



Evolution des styles alimentaires à Dakar

Fatou Ndoye

ENDA-GRAF, CIRAD



Evolution des styles alimentaires à Dakar

Fatou Ndoye, ENDA-GRAF

Avec la collaboration de :

Aly Diop, IRIS

Khanata Sokona, ENDA-GRAF

Cécile Broutin, GRET

Emmanuelle Cheyns, CIRAD

Nicolas Bricas, CIRAD

Jean-Luc Ndiaye, CIRAD

ENDA-GRAF, CIRAD

Photo de couverture : M.-L. Gutierrez, S. Fournier

© Cirad 2001
ISBN 2-87614-445-X

Sommaire

Résumé	5
Abstract	6
Présentation de l'étude	7
Contexte.....	7
Démarche et méthode	9
Les enquêtes qualitatives.....	10
Les enquêtes quantitatives.....	10
Caractéristiques des ménages de l'enquête.....	12
Les pratiques de consommation au sein des ménages dakarois	15
Au petit-déjeuner, le modèle occidental persiste.....	15
Au déjeuner, une forte prédominance des plats à base de riz	17
Au dîner, une occasion de diversification	22
Les plats à base de riz	22
Les plats à base de céréales locales	23
Les plats à base de pain	24
Les repas au sein des ménages	29
De nouveaux espaces de consommation	
le recours à la consommation hors domicile	31
Les pratiques de préparation au sein des ménages	37
Des valeurs symboliques associées aux pratiques de préparation	37
Les fréquences de préparation au sein des ménages	39
Savoir-faire, apprentissage et innovations au sein des ménages	41
Les besoins de diversification	
et les créneaux de diffusion de nouvelles recettes	43
Les pratiques d'approvisionnement	45
Les stocks disponibles au sein des ménages	45
Les pratiques d'achat	
et le mode d'allocation du budget au sein des ménages	47
La contribution des femmes dans le budget alimentaire	49
Conclusion	51
Bibliographie	55
Annexes	57
Annexe 1. Croisement des variables d'identité	57
Annexe 2. Compte rendu de la restitution de l'étude.....	62

Afin de faciliter la tâche au lecteur, nous avons établi les correspondances entre quelques lettres alphabétiques wolof et françaises.

Les consonnes

c : ce qu'on entend approximativement en français dans tiens. Exemple : *cjn* (marmite) ou *ceeb* (riz).

j : c'est ce qu'on entend en français dans dieu. Exemple : *jën* (poisson).

ñ : existe en français dans pagne. Exemple : *ñaar* (deux) *ñun* (nous).

x : c'est la jota espagnol. Exemple : *mbox* (maïs), *xaar* (attendre).

Les voyelles

a : comme le son français.

e : se prononce è ou ê. Exemple : *dem* (partir), *fonde* (bouillie de mil).

ë : c'est le son que l'on entend dans demain. Exemple : *jën* (poisson), *ngëmb* (plat sénégalais).

u : c'est le ou français dans fou. Exemple : *ceebu jën* (riz au poisson).

Les doubles voyelles transcrivent les voyelles longues. Exemple : *laax* (plat sénégalais), *xeex* (se battre).

Résumé

Une étude sur l'évolution des pratiques alimentaires urbaines a été réalisée à Dakar au Sénégal, dans le cadre du projet de recherche Alisa (Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest).

L'identification des styles alimentaires en milieu urbain dakarois a permis de mettre en évidence les différentes pratiques des ménages, les changements apparus au cours de ces cinq dernières années et les difficultés auxquelles les ménages sont confrontés pour accéder à une meilleure alimentation.

La crise économique que traverse actuellement le Sénégal a conduit les populations urbaines et plus spécifiquement les femmes à élaborer diverses stratégies pour satisfaire leurs besoins alimentaires. La dévaluation du franc Cfa et le coût des denrées alimentaires ont fait apparaître de nouveaux comportements au détriment parfois de la qualité nutritionnelle pour les plus démunis : diminution du nombre de repas dans les familles, recours à la restauration de rue... ainsi que de nouvelles pratiques sociales qui se heurtent aux valeurs et aux normes véhiculées dans le passé. Aujourd'hui, toutes les couches de la population sont obligées de s'adapter et d'adopter de nouveaux comportements pour assurer leurs besoins alimentaires. Les changements qui s'opèrent paraissent davantage subis que souhaités et essentiellement régis par des facteurs économiques.

Abstract

Evolution of food habits in Dakar — A study of changing urban food patterns was conducted in Dakar, Senegal, in the framework of the ALISA research project (*Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest - Food, food-processing know-how and innovations in West Africa*).

The food habits in Dakar's urban areas were identified which brought to light different household practices, the changes that have occurred over the last 5 years, and the difficulties experienced by households in terms of access to improved nutrition.

As a result of the economic crisis now affecting Senegal, urban populations, and particularly women, have developed different strategies to satisfy their food needs. The devaluation of the CFA franc and the cost of foodstuffs have led to the emergence of new behavioural patterns which, in some cases, is to the detriment of nutritional quality for the poorest people: reduction in the number of family meals, recourse to street food stalls, etc. New social practices have also emerged which go against the values and standards upheld in the past. Today, people across the social stratum are being forced to adapt and adopt new behavioural patterns to meet their food needs. The changes which are taking place have more to do with economic necessity than choice.

Présentation de l'étude

Ce document présente les résultats de recherche sur l'évolution des styles alimentaires à Dakar. Cette étude, réalisée dans le cadre du projet Alisa (Alimentation, innovation et savoir-faire agroalimentaires) a pour objectif principal de comprendre l'évolution de la consommation liée à l'urbanisation et celle de l'offre des produits et des savoir-faire des acteurs de la transformation agroalimentaire. Il s'agit d'identifier et d'analyser les pratiques, les représentations, les symboles véhiculés autour de l'acte alimentaire, de repérer les changements apparus lors de la crise et les stratégies adoptées par les populations urbaines pour mieux répondre à leur besoin alimentaire.

L'étude sur l'évolution des styles alimentaires a été réalisée en deux étapes. La première phase a consisté en une enquête qualitative dans les différents quartiers de Dakar, Pikine et Guédiawaye¹. Elle a été menée auprès des femmes, principales responsables de l'organisation des repas, mais aussi principales instigatrices des changements apparus au cours de ces dernières années. Cette phase de l'étude a permis d'identifier les pratiques de consommation, d'approvisionnement et de préparation au sein des ménages. La seconde phase, réalisée en collaboration avec le bureau d'étude Iris² a validé les informations fournies par les femmes lors des entretiens de groupe. Cette étude, qui a fait l'objet d'une restitution auprès d'un large public le 8 décembre 1999 à Dakar, a permis un large échange sur les résultats obtenus.

Après une présentation de la démarche et de la méthode utilisées, le premier chapitre expose les résultats des pratiques de consommation, les différents produits consommés dans les ménages, les moments de consommation. Le second chapitre précise les pratiques commensales à l'intérieur du ménage, c'est-à-dire la manière dont les membres de la famille prennent le repas, comment à partir de cette commensalité le groupe véhicule ses normes et valeurs. La consommation hors domicile et ses pratiques : les différents moments de consommation, les différents produits vendus et consommés, les pratiques individuelles et collectives, les raisons qui expliquent ces choix sont détaillées dans le troisième chapitre. Les pratiques de préparation font l'objet d'un quatrième chapitre, qui spécifie les valeurs et symboles véhiculés autour de la préparation, leur fréquence et les innovations qui leur sont attachées. Enfin le dernier chapitre est consacré aux pratiques d'approvisionnement, les différents stocks d'aliments disponibles dans le ménage, les modes d'allocation du budget, la fréquence des courses.

Contexte

Depuis près de deux décennies, l'Afrique connaît un vaste processus d'urbanisation. En 1960, près de 10 %³ de la population vivaient dans les centres urbains de plus de 1 000 000 habitants. En 1980, ce taux atteignait 19 % et aujourd'hui plus de 30 % de la population est concentrée dans les grands centres urbains. Au Sénégal, la population urbaine représentait en 1998 46 % de la population totale contre 40 % en 1990 (Banque mondiale).

1. Pikine et Guédiawaye : quartiers à forte densité de population dans la région de Dakar.

2. Iris : Institut de recherche et d'investigation par sondage.

3. M. Chauillac. Variabilité des pratiques alimentaires à domicile des familles vivant à Bamako. *In* Cahiers de Santé 1996, p. 285.

Comme pour la plupart des grandes villes africaines, la ville de Dakar accuse un taux de croissance démographique très élevé (4 %) pour un taux national de 2 %. Cette forte croissance résulte d'une fécondité élevée, d'une mortalité en baisse mais aussi et principalement d'un important flux migratoire. Ce qui soulève des problèmes aigus d'espace. Dakar est une agglomération urbaine relativement ancienne⁴. Sa position stratégique, lui a permis de jouer un rôle central sur le plan national et de bénéficier d'un rayonnement certain sur le plan sous-régional. Grâce à son ouverture sur le monde, la ville a maintenu pendant très longtemps, une place importante dans la vie politique et économique du pays et de la sous-région.

La construction du port de Dakar de février 1862 à novembre 1866, celle du chemin de fer Dakar Saint Louis de 1882 à 1885 et celle de l'aéroport de 1919 à 1949⁵ ont ouvert le pays au reste du monde. Cette position privilégiée a facilité les importations de riz d'Indochine dès la création de Dakar en 1856. D'ailleurs « *si l'ex-capitale coloniale de l'Aof a pu se nourrir depuis un siècle, c'est en tant que port international relié au reste du monde* »⁶

La mise en place d'une division internationale du travail (spécialisation de l'agriculture du pays dans la production de l'arachide) s'est traduite par une monoculture arachidière entraînant une détérioration des terres cultivables. Le déficit vivrier qui en a résulté a conduit le pays, et en particulier les centres urbains, vers une dépendance alimentaire accrue.

La dégradation des conditions climatiques et sociales a eu pour conséquence immédiate d'amplifier l'exode rural vers Dakar, perçu comme le seul pôle de développement économique et social. Dès les années 60, la ville a enregistré un des taux de croissance de la population les plus importants du pays et a connu une extension considérable des zones d'habitation et la création de nouveaux quartiers (Pikine, Grand Yoff, Guédiawaye, Parcelles Assainies...).

Depuis les indépendances, le gouvernement sénégalais a opté pour une politique à tendance centralisée et a dicté l'évolution du monde rural. L'Etat a ainsi orienté et dirigé le développement rural, en garantissant des revenus aux paysans et du travail à un grand nombre de fonctionnaires⁷, et en mettant en place des programmes de développement.

Ces actions envers le monde rural ont été soutenues par la création de structures comme l'Oncad (Office national de commercialisation et d'aide au développement), la Sodeva (Société de développement et de vulgarisation agricole), la Sonar (Société nationale d'approvisionnement rural). L'Oncad était chargé de collecter et d'acheter l'arachide et les céréales, telles que le mil, à un prix fixé par l'Etat et les commercialisait vers les centres urbains. Pour s'assurer l'adhésion des paysans, cette structure avait également pour rôle de faciliter l'accès aux matériels agricoles, aux engrais, aux semences et de pourvoir à l'aide alimentaire en cas d'urgence.

Pour renforcer sa politique de développement agricole, l'Etat a instauré un système de péréquation sur le prix du riz importé. Ce système de péréquation lui permettait de tirer des recettes non négligeables mais aussi de procurer à la population urbaine des denrées importées à un prix plus intéressant et plus stable que le prix des produits locaux ; (mil, maïs). Ce recours à l'importation de riz visait également à limiter les risques de soulèvements et les tensions sociales en milieu urbain.

4. Elle est bien moins ancienne que les villes médiévales de la boucle du Niger (Djénné, Gao, Tombouctou).

5. Sylla A., 1992. Le peuple Lébou dans la Presqu'île du Cap Vert. Les Nouvelles éditions africaines, p. 67.

6. Touré A., 1993. La demande en produits céréaliers transformés. Mémoire de Dess, Enda-Graf, p. 5.

7. Lombard J., 1993. Acteurs et enjeux dans le bassin arachidier. In Politiques agricoles et initiatives locales, Orstom, Paris, p. 135.

Dès les années 80, avec l'application des Plans d'ajustement structurel (Pas), les nouvelles orientations ont confirmé le désengagement de l'Etat et la Nouvelle politique agricole (Npa) a consacré une plus grande responsabilisation des paysans.

Le désengagement de l'Etat des différents secteurs de l'économie et en particulier des secteurs sociaux (santé, éducation) conjugué aux mesures structurelles et conjoncturelles appliquées dans le cadre des programmes de redressement ont entraîné une forte réduction du pouvoir d'achat de la population. Les prix des denrées de première nécessité, principal poste de dépenses des ménages se sont considérablement accrus. Face à une conjoncture économique difficile, les Sénégalais et plus spécifiquement les femmes sénégalaises ont élaboré diverses stratégies pour subvenir à leurs besoins alimentaires.

L'alimentation constitue, aujourd'hui, un des postes essentiels du budget des ménages avec un taux de 53 % sur le plan national et 45 % à Dakar.⁸ L'urbanisation croissante soulève le problème de l'approvisionnement des villes et du rôle que peuvent jouer les acteurs de la transformation agroalimentaire.

Démarche et méthode

Avant d'aborder l'identification des styles alimentaires en milieu urbain dakarois, il y a lieu au préalable de définir ce concept.

Par styles alimentaires, on entend, une représentation de l'alimentation au sein d'un groupe qui prend en compte à la fois les aliments consommés, les pratiques d'acquisition, de transformation et de préparation culinaire, les modalités de prise des repas ainsi que les représentations et symboles associés aux aliments et aux pratiques. Contrairement au système alimentaire qui renvoie à une notion plus globale et qui concerne l'ensemble d'un territoire, comme le territoire national, le style alimentaire permet de définir la réalité alimentaire au sein d'un groupe social bien défini. A l'intérieur d'un même système alimentaire, plusieurs styles alimentaires, déterminés par des facteurs socioculturels, économiques, peuvent coexister...

Nicolas Bricas⁹ introduit une distinction nette entre le modèle agro-nutritionnel et le modèle de consommation alimentaire. Selon l'auteur, le modèle agro-industriel qui renvoie d'ailleurs à ce que l'on appelle système alimentaire correspond à une représentation des disponibilités alimentaires moyennes par habitant, calculées sur la base des bilans alimentaires et de classification agro-nutritionnelle des aliments. On peut aussi considérer que les modèles agro-nutritionnels peuvent être construits à partir de données d'enquêtes mesurant les quantités de produits consommés par personne. Ces modèles, essentiellement utilisés en macro-économie, ne s'intéressent qu'aux produits consommés. Ils ne fournissent qu'une image moyenne de la structure de la consommation d'une population et n'indiquent en rien la façon dont les produits sont associés, acquis, transformés, utilisés ou consommés.

Ces modèles, dont le raisonnement s'appuie en particulier sur la notion de calories, ont pendant longtemps privilégié la dimension nutritionnelle de l'alimentation. Or, l'alimentation est une dimension globale, qui comporte à la fois des aspects économiques, politiques, sociaux et culturels. Le concept de style alimentaire est donc un concept opérationnel qui permet de rendre compte de la dimension globale de l'acte alimentaire au sein d'un groupe.

Les enquêtes sur les styles alimentaires des ménages dakarois se sont déroulées en deux étapes. La première a débuté en juillet 1997, il s'agissait d'établir un diagnostic avec des groupements et associations de femmes dans différents quartiers de Dakar, Pikine et Guédiawaye. Ce diagnostic a permis d'identifier non seulement les critères capables d'éclairer

8. Direction de la prévision et de la statistique, 1997. Enquête sénégalaise auprès des ménages (Esam). Rapport de synthèse.

9. Nicolas Bricas, 1998. Rapport scientifique n°1 Alisa, Cirad-Amis.

les styles alimentaires mais aussi les différentes stratégies et dispositifs mis en place par les femmes pour mieux répondre à la sécurité alimentaire de leur famille.

Une seconde enquête a été lancée en août 1998 en collaboration avec le bureau d'étude Iris et portait sur 504 ménages dans les départements de Dakar et Pikine. Elle avait pour objectif de :

- valider les informations sur les pratiques évoquées par les femmes lors des entretiens au sein des quartiers ;
- valider l'influence des facteurs identifiés dans la première phase ;
- déceler les tendances globales de la consommation en milieu urbain.

Les enquêtes qualitatives

Le choix des quartiers

Le diagnostic sur la consommation a porté sur 10 quartiers identifiés dans la région de Dakar et plus particulièrement dans les départements de Dakar et de Pikine. Le choix de ces quartiers a été déterminé par des critères d'ordre économique (quartiers riches, intermédiaires, pauvres), bien que ce clivage tende à disparaître et que l'on retrouve de plus en plus d'îlots de pauvreté dans les quartiers dits riches et vice-versa.

Les différents quartiers riches concernés étaient les quartiers de : Point E, Yoff Diamalaye, Nord Foire et Sacré Cœur. Pour les quartiers intermédiaires, il s'agissait des Sicap : Liberté 3 et Liberté 2, HLM. Les quartiers pauvres touchés par l'enquête étaient situés à Guédiawaye, Pikine et la banlieue de Dakar, plus précisément les quartiers de Cheikh Wade, Médina Gounas, Pikine Rue 10, Usine Naary Talli et Ouakam.

Le choix des groupes

A l'intérieur des quartiers identifiés, des entretiens ont été menés avec les femmes. Dans les quartiers intermédiaires et pauvres, les entretiens de groupe ont été privilégiés.

La première étape de ces entretiens visait à identifier les pratiques de consommation, les représentations et les symboles, les savoir-faire et les innovations au sein des ménages.

La seconde étape recensait les difficultés auxquelles les femmes sont confrontées (questions liées à la baisse du pouvoir d'achat, à l'approvisionnement et la transformation de certains produits, à l'influence de la croissance urbaine...), les stratégies mises en œuvre avec leurs limites et les solutions envisagées pour l'amélioration de leur situation.

Dans les quartiers riches où les espaces de rencontre et de discussion entre les groupes de femmes sont plus rares, les entretiens individuels ont été privilégiés.

Les enquêtes quantitatives

Tirage de l'échantillon

A partir du recensement général de la population effectué en 1988 par la Direction de la statistique du ministère de l'économie, des finances et du plan, le Sénégal a été découpé en districts de recensements (Dr) qui peuvent être considérés comme base d'échantillonnage. Ces districts ont une taille comprise entre 50 à 300 ménages et une moyenne de 100 ménages¹⁰ par district. En 1997, ces districts ont été réactualisés par la Direction de la prévision et de la statistique (Dps) pour les besoins de l'Enquête démographique et de santé (Eds III).

Afin de disposer d'un échantillon représentatif, le mode de tirage proportionnel a été utilisé pour la sélection des unités primaires (Up) et le choix aléatoire d'un nombre fixe de ménages

10. Direction de la prévision et de la statistique, 1997. Enquêtes sénégalaises auprès des ménages (Esam). Rapport de Synthèse.

pour chaque Dr sélectionné. Dans les concessions à ménages multiples, un tirage au hasard a été réalisé pour désigner le ménage à enquêter. Le ménage se définit comme un ensemble de personnes vivant dans une même concession et partageant le même repas sous l'autorité d'une personne appelée chef de ménage.

Sur cette base, un échantillon de 504 ménages a été tiré dans les départements de Dakar et Pikine et réparti de la manière suivante : Dakar 281 ménages et Pikine 223 représentant respectivement 55,8 % et 44,2 % ménages de l'échantillon.

Organisation de l'enquête et choix des enquêteurs

Les entretiens se sont déroulés au sein des ménages, une équipe de neuf enquêtrices et deux superviseurs a été mobilisée. Dans la mesure où les entretiens portaient essentiellement sur la question alimentaire, domaine de prédilection des femmes, le recrutement d'enquêtrices pour réaliser les interviews a été privilégié. Les enquêtrices ont pu ainsi interroger de manière approfondie les maîtresses de maison, principales responsables de l'organisation des repas sur leurs pratiques et leurs savoir-faire, les difficultés liées à la préparation des plats, questions qu'une ménagère aurait plus difficilement abordées avec un enquêteur. La phase de terrain a été menée du 13 au 22 août 1998.

Le questionnaire

Le questionnaire, support des interviews a été structuré autour de cinq grands thèmes.

- Le premier thème a concerné les pratiques de consommation. Elles ont été abordées selon la technique du rappel des 72 heures ; il s'agissait de s'informer sur les différents types de repas et plats consommés dans le ménage au cours des trois derniers jours : petit-déjeuner, déjeuner et dîner du jour, de la veille et de l'avant-veille du jour de l'enquête.
- Le deuxième thème sur les pratiques commensales visait à préciser la manière dont les groupes sont disposés pour prendre leur repas et les pratiques de consommation hors domicile.
- Le troisième thème a porté sur les pratiques de préparation, c'est-à-dire les fréquences de préparation, les contraintes liées au savoir-faire de certaines recettes, les innovations, la transmission et les créneaux de diffusion de nouvelles recettes.
- Le quatrième thème, les pratiques d'approvisionnement des ménages, a approché les modes d'allocations du budget alimentaire, les fréquences et les modes d'approvisionnement, les stocks de produits alimentaires disponibles dans le ménage au cours de l'enquête.
- Le dernier thème a concerné les critères d'identification du ménage (âge, taille du ménage, ethnie, activité professionnelle...).

Saisie et collecte des informations

Après vérification et contrôle de la cohérence des réponses enregistrées, les données ont été saisies sur le logiciel Spss. Compte tenu du besoin d'uniformisation et de comparaison des résultats du programme avec les autres pays partenaires (Burkina, Bénin), un transfert des données sur le logiciel Winstat (conçu par le Cirad) a été effectué.

Les difficultés rencontrées

L'analyse des résultats a soulevé quelques difficultés notamment sur le traitement des données. Winstat est un logiciel plus spécifiquement destiné aux enquêtes agricoles mais assez imparfaitement adapté au traitement de données d'enquête de type qualitatif. La maîtrise préalable du logiciel aurait été nécessaire pour concevoir l'outil de prospection et le questionnaire en particulier.

Caractéristiques des ménages de l'enquête

Parallèlement aux questions sur les styles alimentaires, des informations relatives aux caractéristiques du ménage ont été recherchées : caractéristiques d'ordre économique (équipements du foyer, type de logement, revenu, catégorie socio-professionnelle du mari), culturel (religion, ethnie, niveau scolaire), démographique (taille du ménage, âge de la maîtresse de maison et du chef de famille, durée d'installation en milieu urbain, séjour à l'étranger).

Les critères économiques

Le niveau d'équipement du ménage a été appréhendé à partir de cinq variables : le type de logement, la présence ou non d'un appareil frigorifique, la présence ou non d'un poste de télévision, le type d'équipement pour la cuisson des aliments et enfin la catégorie socio-professionnelle (Csp) du mari.

Le type de logement a été scindé en trois modalités : les cases et les baraques qui représentent 7 % de l'échantillon, les bâtiments simples 73 % et les bâtiments à étage ou à grand standing, 20 %. Les pourcentages de l'échantillon sont peu éloignés des statistiques nationales qui donnent 10 % pour les cases et les baraques, 73 % des bâtiments simples et 17 % des bâtiments à étage et à grand standing.

Plus de la moitié de l'échantillon dispose d'un appareil frigorifique (59 % contre 41 %). Parmi les ménages ayant un téléviseur, le téléviseur en couleur prédomine : 67 % contre 9 % pour les téléviseurs en noir et blanc. Cependant près d'un quart de l'échantillon (24 %) n'en dispose pas.

Pour les équipements de cuisson des aliments, le gaz « Nopalé » est le plus utilisé, 88 % des ménages interrogés en disposent, le fourneau à charbon de bois se situe en seconde position avec un taux de présence de 43 %. Les fourneaux « Jambar » ont été identifiés dans 13 % des ménages et enfin les cuisinières dans 9 % des ménages.

La catégorie socio-professionnelle du mari fait référence à l'activité principale. Plusieurs types d'activités ont été identifiés et codés en sept modalités. Les artisans regroupent les pêcheurs, les agriculteurs, éleveurs et artisans. Ensuite les ouvriers, les gens de service, les commerçants, les agents de bureau, les cadres et enfin les inactifs regroupant les chômeurs et les retraités. Le regroupement de ces deux catégories a entraîné des pertes d'information car les pratiques de consommation au sein des ménages de retraités peuvent être très différentes de celles des ménages de chômeurs.

La catégorie artisan représente 11 % de l'échantillon, les ouvriers 10%, les gens de services 11 %, les commerçants 12%, les agents de bureau 9 %, les cadres 15 % et les inactifs 32 %.

Les critères d'ordre culturel

L'échantillon est composé en grande majorité par des musulmans (96 %), les chrétiens représentent 4 %. Ces pourcentages sont très proches des résultats fournis par les statistiques nationales. A Dakar, les Wolof constituent l'ethnie majoritaire suivie des Pular et des Sereer. Les autres ethnies (diola, mandingue, socé) ont été regroupées dans une modalité « autre ethnie ». Ces différentes catégories de la population représentent respectivement 51 %, 21 %, 10 % et 18 %. Comparativement aux statistiques nationales, l'échantillon présente quelques écarts (43 %, 23 %, 14 % et 17 %).

Le niveau scolaire de la femme et du mari a été codé en trois modalités : sans niveau d'instruction, niveau moyen et niveau supérieur. Les femmes non instruites à l'école française représentent près des trois quarts de l'échantillon (74 %). Celles qui ont un niveau moyen ont été identifiées dans 17 % des ménages et les femmes de niveau supérieur dans 9 % des ménages.

Les chefs de famille non instruits à l'école française représentent environ 40 % des ménages interrogés, 22 % sont de niveau moyen et 14 % de niveau supérieur. Cependant 24 % des femmes interrogées ne connaissent pas le niveau d'instruction de leur mari.

Les critères démographiques

L'âge du mari et l'âge de la femme ont été demandé au cours de l'enquête. Compte tenu de la difficulté d'obtenir des réponses exactes, une classification par 5 tranches d'âge a été retenue : moins de 25 ans, de 25 à 34 ans, de 35 à 44 ans, de 45 à 54 ans et enfin de 55 ans et plus (tableau I).

Ces tranches d'âge représentent chez les femmes : 9 % pour la première tranche, 30 % pour la seconde, 28 % pour la troisième, 22 % pour la quatrième et 11 % pour la dernière tranche.

Chez les hommes, la première tranche est presque inexistante et représente environ 1 %, 6 % pour la tranche de 25 à 34 ans, 22 % pour la troisième tranche, 28 % pour la quatrième et 33 % pour la dernière. Cependant, près de 10 % des femmes interrogées ne connaissent pas l'âge de leur mari.

Tableau I : Répartition par âge et par sexe de la population de l'échantillon.

	Femme (%)	Homme (%)
Moins de 25 ans	9	1
De 25 à 34 ans	30	6
De 35 à 44 ans	28	22
De 45 à 54 ans	22	28
De 55 ans et plus	11	33
Ne sait pas	–	10

La taille du ménage a été scindée en quatre modalités : les ménages de moins de cinq personnes, les ménages compris entre 5 et 9 personnes, les ménages compris entre 10 et 14 personnes et enfin les ménages 15 personnes et plus.

La connaissance de la composition précise du ménage aurait permis de quantifier les produits consommés par personne. Mais les difficultés généralement rencontrées pour ce type de questions taboues ont conduit à transformer cette variable en classe. Il est, en effet, dans les usages sénégalais, formellement interdit de compter le nombre de personnes vivant dans une famille. Toute personne qui s'expose à cette pratique est susceptible de porter préjudice à la famille. Lorsqu'une personne commet la maladresse d'avancer le nombre de personnes, elle se doit de prononcer l'expression « *kar kar* », pour éviter qu'un malheur (un décès) ne tombe sur la famille. La même interdiction frappe le fait de compter le nombre d'enfants pour lesquels on utilise l'expression « *bantu maam yaal* » (bout de bois de dieu).

L'échantillon se répartit de la manière suivante : 12 % pour les ménages de moins de 5 personnes, 45 % de ménages compris entre 5 et 9 personnes, 34 % ont une taille entre 10 et 14 personnes et 9 % des ménages ont un effectif de 15 personnes et plus.

Ces données sont relativement différentes de celles de l'étude Esam qui fournit respectivement 20 %, 41 %, 23 % et 15 % pour les ménages de 15 personnes et plus (tableau II).

Plus de la moitié des ménages interrogés ont toujours vécu à Dakar (59 %), 33 % y sont installés depuis plus de 10 ans et 8 % depuis moins de 10 ans.

Le séjour à l'extérieur du pays pour une longue durée concerne environ 10 % des femmes et 19 % des chefs de famille.

Au-delà de ces résultats bruts, des croisements entre certaines variables d'identité ont été réalisés (présentés en annexe). A partir de ces différents croisements, les ménages de l'échantillon ont été classés en trois catégories en tenant compte de certains critères (type de logement, niveau d'instruction du couple, niveau d'équipement...) :

- les ménages pauvres vivent dans des baraques ou des bâtiments simples. Le chef de famille est de faible niveau d'instruction ou même sans instruction et exerce un métier d'ouvrier, d'artisan ou est inactif ;
- les ménages riches sont ceux dont le chef de famille est un cadre avec un niveau d'étude supérieur. Ils sont situés dans des bâtiments à étage ou à grand standing. Ces ménages sont généralement bien équipés (frigo, télévision et une cuisinière pour certain) ;
- les ménages intermédiaires sont plutôt occupés par des chefs de famille de niveau moyen, le type de logement est un bâtiment simple (logement à loyer modéré : Hlm, Sicap...). Ces ménages sont pour la plupart ceux de retraités.

Ces trois catégories de ménages ont servi de base de comparaison sur les différents styles alimentaires identifiés.

Tableau II : Comparaison de la répartition des ménages par taille : échantillon - Etude Esam.

	Taille des ménages de l'échantillon (%)	Taille des ménages de la population Esam (%)
Moins de 5 personnes	12	20
De 5 à 9 personnes	45	41
De 10 à 14 personnes	34	23
De 15 personnes et plus	9	15

Les pratiques de consommation au sein des ménages dakarois

Pour appréhender les pratiques de consommation des ménages urbains, la technique du rappel des 72 heures a été adoptée. Pour chaque repas, la ménagère devait inventorier les différents produits consommés au cours des trois jours (avant-veille, la veille et le jour de l'enquête).

Au petit-déjeuner, le modèle occidental persiste

Au petit-déjeuner, le *Nescafé* (café soluble) et le *kinkéliba* constituent les deux produits dominants au sein des ménages. Le *Nescafé* est un produit de fabrication industrielle. Il est souvent accompagné de lait (en poudre, liquide ou concentré). Le *kinkéliba* est constitué de feuilles séchées bouillies dans de l'eau et consommé sous forme de thé (tisane ou infusion). En dehors de ces deux produits, la bouillie de mil (*fonde*) ou le reste du dîner de la veille peuvent aussi être consommés au petit-déjeuner.

Le petit-déjeuner peut se prendre de façon soit collective soit individuelle. Ces deux pratiques sont déterminées par le mode d'achat des ingrédients et de préparation du petit-déjeuner (figure 1).

A la première question : « *Comment prenez-vous le petit-déjeuner ?* » 84 % des ménages interrogés ont répondu de manière collective contre 16 % de manière individuelle. Il s'agit des ménages où chaque membre assure ce repas.

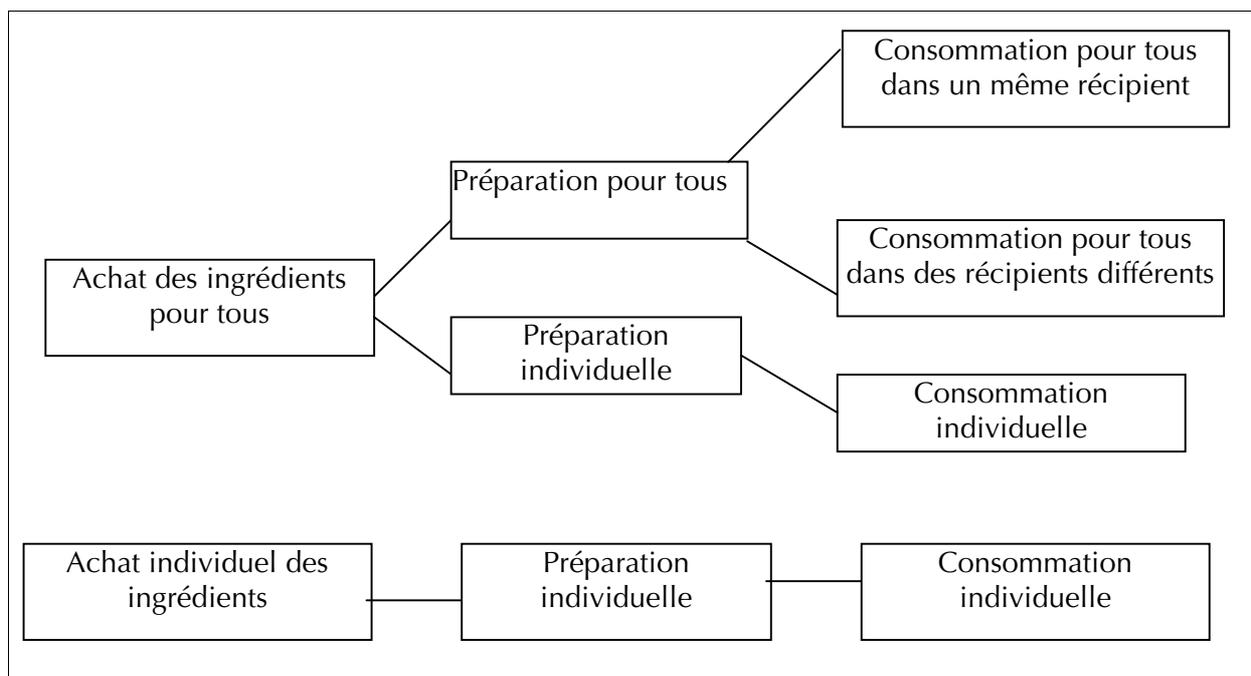


Figure 1 : Les différentes formes de consommation du petit-déjeuner.

La pratique de consommation individuelle est plus fréquente parmi les ménages de très grande taille (plus de 15 personnes) (24 %), alors que le pourcentage reste plus faible (14 %) dans les ménages de 5 à 9 personnes. Dans les ménages de grande taille, le chef de famille ne peut assurer le petit-déjeuner à l'ensemble des membres, il s'occupe en général des plus petits et laisse aux autres membres la charge de ce repas. Ces données sont confirmées par l'enquête. En effet, à la question sur le nombre de personnes au petit-déjeuner, les ménages de grande taille (plus de 15 personnes) ont fourni les plus faibles effectifs, c'est aussi dans ces ménages que le nombre de non-réponses ou d'indéterminés est le plus important.

L'enquête auprès des ménagères n'a pas permis de recueillir des informations sur les produits consommés dans le cas d'un petit-déjeuner de type individuel. Ces informations auraient nécessité un entretien avec l'ensemble des membres. Dans les ménages dont la pratique est collective, les produits recensés sont multiples et variés.

A la question « Qu'est ce que vous avez consommé au petit-déjeuner ? », en moyenne, 54 % des ménages ont pris du Nescafé (café soluble accompagné de pain), 54 % du kinkéliba (sorte d'infusion locale préparée à partir de feuilles séchées), 7 % du lait simple, 6 % du café touba (café local fabriqué à partir des graines de café parfumé avec des clous de girofle), le reste du dîner 3 % et enfin les bouillies (*fondé, laax*) enregistrent les plus faibles taux, moins de 2 %.

Ces résultats révèlent qu'au sein d'un même foyer plusieurs produits peuvent être consommés simultanément. La pratique la plus courante est la consommation du Nescafé et du kinkéliba. L'utilisation de ces deux produits au sein du ménage est liée à la taille, le kinkéliba étant réservé aux enfants, le Nescafé aux adultes. Par contre, dans les ménages de petite taille, les membres ont une consommation plus homogène (tout le monde consomme soit du Nescafé soit du kinkéliba...). Dans ces ménages, la consommation du kinkéliba peut ne pas être liée à une question financière, ce qui n'est généralement pas le cas des ménages de grande taille où le chef de ménage est obligé d'imposer cette infusion aux enfants.

Dans tous les cas, le recours au kinkéliba est devenu une pratique importante depuis la dévaluation. La consommation de café local représente 6 %, les céréales sont quasi inexistantes au sein des ménages au petit-déjeuner, elles sont présentes dans moins de 2 % des foyers enquêtés. Le pain constitue la base du petit-déjeuner et son utilisation est une pratique très courante. La quasi-totalité des produits du petit-déjeuner (kinkéliba, Nescafé, café touba, lait...) est accompagnée de pain, sa consommation est en moyenne de 2,8 pains par ménage.

TEMOIGNAGE

« Au petit-déjeuner, il y a eu des changements depuis la crise. Toutes les femmes ont acheté des casseroles pour faire bouillir leur kinkéliba. Avant dans les familles, les enfants avaient droit au beurre, au lait, mais ça a changé, nous sommes retournés aux pratiques traditionnelles. Par ailleurs, on prenait du couscous, des bouillies comme le laax ou le fondé, mais les difficultés nous ont poussé à changer, la tasse de kinkéliba accompagnée d'un morceau de pain est plus abordable, les enfants se sont habitués maintenant ; par contre ils ne connaissent pas le couscous du matin ou la bouillie, ils le confondraient au repas du soir. Nous leur maman, nous avons cette habitude. D'ailleurs il est beaucoup plus économique d'acheter 35F Cfa de pain que de préparer une bouillie ou du couscous le matin. C'est pourquoi la plupart des familles ont maintenu le petit-déjeuner à base de pain. » Extrait d'entretien de S.N. à Ouakam (quartier populaire de Dakar).

La pratique d'achat de pain se présente sous deux formes : un achat contrôlé où la ménagère gère le nombre de pains nécessaires à la consommation des membres (79 %) et un achat incontrôlé où chaque membre assure l'achat de son pain (21 %). La pratique d'achat de pain est liée à la taille du ménage, c'est dans les grandes familles que le type d'achat incontrôlé est le plus important (33 %) contre (17 %) pour les ménages de 5 à 9 personnes (figure 2).

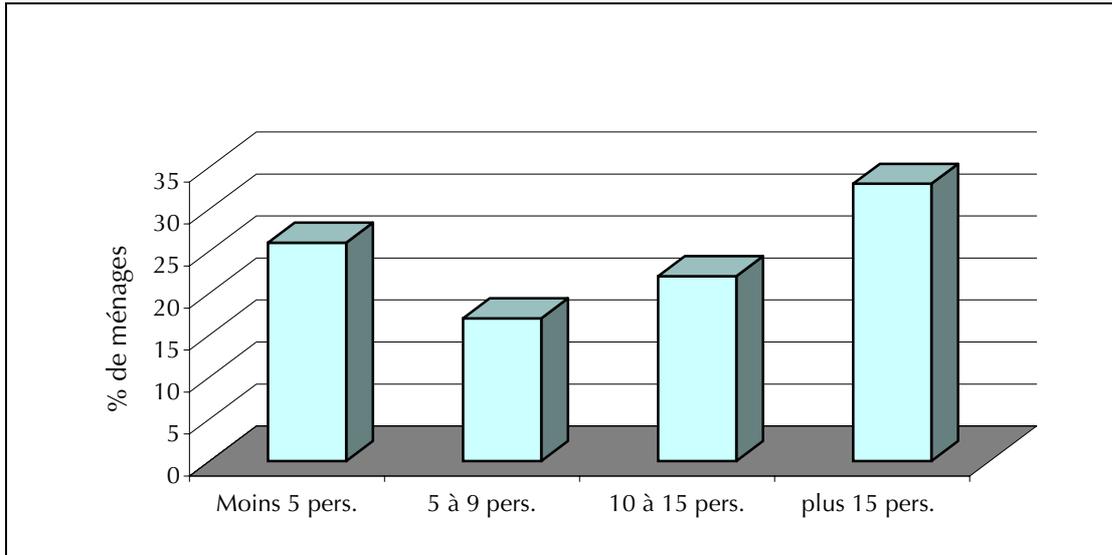


Figure 2 : Pourcentage des ménages achetant du pain de façon non contrôlée par la ménagère, selon la taille des familles.

La préparation du petit-déjeuner est une pratique courante, 95 % des ménages le font tous les jours. Toutefois la proportion est légèrement plus faible au sein des ménages vivant dans des baraques (85 %) contre (96 %) pour les habitants des bâtiments à étage. L'effet revenu est ici confirmé par la variable type de logement. La fréquence de préparation est beaucoup plus importante dans les ménages vivant dans des bâtiments à étage ou à grand standing, qui pour la plupart sont occupés par les cadres à revenu élevé.

Au déjeuner, une forte prédominance des plats à base de riz

Les plats du midi sont pour la plupart à base de riz et se présentent sous deux formes : les plats avec sauces appelés en wolof « *ñari cin* »¹¹ et les plats sans sauce parmi lesquels le plat national, le *ceebu jën*.

Les *ñari cin* ou plats à sauce sont toujours accompagnés de riz blanc simple cuit dans de l'eau. Les différentes sauces qui donnent leur nom au plat sont toujours à base de poisson ou de viande, il s'agit du :

- *yassa*, sauce préparée avec beaucoup d'oignons, des épices, du citron et de l'huile d'arachide ; l'utilisation de légumes pour cette sauce n'est pas très importante ;
- *mafé*, sauce à base de pâte d'arachide qui est agrémentée de concentré de tomate et de légumes (carottes, chou...) ;
- *supukànj*, sauce à base de gombo, d'huile de palme et de quelques légumes (piment, aubergine amère) et de tubercules (manioc, patate douce, pomme de terre) ;
- *domoda*, sauce-tomate préparée avec un peu de farine de blé pour l'épaissir, d'huile d'arachide et de légumes (carottes, chou, piment...) ;
- *thiou*, sauce préparée avec des oignons, du concentré de tomate et des légumes ; la matière grasse utilisée pour sa préparation peut être de l'huile de palme ou de l'huile d'arachide ; lorsqu'il est préparé avec de l'huile de palme, il est appelé « *thiou tir* » (*thiou* à l'huile de

11. *Ñari cin* se traduit littéralement par deux marmites. Les Wolof font la distinction en se basant sur le mode de préparation. Les *ñari cin* ou plats à sauce sont toujours accompagnés de riz blanc. A l'opposé de ce mode de préparation, les plats sans sauce appelés aussi *been cin* sont préparés dans une seule marmite. Il s'agit des plats comme le *ceebu jën*, le *ceebu yaap*, le *daxin*, le *mbaxal*.

palme) ; par contre lorsqu'il est préparé avec de l'huile d'arachide on le nomme à partir de la protéine utilisée « *thiou yaap* » (*thiou* à la viande) ou « *thiou jën* » (*thiou* au poisson) ;
 – *suluxu*, sauce proche de celle du mafé à laquelle on ajoute du gombo pour la rendre plus gluante ; elle n'est jamais préparée avec de la viande, mais toujours à base de poisson.

Les autres plats à base de riz sont préparés dans une seule marmite d'où la dénomination de « *been cin* ». On dénombre :

- le *ceebu jën*, (riz au poisson frais) est considéré comme le plat national, il est préparé avec ou sans concentré de tomate ; dans les deux cas, la cuisson nécessite de l'huile d'arachide, des légumes et du poisson ; lorsqu'il est préparé sans concentré de tomate, il est appelé *ceebu jën bu weex* (riz au poisson blanc) ou *ceebu jën bu xoonx*, quand on y ajoute du concentré de tomate ;
- le *ceebu yaap*, riz à la viande préparé avec des légumes, de l'huile, avec ou sans concentré de tomate ; sa technique de préparation est similaire à celle du *ceebu jën* ;
- le *ceebu keccax*, est préparé de la même façon que le *ceebu jën*, mais le poisson frais est remplacé par du poisson fumé (*keccax*).

Le déjeuner est le repas le plus important de la journée au Sénégal. Quelle que soit la situation du ménage, les femmes lui accordent généralement un soin particulier, un visiteur imprévu pouvant passer à tout moment et le partager avec les membres de la famille. Il constitue le moment de consommation le plus ouvert contrairement au dîner plus intime. La maîtresse de maison est obligée de préparer ce repas avec un grand soin afin de préserver la dignité, la bonne image de la famille. La base de ce repas est presque identique dans toutes les familles, le riz est en majorité préparé à midi, il est identifié en moyenne dans 92 % des ménages interrogés.

Le *ceebu jën* (riz au poisson) qui constitue le plat national sénégalais est consommé en moyenne dans 43 % des ménages de l'échantillon, 9 % des ménages ont préparé du riz à la viande et 8 % du riz au poisson fumé. Les plats à sauce ont été identifiés dans 29 % des cas en moyenne (tableau III). Les nouveaux plats intégrés dans la consommation de midi (*daxin*, *mbaxal*) représentent 3 %, les céréales locales moins de 1 % et les autres plats dont la base n'a pas été identifiée 5 %, dans 2 % des cas il n'y a pas eu de réponse.

Malgré une base commune, des différences s'observent sur la qualité des plats préparés. Ainsi les entretiens réalisés dans les quartiers (populaire, intermédiaire, riche) ont montré que depuis la dévaluation, les femmes adoptent diverses stratégies d'économie afin de maintenir leur consommation de riz à midi. Dans les ménages pauvres, la consommation du *ceebu jën* s'est maintenue en diminuant la qualité du plat.

Tableau III : Répartition des différents plats consommés lors du repas de midi.

Types de plats consommés à midi	Pourcentage
Riz au poisson (<i>ceebu jën</i>)	43
Riz à la viande (<i>ceebu yaap</i>)	9
Riz au poisson fumé (<i>ceebu keccax</i>)	8
Riz à la sauce (<i>ñari cin</i>)	29
« Nouveaux plats » de midi (<i>daxin</i> , <i>mbaxal</i>)	3
Plats de céréales locales (mil, maïs, fonio...)	1
Autres plats	5
Non-réponse	2
Total	100

Un bon *ceebu jën* s'apprécie par rapport au type de poisson utilisé (grosses espèces comme le mérou, le capitaine...) lors de la préparation et par l'importante quantité d'ingrédients qui l'accompagne (concentré de tomate, huile et légumes). Mais les « pauvres »¹² semblent rompre avec cette symbolique du plat, pour eux, le *ceebu jën* peut se modifier et s'adapter à n'importe quel budget.

TEMOIGNAGE

« *le poisson coûte effectivement trop cher sur le marché mais aujourd'hui nous utilisons plutôt de petits poissons comme le hareng. Avec deux tomates fraîches, quelques légumes, nous avons de quoi préparer un bon riz blanc (ceebu weex). Par contre si nous devons préparer des plats à sauce comme le mafé, la pâte d'arachide revient trop cher et il faut aussi du concentré de tomate, le domoda également demande des frais, alors à tout moment nous préparons du riz au poisson, c'est deux fois moins cher que les plats à sauce* » Extrait Entretien A. D, Rue 10 à Pikine (quartier populaire).

Dans les familles riches, la stratégie consiste plutôt à accroître la fréquence des plats à sauce.

TEMOIGNAGE

« *Le riz au poisson coûte cher, nous ne trouvons plus le bon poisson. Vous imaginez qu'au Sénégal, le bon poisson coûte plus cher que la viande, il est à 2 000 F Cfa le kg alors que la viande est à 1500 F Cfa le kg. C'est pourquoi maintenant, je ne prépare plus le riz au poisson, le ceebu jën tous les jours. Pour le préparer il faut du bon poisson (mérou, les grosses dorades) or ces espèces sont devenues rares sur les marchés, j'ai alors réduit leur fréquence. Le samedi et le dimanche, nous essayons de faire mieux et souvent nous préparons du ceebu jën, le reste, c'est du mafé, du yassa, du domoda, des plats qui ne nécessitent pas forcément de grosses espèces.* » Extrait entretien B.S, Nord Foire (quartier riche).

Pour les ménages riches le *ceebu jën* doit garder son authenticité, il est donc réservé aux jours spécifiques (fêtes, week-end), par contre pour les ménages pauvres, le plat semble s'adapter à n'importe quel budget ; l'authenticité et l'image du plat importent peu. Pour les plus aisés, la préparation des plats à sauce, *ñaari cin* permet de réduire la fréquence du *ceebu jën* dont les ingrédients (poisson, tomate, huile...) coûtent excessivement cher sur le marché. La stratégie diffère pour les ménages pauvres : les plats à sauces permettent plutôt de limiter le nombre de préparation dans la journée.

TEMOIGNAGE

« *À chaque fois qu'on prépare des plats à sauce, je ne fais pas la cuisine le soir, je réchauffe la sauce, les temps sont durs, mais avec le riz au poisson ce n'est pas le cas. Le riz au poisson demande des frais supplémentaires pour avoir une part le soir, il faudra dépenser davantage en augmentant le budget de l'huile, du poisson... En plus il n'est pas aussi bon qu'à midi, il devient trop sec quand on le réchauffe le soir. Ce n'est pas le cas pour les sauces où l'on peut ajouter juste de l'eau et un peu de sel, à côté je prépare du riz blanc qui ne nécessite aucun frais supplémentaire.* » Extrait Entretien M.N, Ouakam (quartier populaire).

A midi, le riz est l'aliment prédominant dans la consommation des ménages urbains dakarois, son maintien peut s'expliquer par plusieurs facteurs :

- la préparation de la céréale ne demande pas de travaux préalables (décorticage, mouture, roulage) contrairement aux autres céréales (mil, maïs) ;
- le mode d'approvisionnement mensuel adopté dans la grande majorité des ménages facilite sa consommation ; en effet, en début de mois, les chefs de famille se procurent un sac de riz

12. Comme il a été défini dans la partie méthodologie, certains critères d'identité et leur corrélation ont été utilisés pour établir la typologie des ménages : riches, pauvres et intermédiaires.

(de 50 ou 100 kg) pour couvrir les besoins de consommation ; le sac de riz est en quelque sorte le symbole du grenier familial en milieu urbain. L'enquête le confirme, car le riz est le produit le plus présent, 77 % des ménages interrogés disposent d'un stock de cette céréale contrairement au mil (8 %) et le maïs 2 % ;

– le riz présente l'avantage d'être disponible sur le marché à des prix très stables contrairement aux autres céréales dont le prix et l'offre fluctuent au cours de l'année.

Les plats à base de céréales locales sont très peu nombreux et occupent une place insignifiante (moins de 1 %) dans les repas de midi, il s'agit principalement de la bouillie de mil comme le *laax*.

En dehors de la facilité et de la commodité de préparation du riz, la faible consommation des autres céréales à midi, particulièrement le mil est liée à une question de temporalité, consommer un plat de mil à midi signifierait pour la plupart des urbains une perturbation dans leur notion du temps.

TEMOIGNAGE

« La consommation des plats de mil comme le couscous à midi, c'est vraiment à l'opposé de nos habitudes alimentaires. Manger du mil à midi, je ne le ferai jamais, non, non, je ne le ferai jamais, d'ailleurs j'ai l'impression que je n'ai rien mangé et je suis même perturbé dans la perception du temps. Le repas c'est aussi un moyen de se situer dans le temps et dans l'espace. En consommant un plat de mil à midi (bouillie, couscous...), j'ai l'impression d'être dans la soirée alors qu'on est en pleine journée (...). Pour moi, manger du riz signifie que je me situe à midi, c'est comme cela que je vois les choses, ce n'est ni une question de la qualité du repas, ni la présentation du plat mais c'est lié à une dimension temps. »¹³.

En milieu urbain dakarois, certains plats sont fortement liés au temps en particulier les plats à base de mil. Si les plats de riz sont généralement réservés à la consommation de la journée, les plats à base de mil sont plutôt sollicités le soir. Cependant, avec la crise, on constate un glissement de certains plats du soir vers la consommation de midi, c'est le cas du *mbaxal* ou du *daxin*.

Le *mbaxal* et le *daxin* sont des plats de riz assez pâteux, bourratifs et peu élaborés (leur préparation ne nécessite pas beaucoup d'ingrédients). Un plat comme le *mbaxal* n'était consommé à midi que par des familles qui ne pouvaient se procurer un *ceebu jën* moyen. Contrairement au soir, un *mbaxal* à midi était un réel signe de pauvreté.

TEMOIGNAGE

« Avant les personnes qui mangeaient ces plats étaient considérés comme des pauvres, nous nous cachions même. Mais aujourd'hui, lorsque nous avons des invités, nous leur offrons ces plats, nous n'avons plus rien à cacher, ils n'osent pas nous critiquer parce qu'ils font la même chose chez eux. » Extrait Entretien Sn, Sicap Liberté 3 (quartier intermédiaire).

La plupart des femmes justifient l'introduction de ces plats par des raisons de goût et surtout de santé.

TEMOIGNAGE

« Vous savez actuellement beaucoup de femmes ont des maladies à cause de l'utilisation excessive d'huile dans leur préparation, or des plats comme le *daxin* ou le *mbaxal* sont plus sains, nous les préparons sans huile. » Extrait Entretien B.M à Usine Nary Talli (quartier populaire).

13. Ndoye F., 1996. Dévaluation et alimentation hors domicile à Dakar. Mémoire de Dess, Extraits d'entretien. Iedes.

D'autres utilisent ces plats surtout pour éduquer les enfants et les préparer ainsi à affronter n'importe quelle situation.

TEMOIGNAGE

« Une fois j'ai envie de préparer du *daxin*, j'ai donc acheté tout ce qu'il faut. Une copine est alors venue me voir le même jour, et ne comprenait pas pourquoi j'ai préparé ce plat en pleine journée, pour elle le *daxin* est un plat du soir, vous voyez, elle a donc commencé à me sous-estimer. Et pourtant j'ai tout ce qu'il me faut, mon mari travaille à la S... Il m'arrive de ne pas avoir envie de consommer du riz au poisson, je prépare alors du *mbaxal* ou du *daxin*, ainsi cela me permet d'habituer les enfants à ces plats car on ne sait jamais, il faut habituer les enfants à des régimes variés, mes enfants ne refusent aucun plat. » Extrait Entretien B.D. Pikine rue 10 (quartier populaire).

Mais ces arguments ne sont-ils pas des prétextes pour masquer une nouvelle condition ? Dans tous les cas un plat de *mbaxal* à midi n'est jamais bien perçu dans les ménages dakarois.

Les céréales, et particulièrement le riz occupent une place importante dans la consommation des ménages urbains. Selon l'étude Esam¹⁴, elles représentent près de 30 % de la consommation des produits alimentaires à Dakar. Cependant, l'enquête ne nous permet pas de préciser les quantités consommées par individu, car la taille des ménages a été appréhendée en termes de classe comme il a déjà été spécifié dans la partie méthodologie, ce qui ne permet pas de fournir le nombre exact d'effectifs par ménage.

Toutefois, la quantité moyenne de riz consommée est de 2,1 kg par ménage. Il s'agit pour l'essentiel de riz brisé consommé dans 86 % des ménages, 10 % pour le riz entier et 4 % de non-réponse.

Les plats de riz sont généralement associés à une protéine animale (viande, poisson). La viande est faiblement consommée, elle est utilisée en moyenne dans 14 % des ménages. Par contre, le poisson constitue la source en protéine la plus consommée par les ménages dakarois.

Les différents poissons consommés dans les ménages ont été scindés en trois catégories :

- les petites espèces, cette catégorie regroupe les différents types de sardinelles (rondes, plates, ethmaloses...), elles sont très abondantes sur le marché et coûtent peu cher ;
- les espèces intermédiaires sont généralement de petits poissons comme les chinchards (*jeey*), les pageaots (*yufuuf*), carpes (*sompaat*), mullet (*guiss*) ou de grosses espèces peu appréciées par les consommateurs : tassergal (*ngot*), les grandes carangues (*saka*)... ;
- les espèces nobles appelées aussi espèces demersales sont généralement capturées en fonds de mer ; elles sont très appréciées sur le marché et coûtent très cher ; les poissons nobles sont de plus en plus destinés aux marchés de l'exportation, il s'agit d'espèces comme le mérrou (*ciof*), courbine (*bëër*), le pagre (*waragne*)...

Les poissons de petites espèces comme la sardinelle ont été utilisés par la grande majorité des ménages interrogés (52 %) contre 37 % pour les intermédiaires et 10 % pour les espèces nobles.

Le développement du marché d'exportation a diminué la consommation des espèces nobles. Leur coût élevé a conduit les consommateurs vers un report sur les espèces pélagiques comme les sardinelles et modifié les types de plats consommés dans certains ménages notamment parmi les ménages riches qui ont diminué la fréquence de préparation du *ceebu jën*, plutôt réservé aux jours spécifiques (fériés, week-end).

Les facteurs socio-culturels (ethnie, religion...) ou démographiques (âge de la ménagère, durée d'installation à Dakar, ou le séjour à l'étranger...) n'ont aucune influence sur les pratiques de

14. Esam : Enquête sénégalaise auprès des ménages, op cit, p. 90.

consommation à midi, quel que soit le type de ménage, le modèle de consommation est presque identique dans l'ensemble des ménages. Des différences davantage liées aux facteurs économiques peuvent expliquer certaines pratiques de consommation : maintien ou réduction du *ceebu jën*, augmentation des plats à sauces etc.

A midi, la consommation n'offre pas de distinction majeure car la base est partout la même, par contre, le repas du soir constitue le seul moyen de diversification et de différenciation pour la plupart des ménages urbains.

Au dîner, une occasion de diversification

Les plats du soir peuvent être classés en trois sous-groupes :

- les plats à base de riz ;
- les plats à base de céréales locales (mil, maïs) et de légumineuse (niébé, haricot local) ;
- les plats à base de pain.

Les plats à base de riz

Les principaux plats à base de riz consommés le soir au sein des ménages se présentent sous forme de bouillie et sont assez épais. Ce sont :

- le *mbaxal* : la protéine utilisée dans la préparation du *mbaxal* est soit le poisson frais, le poisson fumé ou la viande ; le *mbaxal* se présente comme du riz assez pâteux auquel on ajoute des légumes et une faible quantité d'huile ;
- le *daxin* est préparé avec de la pâte ou de la poudre d'arachide et du niébé, du poisson fumé ou de la viande, du piment, oignons ; le *daxin*, très consistant et nourrissant a toujours été réservé au repas du soir, mais sa consommation commence à s'étendre à midi en raison de son caractère économique comme il a été expliqué précédemment ; la préparation du *mbaxal* ou du *daxin* ne nécessite pas une grande quantité de riz ni d'huile ou de légumes à cause du pouvoir de gonflement du riz qui augmente de volume ;
- le *sombi* est une bouillie de riz sucrée à laquelle on ajoute du lait caillé ou du citron.

En dehors de ces plats de riz préparés spécifiquement pour le soir, le repas peut être constitué par des prélèvements sur les repas de midi qui sont pour l'essentiel des plats à base de riz (*yassa, mafe, domoda, ceebu jën...*). De nombreux ménages ne préparent plus qu'un seul repas dans la journée, celui de midi, ce qui explique l'importance des prélèvements. Cette pratique, traditionnellement appelée « *gobar jaasi* » est généralement désavouée ; si elle se développe, c'est en raison des difficultés économiques.

Au cours de l'enquête, les plats à base de riz ont été identifiés dans 48 % des ménages, il s'agit pour l'essentiel des plats comme le *daxin*, le *mbaxal*. Les prélèvements sur le repas de midi constituent une grosse part de la consommation du soir (18 %), autrement dit près de la moitié de la consommation de riz le soir provient de la préparation de midi (tableau IV).

Il semblerait qu'il y ait une nette progression des plats à base de riz le soir. En effet, selon l'étude effectuée par N. Bricas et Sauvinet, en août 1989 sur un échantillon de 600 plats, les plats à base de riz représentaient près de 37 % de la consommation du soir. Avec un pourcentage d'un peu plus du tiers de la consommation, les plats à base de riz occupent aujourd'hui près de la moitié de la consommation du soir. L'important recours aux pratiques de prélèvement pourrait contribuer fortement à la hausse de la consommation du riz le soir. Les autres plats de riz préparés le soir sont peu élaborés et moins onéreux que ceux du midi.

Les plats à base de céréales locales

Les différents plats à base de mil consommés peuvent être classés en deux catégories : le couscous accompagné d'une sauce et les bouillies.

Le couscous ou *cere* en wolof est préparé à partir de la farine de mil transformée en granulés (le mil est mélangé avec un peu de maïs ou du riz avant la mouture pour améliorer la couleur de la farine). Le produit obtenu est ensuite cuit plusieurs fois à la vapeur (3 à 4 étapes). A la dernière étape, il est mélangé avec de la poudre de feuilles de baobab ou « *lalo* » pour le rendre plus gluant et plus digeste.

Le couscous peut avoir un goût « fermenté » très prononcé, comme l'apprécient bien les ethnies wolof et sereer. Le couscous non-fermenté « *janj* » est par contre davantage consommé par les ethnies peul et toucouleur. Quel que soit le type de couscous (fermenté, non fermenté), il est toujours associé à une sauce à base de poisson frais, de poisson fumé ou viande et des légumes.

Les différentes sauces qui accompagnent le couscous sont :

- le *siim*, sauce à base de poisson frais, de poisson fumé ou de viande ; elle est préparée avec de l'huile d'arachide, des légumes et du concentré de tomate ; c'est l'une des sauces les plus simples qui accompagnent le couscous ;
- le *baase* est une sauce à base de pâte d'arachide ; elle est proche du mafe mais elle est moins épaisse et contient du niébé ; elle est préparée avec du poisson fumé ou de la viande, de l'huile d'arachide, des légumes, du concentré de tomate ;
- le *mbuum* sauce à base de feuille de « *nebeday* » ou de feuilles de chou ; le *mbuum* est accompagné de poisson frais ou fumé et de poudre d'arachide ;
- le *baase salte* est l'une des sauces les plus riches qui accompagnent le couscous ; elle est toujours accompagnée de viande ou de poulet ; la préparation demande une importante quantité de concentré de tomate, d'huile, de légumes et de tubercules ; c'est un plat généralement préparé lors des fêtes religieuses (*Tabaski* ou la fête « des moutons », *Tamkharit* ou fête de la nouvelle année musulmane).

En dehors du couscous, les plats à base de céréales locales généralement consommés au sein des ménages sont des bouillies :

- le *fonde*, bouillie à base de granulés de mil ou *araw* cuits dans de l'eau bouillante ; à la consommation, il est mélangé avec du lait caillé ou du citron ;
- le *laax*, bouillie similaire au *fonde* mais qui est plus consistante (moins liquide que le *fonde*) ; elle nécessite une quantité plus importante de lait caillé sucré versé au-dessus de la bouillie ; le *laax* s'accompagne aussi d'un mélange de pâte d'arachide et de jus de pain de singe appelé *nëtëri* ;
- le *caakry*, bouillie préparée à partir des granules de farine de mil cuit à la vapeur. Il est mélangé avec du lait caillé et consommé frais ;
- le *ngalax*, sa technique de préparation est similaire au *thiacry* mais le lait caillé est remplacé par un mélange de pâte d'arachide et de jus de pain de singe (fruit du baobab) dilué dans l'eau.

Ces deux derniers plats ne sont généralement pas consommés comme des plats principaux mais plutôt comme des compléments de repas. La consommation de ces deux plats est très importante durant le Ramadan.

Les plats à base de céréales locales ont été identifiés en moyenne dans 21 % des ménages. D'après l'étude de Bricas et Sauvinet, ils ont connu une légère baisse car ils se situaient à 29 % de la consommation du soir en 1989. La consommation des autres céréales locales (maïs, fonio) est quasi inexistante au sein des ménages dakarois. La présence du maïs dans la consommation tient à son mélange avec le mil dans la préparation du couscous pour lui donner une belle couleur.

Les plats à base de pain

Ils sont généralement appelés « *plats européens* » ou « *ñamu tubaab* » et sont toujours consommés avec du pain. Les plats à base de pain sont préparés avec du poisson ou de la viande accompagnés soit de légumes (salade, haricot vert, oignon, haricot local (niébé), de frites ou de pâtes.

Tableau IV : Les différents plats consommés le soir.

Type de plats consommés le soir	Pourcentage
Plats à base de riz	48
Plats à base de céréales locales (mil, maïs)	21
Plats à base de pain	21
Autres types sans précisions	10
Total	100

Les plats à base de poisson (fritures, boulettes, farci) sont accompagnés d'une sauce oignon avec ou sans concentré de tomate. Pour être plus nourrissants, ces plats peuvent aussi être associés à des pâtes (macaroni) ou à la salade.

Les plats à base de viande (viande ou poulet) sont les « rôtis », « ragoûts », « grillades ». Ils sont généralement préparés avec des légumes et/ou de tubercules (haricots, pommes de terres, salades, oignons...). Cette catégorie représente en moyenne 21 % des plats consommés le soir et était de 29 % dans l'étude de 1989. Près de 10 % des ménages n'ont pas donné une réponse précise sur le type de plat consommé, ce qui ne permet pas de les classer dans les trois grandes catégories.

Le croisement des variables montre que la consommation du soir est étroitement liée à la taille du ménage et aux revenus des familles. Contrairement au repas de midi où l'on retrouve fréquemment les mêmes plats (*mafe*, *yassa*, *ceebu jën...*) pour les ménages riches ou pauvres, avec une distinction dans l'utilisation des ingrédients, les repas du soir par contre se différencient fortement en fonction de ces deux critères.

La plus forte consommation de riz est repérée dans les ménages de grande taille généralement composés de plus de 15 personnes (56 %) contrairement aux ménages de petite taille (36 %). Parallèlement, la consommation de plats à base de pain est davantage identifiée dans les ménages de petite taille (34 %) et reste faible dans les ménages de grande taille (15 %) (figures 3 et 4).

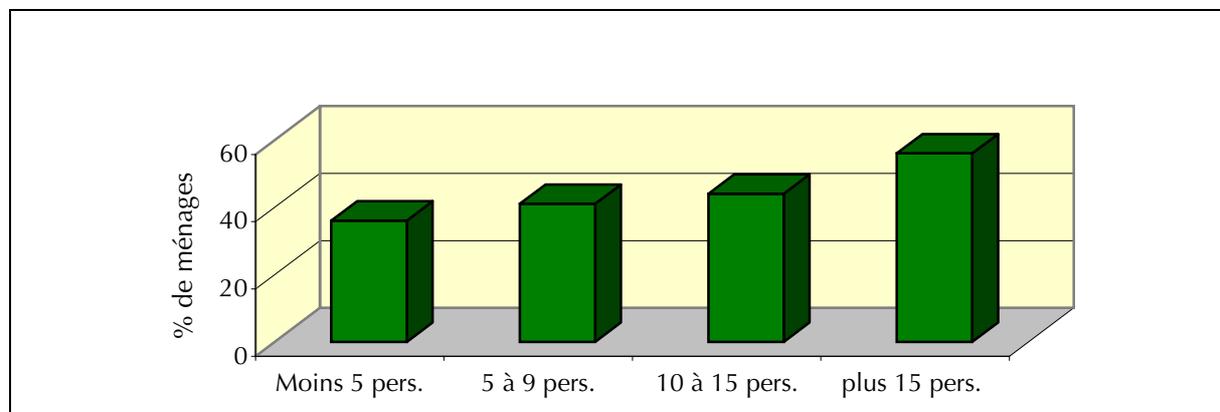


Figure 3 : Pourcentage de ménages consommant des plats à base de riz le soir, selon leur taille.

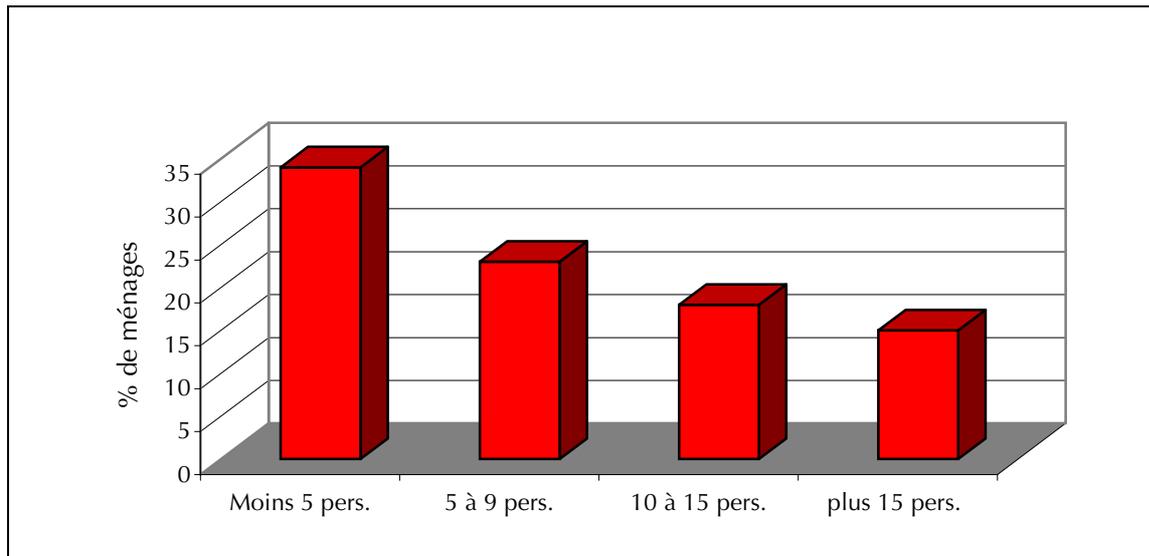


Figure 4 : Pourcentage de ménages consommant des plats à base de pain le soir, selon leur taille.

Autrement dit, plus le ménage est grand, plus la consommation de riz est importante et à l'inverse, plus le ménage est petit, plus la consommation de plats à base de pain y est importante.

Les ménages de petite taille ont la possibilité de consommer des plats à base de pain qui généralement reviennent excessivement cher à cause de l'utilisation de certains aliments tels que la viande, la pomme de terre et surtout le pain qui constitue la base de la recette. Les ménages de grande taille sont davantage contraints de recourir à des plats à base de riz comme le *mbaxal* pour satisfaire l'ensemble des membres du foyer. Cependant, la plupart des hommes n'apprécient pas ce type de plat qu'ils considèrent plutôt comme un plat destiné aux femmes.

Préparé généralement aux heures du goûter, vers 17 heures « *mbaxalu takusaan* », le *mbaxal* permettait aux jeunes filles d'une même génération de se retrouver les après-midi et de discuter de leur vie sociale. Par ailleurs, sa consistance pâteuse est peu du goût des hommes qui lui préfèrent des plats plus solides qui peuvent les rassasier, c'est une des raisons pour lesquelles dans ces familles, les jeunes garçons ont souvent recours à la restauration de rue.

TÉMOIGNAGE

« dans les grandes familles, on ne peut pas manger un bon *ceebu jën* à midi et un bon rôti de viande le soir, ce n'est pas possible, les gens ne peuvent pas assumer ces dépenses. La plupart du temps, les femmes font du *mbaxal* le soir et 90 % des jeunes garçons n'ont pas envie de manger ce plat le soir puisqu'ils font du sport alors ils achètent du *laax*, des sandwiches ou du couscous dans la rue. » Extrait entretien M.D à Cheikh Wade Guédiawaye (quartier populaire).

Les conditions économiques déterminent largement les pratiques de consommation du soir. En effet, en retenant comme critères de niveau de vie des ménages, le type de logement et le niveau d'instruction du couple, on constate que dans les ménages pauvres la consommation de riz le soir est importante et inversement : plus le niveau de vie est élevé plus la consommation de plat à base de pain est importante (tableau V).

Le riz est perçu de manière différente selon les moments de consommation. Alors qu'à midi, il revêt un caractère d'urbanité, d'intégration au mode urbain, par contre le soir, il est plutôt considéré comme un réel signe de pauvreté. Ainsi près des 3/4 des habitants des baraques ont consommé des plats à base de riz.

Tableau V : Plats consommés en fonction du type de logement.

Type de logement	Plat à base de riz (%)	Plat à base de céréales (%)	Plat à base de pain (%)
Baraques	73	17	0
Bâtiments simples	42	20	23
Bâtiment étage, Gd Standing	32	23	29

Les céréales locales ne révèlent pas de différence en fonction de la situation des ménages. Le faible pourcentage de consommation lors de l'enquête est à relier plutôt à l'offre. L'enquête s'est déroulée en pleine période de soudure, période au cours de laquelle la consommation des produits à base de céréales locales (mil, maïs...) au sein des ménages est réduite. Mais depuis la dévaluation, les populations ont largement recours à ces produits pour le repas du soir.

TEMOIGNAGE

« Avant la dévaluation, mon mari ne consommait jamais du couscous, il disait que c'était trop lourd, mais maintenant c'est lui qui l'impose, il sait comment ça se passe, avec les autres plats personne ne mange à sa faim. Le couscous est plus économique et plus nourrissant. » Extrait Entretien N. A, Usine N'ary Talli (quartier populaire).

Dans certaines familles, le recours aux produits locaux permet de pallier la hausse du prix de la viande.

TEMOIGNAGE

« Moi j'achetais un kilo de viande pour le repas du soir mais maintenant avec 2 000 francs, je ne peux plus préparer un bon plat, les lentilles, le pain coûtent excessivement cher. Si j'évalue, cela me revient à 60 000F Cfa pour le dîner seulement. Aujourd'hui j'en prépare moins, je diversifie avec le laax, le fonde, le ndambe¹⁵... Avant, les frigos étaient remplis de poulets et de viande mais maintenant nous préparons du ndambe à tout moment, la soupe de pied-de-mouton, nous mangeons le poulet occasionnellement. » Extrait Entretien A.D. Sicap Liberté 3 (quartier intermédiaire).

La consommation des céréales locales est par contre plus faible dans les ménages récemment arrivés à Dakar, (seulement 10 %), ils consomment surtout du riz le soir (63 %). Autrement dit plus la durée d'installation à Dakar est courte, plus la consommation de riz est importante, il est plutôt un signe d'urbanité. Le phénomène inverse est observé dans les plats à base de pain. Les ménages ayant toujours vécu à Dakar sont ceux qui consomment le plus de plats à base de pain (figure 5).

Les pratiques de consommation à Dakar restent largement dominées par le revenu et la taille du ménage. Les ménages dont le couple est d'un niveau d'instruction élevé ont plus de chance d'accéder à des revenus élevés. Ce haut niveau d'instruction leur permet parfois d'être plus attentifs à une alimentation diversifiée et équilibrée. Ils ont aussi la possibilité de connaître d'autres recettes (livrets de recettes, voyage...).

La crise économique a conduit beaucoup de ménagères à élaborer diverses stratégies pour répondre aux besoins alimentaires de leur famille. Elles se traduisent particulièrement par la revalorisation des ressources locales notamment le poisson transformé (*keccax*)¹⁶ et les céréales locales. Cependant l'enquête réalisée en pleine soudure n'a pas permis de mettre en évidence ce résultat.

15. *Ndambé* est préparé avec du haricot local, le niébé et du concentré de tomate. Il peut être accompagné aussi de viande. Il est similaire au cassoulet français.

16. *Keccax*, poisson braisé séché est utilisé comme protéine principale dans les préparations. Au Sénégal, il existe trois techniques de fabrication du *keccax* : le braisage au sol, le braisage au four et le bouilli.

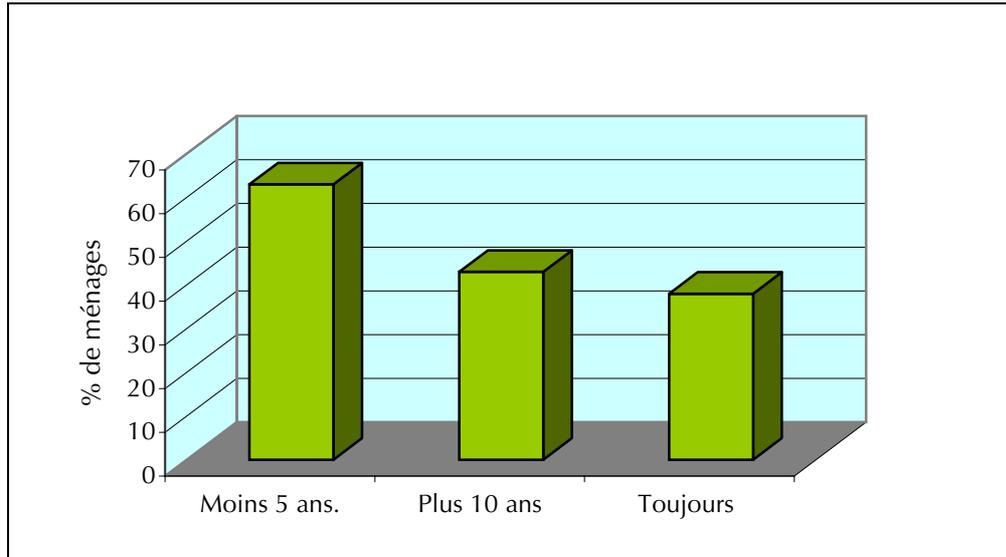


Figure 5 : Pourcentage de ménages consommant du riz le soir, selon leur durée de présence à Dakar.

La dévaluation du franc Cfa a eu pour autre conséquence majeure une plus large exportation du poisson noble vers l'Europe et un accroissement de la consommation du poisson transformé au niveau local. En effet, l'utilisation du *keccax* dans les préparations est devenue une pratique courante. Ainsi près de 93 % des ménages affirment avoir recours à ce produit, 40 % l'utilisent au moins deux fois par semaine et 21 % au moins une fois par semaine, le reste l'utilisant de manière occasionnelle c'est-à-dire moins d'une fois par semaine.

Auparavant, le *keccax* était destiné à la préparation de plat spécifique comme le *ceebu keccax*¹⁷, *daxin*, *laaxu caxaan*¹⁸, mais avec la crise et la raréfaction du poisson frais, de nouvelles innovations ont été introduites dans les ménages urbains notamment, la préparation des plats à sauce à base de *keccax*, des innovations endogènes identifiées plutôt en milieu pauvre.

Pour satisfaire cette forte demande en milieu urbain d'importantes innovations ont été apportées dans les systèmes techniques et notamment : l'aménagement des espaces de transformation ; l'intégration de nouveaux acteurs dans le système de production (le cas des hommes à Joal¹⁹) ; l'amélioration des outils de fabrication (mise en place de four de braisage...). Autrement dit, la réponse à la demande des consommateurs a été possible grâce aux innovations apportées aux différents systèmes techniques de fabrication. L'évolution de la consommation est, en fait, étroitement liée à l'évolution des systèmes techniques de production.

17. *Ceebu keccax* est préparé comme le *ceebu jën*, la seule différence est que le poisson frais est remplacé par le *keccax* avec ajout de niébé (haricot local).

18. *laaxu caxaan*, plat dont la préparation est similaire au *daxin* cependant le riz qui compose le *daxin* est remplacé par la brisure de mil (*sanxal*).

19. Joal est un site de transformation de poisson très connu situé à environ 100 km à l'est de Dakar.

Les repas au sein des ménages un important moyen de socialisation

Les pratiques commensales décrivent la manière dont les membres d'un foyer prennent leur repas, elles s'expriment par :

- la répartition des groupes du ménage (sexe, âge...);
- la manière dont ils sont disposés (autour d'un bol, autour d'une table...);
- les outils utilisés lors de la consommation (cuillères, louche traditionnelle, la main).

La commensalité joue un rôle important dans le processus de socialisation des jeunes, c'est le cadre idéal où le groupe véhicule ses normes et valeurs. En dehors du petit-déjeuner qui est le seul repas pris de manière individuelle (une tasse et un morceau de pain), tous les autres repas sont pris de manière collective autour d'un bol pour la majorité des ménages interrogés.

La nourriture est prise à la main ou avec des cuillères. Ces deux modes de consommation sont présents simultanément dans environ 85 % des ménages enquêtés (certains membres mangent avec la cuillère et les autres à la main autour d'un même bol). Par contre, dans 7 % des cas, l'ensemble des membres utilise des cuillères en mangeant et 8 % la main (tableau VI).

L'utilisation des cuillères et de la main est plus importante au sein des ménages. En général, ce sont les hommes qui mangent avec des cuillères, les femmes utilisent la main, ce qui leur permet de faire la distribution des aliments (poisson, légumes) auprès des enfants et des hommes. C'est à travers cette distribution qu'elles confirment leur rôle de femme nourricière dans la famille.

Quelques critères de différenciation liés à l'âge et au sexe ont été identifiés. En effet, dans 21 % des ménages, la répartition des groupes commensaux est fonction du sexe, avec une séparation des femmes et des hommes. Par contre dans 18 % des ménages, elle est fonction de l'âge, les enfants sont séparés des adultes. Cependant, même s'ils sont séparés des adultes, ils mangent à côté de ces derniers qui peuvent ainsi les observer et les contrôler.

La séparation des groupes en fonction de ces deux critères est principalement fonction de la taille du ménage. C'est au sein des grands ménages que l'on observe le plus ces phénomènes : plus le ménage est grand plus les membres sont divisés. Les raisons d'ordre culturel (religion, ethnie...) ou économique (type de logement, Csp du mari) n'ont aucune influence.

Les pratiques commensales sont presque toutes identiques dans les ménages dakarois, les repas se prennent généralement en groupe et autour d'un bol. C'est à travers le repas que le groupe inculque ses normes et valeurs à la jeune génération, autrement dit les espaces de consommation à l'intérieur du ménage constituent des lieux de socialisation.

Tableau VI : Mode de consommation des repas.

Mode de consommation	Pourcentage
Cuillères et main	85
Tout le monde utilise une cuillère	7
Tout le monde utilise la main	8
Total	100

Dès le plus jeune âge, les jeunes filles s'assoient différemment des jeunes garçons. Elles s'installent à même le sol « *sukë* », les deux genoux pliés, l'un posé par terre, l'autre posé parallèlement sur le premier, les fesses légèrement délogées en arrière « *ongolu* ». Selon la sagesse populaire, c'est à travers cette position « *ongolu* », que la jeune fille trouvera une belle forme. Les jeunes garçons sont accroupis un genou à terre, l'autre relevé supportant légèrement le menton « *cionganli* ». C'est autour du plat que le groupe tente de modeler (surtout le corps), de dégager un profil masculin et féminin. Les normes éducatives véhiculées autour du plat définissent une image de la femme ou de l'homme. Ainsi dès la petite enfance, l'éducation est pensée en termes d'écart « *goor sa goorñë, jegeen sa jigeenñë* »²⁰, de différence qui prépare chacun à endosser une image de la virilité ou de la féminité.

La consommation de type collectif est aussi une occasion de mieux inculquer les règles de bienséance. Autour du plat « *tatu ndap* », aucun enfant n'a le droit de parler ni de regarder autour de lui. Les enfants doivent constamment tenir la tête baissée sur le plat, et ne doivent pas s'affairer au milieu du plat pour récupérer des légumes ou un morceau de poisson mais attendre que la maîtresse de maison distribue les parts. Chaque enfant doit tenir le bol avec l'index et le pouce gauche jusqu'à la fin du repas au cas où le plat bougerait. Au cours du repas, l'enfant ne doit pas mâcher trop vite les aliments, ce qui pourrait évoquer de la gourmandise « *fit wu geen* ». Les adultes, par contre, ont toutes les libertés. C'est autour du repas qu'ils engagent des discussions, lesquelles selon la sagesse populaire rendent le plat plus appétissant mais les enfants n'ont pas le droit d'y participer. A la fin du repas, chacun peut se permettre un grand rot, signe de satiété et remercie Dieu en prononçant l'expression : « *Alhamdoulilahi Rabilhalamina* ».

La commensalité au sein des familles est régie par de nombreuses règles s'articulant autour d'un certain nombre de mimiques et de gestuelles, elle constitue un moment favorable pour l'éducation des enfants. Mais avec la crise, de nouvelles formes de consommation apparaissent qui excluent ces normes culturelles.

20. « *goor sa goor ñë, jigeen sa jigeen ñë* » signifie littéralement « les garçons d'un côté, les filles de l'autre », expression généralement utilisée dans les jeux par les jeunes filles ou les jeunes garçons lorsqu'un membre du sexe opposé s'incruste dans leur groupe. Dès que cette expression est chantée, l'intrus comprend qu'il (elle) doit rejoindre son groupe.

De nouveaux espaces de consommation le recours à la consommation hors domicile, un moyen de diversification pour les ménages à faibles revenus

Depuis l'instauration de la journée continue en 1992, l'alimentation hors domicile a connu un essor considérable dans la ville de Dakar. Ce phénomène s'est accentué avec la dévaluation du franc Cfa en 1994 et a transformé certains quartiers populaires en véritables « *Fast food* » à ciel ouvert le soir.

Dans cette étude, les informations concernant l'alimentation hors domicile ont été recherchées dans le but de mesurer l'importance du phénomène et les acteurs concernés. Cependant, les résultats obtenus à partir des enquêtes quantitatives apparaissent contradictoires par rapport aux entretiens qualitatifs réalisés avec les femmes au sein des quartiers intermédiaires et populaires. Cela s'explique par le fait que l'étude a ciblé des ménages alors que la consommation hors domicile est essentiellement un acte individuel.

En effet, le recours aux pratiques de consommation hors domicile a été identifié dans 35 % des ménages au petit-déjeuner, 19 % au déjeuner et 14 % au dîner.

Le petit-déjeuner hors domicile peut s'expliquer par le type d'activité. En effet, le phénomène est plus présent chez les ouvriers et s'explique plutôt par le fait que ces travailleurs sont souvent contraints de commencer tôt leur travail, par contre pour les cadres, le recours à cette pratique est moins fréquent.

Au déjeuner, dans 19 % des ménages, certains membres prennent leur repas en dehors du foyer. Il s'agit en général des pères de familles et des enfants. Comme au petit-déjeuner, les raisons avancées sont liées à la contrainte de travail. Cependant les croisements entre les variables ne donnent aucune relation significative.

Au dîner, le phénomène est moins courant que pour les autres repas (14 %) et concerne principalement les enfants. Les raisons avancées par ces derniers sont liées au manque d'appréciation des plats consommés dans le ménage. Malgré ce faible pourcentage, d'autres critères qui peuvent expliquer cette situation.

La consommation hors domicile le soir est liée au type de logement (figure 6). Cette pratique est plus courante pour les membres des ménages habitant dans les baraques (30 %) alors qu'elle est de 16 % pour ceux qui logent dans les bâtiments simples et 6 % dans les bâtiments à grand standing. Or, dans les ménages vivant dans des baraques, la consommation de riz est importante, les personnes issues de ces familles sont alors confrontées à une certaine monotonie, c'est peut-être pourquoi certains membres, notamment les jeunes, préfèrent acheter un repas en dehors du foyer et introduire ainsi une certaine diversité dans leur consommation.

En dehors de ces stratégies individuelles de consommation hors domicile, il existe, le soir, dans certains quartiers populaires, un système de restauration plus organisé et géré par la ménagère en général. Il s'agit de l'achat de plat dans la rue et consommé à l'intérieur du ménage. Cette pratique concerne essentiellement les repas du soir. Environ 24 % des ménages interrogés affirment avoir recours à cette pratique régulièrement.

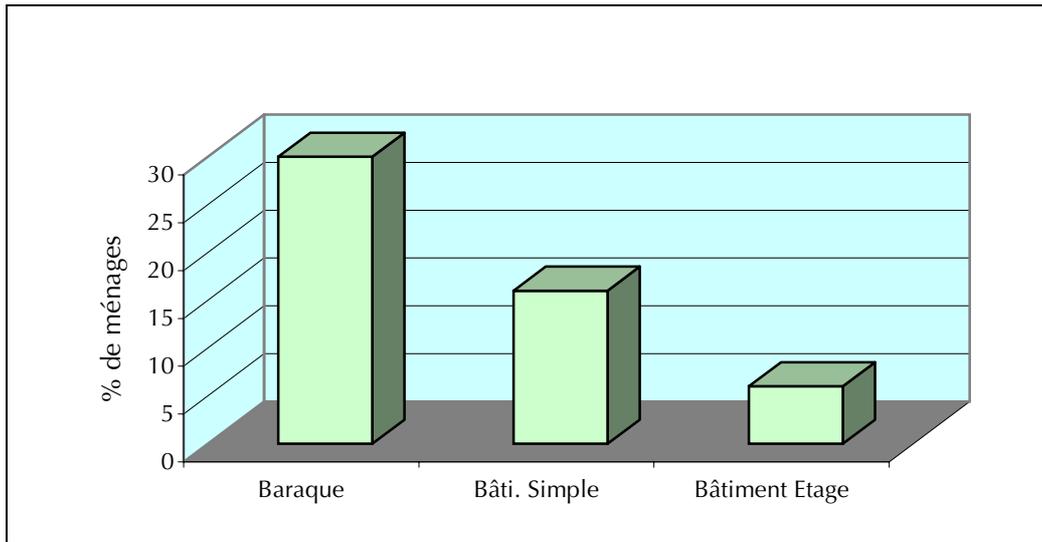


Figure 6 : Pourcentage de ménages consommant des dîners hors domicile selon le type de logement.

L'achat de plat le soir est une pratique rencontrée plutôt dans les quartiers populaires de Dakar.

TÉMOIGNAGE

« Dans ce quartier à partir de 19 heures, les gens commencent à circuler avec des petits bols à la recherche de plat comme le laax, le fonde, le couscous... Il s'agit des jeunes, des femmes, des vieilles. Ils se promènent avec leur bol à la recherche de bouillie ou autre. Seules les très grandes familles sont obligées aujourd'hui de cuisiner le soir, mais dans les petites, avec 500 F Cfa, on peut acheter du laax ou du fonde pour toute la famille. Cela nous arrange beaucoup car si une même famille devait préparer ce même plat à la maison, les 500 F Cfa ne suffisent pas, il faudra calculer le prix du sucre, du mil etc. et le coût du plat dépasserait largement les 500 F Cfa. Moi particulièrement je ne cuisine plus le soir, j'achète chez les vendeuses. Parfois j'ai un peu honte de ne pas préparer le soir à la maison car il peut y avoir des visiteurs imprévus mais les enfants sont vraiment habitués à leur bol de laax le soir, je n'y peux rien et en plus les vendeuses de rue nous arrangent beaucoup. ». Extrait entretien Y.D. à Médina Gounass, Guédiawaye (quartier populaire).

L'achat de plat le soir est plus courant dans les ménages vivant dans des baraques (42 %) contrairement aux autres types de logement : 22 % pour les bâtiments simples et 21 % pour les logements de grand standing (figure 7).

Par ailleurs, il existe une corrélation entre la taille du ménage et la pratique d'achat (figure 8). C'est au sein des ménages de petite taille que l'achat de plat destiné à l'ensemble des membres de la famille est le plus fréquent (37 %) alors que les ménages de grande taille ont moins recours à cette pratique (23 % pour les ménages de 10 à 15 personnes et 16 % pour les ménages de plus de 15 personnes).

L'étude a permis d'identifier deux formes de restauration guidées par des stratégies différentes.

La restauration de type individuel en raison de contraintes de travail, oblige les travailleurs à prendre leur repas en dehors du cadre familial mais également permet à certains d'échapper aux styles monotones, peu diversifiés le soir et d'alterner avec des rôtis de poulet, de la grillade de viande (*dibi*), des sandwiches, des bouillies etc.

Les motivations pour l'achat d'un plat destiné à une consommation collective sont davantage d'ordre économique. Ces plats, généralement consistants et bourratifs permettent à la

ménagère de « calmer la faim chez les enfants ». Les préoccupations d'ordre nutritionnel ne constituent pas une priorité.

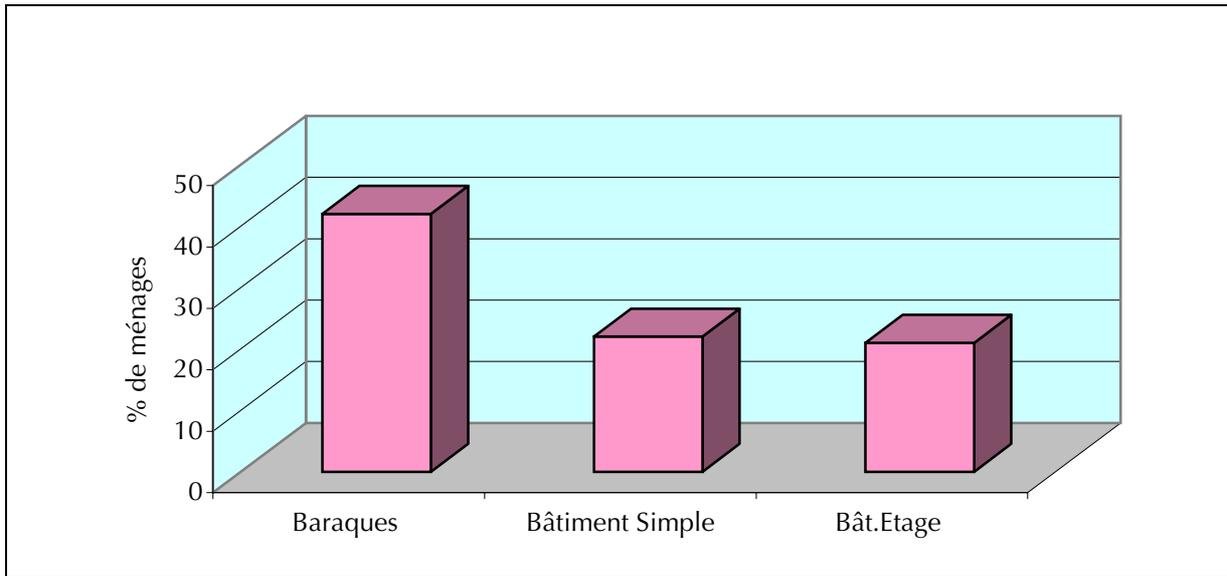


Figure 7 : Pourcentage de ménages achetant des plats préparés selon le type de logement.

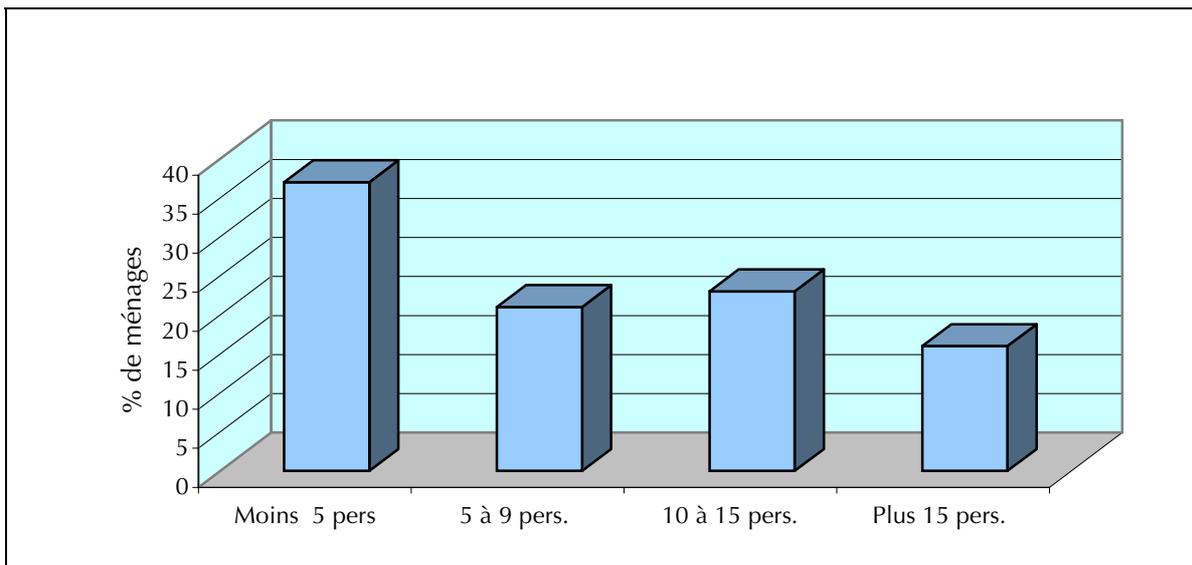


Figure 8 : Pourcentage de ménages achetant des plats préparés selon leur taille.

Le *laax* et le *fonde* occupent une place de première importance dans les pratiques d'achat. Initialement consommé lors de célébration des grandes étapes de la vie de l'individu (naissance, cérémonies culturelles, décès...). Le *laax* joue un rôle symbolique et permet de faire le lien d'une vie à une autre : du monde visible au mode invisible, de la vie célibataire à la vie maritale... Mais aujourd'hui, dans les rues des quartiers populaires, les vendeuses ont contribué à désacraliser ce plat avec une possibilité de remplacer le lait caillé qui l'accompagne par un mélange de pâte d'arachide et de pain de singe « *nētēri* » qui revient moins cher à la préparation.

Le couscous tient également une place non négligeable dans cette restauration populaire. Il était généralement préparé au sein des ménages. Réputé pour sa consistance, le couscous

permettait aux ménages de grande taille de pouvoir alterner sa consommation avec les plats à base de riz.

En dehors des restaurants et gargotes qui fournissaient ce type de plat, le reste du couscous est vendu par l'artisanat de production²¹. Avec la dévaluation du F Cfa dont l'effet direct a été une baisse du pouvoir d'achat, cette forme d'offre a élargi ses stratégies pour répondre à la demande massive des clients (aussi bien pour une consommation individuelle que collective). La grande majorité des vendeuses se sont transformées en petites restauratrices en associant au couscous différentes sauces (*baase, soupe*). D'autres, pour qui cette diversification n'était pas envisageable, ont opté pour un changement d'emplacement en s'installant à proximité des *dibiteries*²² ou des vendeurs de lait caillé de façon à mieux écouler leur produit (couscous, *thiacry...*).

La soupe bénéficie également d'une bonne popularité dans la gamme des produits vendus dans la rue. Préparée à partir de tripes, de pieds-de-mouton et de boyaux, la soupe est réputée pour ses vertus thérapeutiques et son efficacité contre la fatigue.

TÉMOIGNAGE

« Je suis « la pharmacienne » du quartier ; depuis la crise, les femmes sont devenues très actives, elles mènent plusieurs activités pour sauver leur foyer. Le soir lorsqu'elles rentrent elles sont très fatiguées, alors elles achètent de la soupe et le lendemain, elles sont bien en forme. Par contre la viande de beefsteak n'a pas les mêmes vertus, elle rend le corps solide, ce n'est pas bien pour une femme mais plutôt les jeunes garçon » Extrait entretien S.D. Pikine Rue 10 (quartier populaire)

En dehors de ces vertus thérapeutiques, la soupe est également très économique pour les familles qui ne peuvent plus se permettre d'acheter de la viande de qualité.

TÉMOIGNAGE

« Je ne prépare plus de beefsteak ni de rôti à la maison, le kilo de viande est à 1 500 F Cfa et ce n'est pas suffisant pour toute la famille. Avec cette même somme, je peux me débrouiller à la Seras²³ pour avoir des pieds de moutons ou des tripes. Ainsi toute la famille peut bien manger et l'on garde le reste pour le petit-déjeuner. Parfois si je n'ai vraiment pas d'argent, je me rends alors, chez notre vendeuse de soupe, notre « pharmacienne » du quartier. » Extrait entretien A. D Pikine Rue 10 (quartier populaire).

L'achat de plat permet souvent de marquer symboliquement la présence d'un repas au sein du foyer, mais les quantités achetées sont généralement insuffisantes pour l'ensemble des membres.

Dans les grandes familles par contre, le repas du soir est toujours préparé, mais le régime alimentaire ne connaît aucune variation ou parfois les quantités préparées ne couvrent pas les besoins de toute la famille, ce qui oblige certains à s'orienter individuellement vers les vendeuses de rue (*sandwichs, dibiterie, tangana, bouillie...*).

Malgré le rôle important que joue la restauration dans les stratégies de survie des plus démunis, les modifications qu'elle entraîne vont parfois à l'encontre des pratiques traditionnelles.

En effet, dans la tradition sénégalaise et dans la religion musulmane, l'acte alimentaire est toujours synonyme de partage. L'individu qui s'isole pour manger tout seul sa portion est considéré comme un être asocial, un individualiste. Aujourd'hui, dans certaines familles,

21. Il s'agit des femmes qui vendent du couscous frais dans les marchés et dans les coins de rue. La ménagère ne fait que préparer sa sauce pour accompagner le couscous acheté chez les artisans.

22. Sortes de restaurants spécialisés dans la grillade de viande ; les *dibiteries* sont sous le monopole des hommes mauritaniens. La qualité du produit vendu est appréciée en fonction de cette appartenance ethnique. Ces *dibiteries* constituent aussi des espaces de rencontres.

23. Seras : Société d'exploitation des ressources animales du Sénégal.

plusieurs membres se rendent individuellement chez les vendeuses pour acheter un plat parce que la recette préparée à domicile (généralement du riz) n'est pas appréciée. Or, cette somme dépensée dans la rue peut contribuer à l'amélioration de la qualité du plat préparé par la ménagère. D'ailleurs, les grandes victimes sont généralement les enfants qui n'ont à leur disposition que l'unique et même plat du soir et souffrent pour la plupart de carences nutritionnelles.

Traditionnellement, les familles accordent une importance particulière à la préparation des repas et spécifiquement à celle du soir. C'est le soir que les ancêtres sont censés revenir dans le monde des vivants pour se nourrir. Ainsi, même lorsque la famille n'a rien à préparer, la marmite doit toujours être posée sur le feu pour simuler l'acte de préparation et ne pas susciter leur mécontentement. Selon les croyances, les ancêtres sont en relation permanente avec leurs descendants et le pacte qui lie ces deux mondes passe généralement par l'acte alimentaire. C'est une des raisons pour lesquelles, selon la coutume, il est formellement interdit de prélever une part du repas de midi pour le consommer le soir. Les rares familles qui optent pour cette pratique, nommée aussi « *gobar jaasi* » (la machette et l'épée), rentrent en véritable conflit avec les protecteurs de la famille en l'occurrence les ancêtres, et en rupture avec le pacte signé, ils ne peuvent jamais sortir de cet état de pauvreté.

Malgré ces oppositions, le recours à cette nouvelle forme de consommation est une réponse aux besoins de sécurité alimentaire des plus démunis. C'est grâce à cette restauration populaire que beaucoup de femmes et d'enfants arrivent à survivre.

Aujourd'hui, des familles, et en particulier, les familles de petite taille, arrivent à diversifier leur alimentation le soir grâce aux nombreuses recettes présentées dans la rue. Les vendeuses qui, pour la plupart sont issues de familles très pauvres trouvent à travers cette activité de vente d'aliments, les moyens de nourrir leur famille grâce aux prélèvements et aux invendus.

TÉMOIGNAGE

« Avant, je n'avais pas d'activité, mon mari travaillait et subvenait à l'ensemble de nos besoins. Mais depuis qu'il est licencié nous étions confrontés à des problèmes de nourriture. Je restais plusieurs jours sans préparer par manque de moyen. Alors une parente m'a prêté de l'argent et m'a conseillé d'entrer dans l'activité de vente de plats. Aujourd'hui, avec les invendus de couscous et de bouillie, j'arrive au moins à assurer le petit-déjeuner et le repas du soir pour mes enfants sans que cela n'entame mon fonds de commerce. » Entretien N.D. Usine Nary Tally (quartier populaire).

Dans cette optique, certaines Ong comme Enda-Graf ont pris l'initiative d'appuyer ces dynamiques de quartier pour mieux valoriser et renforcer les capacités des acteurs de la restauration de rue.

Ces appuis concernent des formations et des échanges d'expériences entre les vendeuses, le renforcement de leur dispositif organisationnel, l'amélioration des conditions de ventes des aliments, l'accès au crédit ...

Dans plusieurs quartiers, les vendeuses se sont regroupées dans des structures (Gie, groupements d'intérêt économique ou des associations...), elles se réunissent régulièrement afin de trouver des solutions aux problèmes rencontrés dans leur activité. A travers ces différentes structures organisationnelles, les femmes ont réussi à accéder aux crédits des caisses d'épargne et de crédit et dont l'initiative est appuyée par Enda-Graf. L'accès au crédit facilite l'approvisionnement en matière première (céréales, arachide, niébé, pain de singe...) et crée de nouvelles relations avec les groupements de femmes en milieu rural. Des contacts réguliers entre les femmes du milieu urbain et les femmes du milieu rural permettent à ces dernières de mieux écouler leurs produits de récolte et d'échapper aux altercations et à l'usure des commerçants.

Les échanges créés entre les femmes vendeuses des quartiers populaires de Dakar ont permis de mieux valoriser certaines recettes du terroir qui sont désormais vendues dans la rue. Ces échanges de savoir-faire culinaires réalisés entre les acteurs ont aussi favorisé l'identification des recettes riches sur le plan nutritionnel et abordables pour toutes les bourses.

Malgré sa contribution à la lutte pour la sécurité alimentaire, le développement du secteur de la restauration de rue présente un certain nombre de risques liés au non-respect des normes d'hygiène. Depuis la dévaluation, de nombreuses vendeuses se sont installées dans la rue à la recherche de revenus pour résoudre les difficultés financières, il n'existe aucune restriction d'accès à cette activité. La recherche de bénéfices conduit certaines vendeuses à négliger les pratiques élémentaires d'hygiène, ce qui soulève un problème de santé publique. Dans ce cadre, des formations en hygiène sont apportées en collaboration avec des structures de l'Etat, ces séances visent à sensibiliser les femmes sur les pratiques à risques dans le processus de fabrication et de vente d'aliments. Des appuis logistiques pour une amélioration des systèmes techniques et des conditions de vente ont été apportés.

Le recours à la restauration de rue est un phénomène récent qui connaît un fort développement dans certains quartiers de Dakar. Ce secteur permet aux plus démunis d'accéder à une alimentation plus diversifiée. Cependant de véritables politiques devront être menées pour mieux appuyer les acteurs, en particulier, dans l'aménagement d'espaces destinés spécifiquement à la restauration.

Malgré l'importance de la restauration de rue dans les stratégies de survie des ménages pauvres, la préparation des repas à la maison demeure une habitude profondément ancrée parmi les ménagères dakaroises.

Les pratiques de préparation au sein des ménages

Des valeurs symboliques associées aux pratiques de préparation

Dans la tradition sénégalaise, la préparation du repas de midi et du soir occupe une place très importante dans la vie familiale et chaque type de préparation (à midi comme le soir) possède un sens spécifique.

La préparation des repas au sein des ménages renvoie à des valeurs multiples. C'est à travers cette activité que s'apprécient les qualités d'une bonne épouse (hospitalité, largesse), la vie de couple, le prestige social... Les pratiques de préparation des repas contribuent également au processus de socialisation des jeunes filles.

Dès le plus jeune âge, la petite fille est initiée à certaines tâches ménagères et en particulier à la préparation des repas. Alors que le jeune garçon a toutes les libertés pour se divertir (jouer au football, aux cartes, se promener...), la fillette, dès l'âge de 8 ans doit se tenir à côté de sa mère pour apprendre les règles de la cuisine. A cet âge, les premières tâches qui lui sont confiées sont simples, elle aide la cuisinière à éplucher les légumes, piler la farce du poisson « *roof* »... Puis, les tâches à entreprendre se multiplient et se complexifient en fonction de l'âge. Ainsi à partir de 14 ans, la jeune fille doit être capable de faire seule la cuisine sous le contrôle, pour certaines opérations stratégiques telles que la vérification de la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson du riz « *ñuluk* », la quantité de sel... d'une personne adulte (mère, grande sœur etc.). Aujourd'hui avec l'accès à l'école, les jeunes filles passent moins de temps à la cuisine, mais accomplissent généralement ces tâches durant les week-ends et les vacances scolaires. Il n'est pas pensable pour une mère d'envisager que sa fille puisse un jour être répudiée parce qu'elle ne maîtrise pas la cuisine.

La cuisine constitue, par ailleurs, un espace tabou pour les hommes. La préparation des repas reste une pratique formellement interdite aux hommes à moins qu'il ne soit homosexuel « *gor jegeen* ». Aucun homme ne doit toucher les objets de cuisine, en particulier, la marmite, le mortier, le pilon. D'ailleurs, selon la croyance populaire, toucher une marmite ou un pilon, peut porter atteinte à la virilité de l'homme. Cependant, dans le cadre de la migration, cette position évolue. En effet, l'étude²⁴ réalisée sur la participation des hommes sénégalais en cuisine à Paris montre bien que ces derniers préparent des repas au sein de leur ménage. Mais cette pratique se conçoit dans le cadre d'une négociation au sein du couple. Toutefois, les hommes sénégalais cuisinent davantage des plats standards comme le steak-frites, les pâtes etc., plats préparés avec des ustensiles modernes comme la poêle, le four. Par contre, la marmite et certains aliments (qui supposent l'utilisation de cet ustensile), comme le poisson frais, le poisson séché « *geej* » ou le « *yeet* » mollusque séché, sont évités systématiquement comme pour rappeler qu'ils ne sont pas réellement dans l'espace cuisine.

La préparation du repas de midi est toujours accomplie avec un très grand soin car la plupart des visites imprévues se déroulent au cours de la journée. Ces visiteurs doivent nécessairement partager le repas avec les membres de la famille et partir avec une bonne impression.

24. Fatou Ndoye, 1996. Présentation et représentations des hommes sénégalais en cuisine dans la ville parisienne, étude réalisée dans le cadre d'un séminaire de méthodologie.

Par conséquent, la ménagère se doit d'améliorer la recette de midi quel que soit le budget dont elle dispose afin de ne pas ternir l'image de la famille devant le visiteur imprévu. Le plat présenté devant l'invité « surprise » permet non seulement de juger la situation économique de la famille mais surtout les qualités de la ménagère qui doit toujours montrer son sens du partage et de l'accueil. Dans certaines familles, une part du repas est toujours gardée en réserve « *bolu gan* » au cas où une personne se présenterait après le repas.

TÉMOIGNAGE

« *On veut se développer, mais il y a des choses qu'on ne peut pas faire, cela fait partie de notre tradition, c'est ancré en nous. Un parent qui vient de loin par exemple, il n'y a pas de blocage, on le reçoit même si ce n'est pas un parent, ce n'est pas comme chez les blancs, ici on rend visite à un parent à n'importe quelle heure sans avertir. S'il n'y avait que les membres de la famille, cela ne poserait pas de problème on allait se limiter au peu dont nous disposons, mais il faut toujours prévoir, c'est notre tradition.* » Extrait entretien Y.D à Cheikh Wade à Guédiawaye (quartier populaire).

Toutefois, avec la crise économique, ces pratiques tendent à disparaître, les invités sont accueillis, mais les ménagères ne peuvent plus s'investir autant dans leur préparation.

TÉMOIGNAGE

« *Depuis la crise, nous ne pouvons plus établir des menus, en tout cas ce n'est pas toutes les femmes qui arrivent à le faire. Nous préparons en fonction de nos possibilités. Avant quand j'avais des invités, je dépensais beaucoup, le lendemain je n'avais pas de quoi manger. Nous dépensions toutes nos économies, je pense que ce n'était pas normal, il faut être sincère. Mais aujourd'hui nous n'avons plus ces folies de grandeur, nous ne donnons plus la priorité aux invités, s'ils débarquent, ils mangeront ce qu'ils auront trouvé. Il est vrai qu'avec la dévaluation, les conditions de vie se sont durcies et les femmes arrivent désormais à mesurer leur possibilité.* » Extrait entretien R.M. Sicap Liberté 3 (quartier intermédiaire).

Le repas du soir a une autre signification dans les pratiques de préparation, il constitue généralement un moyen d'expression de la féminité « *mook pooc* ». Traditionnellement, dans certaines familles et principalement dans les grandes familles, deux repas sont préparés, l'un destiné à l'ensemble des membres de la famille (enfants, grandes personnes...) et l'autre généralement à base de pain (poulet, rôti, friture de poisson ect.) réservé au chef de famille qui, selon les femmes doit avoir une alimentation saine, riche et équilibrée au détriment des autres membres de la famille, dans la mesure où il est le seul « productif ». D'ailleurs selon l'expression populaire : « *banxaas bu danu moo gën garap gu danu* », ce qui signifie littéralement : « *il vaut mieux entretenir l'arbre* » symbolisant ainsi le chef de famille « *que les simples branches* », c'est-à-dire les enfants. Ces pratiques discriminatoires appelées aussi « *far bakkan* » (préserver la vie du chef de famille) avaient principalement cours dans les ménages polygames où chaque co-épouse déployait toute son énergie à rester « l'élue du cœur ».

La préparation du repas du soir est ainsi l'un des moyens de faire vivre la vie de couple, et les femmes peuvent éprouver de la fierté à préparer le repas du mari. Cependant, cet aspect tend à disparaître au profit de la restauration de rue et du rôle grandissant que jouent les domestiques dans les préparations.

La préparation du dîner ne constitue plus une occasion de fierté pour les femmes, avec la crise certaines ne ressentent plus l'obligation de préparer le repas du soir.

TÉMOIGNAGE

« J'ai constaté une chose, avant la dévaluation, les femmes n'avaient pas beaucoup d'activité mais depuis, elles sont devenues plus actives et de ce fait elles n'ont plus le temps de cuisiner. Avant, les femmes restaient dans les foyers, elles trouvaient du plaisir à préparer. A partir de 18 heures, elles se maquillaient et portaient de beaux habits pour accueillir leur mari qui rentrait du travail mais maintenant elles n'ont plus ce temps. L'époque du « diogoma del waax ndijaay »²⁵ est révolue. Moi par exemple je n'ai plus ce temps-là, je veux l'aider dans le foyer. A 20 heures, on se retrouve à la maison, il sait que je suis fatiguée, donc il ne trouve aucun inconvénient à ce que j'aille chez une vendeuse de bouillie. » Extrait entretien A.N. à Usine Ñarry Talli (quartier populaire).

TÉMOIGNAGE

« Quand on perd sa mère, on se réfugie vers sa grand-mère. Actuellement nous sommes dans cette situation. Dans le passé, la femme était fière de préparer pour la famille, elle préparait le repas de midi ensuite le couscous pour le dîner. Aux alentours de la prière du crépuscule, elle servait ce repas à l'ensemble de la famille. Mais à l'époque actuelle, nous avons perdu nos traditions, nous vivons dans la contrainte perpétuelle, nous n'avons plus le choix, nos maris sont à la retraite, les enfants qui devaient prendre la relève sont au chômage. Donc nous ne pouvons plus assurer tous les repas de la journée, nous sommes parfois obligés de prélever le soir même si c'est une pratique interdite par la tradition, ou acheter un plat dans la rue nous ne pouvons pas faire autrement. » Extrait entretien M.C. Pikine Rue 10 (quartier populaire).

Les fréquences de préparation au sein des ménages

La préparation constitue une pratique très courante au sein des ménages interrogés. En effet, dans 95 % des ménages, le petit-déjeuner et le repas de midi sont préparés régulièrement, voire tous les jours. Par contre, la pratique est moins courante pour le repas du soir (62 %).

La fréquence de préparation du soir a été scindée en trois modalités

- les ménages qui le préparent tous les soirs, représentent 62 % de l'échantillon ;
- les ménages qui le préparent souvent (3 à 6 jours par semaine) représentent 23 % ;
- les ménages qui ne le préparent que rarement (1 à 2 fois par semaine) représentant 15 %.

La préparation régulière est surtout fonction du niveau de vie des ménages, c'est dans les ménages pauvres vivant généralement dans des baraques qu'elle est la plus faible (41 %) alors qu'elle est de 64 % pour les ménages vivant dans des bâtiments simples. Les ménages qui préparent le repas de manière occasionnelle habitent davantage dans les baraques (32 %). Le pourcentage reste faible chez les habitants des bâtiments simples (14 %) et (11 %) pour les logements de grand standing.

La taille du ménage influe également sur les pratiques de préparation du soir (figure 9), c'est dans les ménages de grande taille que la préparation du dîner est la plus régulière (91 %). Ce taux décroît en fonction de l'effectif des ménages, 67 % dans les ménages de 10 à 15 personnes, 57 % dans les ménages de 5 à 9 personnes et 46 % dans les ménages de moins de 5 personnes. Dans les ménages de grande taille, le recours à la restauration de rue pour satisfaire l'ensemble des membres du ménage ou la pratique de prélèvement sur le repas de midi est quasi impossible. Pour ces ménages, la préparation de plats peu élaborés comme le *mbaxal* est plus économique. Ces ménages sont, d'ailleurs, souvent confrontés à l'uniformité des repas du soir et le recours à la restauration de rue de type individuel y est important. Par contre, les ménages de petite taille peuvent avoir recours à la restauration de rue ou encore aux pratiques de prélèvement.

25. « Diogoma del waax ndijaay » est une chanson célèbre au Sénégal qui rappelle les codes de bonne conduite d'une femme mariée. Chaque jour vers 18 heures, la femme doit bien s'habiller, se parfumer et accueillir le mari qui rentre du travail.

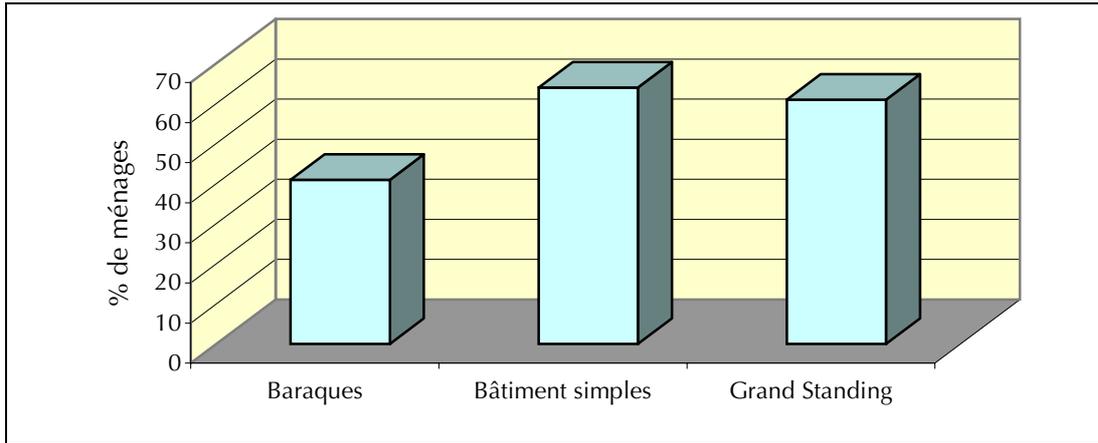


Figure 9 : Pourcentage de ménages préparant le dîner selon le type de logement.

Les pratiques de préparation demeurent importantes pour la plupart des ménages interrogés (95 % pour le petit-déjeuner et le déjeuner), par contre celles du soir se modifient de plus en plus. Certains critères liés au niveau de vie du couple (type de logement, Csp du mari ou niveau d'instruction) et à la taille du ménage permettent de confirmer que la préparation occasionnelle est liée à un critère de pauvreté (figures 10 et 11). C'est davantage parmi les ménages pauvres que la préparation est supplantée par des prélèvements sur le repas de midi ou par la restauration de rue.

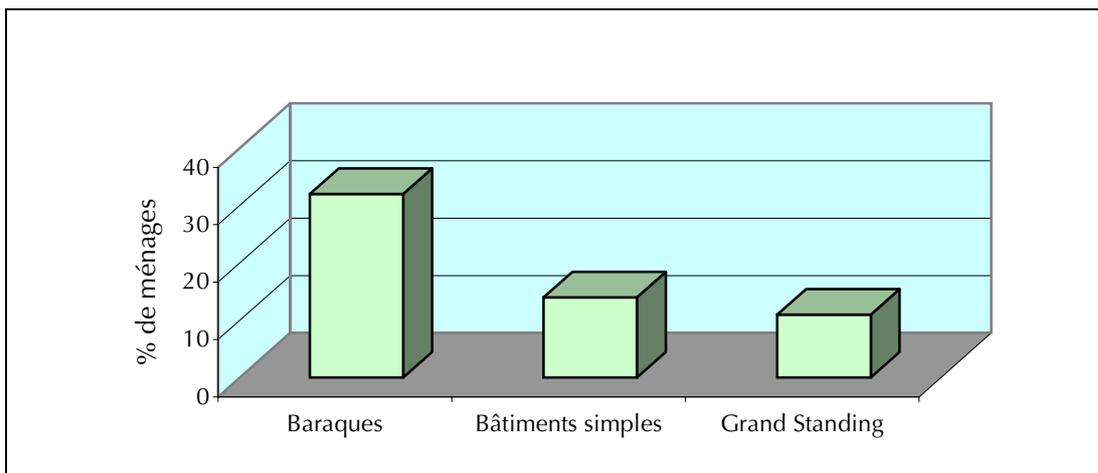


Figure 10 : Pourcentage de ménages préparant occasionnellement le dîner selon le type d'habitat.

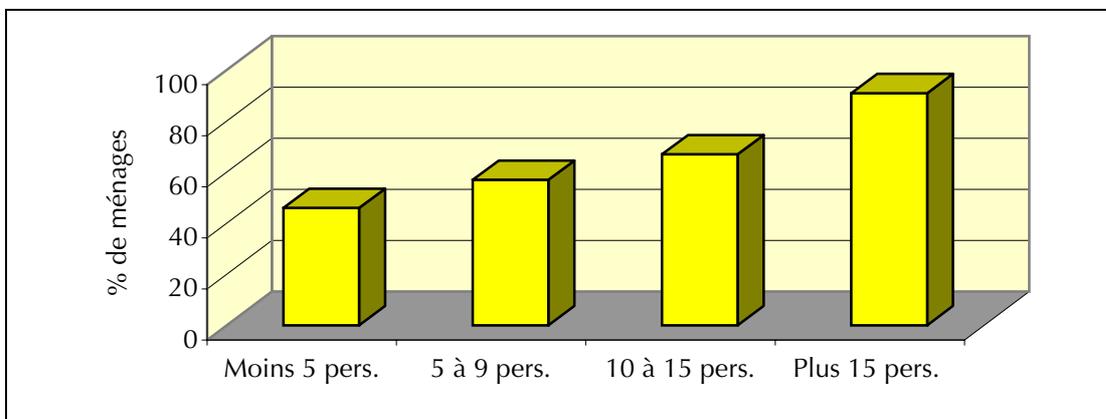


Figure 11 : Pourcentage de ménages préparant le dîner selon leur taille.

Savoir-faire, apprentissage et innovations au sein des ménages

A travers l'étude, deux types de savoir-faire ont été identifiés : le savoir-faire traditionnel et le savoir-faire moderne.

Le savoir-faire traditionnel concerne les pratiques du *mooñ* et du *araw* qui sont des transformations manuelles de la farine de mil en couscous et en granules pour la bouillie.

Les tris simples révèlent que 75 % des ménagères maîtrisent la technique du *mooñ* et 86 % celle du *araw*.

La difficulté de pratiquer le *mooñ* et le *araw* est plutôt liée à l'ethnie du mari en particulier parmi les Sereer (figure 12). Cette relation est difficilement compréhensible, cependant la corrélation entre l'ethnie de la femme et celle du mari montre que les hommes sereer sont parmi ceux qui pratiquent le plus le mariage exogamique. Ainsi, près d'un quart des hommes sereer de l'échantillon sont mariés à une femme wolof. Par ailleurs, la consommation du couscous est fortement ancrée dans la tradition de cette ethnie. Dès son jeune âge, la jeune fille sereer est initiée à la technique de préparation du couscous, ce qui n'est souvent pas le cas pour la jeune fille wolof. C'est peut-être pourquoi, cette difficulté est plus particulièrement ressentie dans ces ménages. Alors que le mari sereer aspire à retrouver sa consommation traditionnelle, sa compagne wolof se trouve dans l'incapacité de satisfaire ce besoin puisqu'elle n'a pas été initiée à cette pratique culinaire.

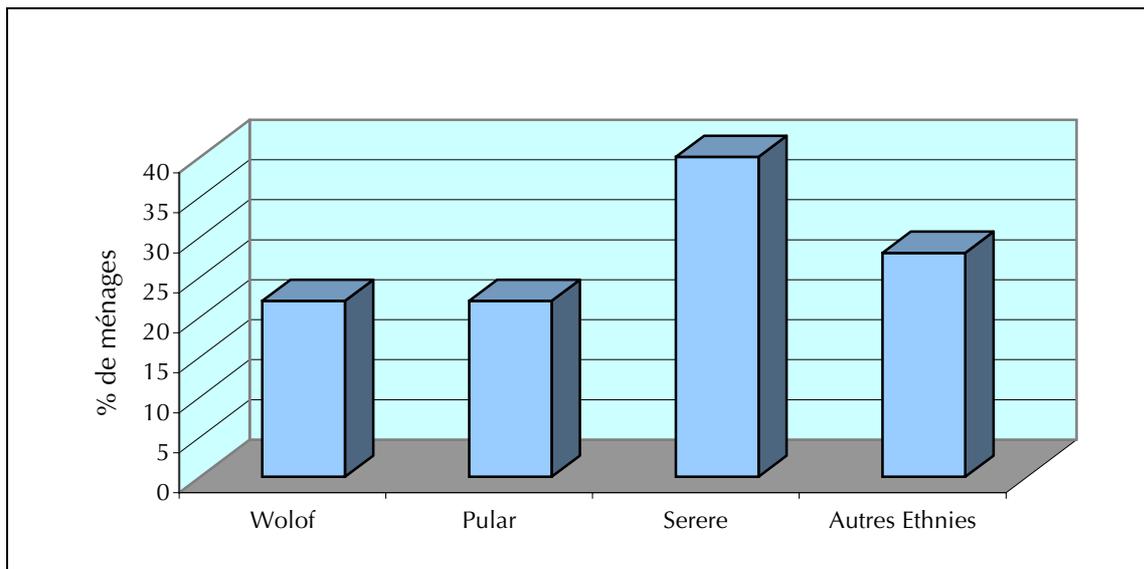


Figure 12 : Pourcentage de ménages dont la femme éprouve des difficultés à pratiquer le *mooñ* en fonction de l'ethnie du mari.

Les savoir-faire « modernes » concernent plutôt les nouvelles recettes apprises au cours des trois dernières années. Ainsi 25 % des ménages interrogés affirment avoir cuisiné de nouvelles recettes. Il s'agit en particulier des recettes sénégalaises (*sanqal royal*, *ñeling*, *ngëmb*), des plats guinéens comme le *broxe*, *mafe xaku*, ivoiriens comme l'*athiéké*, camerounais comme le *ndole* etc., il apparaît donc une revalorisation des recettes traditionnelles du pays et des plats africains. Ces nouveaux savoir-faire peuvent s'inscrire dans le registre des innovations, innovations qui ont une origine locale et une origine sous-régionale.

Les innovations locales identifiées dans les ménages sont essentiellement des recettes du terroir généralement à base de mil, maïs ou niébé. Elles ont pendant longtemps été oubliées dans le

registre des ménagères. Ces recettes préparées le soir, constituent un moyen de revalorisation des ressources locales mais surtout une réponse à la crise économique qui sévit en milieu urbain.

Les innovations sous-régionales concernent les recettes provenant des pays comme la Guinée, la Côte d'Ivoire, le Cameroun, le Mali etc. Ainsi près de 40 % de l'échantillon affirment avoir préparé régulièrement des recettes provenant des pays de la sous-région et en particulier les recettes guinéennes qui représentent près de la moitié des innovations suivies des recettes ivoiriennes, camerounaises et gambiennes.

L'enquête confirme que ces innovations sont liées à l'âge et au niveau d'instruction de la femme (figure 13). En effet, les femmes de 25 à 35 ans sont parmi celles qui s'intéressent le plus à ces recettes. Ainsi, 64 % des femmes de cette tranche d'âge affirment avoir préparé régulièrement des recettes de la sous-région alors que ce pourcentage est plus faible pour les autres tranches d'âge (32 % pour la tranche de 36 à 45 ans et 41 % pour la classe des 46 à 55 ans et 39 % pour la tranche de plus de 55 ans).

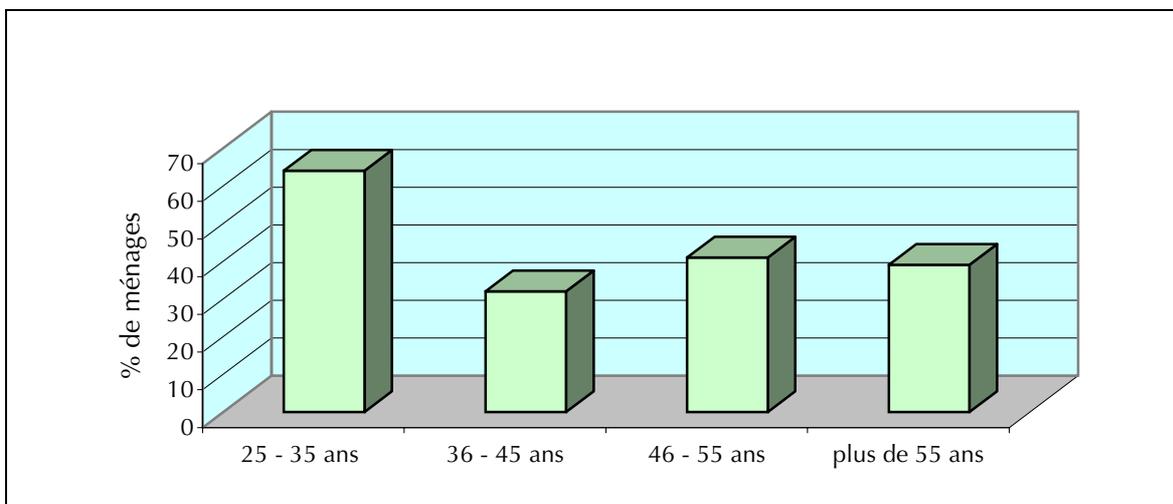


Figure 13 : Pourcentage de ménages préparant de nouvelles recettes en fonction de l'âge de la ménagère.

Les femmes qui ont un niveau d'instruction élevé sont également celles qui préparent le plus ces recettes (figure 14). Ainsi, 62 % des femmes de niveau supérieur affirment avoir introduit des recettes de la sous-région contre 30 % pour les femmes de niveau Bpc et 36 % pour les analphabètes.

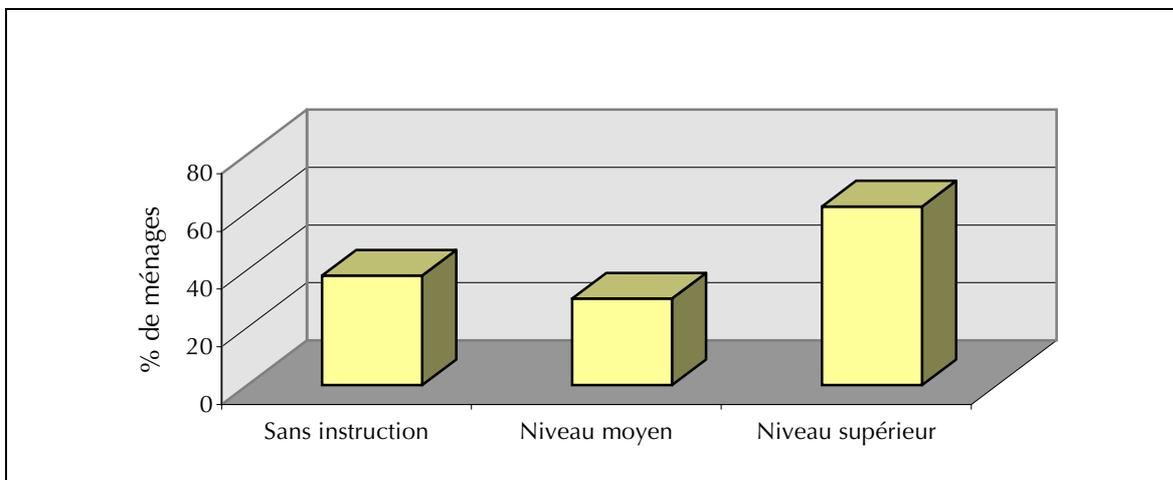


Figure 14 : Pourcentage de ménages préparant de nouvelles recettes selon le niveau d'instruction de la ménagère.

L'apprentissage de ces recettes passe préférentiellement par les réseaux de connaissances (amies, voisinage), le voyage ou à travers la télévision, contrairement au savoir-faire traditionnel qui emprunte plutôt le circuit du réseau familial. Ainsi près de 62 % des femmes ont appris la technique du *mooñ* (transformation de la farine de mil en couscous) de leur mère, grand-mère ou tante et 72 % pour l'*araw* (transformation de la farine de mil en granules).

En dehors des nouvelles recettes, d'autres éléments nouveaux apparaissent dans les pratiques de préparation, l'utilisation de bouillons cube pour mieux relever le goût des plats. Aucune ménagère ne peut aujourd'hui se passer de l'utilisation de ce produit qu'elle considère comme l'unique ingrédient qui rend les sauces plus appétissantes.

Les besoins de diversification et les créneaux de diffusion de nouvelles recettes

La diversification est un besoin manifeste pour la grande majorité des ménages interrogés. En effet, plus de la moitié de l'échantillon (53 %) souhaite apprendre de nouvelles recettes pour diversifier leurs repas. Les recettes sénégalaises ont été citées en majorité suivies par des recettes africaines puis européennes. Il reste qu'un grand nombre de ménagères n'ont pas le choix de ces nouvelles recettes.

La diversification de l'alimentation est largement souhaitée par les femmes sans niveau d'instruction ou de niveau d'instruction moyen (54 et 55 %) alors que les femmes de niveau supérieur expriment moins ce besoin (34 %). Ce qui peut signifier que la diversification est déjà une réalité dans leur ménage (figure 15).

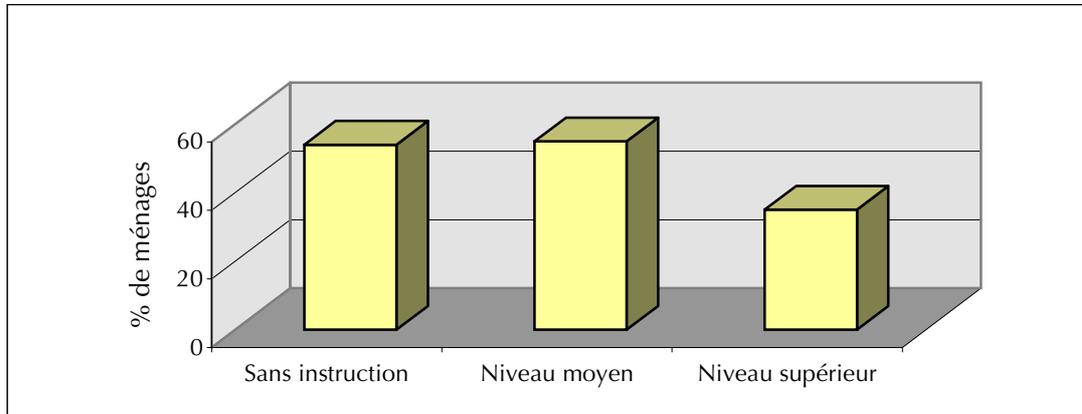


Figure 15 : Pourcentage de ménages éprouvant un besoin de diversification selon le niveau d'instruction de la ménagère.

Quant aux créneaux de diffusion de nouvelles recettes, la grande majorité des ménages interrogés pensent que le moyen le plus efficace c'est la démonstration par une personne (68 %). Cependant 14 % ont cité le livret de recettes et 10 % la démonstration par la télévision.

Les pratiques d'approvisionnement

Les stocks disponibles au sein des ménages

Les différents produits alimentaires rencontrés dans les ménages sont plus ou moins importants. Certains sont stratégiques d'autres le sont moins. Dans tous les cas, le riz, l'huile et le sucre sont des produits pour lesquels la majorité des foyers font des stocks. En effet, 77 % des ménages disposaient de riz en stock au moment de l'enquête, 56 % de l'huile, 56 % du sucre, 27 % de la purée de tomate, 27 % du lait (généralement en poudre), 22 % du poisson, 20 % du café soluble, 17 % de la viande, 17 % des légumes, 8 % du mil et 2 % pour le maïs (figure 16).

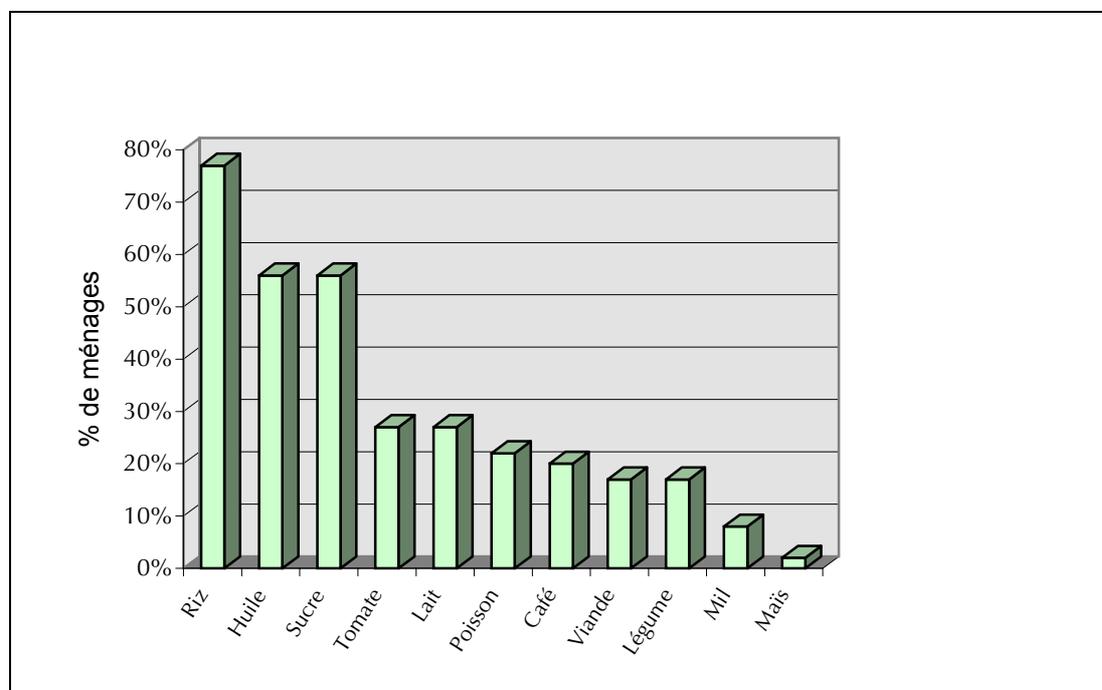


Figure 16 : Pourcentage de ménages constituant des stocks alimentaires de différents produits.

Un premier stock est constitué par des produits comme le riz, le sucre, l'huile, produits généralement faciles à conserver et présents dans la grande majorité des ménages. Le second groupe de produits (purée de tomate, poisson, légumes, viande) n'est présent que dans moins d'un tiers des ménages, il s'agit de produits très périssables et qui nécessitent souvent des moyens de conservation.

Le riz occupe la première place dans la gamme des produits disponibles au sein des ménages. Plus des 3/4 de l'échantillon disposaient de ce produit lors de l'enquête. Même avec de très faibles revenus, la première préoccupation du chef de famille est de se procurer un sac de riz pour satisfaire les besoins alimentaires de la famille pour une durée d'un mois. Cette pratique relève d'une vieille tradition selon laquelle il incombe au chef de famille « *boroom njël* » la responsabilité d'assurer à la famille la ration quotidienne en céréales (dans la plupart des cas, du mil). Cette ration était toujours prélevée de son grenier « *saak* » alors que la femme

fournissait les ingrédients nécessaires (feuilles d'oseilles, gombo, arachide, tomate...) à la préparation de la sauce, à partir de son jardin de case. Avec l'urbanisation et le développement du travail salarié, les hommes continuent à jouer ce rôle. Les greniers n'existent plus au sein des ménages, mais en début de mois, le chef de famille se procure un sac de riz (50 ou 100 kg) qui constitue la base de l'alimentation en milieu urbain au détriment du mil et des autres céréales cultivées localement.

Les produits à base de céréales locales (mil, maïs, fonio) enregistrent les plus faibles taux. Ce faible taux de présence est lié à la période de l'enquête qui s'est déroulée en pleine soudure (au mois d'août 1998), période au cours de laquelle les ménages éprouvent des difficultés à s'approvisionner correctement sur les marchés.

La présence de stock est fonction du niveau de vie des ménages. La différenciation est plus marquée dans le second groupe de produits (poisson, viande, légumes, purée de tomate...). En effet, c'est au sein des ménages de cadres que ces produits sont les plus importants (tableau VII, figures 17, 18).

Tableau VII : Importance des stocks de viande, poisson et légumes en fonction de l'activité professionnelle du mari (en pourcentage du nombre de ménages).

CSP Mari	Artisan	Ouvrier	Service	Commerçant	Agent de Bureau	Cadre	Inactif
Viande	5	3	14	10	15	45	16
Poisson	12	9	21	6	21	53	19
Légumes	9	3	17	8	13	45	14

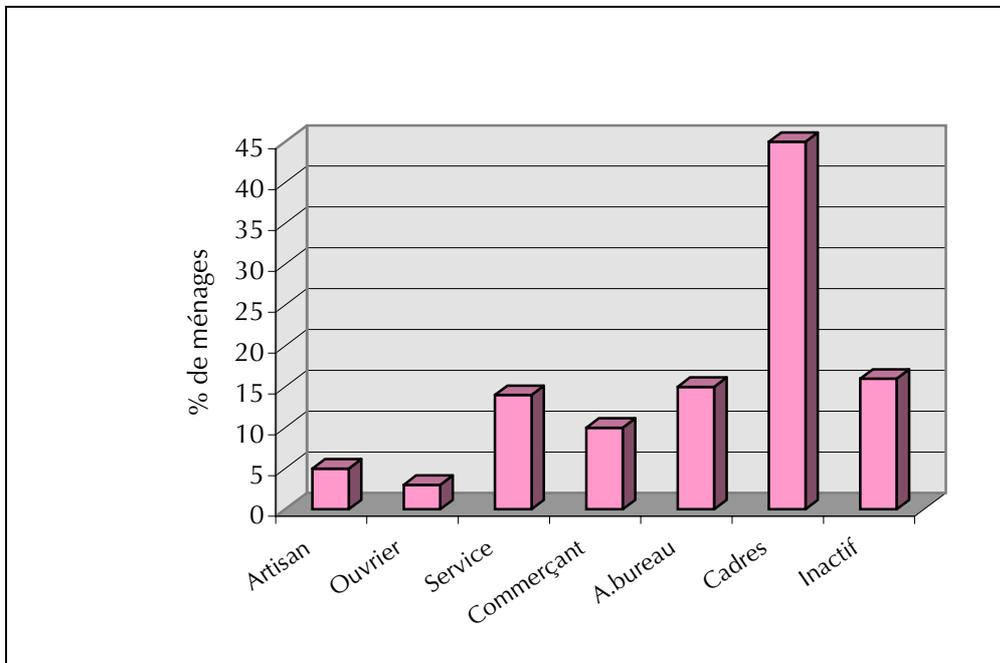


Figure 17 : Pourcentage de ménages disposant de stocks de viande en fonction de la catégorie socio-professionnelle du mari.

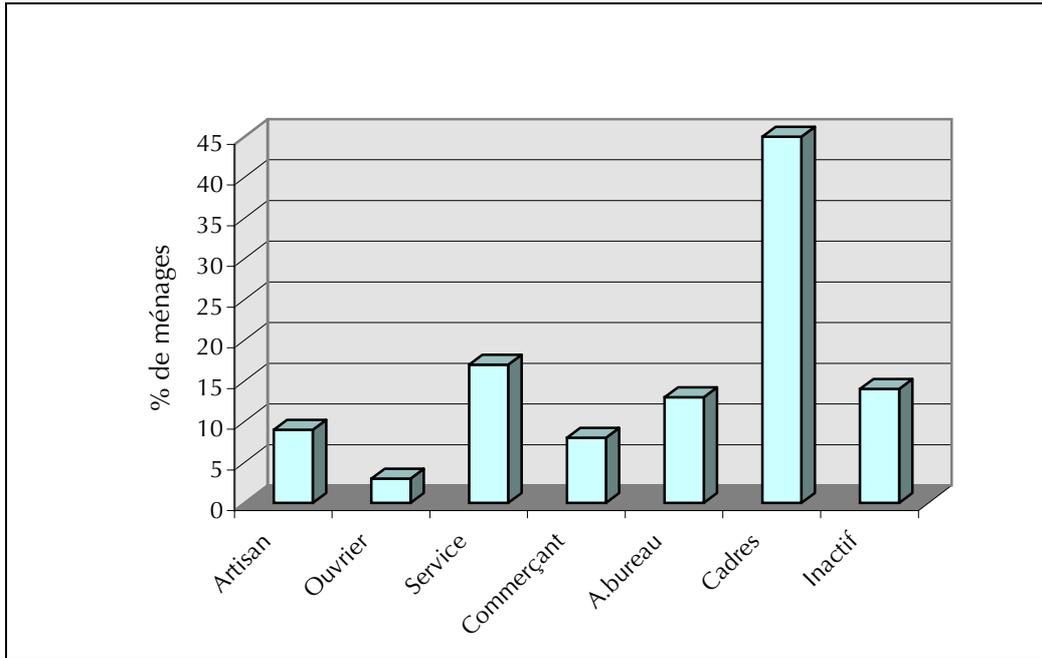


Figure 18 : Pourcentage de ménages disposant de stocks de légumes en fonction de la catégorie socio-professionnelle du mari.

La disponibilité des stocks de produits alimentaires est étroitement liée à la situation économique des ménages. Les cadres, dont les revenus sont généralement plus élevés, disposent de stocks plus importants pour les produits du second groupe en particulier. La mobilisation de sommes importantes destinées à l'alimentation de la famille sur une longue période (un mois environ) n'est pas possible pour les ménages à très faibles ou faibles revenus qui généralement achètent leurs produits alimentaires au jour le jour.

Cependant l'achat de stock n'est pas seulement lié au niveau de revenus car les commerçants, qui ont parfois des revenus supérieurs aux cadres, adoptent un comportement similaire aux ouvriers et artisans. Ils préfèrent s'approvisionner en fonction des rentrées de revenus, au jour le jour. Autrement dit, les pratiques d'approvisionnement renvoient aussi au type de revenus (salarié ou non salarié).

Les pratiques d'achat et le mode d'allocation du budget au sein des ménages

En dehors des stocks de produits disponibles, les ménages s'approvisionnent régulièrement sur les marchés, il s'agit de l'achat de condiments nécessaires à la préparation. Ainsi les 3/4 de notre échantillon se rendent tous les jours au marché (75 %), 8 % le font plusieurs fois par semaine (1 à 6 fois par semaine). Près de 6 % des ménages le font tous les quinze jours et moins de 1 % chaque mois (tableau VIII).

L'achat de condiments tous les jours est une pratique courante dans les ménages. Dans certains milieux, aller au marché tous les jours est un signe de prestige social et permet de signifier à l'entourage que la « dépense » alimentaire est assurée par le chef de famille.

Pour couvrir les besoins alimentaires de la famille, une certaine somme est allouée par le chef de ménage. Cette somme est versée quotidiennement dans 59 % des ménages, contre 23 % mensuellement et 11 % en fonction des rentrées de revenu.

Tableau VIII : Fréquence d'approvisionnement des ménages.

Fréquence des courses au marché	Pourcentage
Chaque jour	75,4
2 à 6 fois par semaine	8,7
1 fois par semaine	8,3
Tous les quinze jours	5,9
Chaque mois	1,0
Non réponse	0,6
Total	100

Tableau IX : Période d'allocation du budget alimentaire des ménages.

Mode d'allocation	Pourcentage
Chaque jour	58,5
Par semaine	4,5
Par mois	23,4
Selon les revenus	10,9
Autres	2,6
Total	100,0

Cette somme allouée quotidiennement ou mensuellement permet d'acheter les condiments nécessaires pour la préparation du repas.

Plus des 3/4 des ménages dépensent quotidiennement moins de 2 500 F Cfa par jour et près de 7 % moins de 500 F Cfa par jour. Cependant ces sommes n'ont d'importance que si l'on tient compte de la taille du ménage et de la disponibilité des stocks des produits (tomate, légumes, viande, poisson...) au sein des ménages.

Tableau X : Budget alimentaire par jour.

Montant du budget quotidien FCfa	Pourcentage
Moins de 500	6,6
500 à 900	26,0
1 000 à 1 400	27,2
1 500 à 1 900	14,2
2 000 à 2 400	11,1
2 500 à 2 900	5,0
3 000 et plus	9,7
Sans réponse	0,2
Total	100

La somme allouée doit permettre à la ménagère de faire face aux dépenses quotidiennes du ménage mais avec la crise, beaucoup de femmes entreprennent des activités afin de pouvoir contribuer au budget alimentaire.

La contribution des femmes dans le budget alimentaire

L'accroissement du chômage, la baisse du pouvoir d'achat et la paupérisation d'une frange de la population, liés à la crise économique ont conduit les ménages à rechercher de nouvelles stratégies de survie. Celles ci sont essentiellement le fait des femmes qui s'engagent dans de nouvelles activités et qui ainsi accroissent leur contribution sur le plan alimentaire.

TÉMOIGNAGE

« Les femmes sont de plus en plus actives, les hommes ne sont plus les seuls à investir dans le foyer car les épouses aussi apportent leur contribution. Les conditions de vie sont actuellement très dures, tout le monde le sait, les hommes n'arrivent plus à joindre les deux bouts, les femmes mènent des activités pour sauver les foyers, elles ne sont plus passives comme avant ; les ménages ne peuvent plus être gérés avec un seul revenu sinon tous les besoins de la famille ne pourront pas être satisfaits. Nos maris sont à la retraite, les enfants qui devaient prendre la relève sont tous au chômage. Nous sommes donc obligées de jouer tous les rôles : père, mère grand mère...Vous voyez moi avec la pension de retraite de mon mari j'arrive à peine à acheter un sac de riz, je dois me débrouiller pour tout le reste. » Extrait entretien S.D. Pikine Rue 10 (quartier populaire).

Diverses activités sont menées par les femmes afin de répondre aux besoins alimentaires des familles. Compte tenu de leur niveau d'étude peu élevé, l'accès au travail dans le secteur moderne est quasi impossible. Elles sont généralement obligées de s'orienter vers le secteur informel et particulièrement dans le petit commerce et la vente d'aliments dans la rue. Malgré l'effort fourni, elles sont souvent condamnées à rester dans ces activités de survie car les bénéfices tirés de leur petit commerce sont toujours investis dans les dépenses familiales, ce qui limite leur possibilité d'épargne et de réinvestissement.

Les pratiques d'approvisionnement restent largement dominés par la situation économique des ménages, c'est au sein des ménages riches que les stocks de produits sont les plus importants.

Conclusion

L'étude sur l'évolution des styles alimentaires en milieu urbain dakarois a mis en évidence les principales caractéristiques des pratiques alimentaires et leurs tendances évolutives.

- Dans les pratiques de consommation, trois types de repas ont été identifiés : le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner.
 - Au petit-déjeuner, le Nescafé et le *kinkeliba* sont les deux produits les plus consommés. Malgré la crise, le petit-déjeuner de type occidental (à base de pain) apparaît plus économique que le petit-déjeuner traditionnel à base de bouillie dont la consommation nécessite des ingrédients à coût plus élevé (sucre, lait...).
 - Le déjeuner se caractérise par l'uniformisation de la base alimentaire, la majorité des ménages consomme des plats à base de riz. Cependant des différenciations apparaissent dans l'utilisation des ingrédients. En effet, la dévaluation a eu comme conséquence un développement considérable des marchés de l'exportation et une diminution de la consommation des espèces nobles de poisson au sein des ménages qui se traduit par une modification des types de plats consommés. Mais, quel que soit le type de ménage, le modèle de consommation est identique. Les facteurs sociaux, culturels n'ont aucune influence sur les pratiques de consommation.
 - Au dîner, les différents produits consommés peuvent être classés en trois groupes, les plats à base de riz, les plats à base de céréales locales (mil, maïs, fonio) et de légumineuses (niébé) et enfin les plats à base de pain. Il existe une véritable différenciation de consommation qui s'explique par la situation économique, la taille du ménage et la durée d'installation à Dakar. Les plats à base de riz sont dominants dans la consommation du soir avec une importante pratique de prélèvement sur les repas de midi. La plus grande consommation de riz est repérée dans les ménages de grande taille et les ménages à faible revenu (vivant dans des baraques par exemple). Par contre, plus le ménage est petit, plus la consommation des plats à base de pain y est importante. Par ailleurs, il existe une nette différenciation entre les ménages qui viennent de s'installer à Dakar et les autres, ceux-ci se tournent davantage vers la consommation de riz qui constitue un signe d'intégration au monde urbain.

La consommation des ménages dakarois reste, le soir, largement dominée par des facteurs économiques (niveau de vie économique), la taille du ménage et la durée d'installation à Dakar.

- En ce qui concerne les repas eux-mêmes, la majorité des familles mangent en groupe (autour d'un bol). Cependant dans certaines familles, les membres sont séparés pour des raisons liées à la taille du ménage. Plus le ménage est grand, plus les membres sont séparés. La consommation de type collectif permet aussi au groupe de mieux véhiculer ses normes et valeurs.
- La consommation hors domicile, phénomène récent en milieu urbain, a connu une ampleur considérable dans les quartiers pauvres de Dakar. A travers cette pratique, deux types de consommation sont identifiés : une consommation individuelle liée aux contraintes de travail et à la non appréciation des recettes préparées au sein des ménages et une consommation collective où la ménagère gère l'approvisionnement des plats destinés à l'ensemble des membres. Cette pratique est plus visible dans les ménages pauvres et ceux de

petite taille. Elle permet souvent de marquer symboliquement la présence d'un repas d'autant plus que les quantités achetées ne suffisent pas pour l'ensemble des membres.

Le développement de la restauration de rue constitue une réponse à la crise. C'est à travers ce nouveau secteur que de nombreuses familles arrivent à diversifier et équilibrer leur alimentation le soir.

- Les pratiques de préparation constituent un moyen de socialisation des jeunes filles et un moyen d'expression de la féminité. La préparation des aliments demeure une pratique courante au sein des ménages. Cependant, avec la crise, des modifications sont apparues notamment la baisse de la préparation du dîner au profit des pratiques de prélèvements sur les repas de midi ou du recours à la restauration de rue, un phénomène plutôt visible dans les ménages pauvres. Des innovations culinaires sont également identifiées, il s'agit de nouvelles recettes qui ont une origine locale ou sous régionale. L'introduction de plats locaux participe à une revalorisation des ressources locales (mil, maïs, fonio, niébé...) et des recettes du terroir (*mbaxalu salum, ñeleeng, ndambe...*). Les innovations sous-régionales sont en majorité des recettes guinéennes, ivoiriennes, camerounaises et gambiennes. Elles sont davantage introduites dans les ménages jeunes (25-35 ans) et de niveau d'instruction élevé.
- Dans les pratiques d'approvisionnement, le riz constitue le produit principal des stocks alimentaires disponibles au sein des ménages. La constitution de stock reste largement liée à la situation économique des ménages particulièrement parmi les cadres qui disposent des stocks les plus importants. Elle est également en lien étroit avec le type de revenu (salarial, non salarial).

Dans les différentes composantes de l'alimentation (consommation, l'approvisionnement, préparation etc.) apparaissent des différenciations dont l'origine est essentiellement économique.

Avec la crise économique, de nouvelles pratiques sont apparues modifiant la consommation au sein des ménages : recours à la restauration de rue, accroissement de la consommation de certains produits comme le *keccax* (poisson braisé) et des produits locaux (niébé, mil...). Mais qu'en est-il des savoir-faire ? L'évolution de la consommation a-t-elle entraîné une évolution des savoir-faire ou plus globalement des systèmes techniques ? Cette question est à la base du projet de recherche Alisa.

Les résultats obtenus sur l'identification de styles alimentaires en milieu urbain permettent de répondre en partie à cette question.

La restauration de rue, phénomène nouveau lié à la crise économique, a encouragé la revalorisation de certains produits ou de certains plats comme les bouillies, le *ndambe...*, devenus accessibles à une bonne partie de la population. Cette nouvelle structure de l'offre a certes permis un accroissement de la consommation de ces produits, mais n'a pas apporté d'innovation dans les systèmes techniques mis en œuvre. Le système de production est resté traditionnel voire rudimentaire dans l'offre à la clientèle. L'évolution de la consommation s'est produite grâce à un meilleur accès des produits (prix plus faibles et plus grand nombre de vendeuses) et non par une amélioration des savoir-faire ou du système technique en général.

Néanmoins, le secteur de la transformation des céréales (vente de couscous, farine, semoule...) qui a été pendant longtemps l'apanage des femmes, intègre aujourd'hui de nouveaux acteurs : les transformateurs semi-industriels. Ces transformateurs ont mis sur le marché des produits améliorés de longue conservation disponibles dans plusieurs points de ventes (marchés, boutiques, supermarché...). L'amélioration du système de production et des savoir-faire dans ce domaine (mise en place d'un système de séchage des produits) a étendu la disponibilité du produit au niveau local. Ces unités approvisionnent également les marchés

internationaux et particulièrement les populations immigrées. L'évolution des systèmes techniques de transformation a permis un accroissement de la consommation de ces produits.

Dans le secteur de la transformation du poisson fumé (*keccax*), qui a également été pendant longtemps un domaine propre aux femmes, les hommes ont élargi leurs activités de production (pêche) aux activités de transformation du poisson, en particulier, dans les sites comme Joal et Mbour. A Joal, l'aménagement d'un nouvel espace de transformation et l'amélioration des outils de fabrication (mise en place de fours) a encouragé l'intégration de ces nouveaux acteurs dans ce secteur de la transformation. Les innovations apportées dans le système de production ont permis une plus grande disponibilité du produit sur l'ensemble du territoire et dans la sous-région et un accroissement de la consommation.

Ces différents exemples montrent que l'évolution de la consommation n'entraîne pas systématiquement une évolution des savoir-faire et des systèmes techniques. La consommation peut évoluer sans qu'il n'y ait aucune modification des savoir-faire ou alors c'est l'évolution des savoir-faire qui conditionne l'évolution de la consommation.

L'identification des styles alimentaires en milieu urbain dakarois a permis de mettre en évidence les changements apparus au cours de ces cinq dernières années, impulsés par la crise économique. Le nouveau contexte économique a favorisé l'émergence de nouvelles pratiques sociales qui vont parfois à l'encontre des valeurs et des normes véhiculées dans le passé. Aujourd'hui, toutes les couches de la population sont obligées de s'adapter et d'adopter de nouveaux comportements pour assurer leurs besoins alimentaires.

Les styles alimentaires en milieu urbain dakarois résultent de pratiques imposées par les conditions économiques et non des choix de populations.

Étymologiquement, « le style », qui vient du latin *stilus*, désigne un poinçon de métal dont les anciens se servaient pour écrire sur des tablettes de cire. Il fait donc référence à une façon personnelle de se comporter, de se distinguer. Or dans des situations où priment la pauvreté et la misère, le concept de style est-il vraiment approprié pour désigner les pratiques alimentaires ? Dans ce contexte précis, n'est-il pas plus judicieux de parler de pratiques alimentaires au lieu de styles alimentaires ?

L'étude sur les styles alimentaires a permis d'identifier les différentes pratiques des ménages, les changements apparus, liés à la crise économique, et les difficultés auxquelles les ménages sont confrontés pour accéder à une meilleure alimentation (accessible, équilibrée). L'analyse des différents aspects de l'alimentation (consommation, approvisionnement, préparation....) montre que les styles alimentaires urbains sont conditionnés par des facteurs économiques. Pour une meilleure alimentation des populations, des actions doivent être entreprises en faveur des populations pauvres, en particulier dans :

- le cadre d'une diversification de l'alimentation, des séances de sensibilisation et de formation (démonstration culinaire, atelier d'échange de savoir-faire, de livrets de recettes...) doivent être menées pour mieux informer les populations ;
- la restauration de rue, pour laquelle le travail engagé auprès des acteurs par certaines Ong pour une amélioration de la qualité des produits vendus, demeure encore très limité : tous les acteurs ne bénéficient pas de cet appui ; les vendeuses restent confrontées à des problèmes de crédit, d'approvisionnement en matière première (surtout en période de soudure), de formation (alphabétisation, gestion des activités....), de matériel de production et enfin d'espace afin de garantir une meilleure qualité de service à leur clientèle.

Bibliographie

BÉNÉFICE E., SIMONDON F., CHEVASSUS-AGNÈS S., MAKHTAR NDIAYE A., 1985. Etude de la nutrition dans la moyenne vallée du Sénégal. 1. Evolution de la consommation alimentaire depuis 1958 et structure actuelle de la ration. Paris, France, Orstom.

BÉNÉFICE E., CHEVASSUS-AGNÈS S., 1982. L'alimentation et la nutrition des éleveurs du Ferlo. Paris, France, Orstom, 75 p.

BOLLINGER F. D., 1988. Etude de motivation des dakarois sur leur consommation de céréales locales. Edition Cegos-idet, 101 p.

DIOP N., 1996. Consommation : le pain de la veille fait recette. Journal Walfadjiri du 19 mars 1996.

DIRECTION DE LA PRÉVISION ET DE LA STATISTIQUE, 1997. Enquête Sénégalaise auprès des ménages (Esam), Rapport de synthèse octobre. Dakar, Sénégal, 178 p.

DIRECTION DE LA PRÉVISION ET DE LA STATISTIQUE. Dimension sociale de l'ajustement. Enquête sur les priorités. Résultats préliminaires, septembre 1991-janvier 1992. Dakar, Sénégal, p. 28-45 ; p. 78-79

DIRECTION DE L'ÉLEVAGE, 1992. Inspection de salubrité des denrées animales et d'origines animales. Rapport annuel. Dakar, Sénégal, Ministère du développement rural et de l'hydraulique, Direction de l'élevage, p. 64-75.

EPONON T., 1987. Evaluation de la production et de la consommation du riz en Côte d'Ivoire. Document établi pour la conférence sur la dynamique de la consommation et de la production des céréales locales en Afrique de l'Ouest, 15-17 juillet 1987, 20 p.

EVINA J.M., 1988. La place du poisson dans l'alimentation africaine : l'exemple du Sénégal, Thèse en Pharmacie. Dakar, Sénégal, Université Cheikh Anta Diop, 112 p.

FALL F., MAKHTAR NDIAYE A., 1991. Elaboration d'une méthodologie de coût modique pour déterminer le comportement alimentaires des élèves au Sénégal. Dakar, Sénégal, Orana (Office de Recherches sur l'alimentation et la nutrition africaines), 36 p.

FEISTRITZER W.P., 1993. Rapport Fao sur les Semences (1979-1980). Rome, Italie, Fao, p. 45-46.

FROMEN A., 1992. Alimentation de l'enfant dakarois après le sevrage, nature, composition, relation avec l'état nutritionnel. Dakar, Sénégal, Orana-Orstom.

LOMBARD J., 1993. Riz des villes, mil des champs en pays Sérère (Sénégal). Paris, France, Ceget, 228 p.

MACRO INTERNATIONAL Inc., 1996. Nutrition et santé des jeunes enfants et de leur mère au Sénégal. Résultats de l'enquête démographique et de la santé au Sénégal. Ministère de la Santé Publique et de l'Action Sociale. Dakar, Sénégal, Orana, 95 p.

MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DE L'HYDRAULIQUE, 1992. Plan d'action de l'élevage, Dakar, Sénégal, 50 p.

MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT RURAL. 1981. Plan d'investissement alimentaire (1981-1990). Dakar, Sénégal, 74 p.

NDIAYE M., DIAO S., 1986. Enquêtes de consommation alimentaire dans le département de Vélingara. Résultats d'enquête effectuée dans 5 villages de périmètre irrigués de la Sodagri). Dakar, Sénégal, Orana, 35 p.

NDIAYE A.M., NDOYE T., 1976. Etude sur le Ceebu Jën. Recherche et nutrition appliquée. Dakar, Sénégal, Ministère de la santé et l'action sociale, 48 p.

NDIAYE B.M., 1996. Malgré la dévaluation timide, modification des habitudes alimentaires. Article de synthèse de sur les travaux du Pr Kossi Tenon. Journal le Soleil du 4 octobre 1996.

NDOYE F., 1996. Dévaluation et alimentation hors domicile à Dakar, Mémoire de Dess, I, Sorbonne, 80 p.

OUÉDRAOGO I., SIDIBÉ M., DIÉDHIYOU L., FAYE B., 1989. Evaluation du système d'informations sur les prix agricoles du Commissariat à la sécurité alimentaire. Dakar, Sénégal, Direction des recherches sur les systèmes agraires et l'économie agricole de l'Institut sénégalais de recherches agricoles, 48 p.

SCHILLINGER R., 1981. Ravitaillement du monde rural en biens de première nécessité par l'intermédiaire des sections coopératives de consommation au sein de coopératives agricoles (pour le Sine Saloum et la Casamance). Fondation Friedrich Ebert, 151 p.

SECK M., 1995. Le Bissap sauve l'honneur. Journal Walfadjiri du 25 Juillet 1995.

SEYE, NIANG D. SARR., 1996. Bouffe, quand les fauchés dînent dehors. Journal Le Soleil, 7 septembre 1996.

TDRI, 1986. Evaluation des pertes de poisson en Afrique de l'Ouest. Londres, Grande-Bretagne, Tropical Development and Research Institute, 93 p.

TOURÉ A., 1993. La demande en produits céréaliers transformés à Dakar. Mémoire de Dess, 71 p.

VACCARI A., 1990. Consommation Alimentaire en milieu rural dans la région de Louga (Sénégal). Enquête sur 130 familles de la communauté de Léona, 1989. Rapport d'étude. Coopérative italienne, Projet agro-forestier, Louga, 81 p.

Annexes

Annexe 1. Croisement des variables d'identité

Le niveau d'instruction est fortement corrélé au type de logement.

Tableau des effectifs réels : n = 504 ménages.

Tableau I: Nombre de ménages selon le niveau d'instruction et le type de logement, effectif réel et (en %).

Niveau mari Type de logement	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas	Total
Baraques	22 (5)	5 (1)	0 (0)	7 (1)	34 (7)
Bâtiments simples	151 (30)	86 (17)	46 (9)	87 (17)	369 (73)
Bâtiments à étage	29 (5)	21 (4)	26 (5)	24 (5)	100 (20)
Total	202 (40)	112 (22)	72 (14)	118 (23)	504

Tableau des écarts à l'indépendance : Il s'agit de l'écart entre l'effectif réel et l'effectif théorique.

Tableau XI : Ecarts à l'indépendance.

Niveau Mari Type de logement	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas
Baraques	+ 8,37	- 2,56	- 4,86	- 0,96
Bâtiments simples	+ 1,71	+3,78	- 6,86	+ 0,37
Bâtiments à étage	- 11,08	- 1,22	+ 11,71	+ 0,59

Il existe une corrélation entre l'habitation et le niveau d'instruction du mari. Plus le chef de famille est instruit, plus on a une attraction vers les bâtiments (+3,78 pour les bâtiments simples et +11,71 les bâtiments à étage).

Une forte attraction est également notée entre les hommes sans instruction et les baraques. Par contre on constate une forte répulsion entre les hommes sans instruction et les bâtiments à étage.

Le niveau du mari est également en corrélation avec la taille du ménage.

Tableau XII : Nombre de ménages selon le niveau d'instruction et la taille du ménage, effectif réel et (en %).

Niveau mari Taille du ménage	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas	Total
Moins de 5 personnes	22 (4)	13 (3)	7 (1)	19 (4)	61 (12)
De 5 à 9 personnes	77 (15)	54 (11)	43 (9)	52 (10)	226 (73)
De 10 à 14 personnes	80 (16)	35 (7)	15 (3)	42 (8)	172 (34)
De 15 personnes et plus	23 (5)	10 (2)	7 (1)	5 (1)	45 (9°)
Total	202 (40)	112 (22)	72 (14)	118 (23)	504

Tableau XIII : Ecart à l'indépendance.

Niveau mari Taille du ménage	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas
Moins de 5 personnes	- 2,44	- 0,56	- 1,71	+ 4,72
De 5 à 9 personnes	- 13,58	+ 3,78	+ 10,71	- 0,91
De 10 à 14 personnes	+ 11,06	- 3,22	- 9,57	+ 1,73
De 15 personnes et plus	+ 4,76	0	+ 0,57	- 5,54
Total	202 (40)	112 (22)	72 (14)	118 (23)

Les plus fortes attractions se situent entre les hommes sans niveau d'instruction et les ménages de 10 personnes et plus, les hommes de niveau supérieur et les ménages compris entre de taille moyenne (5 et 9 personnes). Les fortes répulsions se situant entre les hommes sans instruction et les ménages de moins de 10 personnes, les niveaux supérieurs et les ménages d'effectifs entre 10 et personnes.

Le niveau d'instruction de la femme est également corrélé avec la taille du ménage (tableau XV).

Tableau XIV : Nombre de ménages selon le niveau d'instruction de l'épouse et la taille du ménage, effectif réel et (en %).

Niveau de la femme Taille du ménage	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Total
Moins de 5 personnes	46 (9)	8 (2)	7 (1)	61 (12)
De 5 à 9 personnes	158 (31)	45 (9)	23 (5)	225 (45)
De 10 à 14 personnes	130 (26)	31 (6)	11 (2)	172 (34)
De 15 personnes et plus	41 (8)	3 (1)	1 (0)	41 (9)
Total	374 (74)	112 (17)	72 (8)	504

Tableau XV : Ecart à l'indépendance.

Niveau de la femme Taille du ménage	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur
Moins de 5 personnes	+ 0,61	+ 2,53	+ 1,92
De 5 à 9 personnes	- 10,15	+ 5,99	+ 4,17
De 10 à 14 personnes	+ 2,02	+ 1,31	- 3,35
De 15 personnes et plus	+ 7,52	- 4,77	- 2,75

Il existe une forte attraction entre les ménages de très grande taille (15 personnes et plus) et les femmes sans instruction. Par contre celles qui ont un niveau moyen et supérieur sont plutôt attirés par les ménages de taille comprise entre 5 et 9 personnes.

La catégorie socio professionnelle du mari est fortement corrélée au niveau d'instruction du mari

Tableau XVI: Nombre de ménages selon la catégorie professionnelle du mari et son niveau d'instruction, effectif réel et (en %).

Niveau mari CSP du Mari	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas	Total
Artisans	36 (7)	7 (2)	1 (0)	10 (2)	54 (11)
Ouvriers	34 (7)	10 (2)	1 (0)	6 (1)	51 (10)
Services	21 (4)	16 (3)	7 (1)	13 (3)	57 (11)
Commerçants	25 (5)	7 (1)	1 (0)	25 (5)	58 (11)
A. de Bureau	11 (2)	21 (4)	6 (1)	9 (2)	47 (9)
Cadres	5 (1)	27 (5)	39 (8)	5 (1)	76 (15)
Inactifs	70 (14)	24 (5)	17 (3)	50 (10)	161 (32)
Total	202 (100)	112 (100)	72 (100)	118 (100)	504

Tableau XVII : Ecart à la moyenne.

Niveau mari CSP du Mari	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas
Artisans	- 14,36	- 5	- 6,71	- 2,64
Ouvriers	+ 13,56	- 1,33	- 6,29	- 5,94
Services	- 1,85	+ 3,33	- 1,14	- 0,35
Commerçants	+ 1,75	- 5,89	- 7,29	+ 11,42
A. de Bureau	- 7,84	+ 10,56	- 0,71	- 2
Cadres	- 25,46	+ 10,11	+ 28,14	- 12,79
Inactifs	+ 5,47	- 11,78	- 6	+ 13

Ce tableau des écarts montre qu'il y a une forte attraction au niveau des maris sans niveau d'instruction et les ouvriers, de même que les inactifs.

Les hommes de niveau d'instruction moyen sont surtout attirés par la catégorie des agents de bureau et les cadres. Une très forte attraction est également notée entre les hommes de niveau supérieur et la catégorie professionnelle de cadres.

Par contre de fortes répulsions sont constatées entre les agents de bureau, surtout les cadres et les hommes sans niveau d'instruction.

La catégorie socio-professionnelle est également en relation avec le type de logement.

Tableau XVIII : Nombre de ménages selon la catégorie professionnelle du mari et le type de logement, effectif réel et (en %).

Type de logement CSP du Mari	Baraques	Bâtiments Simples	Bâtiments à étage	Total
Artisans	7 (1)	4 (8)	5 (1)	54 (11)
Ouvriers	5 (1)	39 (8)	7 (1)	51 (10)
Services	3 (1)	42 (8)	12 (2)	57 (11)
Commerçants	6 (1)	43 (9)	9 (2)	58 (11)
A. de Bureau	5 (1)	34 (7)	8 (2)	47 (9)
Cadres	0 (0)	55 (11)	21 (4)	76 (15)
Inactifs	8 (2)	115 (22)	38 (8)	161 (32)
Total	34 (7)	370 (73)	72 (20)	504

Tableau XIX : Ecart à l'indépendance.

Type de logement CSP du mari	Baraques	Bâtiments simples	Bâtiments à étages
Artisans	+ 3,36	+ 2,36	- 5,71
Ouvriers	- 5,71	+ 1,39	- 3,12
Services	- 0,85	+ 0,15	+ 0,69
Commerçants	+ 2,09	+ 0,42	- 2,51
A. de Bureau	+ 1,83	- 0,15	- 1,33
Cadres	- 5,13	- 0,79	+ 6
Inactifs	- 2,86	- 3,19	+ 6,06
Total	34 (7)	370 (73)	72 (20)

Il existe une forte répulsion entre les catégories socio professionnelles d'ouvriers, cadres et les baraques. L'attraction est plutôt située entre les cadres et les bâtiments à étage, les artisans et les baraques.

Par ailleurs, étant donné qu'il était très difficile d'avoir des informations exactes sur les revenus des ménages, nous avons ciblé certains équipements qui pouvaient servir d'indice sur la situation économique. Il s'agit du type de logement que nous avons déjà étudié et du niveau d'équipement (appareil frigorifique, cuisinière).

On constate une forte corrélation entre le niveau d'instruction du mari et la disponibilité ou non d'un appareil frigorifique.

La disponibilité d'un appareil frigorifique au sein du ménage est fortement dépendante du niveau d'instruction du chef de ménage. On note une corrélation positive entre les niveaux moyen et supérieur et le fait de disposer d'un frigo. La relation est par contre négative avec les hommes sans instruction.

Tableau XX : Nombre de ménages selon le niveau d'instruction et la présence ou non d'un appareil frigorifique, effectif réel et (en %).

Niveau mari Disponibilité Frigo	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas	Total
Oui Frigo	98 (19)	79 (16)	65 (13)	57 (11)	299 (59)
Non Frigo	104 (21)	33 (7)	7 (1)	61 (12)	205 (41)
Total	202 (100)	112 (100)	72 (100)	118 (100)	504

Tableau XXI : Ecart à l'indépendance.

Niveau mari Disponibilité Frigo	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas
Oui Frigo	- 21,84	+ 12,56	+ 22,29	- 13
Non Frigo	+ 22	- 12,56	- 22,29	+ 13
Total	202 (100)	112 (100)	72 (100)	118 (100)

Comme l'appareil frigorifique, la disponibilité d'une cuisinière à l'intérieur du ménage dépend également du niveau d'instruction.

Tableau XXII : Nombre de ménages selon le niveau d'instruction et la présence ou non d'une cuisinière, effectif réel et (en %).

Niveau mari Disponibilité cuisinière	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas	Total
Oui / cuisinière	10 (2)	5 (1)	17 (3)	12 (2)	44 (9)
Non / cuisinière	191 (38)	107 (21)	55 (11)	106 (21)	459 (91)
Total	202 (100)	112 (100)	72 (100)	118 (100)	504

Tableau XXIII : Ecart à l'indépendance.

Niveau mari Disponibilité cuisinière	Sans instruction	Niveau moyen	Niveau supérieur	Ne sait pas
Oui / cuisinière	- 7,58	- 4,8	+10,7	+1,68
Non / cuisinière	+7,58	+4,8	- 10,7	- 1,68
Total	202 (100)	112 (100)	72 (100)	118 (100)

La disponibilité d'une cuisinière est plus le fait des hommes de niveau supérieur. D'ailleurs c'est l'un des équipements au delà des types de logement qui marque une différence entre les hommes de niveau moyen et ceux de niveau supérieur

Annexe 2. Compte rendu de la restitution de l'étude

Cette étude sur l'évolution des styles alimentaires à Dakar a fait l'objet d'une restitution auprès d'un large public organisée le 8 décembre 1999 à l'hôtel de l'Indépendance. Cette restitution avait pour objectif de rendre compte des résultats de la recherche, de recueillir la réaction des participants et surtout de pouvoir identifier des structures avec qui Enda Graf pourrait collaborer pour la mise en place d'outils capables de mesurer l'évolution des styles alimentaires.

Les questions soulevées par les participants ont été regroupées en trois grands thèmes :

- les aspects liés à la nutrition et à la santé ;
- le faible résultat des produits locaux ;
- la remise en cause de la notion de style alimentaire.

Les questions sur la santé et la nutrition ont été abordées par un grand nombre de participants. Selon certains, l'étude aurait dû permettre de fournir la composition des rations alimentaires et les critères de prévalence de la malnutrition. Or, pour bien cerner ces questions, il aurait fallu adopter la méthode des pesées, une technique de prospection assez longue et compliquée et qui suppose la mise en place d'une équipe pluridisciplinaire.

La faible importance des produits locaux a surpris un grand nombre de participants et particulièrement les restauratrices et les vendeuses de rue qui ont développé depuis la dévaluation diverses stratégies pour valoriser des recettes à base de céréales locales. Ce résultat s'explique d'une part, par la période de l'enquête qui s'est déroulée au moment de la soudure et par le fait, d'autre part, que l'étude n'a pas pris en compte les produits consommés de manière individuelle dans les restaurants ou les gargotes, ce qui aurait supposé des entretiens avec chaque membre de la famille. Or, l'enquête a été volontairement centrée sur les maîtresses de maison principales responsables de l'organisation des repas.

La notion de style alimentaire a été profondément remise en question. En effet, pour un intervenant, l'étude paraît se focaliser uniquement sur les aspects économiques au détriment des facteurs d'ordre culturels. Or, lorsqu'on parle de style alimentaire, différents critères interviennent : la religion, l'ethnie, l'âge, la situation économique etc. Ces différents critères ont été pris en compte lors de l'analyse des résultats ; cependant, les facteurs économiques semblent prédominer et constituent les véritables déterminants des styles alimentaires en milieu urbain dakarois. Certains se demandent même si le concept de style alimentaire est le plus approprié dans la mesure où les styles sont finalement imposés par les conditions économiques. Les pratiques de consommation des populations restent étroitement liées aux situations économiques et laissent apparaître de nouveaux comportements (la consommation hors domicile, la pratique de prélèvements sur les repas du midi) au détriment des normes et valeurs qui existaient dans le passé.