

Article original

## Caractéristiques socio-économiques des vendeurs de Garba et état environnemental des Garbadromes à Yopougon (Abidjan-Côte d'Ivoire)

**DAKOURI Guissa Desmos Francis<sup>1</sup>, BOKA Abéto Constance<sup>2</sup>, EHON Ayawovi Fafadzi Charlotte<sup>3</sup>, TAPE Bidi Jean<sup>4</sup>**

1-Maître-Assistant, Institut de Géographie Tropicale, Université Felix Houphouët-Boigny de Cocody-Abidjan, E-mail : ddakouriguissa@yahoo.fr

2-Maître-Assistant, Institut de Géographie Tropicale, Université Felix Houphouët-Boigny de Cocody-Abidjan, E-mail : bokaabeto@gmail.com

3-Assistant, Laboratoire de biotechnologies, Université Felix Houphouët-Boigny de Cocody-Abidjan, E-mail : falotte5@hotmail.fr

4-Professeur Titulaire, Institut de Géographie Tropicale, Université Felix Houphouët-Boigny de Cocody-Abidjan, E-mail : bidijejan@yahoo.fr

**Auteur correspondant :** ddakouriguissa@yahoo.fr

Article soumis le 11/03/2019 et accepté le 22/07/2019

**Résumé :** Bien que le commerce du garba se soit développé indépendamment de toutes actions des pouvoirs publics, son dynamisme est lié à la conjoncture économique du pays qui date des années 80. Ce repas connaît un grand succès auprès des ouvriers, des élèves, des étudiants et autres personnes grâce à son délicieux goût certes, mais surtout grâce à la modicité de son prix. La présente étude a pour objectif de mettre en évidence le profil socio-économiques des vendeurs de garba et l'état environnemental des garbadromes (lieu de vente du garba). La documentation et les enquêtes de terrain ont été les techniques de collecte des données utilisées. Au terme de l'analyse, on retient que le commerce de garba est pratiqué essentiellement par des hommes (94%) en majorité de nationalité étrangère (90%) et analphabètes (80%). Les différentes sources qui permettent la mobilisation des fonds de départ sont l'épargne personnelle antérieure (autofinancement et tontine) qui représente 35% des enquêtés, 54% pour les dons de parents, amis ou conjoint et le prêt auprès d'un tiers (11%). Au regard des critères microbiologiques et de l'environnement peu reluisant dans

lequel se vend le garba, l'étude suggère que la consommation de cet aliment pourrait représenter un risque pour la santé des consommateurs.

**Mots clé :** Acteur, Garba, Commerce, Socio-économique, Environnement

**Abstract :** *Although the garba trade has developed independently of any government action, its dynamism is linked to the country's economy that dates back to the 80s. This meal is a great success with workers, students, students and others thanks to its delicious taste certainly, but especially thanks to the low price. The aim of this study is to highlight the socio-economic profile of garba sellers and the environmental status of garbadrômes (Garba's place of sale). Documentation and field surveys were the techniques used to collect the data used. At the end of the analysis, it is noted that mainly men (94%), most of whom are foreign (90%) and illiterate (80%), practice the garba trade. The different sources that allow the mobilization of the starting funds are the previous personal savings (self-financing and tontine) represents 35% of the respondents, 54% for the gifts of parents, friends or spouse and the loan with a third (11%). In view of the microbiological criteria and the poor environment in which garba is sold, the study suggests that the consumption of this food could represent a risk to the health of consumers.*

**Keywords:** Actor, Garba, Trade, Socio-economic, Environment

## Introduction

Le contexte économique de la Côte d'Ivoire se caractérise par une forte expansion, en grande partie jugulée par une croissance démographique record. La population active augmente selon un taux annuel prévu de 3% (INS, 2014). Ce rythme élevé de progression est à l'origine de fortes tensions enregistrées sur le marché du travail. En 2012, selon l'Agence d'Etudes et de Promotion de l'Emploi (AGEPE), la population occupée ou en emploi est estimée à 9 492 150 personnes sur une population en âge de travailler de 14 607 741, soit une proportion de 65%. Dans la même année, la population active occupée est composée à 61% de salariés et 39% de non-salariés.

Abidjan, capitale économique de la Côte d'Ivoire et carrefour de plusieurs flux migratoires de la sous-région, est le reflet de cette situation. Avec 4 707 404 d'habitants dont 3 059 813 actifs, soit 65% (INS, 2014), c'est une ville qui est depuis plusieurs années un véritable pôle d'attraction. Au sein de cette population active, 40,8% sont des salariés.

En plus, à cause la crise économique que traverse le pays, l'Etat n'est pas en mesure de fournir de l'emploi formel au flux des nouveaux entrants. Dans une telle configuration, le travail indépendant et la création d'entreprise apparaissent comme de véritables alternatives pour développer le marché de l'emploi.

Par ailleurs, cette pression démographique qui s'accompagne d'un développement spatial passant de 15970 ha (I. Kassi, 2010, p.393) en 1989 à 42200 ha 2014 (INS, 2014), génère des besoins très importants au rang desquels figure le commerce de rue des produits alimentaires. Ce phénomène, dans les villes des pays en voie de développement est lié à la croissance urbaine et à l'urbanisation rapide qui entraîne une déstructuration des liens familiaux traditionnels (M. Chauliac et P. Gerbouin-Rerolle, 1996, p.21). Ainsi, dans la ville d'Abidjan et plus particulièrement dans la commune de Yopougon, la consommation alimentaire hors domicile est un phénomène très largement répandu qui s'effectue principalement après achat à des vendeurs-préparateurs installés dans la rue. Parmi la multitude d'aliments consommés dans la rue, il y'a l'attiéké. La consommation d'attiéké en Côte d'Ivoire est estimée aujourd'hui à environ 1 300 000 tonnes par an (J. B. Assanvo et al., 2017, p.292). Actuellement, on distingue plusieurs types ou variétés d'attiéké dont les plus répandus sont l'attiéké à grains moyens ou "attiéké adioukrou" et "l'attiéké gros grains" ou "Agbodjama ou attiéké Ebrié". Mais, on trouve aussi "l'attiéké vitesse" appelé "attiéké garba" généralement constitué de grains presque indistincts ou inapparents (T. P. M. Akely, 2012. p.20).

L'attiéké vendu par les femmes, appelé aussi "attiéké-poisson de femmes" s'accompagne généralement de poisson, d'une sauce tomate et d'une sauce épicée et coûte un peu plus cher que le garba. C'est ainsi que, dans les années 80, un Nigérien nommé GARBA (d'où le nom de ce met) décida de créer une nouvelle variante de l'attiéké-poisson en remplaçant les poissons habituellement vendus par du poisson thon et en accompagnant le tout avec de l'oignon et le piment frais. Aussitôt le *garba* connu un succès fou auprès des ouvriers, des élèves, des étudiants et autres

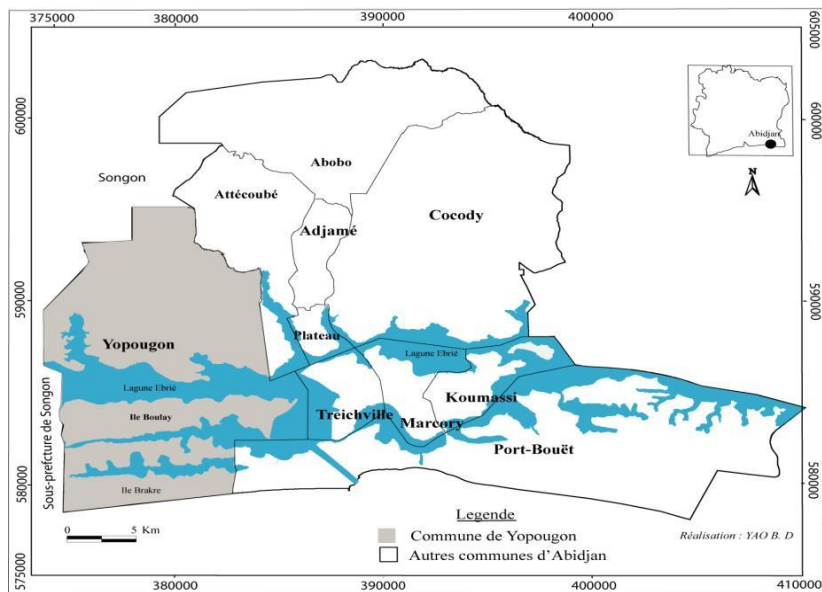
personnes, grâce à son délicieux goût certes mais surtout grâce à son faible coût (au moins 150 fcfa le plat). C'est l'un des plats locaux les plus appréciés des populations ivoiriennes (FAO, 2012). Il se positionne aujourd'hui comme un mets national à l'instar de la Pizza pour l'Italie et du Mc Donald's (Mc Do) pour les Etats Unis. Ce repas, acheté dans des restaurants informels, représente une part des apports nutritionnels quotidiens.

La présente étude vise à contribuer à une meilleure connaissance du profil des acteurs du commerce de garba tout en soulignant l'environnement insalubre des garbadrômes dans la commune de Yopougon. L'intérêt de ce travail réside dans le fait que les études sur le commerce informel à Abidjan n'ont pas encore traité la question relative au profil des acteurs du commerce de *garba* et les conditions peu hygiéniques dans lesquelles celui-ci se vend à Yopougon.

## **1-Matériel et méthode**

### **1.1. Aperçu synthétique du cadre d'étude**

Située à l'ouest de la ville d'Abidjan entre 5°20'56" nord et 4°00'42" ouest, Yopougon est la plus grande commune en termes de superficie et de population de la ville d'Abidjan. Elle s'étend sur 153,06 km<sup>2</sup> soit 9,05% de la superficie de la ville d'Abidjan (1697 km<sup>2</sup>) et regroupe 22,75% de la population abidjanaise. Elle est limitée à l'ouest et au nord par la sous-préfecture de Songon, à l'est, par les communes d'Attécoubé, Treichville et Port-Bouët. Comme la ville d'Abidjan, la commune de Yopougon présente une bipartition nord-sud séparée par la lagune Ebrié (Figure n°1).



**Figure 1. Localisation de la commune de Yopougon dans la ville d'Abidjan**

**Source : BNETD, 2018**

Le Sud, insulaire, est composé de l'île Boulay et l'île Brakré sur le cordon littoral. Cette partie de Yopougon très faiblement peuplée n'a pas connu d'aménagement. Elle communique avec le reste de la ville par des pinaces. Le Nord, continental, regroupe la quasi-totalité de la population de la commune. Cette partie est construite sur un relief de plateau (plateau du Banco) à déclivité régulière et de pentes relativement faibles (3% en moyenne) qui se termine à l'ouest par des fronts d'érosion de largeur croissante du sud au nord et donnant sur des vallées encaissées occupées dans leurs parties inférieures par des bras lagunaires (H. Diabaté et al, 1991, p. 170). Dans la partie ouest par contre, selon le Bureau National d'Étude Technique et de Développement (BNETD) en 1999, la cuesta s'est effondrée et ne subsiste que sous forme d'une couronne de terrain à indice de pente plus élevé (entre 5 et 10%). Ce relief de plateau favorable à l'implantation humaine, est très accessible aux engins motorisés. L'aménagement du nord de

Yopougon est le fait d'un fort volontarisme étatique et budgétisé en conséquence. Commune résidentielle et industrielle, Yopougon attend recevoir l'extension du Port d'Abidjan. Son territoire communal est composé de huit (8) secteurs qui sont Yopougon-Attié, Banco nord, Banco sud, Yopougon Kouté, Zone industrielle, Presqu'île d'Azito-Béago, Niangon et le groupe île Boulay. Ces secteurs sont subdivisés en vingt-huit (28) quartiers et douze (12) villages des ethnies originelles Atchan et Akyé. Ces douze villages sont Adiapo-Doumé, Andokoi, Azito, Niangon Adjamé, Niangon Attié, Niangon Loko, Sikasso, Kouté, Yopougon Santé, Yopougon-Attié, Béago et le groupe île Boulay.

## **1.2. Technique de collecte des données**

La collecte de données a nécessité le recours aux méthodes telles que la recherche documentaire, l'observation directe et les entretiens. La recherche bibliographique sur le sujet a été faite dans les bibliothèques de l'Institut de Géographie Tropicale (IGT), la bibliothèque centrale de l'Université Houphouët Boigny de Cocody, la bibliothèque du Centre de Recherche et d'Action pour la Paix (CERAP), au centre de documentation de l'Institut de Recherche et de Développement (IRD) et quelquefois sur des sites web. La recherche bibliographique a été orientée vers des documents susceptibles de nous apporter des informations fortes utiles. Ce sont des ouvrages généraux, des dictionnaires, des thèses, des mémoires de maîtrise, des articles scientifiques, des rapports de séminaires, conférences et colloques sur la question de l'alimentation de rue. Cette documentation qui offre un regard global et théorique sur le thème a permis d'identifier les problèmes auxquels ce secteur est confronté. Ces documents ont été complétés par des données cartographiques fournies par le BNETD.

L'observation a été participante et a permis de vérifier les informations contenues dans la littérature afin de jeter les bases devant aider à faire une argumentation rigoureuse. Les critères tels que l'espace occupé (rue, trottoir, parking, espace non bâti), le

type d'attiéké, l'échoppe et le type de poisson ont été les critères retenus pour l'identification des garbadrômes (photo 1).



**Photo 1 : Vue d'un garbadrôme à Yopougon**

**Cliché: Kondo, 2018**

Ainsi, plusieurs garbadrômes ont été visités en Mars 2019. Dans le cadre de cette étude, des entretiens semi-directifs et des entretiens centrés ont été utilisés. L'entretien semi-directif n'est pas dirigé sur un grand nombre de questions structurées mais il a permis aux interlocuteurs de s'exprimer librement. Ce type d'entretien s'est réalisé avec les agents du LANADA et du service technique de la mairie de Yopougon. Pour définir l'échantillonnage, faute de base de donnée et à cause de la trop grande méfiance et réticence des acteurs, la méthode « boule de neige » a été utilisée. Cette technique est généralement utilisée lorsqu'il est difficile d'avoir une idée exacte de la population mère, de sa localisation géospatiale, et/ou de la difficulté à trouver de potentiels répondants. C'est une méthode par laquelle on constitue un échantillon en choisissant d'abord arbitrairement un petit groupe d'individu ayant les caractéristiques recherchée pour l'étude. Par la suite, on demande à ces individus de sélectionner d'autres personnes de

leur entourage qui présentent les mêmes caractéristiques pour qu'ils prennent part à l'échantillon à leur tour. Ces nouvelles personnes devront elles aussi en sélectionner d'autres de la même manière et ainsi de suite jusqu'à ce que l'échantillon compte le nombre d'individus voulu. L'entretien centré a donc porté sur un échantillon de 102 personnes à partir des critères comme l'âge, le sexe, la nationalité, le lieu de résidence, le niveau d'instruction et le statut matrimonial des vendeurs. Les données obtenues ont été exploitées à partir des logiciels Word pour la saisie du texte et Excel pour la construction des tableaux et des graphiques. Le logiciel Arc view a été utilisé pour la réalisation des cartes. Cette méthodologie adoptée a permis de structurer le présent travail sur les points suivants : le profil démographique des vendeurs de garba, la qualité microbiologique<sup>1</sup> du garba, les lieux d'installation des garbadrômes, les sources de financement et l'aspect environnemental des garbadrômes.

## **2-Résultats et discussion**

### **2.1-Le profil démographique des vendeurs de garba**

Les discussions avec les acteurs et diverses personnes lors de l'enquête de terrain dans la commune de Yopougon ont confirmé que la vente du garba relève du commerce informel des produits alimentaires. Beaucoup de commerçants se livrent à ce type de commerce parce que les procédures officielles sont trop rigides, longues et bureaucratiques, ce qui augmente les coûts de transaction. Les acteurs du commerce de garba ont un profil qui présente plusieurs caractéristiques. Ces différentes caractéristiques sont présentées de façon détaillée dans le tableau I.

---

<sup>1</sup> Résultats des travaux de A. T. ANOMA et al., 2018



**Tableau I : Caractéristiques sociodémographiques des vendeurs**

<b>Caractères sociodémographiques</b>		<b>Pourcentage (%)</b>	
<b>Sexe</b>			
Homme		94	
Femme		6	
<b>Origine</b>			
Nationaux		10	
Non nationaux	Nigérien	50	90
	Guinéen	20	
	Malien	12	
	Burkinabé	8	
<b>Age</b>			
Moins de 18 ans		15	
19 à 39		40	
40 à 60		43	
61 à 70		2	
<b>Statut matrimonial</b>			
Marié		58	
Célibataire		42	
<b>Niveau d'étude</b>			
Analphabète		80	
Primaire		16	
Secondaire		3	
Supérieur		1	
<b>Lieu de résidence</b>			
Dans la commune d'étude (Yopougon)		100	
Autre quartier que sur le lieu de travail		72	
Sur le lieu de travail		28	

Source : Enquêtes de terrain, mars 2019.

Le commerce de *garba* est plus ou moins similaire à tous les aliments de rue étudiés. Cependant, il y a quelques différences au niveau du profil des acteurs du commerce du *garba*. Plus de 85%

des commerçants interrogés ont au moins 19 ans, seulement 6% sont des femmes. La population enquêtée pour cette étude est donc constituée, essentiellement d'hommes (94%) dont la majorité est mariée (58%). Or, F. Akindès, (1990, p.1) prenant Abidjan comme exemple, démontre, que l'informel alimentaire y est essentiellement le domaine des femmes (la proportion des femmes actives est de 80,42 % pour 19,5 % d'hommes). Ces commerçants qui travaillent, en association, avec leurs enfants ou autres personnels, proviennent de l'intérieur du pays et des pays limitrophes de la Côte d'Ivoire. L'analyse holistique du tableau I ci-dessus, montre que les acteurs non nationaux sont, essentiellement, ressortissants des pays de la Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO). Ils appartiennent à quatre nationalités : Nigérien (50%), Guinéen (20%), Malien (12%) et Burkinabé (8%). Il faut noter que le commerce du garba en Côte d'Ivoire en général et Yopougon en particulier est aux mains des non nationaux (90%). L'étude faite par J.C. Arnaud (1987, p.504) a montré la prépondérance des Malinkés dans l'économie de l'agriculture urbaine depuis les années 1980. Laquelle étude n'a pas marqué une différence entre les Malinké Nationaux et Non nationaux provenant de la Guinée, du Mali et du Burkina Faso.

Quant aux enfants, âgés de moins de 18 ans, ils sont confinés dans des rôles de rinçage des assiettes et de friture de poisson. Ces enfants qui ne représentent que 15% de l'effectif total des commerçants, servent également de coursier lorsqu'il s'agit d'aller au marché pour acheter les condiments ou pour chercher la monnaie.

La vente de *garba* est une soupape de sureté et procure des revenus allant de 15000f à 60000f par jour et soutient ainsi un nombre relativement important de personnes qui seraient au chômage.

Par ailleurs, si tous les vendeurs de *garba* résident dans la commune de Yopougon, c'est au niveau du quartier d'habitation par rapport au lieu de vente qu'il y a une dispersion. Plus de 70% des vendeurs interrogés, résidents dans un quartier autre que celui

du lieu de vente. Plus de 80% de ces vendeurs sont analphabètes. A cet effet, les études de Y. Hayami et V. Ruttan (1985) ont démontré que le manque d'éducation est le fondement du conservatisme, la limitation de la capacité d'absorber les risques, la peur d'investir dans les ressources de production et un manque général d'information. Le niveau d'alphabétisation affecte également le fonctionnement d'une famille, le type d'emploi et la profession. Les commerçants lettrés peuvent être mieux placés pour lire les signaux du marché et ont probablement une plus grande probabilité d'avoir accès aux crédits nécessaires à l'expansion de leurs entreprises. Ce que A. Olahan (2010, p.7) soutient en affirmant que, l'éducation, participant de la modification du comportement humain, elle est susceptible de faire ressortir son incidence sur le comportement et le rendement des acteurs économiques du secteur agricole urbain.

### **2.3-Le garba, un met de mauvaise qualité**

En plus de l'attiéké fabriqué en dehors des normes habituelles, le thon (photo 2) que l'on utilise dans la vente du garba (photo 3) est issu des espèces Ravil.



**Photo 2. Le thon utilisé pour le garba**

**Cliché : Dakouri, Mars 2019**



**Photo 3. Vue d'un plat de garba**

**Cliché : Dakouri, Mars 2019**

Elles forment ce que l'on appelle communément le faux thon. Appelé ainsi à cause de son incompatibilité à la conserverie contrairement aux autres espèces. Selon le Laboratoire Central pour l'Hygiène Alimentaire et l'Agro-Industrie d'Abidjan (LCHAI) en 2019, le poisson utilisé dans la confection du plat de *garba* est le résidu de ce que ces sociétés utilisent pour la fabrication des conserves. Le Ravil contient un fort taux d'histamine, un puissant produit toxique qu'on retrouve dans ce poisson quand il est angoissé après sa capture. En plus, il contient un taux élevé de sel supérieur à 5% contre la norme de 4% indiquée par les valeurs moyennes des tables du Centre d'Information sur la Qualité des Aliments (CIQUAL) en 2013. Or, plus le thon est salé, plus il est contaminé selon le CIQUAL. Ce type de thon est constitué par l'ensemble des thons de petite taille, abimés par les conditions de pêche ou mal conservés, et ne correspondant pas aux normes techniques des industries de transformation thonières. Ces faux thons refusés par les industriels du secteur de la pêche, sont vendus sur le marché à des prix dérisoires, soit aux grossistes de poisson, à la criée ou au marché de poisson au port de pêche.

La qualité du thon et de l'*attiéké*, de même que celle des légumes frais (oignons, tomates, piments) entrant dans la préparation du *garba* sont certainement une source de contamination microbienne de l'aliment. Les échantillons de *garba* analysés sont majoritairement de qualité microbiologique non satisfaisante. En effet, au regard des critères microbiologiques retenus, 98,67%, 100%, 96% et 97,34% des échantillons prélevés respectivement dans les communes d'Abobo, de Port-Bouet de Yopougon et de Cocody sont de qualité microbiologique non satisfaisante (A. T Anoman et al., 2018, p.2262). Ces résultats suggèrent que la consommation de cet aliment pourrait représenter un risque pour la santé des consommateurs.

#### **2.4-Les lieux d'installation des garbadrômes**

Les *garbadrômes* qui pullulent çà et là dans la commune de Yopougon s'implantent pour la plupart en marge des principes juridiques, économiques et environnementaux. Sur l'espace

communal, les *garbadrômes* sont caractérisés par une grande dispersion des lieux de production et de vente. Cependant, l'implantation des vendeurs de *garba* répond à une logique : le but de leurs activités étant d'obtenir du numéraire, les lieux de vente sont choisis en fonction de ce souci de rentabilité. A l'intérieur de la commune où se concentrent la grande masse des *garbadrômes*, certaines zones sont pour eux plus intéressantes que d'autres : les lieux de travail et les secteurs d'habitat, en particulier les aires densément peuplées, sont ceux où la concentration des *garbadrômes* est plus forte. Que les secteurs d'habitation soient anciens ou nouveaux, les endroits qui y sont les plus fréquentés, sont les plus recherchés : les terminus d'autobus, les entrées des établissements scolaires, les environs des centres de loisirs, les marchés, les gares routières et les places publiques (tableau II) sont par ordre d'importance les lieux de travail les plus courants des vendeurs de *garba*. Plus le quartier est doté de ces infrastructures, plus il attire les *garbadrômes*. L'analyse des données de l'étude de S. A. M. Gogué et al, (2015, p.1), aboutit à un résultat similaire puisqu'il montre que les vendeurs d'aliments de rue sont souvent installés aux abords des rues, sous des baraques, sous des parasols, sous des arbres ou en plein air, à proximité des infrastructures socio-économiques.

**Tableau II** : Endroits occupés par les *garbadrômes*

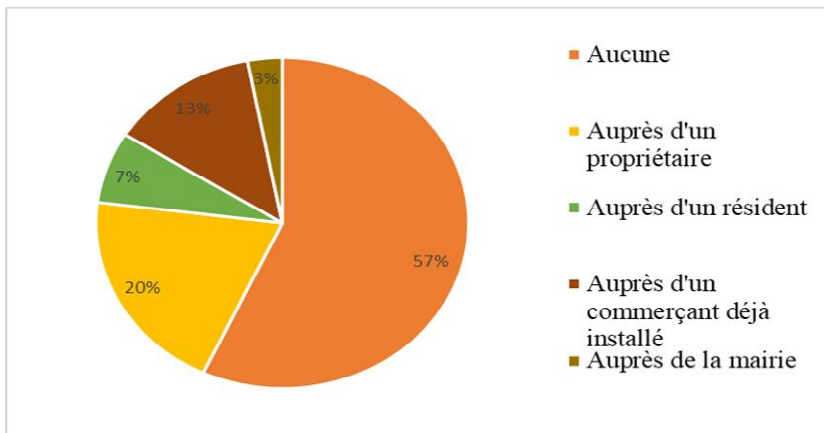
<b>Emplacement de l'activité</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Marchés</li> <li>● Gares routières</li> <li>● Terminus de bus</li> <li>● Alentours des établissements scolaires</li> <li>● Aux abords des rues et voies à grande circulation</li> <li>● Alentours des centres de loisirs</li> </ul>

**Source** : Enquêtes de terrain, mars 2019

Outre ces endroits, c'est aussi sur les îlots apparemment abandonnés ou vacants des quartiers que s'implantent les vendeurs de *garba* quand ils peuvent y attirer une clientèle régulière.

Généralement tout se passe bien, jusqu'au jour où les attributaires (qui peuvent être des particuliers, ou des sociétés, ou encore l'Etat), éprouvent le besoin de reprendre leur parcelle.

A l'analyse des informations relatives aux démarches entreprises par les acteurs pour s'installer, il ressort que plus de la moitié des enquêtés, soit 57 % de ceux-ci n'ont pris aucune disposition légale et seuls 3 % se sont adressés à la mairie (**Figure 2**).



**Figure 2. Démarches en vue de l'installation**

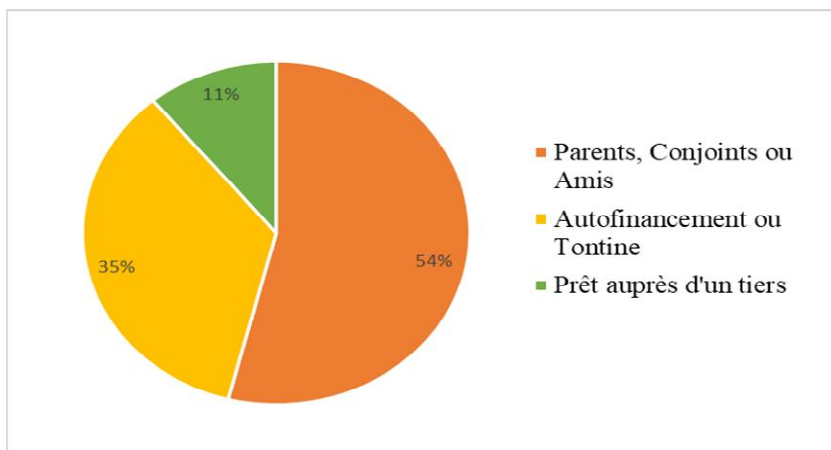
**Source : Enquêtes de terrain, mars 2019**

C'est dire que la mairie n'est sollicitée pour donner un avis sur une installation que rarement. Les acteurs occupent l'espace sans formalité administrative préalable et ce de façon spontanée ou s'adressent au marchand le plus proche ou au responsable de l'établissement le plus en vue dans les environs ou encore aux résidents.

## **2.5- Les sources de financement**

Les modes d'accès au capital constitutif des *garbadrômes* sont variables. Les différentes sources ayant permis la mobilisation des fonds de départ apparaissent clairement dans la Figure 3 qui montre que l'épargne personnelle antérieure (autofinancement et tontine) représente 35% des enquêtés et 54% pour les dons de

parents, amis ou conjoint. On constate pour l'essentiel que le recours à un tiers est le modèle dominant (65 % des enquêtés).



**Figure 3. Mode de financement du commerce de garba**

**Source : notre enquête, Mars 2019**

Contrairement aux travaux de A. Y Fauré (1992, p. 67) qui soulignent que les efforts monétaires consentis directement par l'entrepreneur constituent, et de loin, la première source de formation du capital initial. Dans son étude, l'épargne personnelle accumulée antérieurement à l'activité entrepreneuriale est vérifiée auprès de 62 exploitants sur 106 entrepreneurs enquêtés, alors que les prêts ont concerné 28 sur 106 et les dons, 21 sur 106. Dans plusieurs cas, il apparaît que des médiateurs sont mis à contribution pour compléter les moyens financiers, servir de caution pour l'accès à un crédit, céder un patrimoine, etc. La solidarité des groupes d'appartenance est requise selon des formes multiples. La parenté est l'un des principaux registres sociaux mobilisés (G. D. F. Dakouri, 2012, p.147). Mais on peut la considérer comme le lien solidaire le plus visible. Dans leur début, les vendeurs de garba sont, en règle générale, des opérateurs économiques financièrement démunis. Le système bancaire et le système de subside des pouvoirs publics ne leur sont pas accessibles. Au demeurant, même la simple reconnaissance de leur existence

constitue, en soi, un problème.

Malgré ces conditions précaires de pratique de leurs activités, l'expérience montre que la somme requise pour le démarrage de leur entreprise est généralement infime (de 15000f à 25000f) selon le bon sens de chaque vendeur. Le constat qui se dégage également est, que le requérants d'un fonds de démarrage ne disposent que de sa volonté et de l'idée du projet à réaliser, mais ne possède guère le moindre apport financier personnel. Il faut tout lui fournir, ce qui suppose un encadrement conséquent. Cette mobilisation de ressources s'opère hors du système bancaire institutionnel.

#### **2.4-Vente de *garba*, une activité qui se pratique dans un environnement peu reluisant**

La première chose qui frappe quand on rentre dans un *garbadrôme*, c'est le déficit d'hygiène. Dans l'ensemble, ce sont des lieux délabrés. Chaises et tables branlantes, murs décrépits. Pis, ce sont des lieux à la propreté douteuse. Serviettes de tables sales, des arêtes de poissons et des os traînent sur les tables et au sol. Partout dans le lieu qui sert de salle à manger, des déchets. Rien de cela ne dérange les clients qui éprouvent du plaisir à se retrouver et se régaler.

Plusieurs maux minent ces endroits : absence de toilettes, odeurs suffocantes, flaques d'eau débordantes aux alentours des *garbadrômes*, personnel ne disposant pas d'uniformes de travail, des déchets à même le sol, de l'eau usée, des mouches qui pullulent sur les repas et dans les assiettes, etc. C'est le spectacle désolant qu'il est donné de voir dans les nombreux *garbadrômes* infectes qui pullulent la commune de Yopougon. Il en de même dans les travaux de P. M. Kamambala (2013, p.17) qui souligne que l'eau de nettoyage des ustensiles et des assiettes est insuffisante et souvent sale chez tous les vendeurs des repas Lituma au poisson, fufu au poisson et riz à la viande consommée dans les restaurants du marché central à Kisangani. Tous les vendeurs ont le même



problème : la difficulté d'évacuer les déchets, les eaux usées et de se procurer de l'eau potable.

Pour la préparation du plat de garba, dans l'ensemble des garbadrômes visités, les conditions générales d'hygiène de la préparation ne sont pas respectées. La découpe du poisson thon est réalisée par un collaborateur du vendeur qui n'observe aucune hygiène corporelle et vestimentaire. Le matériel servant à la cuisson (poêles) est souvent mal lavé avant chaque préparation. Il persiste donc une crasse qui constitue un biofilm et donc un réservoir de germes. Les ingrédients (oignon, piments et tomates) généralement frais et non lavés, accompagnés d'une huile noirâtre qui a servi à frire le poisson sont autant d'insuffisances constatées et qui constituent des facteurs potentiels de risque de contamination.

Par ailleurs, les approvisionnements en eau se font par le biais des colporteurs, ce qui fait donc que les vendeurs peuvent réduire l'utilisation de cette eau dans le seul but de ne pas porter atteinte à leur chiffre d'affaire. Pourtant, cette eau est l'élément central qui favorise dans quelque domaine que ce soit le respect des mesures d'hygiène.

En dépit de cet état d'insalubrité, les garbadrômes ne manquent pas de clients. Enfants, adolescents et adultes y affluent à toute heure pour s'offrir, le petit déjeuner, le déjeuner ou le dîner et tout cela donne l'impression que ceux-ci se sont accommodés de l'insalubrité. D'ailleurs, 93% des clients interrogés sur sa perception de l'état environnemental des garbadrômes affirment que : « *un garbadrôme est intéressant lorsqu'il est sale. Quand c'est propre, ce n'est plus un garbadrôme, c'est un restaurant !* ».

Contrairement aux clients, les restaurateurs (98%) semblent ne pas être gênés et soutiennent que les conditions hygiéniques sont réunies. Généralement, ils affirment qu'ils utilisent les détergents tels que l'eau de javel liquide ou en poudre, le sel, le savon et l'eau pour garantir l'hygiène. Le lavage du matériel se fait dans

des cuvettes contenant deux types d'eaux de vaisselle à savoir une eau savonneuse et une autre de rinçage. (photo 4).



**Photo 4. Les cuvettes, récipients larges et peu profonds à eau savonnée, l'une destinée pour laver les assiettes et l'autre à l'eau de rinçage.**

**Cliché : Dakouri, 2019**

Mais le respect des normes d'hygiène ne peut se limiter à l'utilisation des désinfectants, il prend en compte l'environnement de travail, les commodités de base et les comportements du personnel (Ndiouck, 2009, p.72).

Le prix des produits de première nécessité, qui ne cesse de prendre des échelons, et le chômage, qui gagne constamment du terrain dans le jeu socio-économique du pays, sont entre autres des principaux facteurs, favorisant cette pratique (de manger n'importe où et n'importe comment), avec laquelle qu'on s'accommode de jour en jour, sans même s'en rendre compte.

Plus le prix des produits est en hausse, plus le pouvoir d'achat des gens est en baisse, voire disparaît. Or, il faut manger. Le garba est donc une forme de réponse à cette préoccupation.

### **3-Recommandations**

Il faut inscrire l'assainissement des espaces gastronomiques au programme de lutte contre l'insalubrité. La destruction des ghettos, la démolition des constructions anarchiques, des bars et de maquis en bordure de route, ne suffit pas à éradiquer le mal.

Il faudrait certainement songer à mettre à contribution les mairies des communes, en leur imposant un calendrier de contrôles suivis de la salubrité dans les garbadrômes. Il faudrait surtout penser à imposer des sanctions aux contrevenants : verbalisation, taxes municipales relativement élevées pour déficit de salubrité, suspension d'activité et, en cas de récurrence, interdiction ferme d'exercer toute activité de restauration.

### **Conclusion**

Du fait de la faiblesse du pouvoir d'achat des populations de la commune de Yopougon, la vente de garba connaît un dynamisme remarquable et se distingue par sa forte attractivité. Cette étude a montré que la vente de garba est pratiquée essentiellement par des hommes en majorité de nationalité étrangère et analphabètes. Sur l'espace communal, les garbadrômes sont caractérisés par une grande dispersion des lieux de production et de vente. Ces lieux sont choisis en fonction du souci de rentabilité, le but de ce commerce étant d'obtenir du numéraire. Ainsi les aires densément peuplées et les endroits les plus fréquentés sont recherchés. Par ailleurs, les modes d'accès au capital constitutif pour la mise en place d'un garbadrôme sont variables. Cependant, on constate pour l'essentiel que le recours à un tiers est le modèle dominant. Au regard des critères microbiologiques et l'environnement peu reluisant dans lequel se vend le garba, l'étude suggère que la consommation de cet aliment pourrait représenter un risque pour la santé des consommateurs.

### **Références bibliographiques**

AKELY Pierre Martial Thierry., 2012, Influence de fermentation contrôlée, du pressage et de la granulation mécanisés de manioc (*Manihot esculenta* Crantz) râpé sur les caractéristiques physico-

chimiques et sensorielles de « l'attiéké ». Thèse de Doctorat Unique, Université Nangui-Abrogoua (Côte d'Ivoire), 150 p.

AKINDES Francis., 1990, *Urbanisation et développement du secteur informel alimentaire en Côte d'Ivoire : l'exemple d'Abidjan*. Paris : ORSTOM, 327 p. multigr. Th. : Sociol. Econ. du Développement, EHESS. 1990/06.

ANOMAN Adjo Thérèse, KOUSSEMON Marina, AKE ASSI Yolande, KOUASSI Kouadio Ignace 2018. Qualité microbiologique du *garba*, un aliment de rue de Côte d'Ivoire, *International Journal of Biological Chemical Sciences* 12(5), pp.2258-2265

ARNAUD Jean-Claude, 1987, *Le Pays Malinké de Côte d'Ivoire : aire ethnique et expansion migratoire*, thèse de doctorat, Université de Rouen, 940 p.

ASSANVO Bomo Justine, AGBO N'zi Georges, COULIN Pierre, MONSAN Vincent, HEUBERGER Christopher, KATI-COULIBALY Séraphin, et FARAH Zakaria. 2017. Influence of microbiological and chemical quality of traditional starter made from cassava on attiéké produced from four cassava varieties. *Food Control*, 78C, 286-296. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.02.066>

CHAULIAC Michel et GERBOUIN-REROLLE Pascale, 1996, Les enfants et l'alimentation de rue, *Food, Nutrition and Agriculture*, issue 17-18, pp.21-29

DAKOURI Guissa Desmos Francis, 2012, *Les activités économiques et la dégradation de l'environnement dans la commune d'Adjamé (Abidjan-Côte d'Ivoire)*, Thèse unique, Institut de Géographie Tropicale, Université Félix Houphouët Boigny d Cocody-Abidjan, 336p.

DIABATE Henriette, KODJO Leonard, 1991, *Notre Abidjan : toujours plus haut*, Mairie d'Abidjan, Ivoire média, 256p.

FAO, 2012, *Food Agricultural Organization of the United Nation – FAO Street food vending in West Africa cities : Potential and challenges*; Rome.

FAURE Yves. 1992. Financement de la petite et moyenne entreprise à Toumodi (Côte-d'Ivoire) : l'illusion informelle. *Revue internationale P.M.E.*, 5, (3-4), pp.61-88.  
<https://doi.org/10.7202/1008155ar>

GOGUE Mama Abdoulaye Salamatou, VIGNINO Toussaint, HOUNHOUGAN D. Joseph et KOUMASSI D. Hervé, 2015, « Salubrité des lieux de production et de vente des aliments de rue à Parakou au Bénin ». *Afrique Science*, Vol.11, N°5, 1 septembre 2015, <http://www.afriquescience.info/document.php?id=5318>. ISSN 1813-548X.

HAYAMI Yujiro et RUTTAN Vernon, 1985, *Agricultural development: An international perspective*. MD, p. 512

KAMAMBALA Mpiana Patrick, 2013. Qualité hygiénique de 3 menus consommés dans les restaurants du marché central à KISANGANI : Cas de Lituma au poisson, fufu au poisson et riz à la viande, mémoire de master, Université de Kisangani, 27p.

KASSI-DJODJO Irène, 2010, Rôle des transports populaires dans le processus d'urbanisation à Abidjan. *Cahiers d'outre-mer*, vol. 251, pp. 391-402

NDIOUCK Ndèye Fatou Diop., 2009, *Les conditions d'hygiène dans les restaurants informels*, mémoire de DEA, Université Cheick Anta Diop de Dakar, 91p.

OLAHAN Abraham., 2010, Agriculture urbaine et stratégies de survie des ménages pauvres dans le complexe spatial du district d'Abidjan, *Vertigo - la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Volume 10 numéro 2 (URL : <http://vertigo.revues.org/10005>).