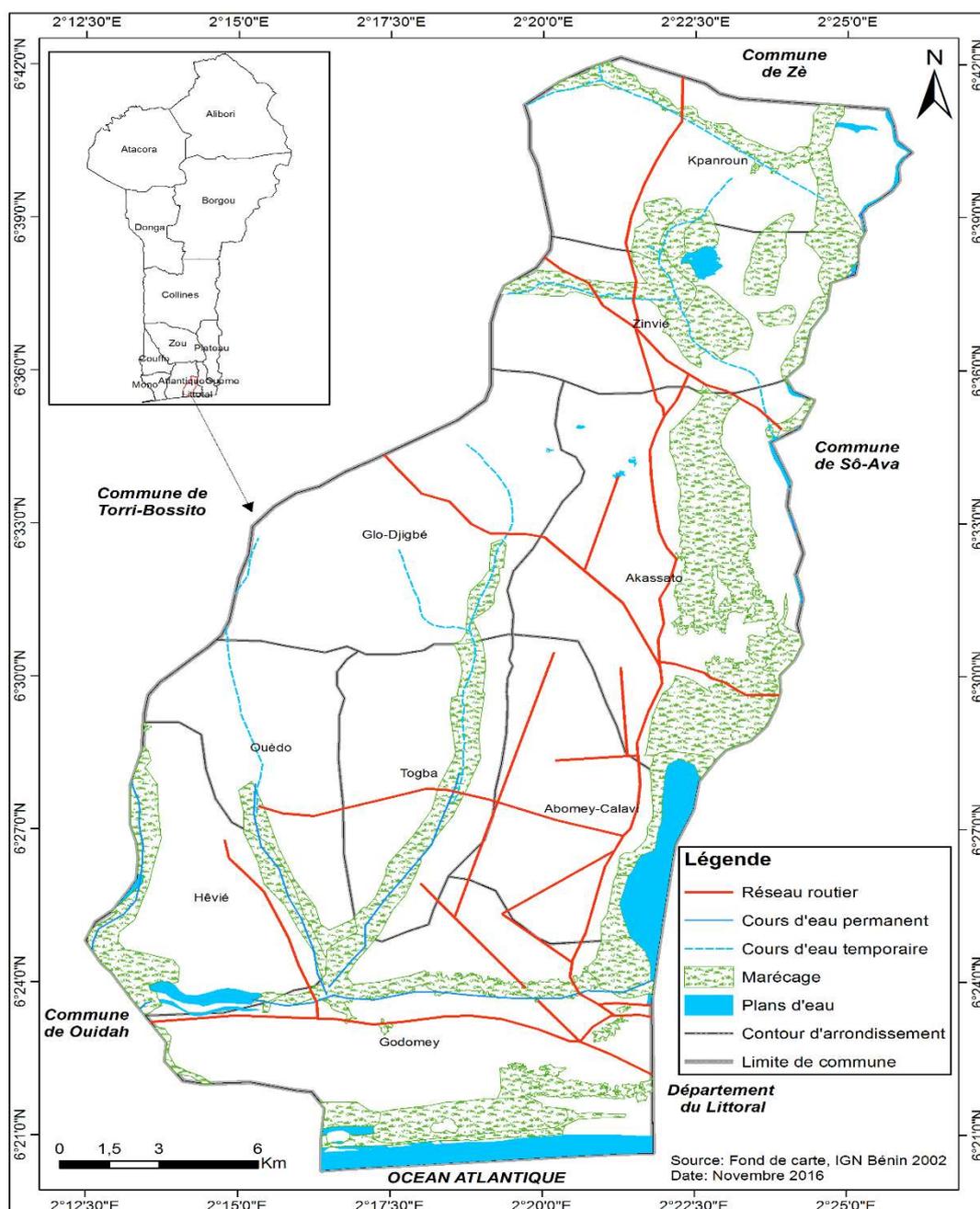


Figure 1 : Localisation géographique du secteur d'étude

I. DONNÉES ET MÉTHODES

1.1. Données utilisées

L'enquête de terrain réalisée dans le cadre de cette recherche a été orientée vers la collecte d'informations relatives aux : conditions générales d'hygiène dans les différents lieux de vente des aliments ; à la disponibilité d'équipements d'hygiène et d'assainissement de base dans les restaurants et aux dispositions prises en matière d'hygiène.

1.2. Méthodes utilisées

L'approche méthodologique adoptée a été une combinaison de l'approche qualitative et quantitative. L'approche qualitative consiste à l'utiliser des outils, techniques et principes de la Méthode Active de Recherche Participative (MARF) tels que l'entretien individuel et semi-structuré. Cette méthode a été surtout utilisée lors des échanges avec les restaurateurs et restauratrices de la Commune d'Abomey-Calavi, sur les facteurs de contaminations dans les restaurants. L'observation participative et la consultation des documents ont fait également partie des méthodes qui ont été utilisées. Quant à l'approche quantitative, elle a consisté à l'utiliser des méthodes telles que l'entretien structuré (questionnaire), l'examen des facteurs de contaminations des aliments. Le choix des personnes enquêtées est reposé sur un échantillon bien défini.

De ce fait, dans le cadre de cette étude, la technique choisie est l'échantillonnage en boule de neige. C'est une technique qui est généralement utilisée lorsqu'il est difficile d'avoir une idée exacte de la population mère, de sa localisation géo-spatiale, et/ou de la difficulté à trouver de potentiels répondants. Dans ce cas une fois que l'on a identifié et enquêté quelques répondants, on leur demande d'identifier d'autres personnes qui sont qualifiées pour être soumises à l'enquête jusqu'à atteindre l'effectif voulu. Toutefois dans le cadre de cette étude, le commerce de la restauration de rue renvoie au secteur informel de l'alimentation de rue. Or qui dit informel, dit faible niveau d'organisation, faible niveau de statistiques...etc.

La difficulté d'obtention des statistiques fiables est également liée au fait que, l'activité du commerce de l'alimentation de rue soit très complexe et diversifiée. En effet, pour éviter d'amalgamer les différents types d'alimentation de rue, il a été retenu le secteur de la restauration. Cependant, dans ce secteur il existe des commerçants ambulants qui peuvent se déplacer, pour des raisons soit de rentabilité, de positionnement ou pour éviter les agents municipaux. Cela complique davantage leur recensement, et l'estimation de la population totale.

Deux cent cinquante et un (251) points de vente ont été identifiés. Les cafétérias et les restaurants plus ou moins confortables n'ont pas été pris en compte, car la majorité de ceux qui servent à ces endroits sont cuisiniers de formation et sont donc supposés connaître les règles d'hygiène. Les ambulants non plus, car recueillir des informations auprès d'eux s'avère difficile. Ne pouvant pas les interviewer tous ; cent cinquante (150) vendeurs ont été questionnés soit un échantillon représentatif d'environ 60 %. En plus des vendeurs aux abords des rues, les vendeurs de certains établissements scolaires à savoir : le Collège d'Enseignement Général de Godomey, le Collège d'Enseignement Général d'Abomey-Calavi, le Complexe Scolaire le Faucon ont été questionnés. Le choix de ces établissements s'explique par le fait qu'ils sont anciens et bien connus à Abomey-Calavi. Deux vendeuses ont été retenues par établissement soit huit (08) au total.

Les consommateurs interrogés ont été identifiés par choix raisonné sur les lieux de vente. Le nombre interrogé a varié d'un (01) à trois (03) à chaque point de vente selon les différents groupes socioéconomiques de clients présents chez chaque gérant de maquis. Ainsi, deux cent vingt-cinq (225) consommateurs ont été écoutés dont cinquante-neuf (59) fonctionnaires ; cent onze (111) artisans ; trente-huit (38) conducteurs de taxis-motos (*zémidjan*) et 17 étudiants. Les artisans sont majoritaires à Tokpa-Zoungo, Agori, Aganmadin, Sèmè, Gbodjo. Tandis que les fonctionnaires sont majoritaires à Gbodjo et à Sèmè. Dans les écoles, seuls quelques élèves des classes de terminale ont été enquêtés. Des photographies ont été également prises pour montrer les aspects dysfonctionnels du système de la restauration de rue.

➤ Méthode de traitement des données

Toutes les données recueillies ont été saisies dans le logiciel Word et traduites en tableau dans Excel. Au total, trois cent quatre-vingt-cinq (385) fiches ont été remplies (vendeurs : cent cinquante-huit (158) ; consommateurs : deux cent vingt-cinq (225) ; autorités municipales : deux (02). Mais toutes les fiches n'ont pas été validées. Celles qui n'ont pas été remplies à 75 % ont été éliminées. En fin de compte, trois cent deux (302) fiches ont été retenues (vendeurs : cent vingt et un (121) [dont quinze (15) à Gbodjo ; vingt (20) à Aganmadin ; dix-huit (18) à Godomey Gare ; quarante (40) à Fignonhou et vingt-huit (28) à Agori] ; consommateurs : cent soixante-dix-neuf (179) ; autorités municipales (02). En somme, 78,6% des fiches ont été validées. Cette phase de dépouillement a été longue et difficile, le dépouillement a été que manuel. Pour y parvenir, les données recueillies ont été identifiées et classifiées.

II. RÉSULTATS

2.1. Typologie des restaurants de rue dans la Commune d'Abomey-Calavi

La restauration de rue est caractérisée par son installation aux abords des rues, sous des baraques, sous des parasols, sous des arbres ou en plein air ; à proximité des infrastructures socioéconomiques (école, boutiques, ateliers...).

Certains acteurs n'hésitent pas à s'installer (près des tas d'ordures ou des caniveaux), faute de place, dans les milieux insalubres parce que la demande est forte. Il s'agit d'aliments prêts à la consommation qui sont parfois mal protégés. Néanmoins, il existe une demande importante émanant de citoyens faisant face aux contraintes de la vie quotidienne en ville (distance entre le lieu de travail et la maison, temps de pause insuffisant pour cuisiner...). La préparation des mets est faite à la maison et/ou au lieu de vente. Selon les enquêtes effectuées sur le terrain, les restaurants de rue dans la commune d'Abomey-Calavi sont classés trois catégories : bar-restaurants, maquis et restaurants en plein air.

2.1.1. Bars-restaurants

Dans ces lieux, il est vendu des boissons alcoolisées, de la pâte de maïs, de cossette d'igname et de manioc, le riz préparé accompagné de sauce, de poisson et du poulet braisés. Ces bars-restaurants sont faits en ciment, ils sont aussi bien aérés. A l'intérieur de ces bars-restaurants, il est installé des chaises et tables luxueuses. Ici les repas sont un peu chers et comparables à ceux des hôtels de la localité. La photo 1 illustre la décoration interne d'un bar restaurant



Photo 1: Bar-restaurant palmiers Royaux à Gbodjo

Prise de vue: GNELE L., Octobre 2019

2.1.2. Maquis

Dans cette catégorie on distingue 3 types selon les matériaux de construction que sont: celles qui sont entièrement construites en tôles, celles qui sont construites en bambou, celles qui sont en planche de bois. La figure 2 présente les proportions des différents types de maquis

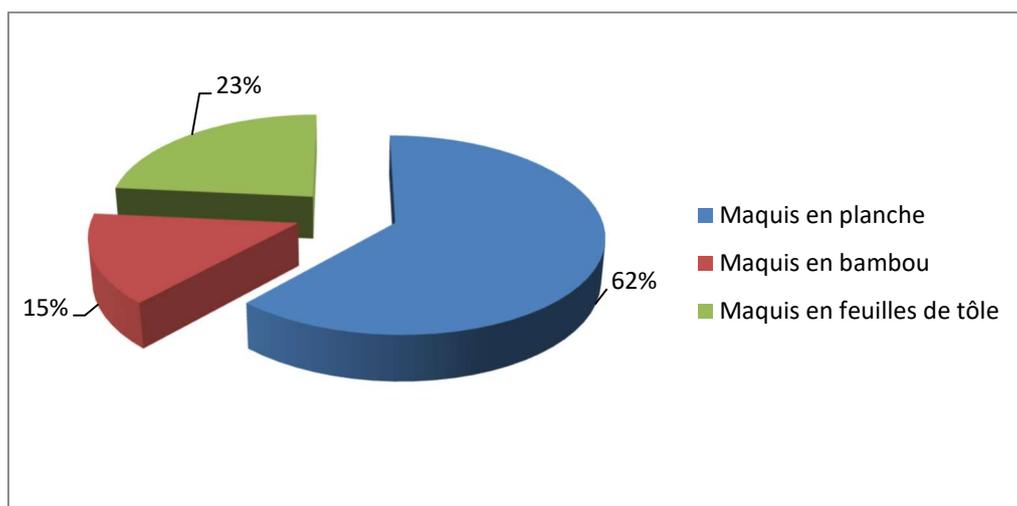


Figure 2: Effectif des différentes sortes de maquis

Source : Résultats d'enquêtes, octobre 2019

De l'analyse de la figure 2 précédente, il faut dire que dans la Commune d'Abomey-Calavi, il y a 62 % des maquis en planche, 15 % maquis en bambou et 23 % maquis en feuilles de tôle et qu'il y a plus de maquis qui sont en planche que de maquis en bambou et en feuilles de tôle. Dans les maquis, il y a possibilité de prendre sur place des boissons après dégustation de son repas. L'eau de boisson est dans une jarre et déposé dans un coin de la salle. En dehors de cette eau, certains clients préfèrent d'autres boissons telles que la bière, le vin, etc.... la restauratrice dispose dans ce cas d'un congélateur pour servir. Dans la majorité des maquis, le sol est cimenté ; certains sont sonorisés tandis que d'autres ne le sont pas. Les eaux sales sont jetées devant les points de vente dans la rue, ce qui pose parfois de problèmes pour la circulation et aussi attirent les mouches qui viennent se poser sur les mets préparés ou servis.

2.1.3. Restaurants en plein air

Il a été recensé 129 restaurants en plein air dans lesquels on vend les mêmes mets que ceux des bars-restaurants et des maquis, mais à des prix plus bas que les deux premiers. Il est aussi vendu dans ces restaurants la bouillie de maïs et de mil. Sur ces lieux, on observe pour la plupart des cas deux tables accolées et recouvertes d'une toile cirée sur lesquelles sont disposées les marchandises. Ces femmes vendent du riz accompagné de sauce, de friture d'akassa accompagné de monyo ou de sauce de tomate à la viande ou au poisson. Nous remarquons un cadre fait de vitre ou de grillage contenant le poisson frit pour le monyo, ensuite une glacière contenant l'akassa toujours chaud et dans ce même ordre, la bassine de riz, la sauce et de macaroni. En outre, dans ces lieux, on observe derrière la vendeuse, deux ou trois tables entourées de plusieurs bancs. Ces tables sont aussi recouvertes de toiles cirées sur lesquelles sont déposées un ou deux torchons. Un seau en plastique avec couvercle contenant l'eau de boisson, est déposé à côté de la vendeuse ; un peu plus loin deux bassines pour laver les assiettes sales. Certains appâtâmes sont bien faits avec un sol cimenté tandis que d'autres ne le sont pas. Les clients se déplacent là où on fait la vaisselle pour se laver les mains avant de l'essuyer avec un torchon déposé sur la table. La vendeuse exerce son activité entre 8 heures et 15 heures. Ici, les différents mets sont préparés à la maison alors que le monyo est préparé sur place. L'affluence qui se remarque dans ces appâtâmes n'est pas le même partout. La planche 1 illustre mieux ce type de restaurants.



Planche 1 : Echoppe abritant une vendeuse de « Ablo » à Kpota

Prise de vues : GNELE L., Octobre 2019

La planche 1, permet d'affirmer que parmi les restaurants en plein air visités qu'il y a plus d'échoppes que de restaurants en plein air simples. Les restaurants en plein air sont faits de tables sur lesquelles on dépose les marchandises en plus d'un banc pour faire assoir les clients. On y retrouve à des endroits des feuilles de tôle disposées au-dessus de la table pour protéger les aliments de la pluie. En récapitulant, les résultats obtenus sont représentés par la figure 3.

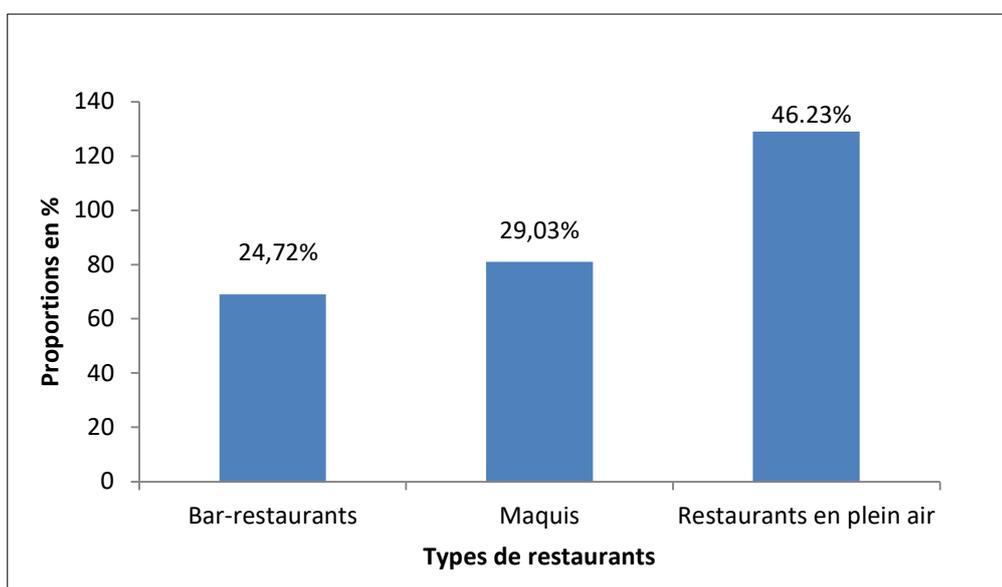


Figure 3: Effectif des différentes sortes de points de vente

Source : Résultats d'enquêtes, Octobre 2019

L'analyse de la figure 3 permet d'affirmer qu'il y a plus de restaurants en plein air que de maquis et de bar-restaurant dans la Commune d'Abomey-Calavi.

2.2. Facteurs de contamination des aliments

Les plats des restaurants de rue sont sujets à divers types de risques de contamination (microbienne, parasitaire, physique, chimique) qui les rendent parfois dangereux pour le consommateur ; d'où la nécessité d'évaluer et de maîtriser les dangers potentiels pouvant constituer des freins à la qualité sanitaire des aliments.

En effet, des mesures d'hygiène sont donc indispensables pour limiter les risques de contamination. Les conditions et pratiques non hygiéniques qui favorisent ces risques impliquent les opérateurs, les consommateurs, les lieux et matériels de préparation et de vente et les matières premières transformées. Les facteurs de risque associés à l'alimentation sont assez nombreux et variés et comprennent principalement :

- L'utilisation d'eau souillée ;
- L'utilisation de matières premières polluées ou mal lavées ;
- L'emploi de matériels de travail souillés ;
- La préparation ou la vente des aliments dans un environnement peu hygiénique ou inadapté ;
- L'utilisation d'emballages souillés ;
- La non protection des aliments des contaminations extérieures ;
- Les mauvaises conditions de stockage et de conservation ;
- L'utilisation d'un petit nombre de pots ou d'assiettes ;
- L'hygiène et la santé défectueuses des opérateurs ;

Les divers autres comportements et pratiques non hygiéniques des opérateurs et des consommateurs (malpropreté du corps, tenue vestimentaire inappropriée, mauvaises habitudes comportementales lors de la préparation, de la vente et de la consommation des aliments, etc.).

Il apparaît donc que les risques existent à plusieurs niveaux. Toutefois, il faut s'intéresser à l'hygiène et à la santé des vendeurs, aux conditions de préparation, à la protection des aliments, leur conditionnement, ainsi que le rôle joué par le Service d'hygiène dans le contrôle desdits restaurants de rue.

2.2.1. Au niveau des vendeurs

2.2.1.1. Possession d'un certificat médical

Le commerçant des restaurants de rue quel que soit son type, est le premier responsable de l'hygiène et de la qualité des aliments qu'il propose aux consommateurs. A ce titre, il doit présenter une hygiène et une santé saine. Or, ce n'est pas toujours le cas. La figure 4 présente la proportion des restaurateurs de rue ayant ou pas un certificat médical.

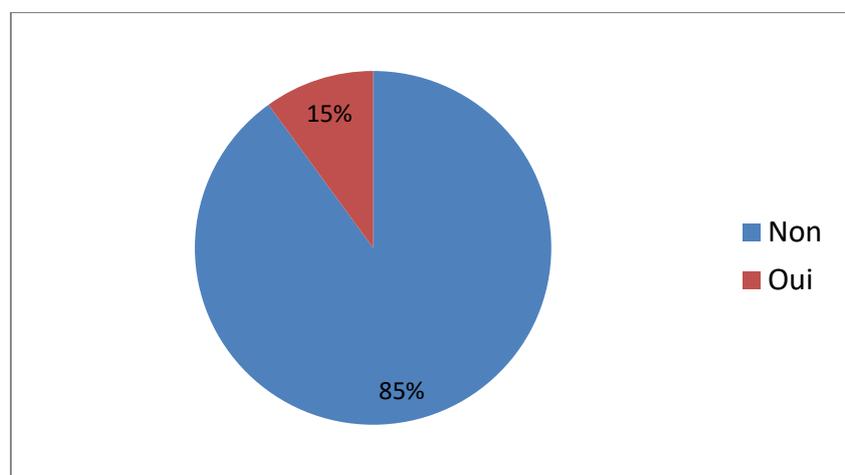


Figure 4 : Possession d'un certificat médical

Source : Résultats d'enquêtes, Octobre 2019.

En effet, 85 % des commerçants ne possèdent pas de certificats médicaux, contre 15 % qui en bénéficient. Cette situation est d'abord due à l'ignorance de l'importance de la possession de ce certificat médical par les commerçants, et au fait qu'en l'absence de signe clinique de maladie (absence de symptômes manifestes de maladie), ils croient être en bonne santé. L'autre raison vient du fait qu'ils ignorent qu'un être humain héberge naturellement une flore microbienne importante située au niveau de la peau, du nez, de la bouche et du tube digestif. Cette flore comprend des germes banaux, mais aussi des germes potentiellement dangereux dits pathogènes. Les personnes abritant ces germes peuvent être malades de façon continue ou de façon occasionnelle. L'absence

de symptômes visibles peut rendre l'émission des germes discontinue et imprévisible. De ce fait l'hygiène corporelle est donc primordiale pour limiter les risques de contamination. Toutefois, l'absence de certificat médical chez certains restaurateurs dont la majorité est dans les restaurants plein air et dans les maquis, n'est pas le seul indice susceptible de nuire à la santé des consommateurs. Il y a également l'hygiène corporelle.

2.2.1.2. Effets de l'hygiène corporelle

La manipulation des aliments est directement faite à la main. De ce fait, l'hygiène des mains est une condition préalable à qualité des plats proposés. C'est pourquoi, à la question de savoir après combien de temps ces restaurateurs se coupent les ongles, les réponses données révèlent une moyenne de 10 jours. Ce qui laisse largement le temps aux ongles de pousser et aux bactéries de s'installer. De plus, 26 % d'entre eux affirment porter leurs bagues pendant la vente des plats. Ce qui expose les consommateurs à plusieurs sortes de bactéries.

Les femmes qui sont les plus nombreuses dans le secteur, et qui généralement ont bénéficié de la transmission des valeurs traditionnelles de préparation de plats semblent tout de même présenter quelques signes d'éveil de conscience. En effet, 85 % d'entre elles portent un foulard de tête au moment de la préparation, contre 15 % qui n'en portent pas. Cela est certainement dû à la transmission de certaines valeurs culturelles, et au fait que la présence des cheveux dans les plats soit facilement remarquable, et constitue généralement un motif de désengagement de la clientèle en cas de constat dans le plat présenté.

Enfin, 93 % des restaurateurs de rues n'utilisent pas de tenue spéciale pour la préparation, contre 7 % qui en utilisent. Les tenues utilisées sont généralement des blouses et des tabliers. Toutefois, 52 % d'entre elles étaient moyennement propre au moment de l'enquête, contre 25 % qui présentaient un aspect sale et 23 % qui avaient l'air propres. L'état de ces tenues a été déterminé par observation directe durant l'enquête.

2.2.2. Au niveau des conditions de préparation

Les conditions de préparation sont également un facteur déterminant de la qualité des plats des restaurants de rue. En effet, lorsque les commerçants des restaurants de rue s'installent dans un milieu rempli de poussières et caractérisé par la proximité de dépôts d'ordures, d'eaux usées et de toilettes qui favorisent la prolifération des mouches, des moustiques, des cafards, des souris, etc., les produits offerts sont assurément contaminés. Les animaux, les insectes et autres impuretés vont véhiculer sur les produits divers agents de contamination. C'est pourquoi il est préférable pour un vendeur de plat de s'installer dans un environnement propice à la pratique de son activité afin que le milieu garantisse une certaine assurance au consommateur. La figure 5 renseigne sur l'état du matériel utilisé par les restaurateurs dans le secteur d'étude.

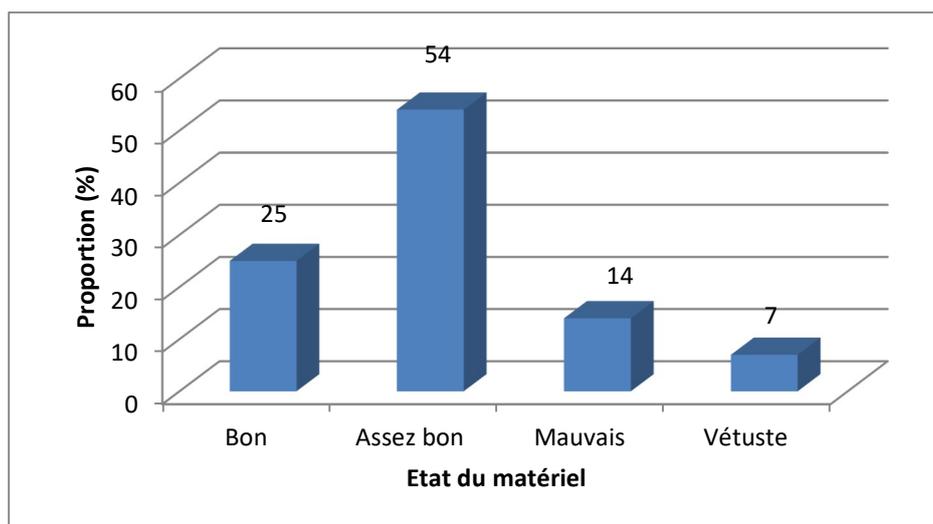


Figure 5 : Etat du matériel utilisé

Source : Résultats d'enquêtes, Octobre 2019

Dans les conditions de préparation, l'état du matériel utilisé est aussi important que le lieu de préparation et son environnement, ainsi que les conditions de stockage des matières premières. Le matériel utilisé par les restaurants de rue (marmites, assiettes, cuillères, fourchettes, et couteaux) est relativement bon. En effet, 54 % du matériel est assez bon, 25 % bons, contre 14 % mauvais et 8 % vétustes. Cependant, les conditions de stockage ne sont pas aussi fiables. Ainsi, 62 % utilisent des sacs plastiques pour stocker certaines matières premières, contre 38 % qui utilisent des cartons. Les mauvaises conditions de stockage et de conservation favorisent la prolifération des germes, la pollution et la dégradation des aliments. En général, les vendeurs ne disposent ni de réfrigérateur ni de congélateur pour la conservation. Toutefois, la protection des aliments reste également précaire. Ainsi, seuls 36 % des restaurateurs utilisent des bols pour la protection des aliments contre les mouches et la poussière, tandis que 42 % utilisent du papier journal et 22 % du papier ciment. Toutefois, il convient de noter que les deux derniers moyens de protection sont des potentiels transporteurs d'éléments physiques ou chimiques susceptibles de contaminer les aliments.

2.2.2.1. Stockage des matières premières

L'absence ou le mauvais stockage des matières premières utilisées dans la restauration de rue peut être facteur ou source de pollution ou de contamination des aliments vendus. La figure 6 présente les stratégies utilisées par les restaurateurs pour le stockage des matières premières.

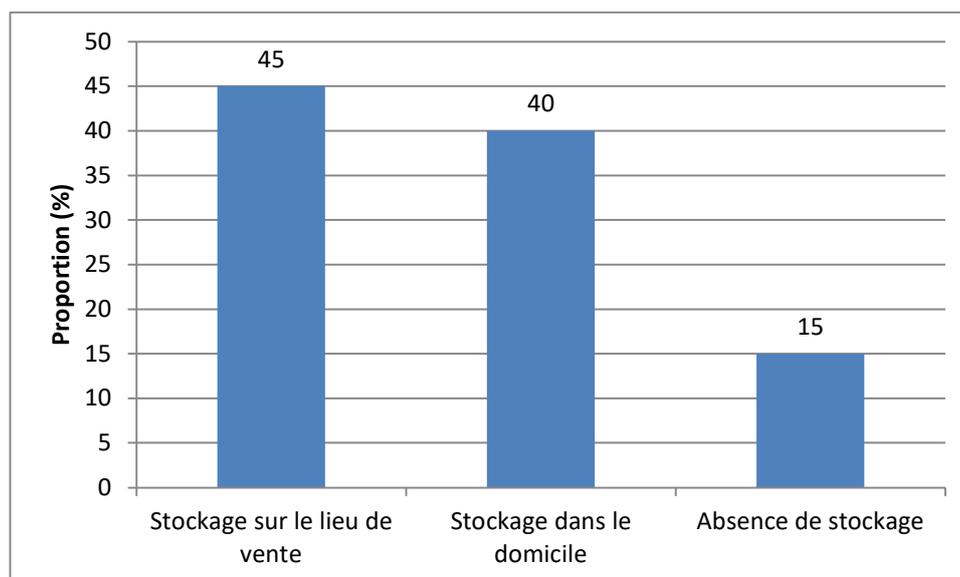


Figure 6 : Stockage des matières premières

Source : Résultats d'enquêtes, Octobre 2019

De l'analyse de cette figure 6, 45 % des restaurateurs de rues stockent leurs matières premières sur le lieu de vente, contre 40 % qui les stockent dans leur domicile. Ce qu'il faut souligner ici, c'est que ceux qui stockent leurs marchandises au sein de leur domicile sont ceux qui préparent sur place avant de l'emporter sur le lieu de vente. Une bonne partie de cette catégorie utilise des tables sur le trottoir, ou de petits kiosques. Par ailleurs, 15 % de ces restaurateurs ne stockent pas leurs marchandises et préfèrent pratiquer des achats quotidiens au niveau du marché. Cela s'explique par le fait que certains ne possèdent ni frigo, ni congélateur pour la conservation, de certains aliments frais comme la viande ou le poisson. Cet état de choses est source de parfois pourrissement des aliments non vendus à la veille et qui sont réchauffés le lendemain et souvent mélangés à ce qui est préparé. Toutefois, l'achat des matières premières de manière quotidienne renseigne sur la taille de ces restaurants de rue qui ont une faible capacité de stockage. De plus, ces achats journaliers sont source d'appauvrissement, en ce sens que le fait d'acheter en détail revient plus cher au total, par rapport à l'achat en gros. Si on peut leur accorder le mérite de servir aux clients des plats frais, il n'en demeure pas moins que cela reste une dépréciation de la rentabilité de cette activité.

2.2.2.2. Fréquence de visite du service d'hygiène

Le service d'hygiène est celui qui s'occupe de tout ce qui concerne l'hygiène au niveau du pays. Toutefois, il s'est agi de vérifier si sa présence est effective sur le terrain, afin de montrer s'il est actif au niveau de la Commune d'Abomey-Calavi (figure 7).

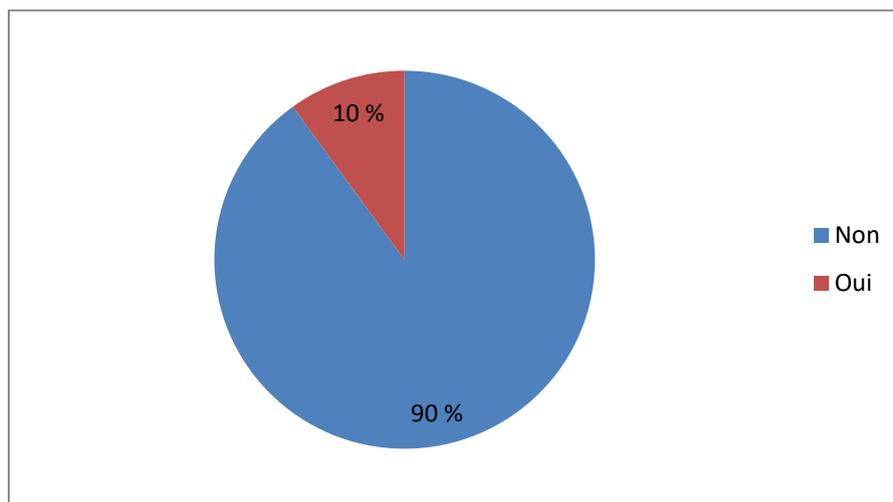


Figure 7: Visite du service d'hygiène dans les restaurants et les lieux de ventes

Source : Résultats d'enquêtes, Octobre 2019

A la question de savoir si le service d'hygiène est déjà passé dans leur restaurant, les commerçants de la restauration de rue ont en majorité répondu par la négation. En effet, 5 % des restaurateurs ont affirmé avoir reçu la visite du service d'hygiène, contre 95 % qui ont déclaré n'avoir jamais reçu le service d'hygiène. Par contre, certains d'entre eux ont jugé ces visites agréables, tandis que d'autres les ont considérées comme désagréables et inopportunes. Cependant, le service d'hygiène devrait faire des visites plus régulières et plus pointues, car d'après le constat effectué sur le terrain, il faudra plus de rigueur dans le traitement de certains cas qui devrait être interdite de préparation, afin de sauvegarder la santé des consommateurs, et par voie de conséquence celle de la population de la commune d'Abomey-Calavi.

III. CONCLUSION

L'alimentation de rue est devenue une réalité évidente intégrée dans l'habitude alimentaire des populations. Elle est un phénomène remarquable à Abomey-Calavi et mérite une attention particulière.

Les résultats obtenus montrent que tout le monde trouve son compte sur le plan de la variété des mets proposés. En outre, cette activité présente pour les acteurs (vendeurs) l'avantage d'avoir un important revenu. Et ce faisant elle les aide à faire d'importantes réalisations (scolarité des enfants, construction de maison...). Quant aux acheteurs, ils satisfont leur besoin de manger et à un bon prix. Même parfois de façon différée. Nonobstant les aspects positifs de la restauration de rue, elle est source de contamination microbienne causés par des facteurs tels que les mauvaises conditions d'hygiène dans lesquelles les vendeurs opèrent, les conditions de stockage des aliments ainsi que la fréquence de contrôle des services d'hygiène.

De ce fait, il urge de procéder à la création de groupement ou associations de vendeurs et de consommateurs en vue de les informer, et de les sensibiliser. Procéder ensuite à la vulgarisation des textes législatifs pour la protection des consommateurs.

RÉFÉRENCES

- [1] Kajumulo A. T. (2003) : Discours liminaire prononcé au "Sommet Africities" à Yaoundé (Cameroun) le 2 décembre 2003
DOI : https://knowledge-uclga.org/IMG/pdf/africities-summit-2003_anna-kajumulo-tibaijuja_onu-habitat.pdf
- [2] Toyi A. (2002) : L'alimentation de rue, une source de nos maladies ? 3p
- [3] Alimatou T. A. (2005) : contribution à l'identification des sources potentielles de contaminations des aliments de la restauration en plein air : cas du marché Dantokpa. Mémoire de maîtrise professionnelle, UAC, 84p
- [4] FAO/OMS, (2005) : Le secteur informel de la distribution de produits alimentaires, 10p
- [5] Bonnacase V. (2013) : « Politique des prix, vie chère et contestation sociale à Niamey : quels répertoires locaux de la colère ? », Politique africaine, 2013, vol. 130, no 2, p. 89- 111.

[6] Hatangimana C.P. (2008) : Restauration de rue et santé des populations dans la ville d'Abomey-Calavi, Mémoire de maîtrise en géographie UAC, 70p.

[7] Agbowāi C. (2011) : impacts socio-économiques et environnementaux de l'évolution des buvettes dans l'arrondissement de Godomey: Commune d'Abomey-Calavi, mémoire de maîtrise, FLASH/UAC, 83p.