



**Mémoire Présentée
par Ndèye Fatou
Diop Ndiouck**

**UNIVERSITE CHEIKH
ANTA DIOP
Département de
Sociologie**

**LES CONDITIONS
D'HYGIENE DANS LA
RESTAURATION
INFORMELLE**

2008-2009

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un peuple **Un** but **Une** foi

-----0-----

UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP DE DAKAR

(UCAD)



FACULTE DES LETTRES ET SCIENCES HUMAINES

Département de Sociologie

Mémoire de DEA

**LES CONDITIONS D'HYGIENE
DANS LA RESTAURATION INFORMELLE**

Présenté par :

Ndèye Fatou Diop Ndiouck

sous la direction de :

M. Boubacar Ly
Maître de conférence

Année universitaire 2008-2009

1503.02
NDI
14583

25 FEV. 2010

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un peuple **Un but Une foi**

-----0-----

15.03.02

NDI

14583

UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP DE DAKAR

(UCAD)



FACULTE DES LETTRES ET SCIENCES HUMAINES

Département de Sociologie

Mémoire de DEA

**LES CONDITIONS D'HYGIENE
DANS LA RESTAURATION INFORMELLE**

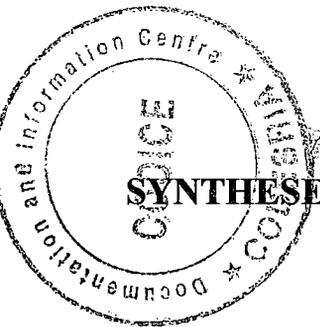
Présenté par :

Ndèye Fatou Diop Ndiouck

sous la direction de :

**M. Boubacar Ly
Maître de conférence**

Année universitaire 2008-2009



SYNTHÈSE DE LA PROBLÉMATIQUE, DE LA MÉTHODOLOGIE ET DES RÉSULTATS DE LA RECHERCHE

Le monde de l'emploi au Sénégal a subi d'importants changements suite à de nombreux bouleversements. Ces derniers ont fortement marqué la structure économique du pays et partant la vie de nombreux sénégalais. Il faut noter que la plupart de ces problèmes sont apparus durant la période post-indépendance. Suite à ces nombreuses difficultés qui n'ont pas laissé indifférent une bonne partie de la population sénégalaise, le secteur informel est apparu ou plutôt s'est développé. C'est donc dans ce contexte de crise de l'emploi et d'essor du secteur informel qu'on assiste à l'émergence de la restauration informelle qui est une nouvelle activité offrant des services de restauration à des prix très bas.

La restauration informelle joue un rôle important aussi bien dans la vie des restaurateurs que dans celle des consommateurs. Cependant, malgré la place importante qu'elle occupe dans le quotidien des acteurs et des consommateurs, aujourd'hui, elle pose un certain nombre d'enjeux tel que la difficulté d'accès aux commodités de base, l'état des sites de vente, l'approvisionnement en denrées et l'hygiène des restaurateurs.

Pour bien mener cette étude nous avons donc eu recours à des questionnaires qui ont été administrés aux consommateurs. Nous avons également soumis des guides d'entretien aux restaurateurs et aux agents de l'Action Sanitaire et Sociale (DASS).

Au terme de cette étude, nous nous sommes rendu compte que la restauration informelle est ouverte à toutes les catégories de la population, jeune comme vieux, homme comme femme. Le constat fait donc est que la restauration informelle est un domaine qui n'est régi par aucun texte de loi. Nos hypothèses nous ont permis de nous rendre compte que les problèmes d'hygiène notés découlent certes de l'absence d'un cadre légal qui régit et contraint si nécessaire mais il y a d'autres soubassements tels que les conditions de travail, l'absence de ressources, la perception que les restaurateurs ont de l'hygiène qui doivent être pris en compte.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

A ceux que j'aime.

REMERCIEMENTS

Un grand merci à ceux qui de près ou de loin ont contribué à l'élaboration de ce travail. Nous sommes redevables à plusieurs personnes pour leur soutien moral et pour avoir facilité notre tâche.

A mes **parents**, mes **frères** et **sœurs** pour leur soutien permanent.

Au **CODESRIA** pour la subvention accordée dans le cadre la réalisation de ce mémoire. Ce soutien m'a été d'un grand apport et a facilité le travail de recherche.

Mes professeurs

Mes amis et camarade de promotion

Aux agents de la DASS

Les restaurateurs

Les consommateurs

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

SOMMAIRE

INTRODUCTION	6
PREMIERE PARTIE : CADRE GENERAL	
I.1.1/Problématique.....	9
I.1.2/ Objectifs.....	13
I.1.3/ Hypothèses de travail	14
I.1.4/ Pertinence du sujet.....	15
I.1.5/ Revue de la littérature.....	17
I.1.6/ Modèle théorique.....	24
I.1.7/ Définition des concepts.....	30
II / CADRE METHODOLOGIQUE	
II.2.1/ Délimitation du champ de l'étude.....	32
II.2.2/ Population cible	35
II.2.3/ Echantillonnage	36
II.2.4/ Techniques d'investigations.....	37
II.2.5/ Enquête de terrain	38
II.2.5.1/ Phase exploratoire.....	38
II.2.5.2/ Déroulement de l'enquête et difficultés rencontrées.....	39
DEUXIEME PARTIE : ANALYSE ET INTERPRETATION	
III/ Caractéristiques de la population cible.....	41
III.3.1/ l'âge, le sexe et le niveau d'instruction.....	41

III.3.2/ Le statut matrimoniale.....	45
III.3.3/ La qualification professionnelle	49
III.3.4/ Les raisons de l'existence des restaurants informels.....	52
III.3.5/ La relation clients/ restaurateurs/agents de la DASS.....	60
III.3.6/ Le local de vente et les commodités de bases.....	62
III.3.7/ L'hygiène et les contrôles	67
III.3.7.1/ Perception de l'hygiène.....	67
III.3.7.2/ Les contrôles	75
CONCLUSION.....	78
Bibliographie.....	80

ANNEXES

- Guide d'entretien
- Questionnaire

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

INTRODUCTION

La situation économique internationale se caractérise par une crise du marché de l'emploi, par des problèmes d'adaptation et de survie et par une baisse du pouvoir d'achat. Le Sénégal n'échappe pas à cette triste réalité mondiale. Il faut dire qu'il y a eu l'échec des politiques d'ajustements structurels, agricoles et industrielles initiés par le FMI et la Banque Mondiale, les limites des modèles de développement proposés par l'Etat et les conséquences de la dévaluation du franc CFA en 1994. Tout cela a poussé les populations locales les plus démunies et les plus défavorisées à adopter des stratégies pour surmonter la crise et la pauvreté. C'est dans ce contexte que les populations se sont tournées vers les ONG mais également vers le secteur informel. Cela a entraîné l'apparition de petits métiers.

En effet, on assiste à la prolifération de certains métiers surtout dans le milieu urbain. Ainsi, on note la naissance du phénomène de «gorgoorlu»¹, la création des téléc centres, des « louma urbain »², des restaurants «bon marché» et des « dibiteries »³. Dans le domaine de l'alimentation la prolifération des restaurants est une réponse manifeste de la volonté de la classe la plus défavorisée de faire face aux mutations incessantes, d'ordre économique, politique, culturelle et sociale du monde moderne.

En effet, la société moderne a subi des changements importants sur le plan social et économique qui ont conduit à des changements de mentalité et de comportements. Dans le temps, il était rare de trouver des personnes qui osaient se restaurer hors du cadre familial : c'était inconvenant. Mais aujourd'hui, avec les importants changements sociaux et économiques qui ont conduit à la déstructuration des repas familiaux, les gens ont maintenant tendance à fréquenter les fast-foods, les cafétérias, les restaurants pour un gain de temps. Le choix du restaurant dépend souvent du pouvoir d'achat de chaque personne. Ceux qui ont les moyens vont dans les restaurants de luxe et les moins nantis fréquentent les gargotes. C'est ainsi que l'on note un engouement massif de certaines couches de la population dans les

¹ Se débrouiller

² Marché hebdomadaire

³ Petit restaurant où on vend de la viande grillée

restaurants informels pour satisfaire leurs besoins nutritionnels dans la mesure où elles n'ont pas la possibilité de se restaurer dans le cadre familial.

Toutefois, ces restaurants qui relèvent de l'informel ne sont soumis à aucune législation. N'importe qui peut exercer la profession de restaurateur. Aussi, il faut signaler que les tenants de ce métier ont la possibilité de s'établir n'importe où, il n'y a pas un cadre fixe établi destiné à les accueillir. Au regard de ces différentes considérations, il s'avère nécessaire de s'intéresser aux conditions d'hygiène dans ces restaurants.

Notre travail sera réparti en deux parties. Dans un premier temps, il s'agit d'élaborer un cadre théorique et méthodologique qui nous permet de bien camper le sujet. Dans un second temps, nous allons procéder à l'analyse des données recueillies.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

PREMIERE PARTIE: CADRE GENERAL DE L'ETUDE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CHAPITRE I : CADRE THEORIQUE

I.1.1 : PROBLEMATIQUE

Le monde de l'emploi au Sénégal a subi d'importants changements suite à de nombreux bouleversements. Ces derniers ont fortement marqué la structure économique du pays et partant la vie de nombreux sénégalais. Il faut noter que la plupart de ces problèmes sont apparus durant la période post-indépendance. En effet, après l'indépendance le pouvoir central en place a eu du mal à trouver un modèle de développement capable de faire émerger le Sénégal. Pour résoudre donc ces difficultés, il a été élaboré des politiques d'ajustements structurelles, mais, ces dernières ont dans la plupart des cas échoué. De là découlent les problèmes liés à l'emploi que vivent aujourd'hui les sénégalais. Par la suite, d'autres facteurs générateurs de déséquilibre sont venus s'ajouter aux difficultés de gestion d'un pays nouvellement indépendant. Il s'agit de la crise de l'économie arachidière, de l'industrie, de la croissance démographique rapide et de l'urbanisation accélérée. A cela s'ajoute en dernier lieu le phénomène de la mondialisation qui n'a laissé indifférent aucun pays en voie de développement.

A l'instar de ces pays, le Sénégal a subi de plein fouet les effets néfastes de cette mondialisation, ces effets qui ont eu aussi leur rôle à jouer dans l'économie sénégalaise. Suite à ces nombreuses difficultés qui n'ont pas laissé indifférent une bonne partie de la population sénégalaise, le secteur informel est apparu ou plutôt s'est développé. En effet, les populations sans emploi que la fonction publique n'arrivait pas à recruter se sont investies dans le secteur informel et ont décidé de prendre en charge leur devenir. Ainsi au fur et à mesure, ce secteur s'est élargi et a occupé une certaine place dans la société sénégalaise. C'est alors l'émergence d'une nouvelle mentalité économique, d'une culture de l'informel qui prend pied et se fortifie.

Offrant une panoplie de fonctions aux populations, le secteur informel est devenu une légitimité grâce à sa capacité à apporter une solution aux plus démunis et aux sans emplois. C'est donc dans ce contexte de crise de l'emploi et d'essor du secteur informel qu'on assiste à l'émergence de la restauration informelle qui est une nouvelle activité offrant des services de restauration à des prix très bas. Tout de même, il faut aussi signaler que l'urbanisation

galopante ainsi que la précarisation des conditions de vie ont joué un certain rôle dans la naissance de ce secteur. En effet, beaucoup d'individus venant de l'intérieur du pays et qui habitent seuls à Dakar n'ont d'autres possibilités que de fréquenter ces restaurants. Par cette occasion, ce sous secteur de l'informel permet à certaines familles qui sont confrontées à une précarité des conditions d'alimentation de se nourrir. En même temps, il constitue une offre d'emploi pour un certain nombre d'individus.

Certes cette nouvelle forme de restauration existe depuis des années mais, elle n'a jamais connu une telle ampleur. Ce regain d'intérêt des populations pour ce sous secteur de l'informel découle du fait que la restauration est un palliatif pour les sans emplois, les personnes à faible revenu, les personnes à faible niveau scolaire ou sans qualification. Ce nouveau secteur ne nécessite ni investissement particulier, ni formation spéciale autre que l'expérience acquise en cuisine familiale. De ce fait, la restauration est devenue un secteur en pleine expansion dans toutes les grandes villes sénégalaises. Généralement, les restaurants sont installés dans des points stratégiques c'est-à-dire au niveau des gares routières, des établissements scolaires, des chantiers, des marchés etc. Toutefois, quel que soit l'endroit où elles sont installées, la plupart du temps, ils grouillent de clients à la quête d'un plat ou d'un sandwich.

La restauration informelle joue ainsi un rôle important aussi bien dans la vie des restaurateurs que dans celle des consommateurs. Malgré la place importante qu'elle occupe dans le quotidien des acteurs et des consommateurs, et qui a été reconnue par plusieurs études⁴, aujourd'hui, elle pose un certain nombre d'enjeux qui méritent d'être étudiés.

Comment se présentent les enjeux actuels du secteur de la restauration informelle ?

Des constats ont permis de noter que la plupart du temps, les restaurateurs s'installent au niveau de certains sites. Toutefois, ces installations qu'elles soient sauvages ou non ne s'accompagnent pas dans la plupart du temps des conditions minimums requises par le code de l'hygiène pour exercer la profession. En effet dans le code, il est clairement signalé que les restaurateurs doivent exercer leur profession dans des milieux qui doivent

En dehors de cet environnement de vente, il y a aussi un autre point identifié et qui constitue à notre avis un élément important qui est à la base de la profession de gargotier. Il s'agit là de

⁴ Confère revue de la littérature

la difficulté d'accès aux commodités de base. En ce qui concerne l'eau, le plus souvent, les acteurs de la cuisine informelle s'approvisionnent au niveau des colporteurs. Aussi, cette absence de réseau d'eau potable sur les sites fait qu'il n'existe pas non plus de systèmes d'évacuation des eaux usées et des ordures. Il faut donc développer des stratégies pour éliminer les déchets. Dans la plupart des cas, les eaux sont déversées sur la chaussée entraînant ainsi une dégradation de l'espace urbain, une destruction et une pollution de l'environnement. Il en est de même des ordures.

A l'aide de la description de ces éléments significatifs, il apparaît qu'aujourd'hui, selon les politiques publiques, les enjeux actuels de la restauration informelle tiennent au respect des normes d'hygiène. Comment procéder afin que le minimum des normes soit respecté mais cela toujours en rapport avec les prescriptions du code de l'hygiène. Toutefois, rappelons que ce code ne prend pas en compte le secteur de l'alimentation informelle dans la mesure où il n'a été conçu que pour le secteur formel. Ce qui fait donc qu'il est inapplicable à l'informel.

En outre, à côté de ces éléments identifiés qui parlent d'eux même à première vue, il existe d'autres points qui sont des soubassements non moins intéressants et qui méritent qu'on leur accorde une attention particulière : il s'agit de l'approvisionnement en denrées et de l'hygiène des restaurateurs. Logiquement, les restaurateurs doivent s'approvisionner au niveau des marchés et boutiquiers pour les produits de première nécessité. C'est fort possible mais il faut analyser toutes les possibilités qui s'offrent à eux. En effet, le souci de réaliser plus de bénéfices peut les conduire à acheter tout ce dont ils ont besoins au niveau des revendeurs de produits presque périmés. En fait, ces derniers sont présents sur le marché et vendent certains produits moins chers. C'est donc dire que tout est une question de stratégie de réduction des dépenses et d'accroissement des profits. Il faut passer par certains circuits pour réaliser le maximum de bénéfices.

Pour en venir à l'hygiène du personnel, il faut dire que c'est un problème qui se pose avec autant d'acuité. C'est aussi un élément important qui assure, qui sou-tend tous les autres éléments. Il rend possible l'accomplissement des autres. Pourtant, il semble que le comportement du personnel est totalement en déphasage avec les recommandations du code de l'hygiène. En réalité, les gargotiers ne sont pas dans la plupart des cas au courant des normes d'hygiène qu'exige la restauration qu'elle soit collective ou individuelle. Pour assurer la salubrité des aliments il est nécessaire de suivre un ensemble de processus inévitables. Le libre accès au secteur de la restauration informelle fait que, d'une part, n'importe qui peut

pratiquer le métier, il suffit juste de trouver un point stratégique et de bien l'exploiter, que cet endroit soit ou non adapté à l'exercice d'un tel métier.

A travers la description des divers éléments identifiés on se rend compte que les conditions d'hygiène dans la restauration se posent comme les maillons d'une chaîne. Chaque élément joue un rôle essentiel et il ne faut pas qu'il y ait rupture entre les éléments sinon la chaîne risque de se briser. De ce fait le résultat obtenu ne serait pas alors celui qui est attendu ou escompté et ceci peut porter atteinte à la santé des consommateurs.

Au terme donc de ces constats, nous nous posons les questions suivantes ?

- Quels rapports les restaurateurs ont-ils avec l'hygiène ? Plus explicitement quelles conceptions ont-ils de l'hygiène ?
- L'environnement de travail permet-il l'exercice d'un tel métier ?
- Quelles stratégies les acteurs déploient-ils pour s'adapter à l'environnement, pour assurer une meilleure qualité du service ?
- Quels sont les moyens mis en œuvre par les autorités pour venir à bout des problèmes d'hygiène qu'engendre la restauration informelle ?
- Pourquoi y a-t-il un décalage entre la réalité et les politiques développées ?
- Les restaurateurs arrivent-ils à contourner ces politiques ? Par quels biais ?

Cette étude ne prend pas en compte uniquement acteurs, les consommateurs aussi en font partie. C'est la raison pour laquelle nous allons aussi nous intéresser à leurs avis.

- Quelles représentations les consommateurs se font-ils de cette activité ?
- Quelles conceptions ont-ils de l'hygiène ?
- Considèrent-ils que les restaurateurs maîtrisent les règles d'hygiène ?

Ce sont donc ces différents points qui vont être la base de notre travail.

Ainsi, pour mieux spécifier notre problématique, il nous semble opportun de dégager les objectifs de cette recherche.

I.1.2 : OBJECTIFS DE LA RECHERCHE

Nous ne pouvons mener notre recherche sans pour autant définir nos objectifs.

Objectif général

Cette étude vise à déterminer et à analyser en premier lieu les rapports que les restaurateurs entretiennent avec l'hygiène. Rapports à la fois perceptuels et comportementaux.

Objectifs spécifiques

En second lieu, elle cherche aussi à :

- déterminer les stratégies mises en place par les vendeurs pour assurer le service et pour s'adapter à l'environnement de travail.
- cerner l'impact des politiques développées par les autorités compétentes.
- déterminer les stratégies développées par les acteurs du secteur pour contourner ces politiques.
- Analyser les représentations que les consommateurs ont de la restauration informelle.

Pour bien mener cette étude et atteindre de ce fait nos objectifs, nous allons devoir formuler nos hypothèses de recherche.

I.1.3 : HYPOTHESES DE LA RECHERCHE

Hypothèse principale

Les restaurateurs dans le cadre de leur travail adoptent des comportements, des pratiques qui sont liées à leur perception particulière de l'hygiène, aux conditions de travail et à l'absence d'un code.

Hypothèses secondaires

Les pratiques d'hygiène dans le domaine de la restauration informelle peuvent s'expliquer par les raisons suivantes :

- 1- les acteurs ne disposent pas généralement des ressources financières pouvant leur permettre de développer des stratégies visant à améliorer leur environnement de travail et la qualité des repas. Les pratiques d'hygiène sont donc déterminées par l'absence de ressources, les conditions de travail et l'ignorance des règles élémentaires d'hygiène.
- 2- Les comportements hygiéniques adoptés par les acteurs de la restauration informelle sont liés aux politiques étatiques.
- 3- La perception que les consommateurs ont de la restauration informelle détermine leur manière de se comporter. Le manque d'information sur les problèmes de santé que cette activité peut engendrer fait qu'ils ne sont pas en mesure de pousser les vendeurs à améliorer leur cadre de travail.

Pour justifier ces hypothèses, nous allons montrer en quoi il est pertinent de mener une telle étude.

I.1.4 : PERTINENCE DU SUJET

L'intérêt que nous portons aux conditions d'hygiène dans le domaine de la restauration informelle est lié à plusieurs facteurs. Tout d'abord, nous avons constaté que le domaine de la restauration informelle est un secteur qui s'est très développé ces dernières années. Il joue ainsi un rôle important dans la société actuelle. En effet, c'est une activité qui, d'une part, permet à beaucoup d'individu de se restaurer sur le lieu de travail, de résoudre leurs problèmes de restauration. D'autre part, elle offre un emploi à un pourcentage non négligeable d'acteurs et leur permet ainsi d'avoir une vie économique stable. Plusieurs études ont montré le rôle important que la restauration joue dans la société actuelle. Toutefois, aujourd'hui, elle pose d'autres enjeux qui méritent d'être étudiés. La plupart des problèmes qu'elle engendre ont trait à la santé publique comme nous l'avons souligné dans la problématique. Nous avons donc trouvé pertinent d'analyser les enjeux qu'elle pose.

En effet, la pratique du métier de restaurateur nécessite le respect de certaines normes d'hygiène. La maîtrise de ces dernières permet de garantir la salubrité des aliments. Tout de même, il nous semble que l'ouverture de secteur ne favorise point le respect de ces normes par les acteurs. En réalité, c'est un secteur qui n'exige guère d'avoir un quelconque diplôme, le minimum permet de créer sa petite entreprise. Avec cette ouverture qui n'impose aucune condition, il se pose le problème de savoir si les acteurs sont en mesure de garantir la salubrité des aliments. En réalité, une maîtrise des règles d'hygiène suppose que les populations concernées soient en mesure de discerner les pratiques hygiéniques de celles non hygiéniques. C'est donc une analyse qui se déroule à plusieurs niveaux. Plus explicitement, ce sont des réflexions qui doivent être axées sur l'environnement de travail, les outils de travail, l'approvisionnement en denrées, la manière de préparer etc., bref tous les éléments qui sont nécessaires à l'exercice de ce métier. Dans le cas des restaurants de rue, nous avons constaté que la plupart du temps les restaurateurs s'établissent au niveau de certains sites jugés stratégiques. C'est pour cette raison que nous avons jugé pertinent de nous interroger sur l'adaptabilité ou la non adaptabilité de ces sites de ventes. Plus explicitement, il est intéressant de déterminer si l'environnement de travail constitue une entrave aux respects des normes dans la restauration informelle. Plusieurs travaux ont été effectués mais, rares sont ceux qui

I.1.4 : PERTINENCE DU SUJET

L'intérêt que nous portons aux conditions d'hygiène dans le domaine de la restauration informelle est lié à plusieurs facteurs. Tout d'abord, nous avons constaté que le domaine de la restauration informelle est un secteur qui s'est très développé ces dernières années. Il joue ainsi un rôle important dans la société actuelle. En effet, c'est une activité qui, d'une part, permet à beaucoup d'individu de se restaurer sur le lieu de travail, de résoudre leurs problèmes de restauration. D'autre part, elle offre un emploi à un pourcentage non négligeable d'acteurs et leur permet ainsi d'avoir une vie économique stable. Plusieurs études ont montré le rôle important que la restauration joue dans la société actuelle. Toutefois, aujourd'hui, elle pose d'autres enjeux qui méritent d'être étudiés. La plupart des problèmes qu'elle engendre ont trait à la santé publique comme nous l'avons souligné dans la problématique. Nous avons donc trouvé pertinent d'analyser les enjeux qu'elle pose.

En effet, la pratique du métier de restaurateur nécessite le respect de certaines normes d'hygiène. La maîtrise de ces dernières permet de garantir la salubrité des aliments. Tout de même, il nous semble que l'ouverture de secteur ne favorise point le respect de ces normes par les acteurs. En réalité, c'est un secteur qui n'exige guère d'avoir un quelconque diplôme, le minimum permet de créer sa petite entreprise. Avec cette ouverture qui n'impose aucune condition, il se pose le problème de savoir si les acteurs sont en mesure de garantir la salubrité des aliments. En réalité, une maîtrise des règles d'hygiène suppose que les populations concernées soient en mesure de discerner les pratiques hygiéniques de celles non hygiéniques. C'est donc une analyse qui se déroule à plusieurs niveaux. Plus explicitement, ce sont des réflexions qui doivent être axées sur l'environnement de travail, les outils de travail, l'approvisionnement en denrées, la manière de préparer etc., bref tous les éléments qui sont nécessaires à l'exercice de ce métier. Dans le cas des restaurants de rue, nous avons constaté que la plupart du temps les restaurateurs s'établissent au niveau de certains sites jugés stratégiques. C'est pour cette raison que nous avons jugé pertinent de nous interroger sur l'adaptabilité ou la non adaptabilité de ces sites de ventes. Plus explicitement, il est intéressant de déterminer si l'environnement de travail constitue une entrave aux respects des normes dans la restauration informelle. Plusieurs travaux ont été effectués mais, rares sont ceux qui

prennent en compte cet environnement. Pourtant, c'est le premier élément qui est en mesure de permettre d'assurer la salubrité des aliments. C'est donc la raison pour laquelle nous avons jugé pertinent de mener une telle étude. Analyser cet environnement de travail implique de déterminer pourquoi les acteurs ont choisi de s'installer sur ces sites et non ailleurs.

La pertinence de cette étude demeure aussi dans le fait qu'elle tente de comprendre pourquoi les rapports entre les acteurs et les politiques sont décalés. Les conditions d'hygiène dans le domaine de la restauration informelle se posant avec une telle acuité, il s'avère pertinent de déterminer les raisons pour lesquelles il y a un décalage entre la réalité sur le terrain c'est-à-dire les faits constatés et les politiques mises en œuvre pour veiller à la protection des consommateurs. Il faut dire qu'une non adaptabilité des règles à la réalité est susceptible d'entraîner de graves problèmes de santé. Rappelons que cette activité qui peut et doit être classée dans le lot de la restauration collective nécessite le respect de certaines normes d'hygiène. Si ces dernières ne sont pas respectées, la santé des consommateurs peut être mise en danger par l'apparition de certaines maladies à caractère endémiques. A titre d'exemple, au Sénégal, depuis ces dernières années, plusieurs épidémies de maladies diarrhéiques ont été constatées. Nous ne voulons pas dire par là que ce sont ces restaurants qui en sont les causes mais, qu'ils peuvent être une source de prolifération de ces maladies. Il est alors temps de s'intéresser à tous ces enjeux ayant trait à l'hygiène et ne plus se limiter au fait que le secteur de l'alimentation informelle permet de résoudre des problèmes de restauration et qu'elle permet aussi à certaine catégorie de la population d'avoir une vie économique stable.

Cette étude est d'autant plus intéressante qu'elle tente de cerner les perceptions que les divers consommateurs ont de cette activité. En effet, on ne peut parler des problèmes de santé publique sans prendre en considération les populations qui se restaurent dans ces sites et qui sont les premiers sujets concernés par le phénomène de la restauration.

Après avoir montré en quoi cette étude est pertinente, nous allons faire une revue de la littérature. Cette dernière va englober aussi l'état de la question.

I.1.5 : REVUE DE LA LITTÉRATURE ET ETAT DE LA QUESTION

Nous ne pouvons analyser les conditions d'hygiène dans le domaine de la restauration informelle sans au préalable évoquer les facteurs qui sont à l'origine de l'apparition de ce sous secteur. C'est le seul processus qui est en mesure de permettre de comprendre les raisons pour lesquelles le manque d'hygiène dans le domaine de la restauration informelle se pose avec autant d'acuité.

Ainsi, nous allons d'abord orienter notre revue sur des ouvrages généraux. C'est dans cette optique donc que nous avons lu avec beaucoup d'intérêt le livre de Gilles Duruflé intitulé **Le Sénégal peut-il sortir de la crise ?**⁵ A travers ce livre Duruflé a fait ressortir les différents facteurs qui ont été à l'origine de la situation économique difficile que vivent les sénégalais aujourd'hui et par la même occasion ont contribué à la naissance du secteur informel. Selon Duruflé, les problèmes notés aujourd'hui découlent de l'indépendance. En fait, depuis cette période, l'industrie sénégalaise a été confrontée à des types de contraintes fortement reliées. Il s'agit de l'étroitesse et de la faible croissance du marché sénégalais, la faible compétitivité au niveau international et les lenteurs du processus de sénégalisation. Ce dernier point à notre avis ne peut constituer une contrainte en tant que tel pour l'économie sénégalaise dans la mesure où cette industrie ne pouvait compétir au niveau international. C'est plutôt un prétexte pour justifier les multiples difficultés auxquelles sont confrontés les autorités. Selon Duruflé toujours, la plupart du temps ces problèmes ont conduit à des licenciements massifs ce qui a fait que les employés se sont retrouvés au chômage. Il fallait donc face à cette situation trouver un autre emploi ou une autre activité génératrice de revenu. C'est par cette occasion donc que le secteur informel est né et s'est développé au fur et à mesure. Des conséquences entraînant d'autres, l'apparition du secteur informel a créé des démembrements, des sous secteurs. Ainsi, il y a quelques années on a assisté à l'apparition de la restauration informelle. Désormais, les acteurs ne se limitent plus aux sous secteurs traditionnels tels que les louma, les vendeurs ambulants, il faut être inventifs et créer d'autres sous secteurs, d'autres démembrements comme c'est le cas avec les restaurants informels.

⁵ Duruflé (Gilles), Le Sénégal peut-il sortir de la crise ?, Paris, Karthala, 1994, 222 p

A l'opposé de Duruflé, Van Djik⁶ a analysé les problèmes sous un autre angle. Selon lui le malaise économique découle du fait que l'économie sénégalaise est basée sur l'écoulement de l'arachide qui dépend largement de l'extérieur. Or, le Sénégal est un producteur de trop petite taille pour influencer le cours des prix au niveau mondial. Ces dernières années, à la suite d'une offre abondante de produits de substitution, tel que l'huile de tournesol, le cours mondial de l'arachide s'est essoufflé. Ceci a fortement porté atteinte d'une certaine manière à l'économie sénégalaise. Toutefois, même si l'angle d'analyse de cet auteur est différente de celle de Duruflé, il faut signaler que l'objectif est le même. Les diverses analyses tentent de cerner les phénomènes qui sont à l'origine de l'apparition de l'informel en général. Maintenant, c'est aux chercheurs d'en tirer profit et de faire comprendre que tous les métiers de l'informel peuvent être compris à partir des ces analyses. En réalité, c'est un secteur qui n'est pas statique, il change tout le temps. C'est donc pourquoi il est possible d'expliquer ou d'analyser à travers ces ouvrages l'apparition de la restauration informelle et les principaux problèmes qui en découlent.

Par ailleurs, nous ne saurions parler de la crise arachidière sans évoquer les analyses faites par Samir Amin dans son ouvrage intitulé **L'Afrique de l'Ouest bloquée**⁷. Selon lui, les causes de cette crise découlent du fait que cette culture ne correspond pas aux vocations naturelles du Sénégal mais plutôt aux intérêts de la métropole. C'est donc ce qui est à l'origine des blocages actuels et des distorsions sociales qui handicapent le développement. Selon Amin toujours, le retard accusé par l'Afrique et le Sénégal en particulier relève du fait que le continent n'a pas encore amorcé sa révolution agricole. Cette dernière est le seul processus qui puisse permettre d'accéder au développement des autres domaines. Les secteurs, tel que l'industrie d'import substitution, la transformation du phosphate et le tourisme, tournés aux marchés extérieurs n'ont pas pu prendre le relais ce qui a fait subir à l'économie sénégalaise des ajustements et ont donc conduit à une baisse des revenus moyens par tête en ville comme en zone rurale. Tous ces facteurs ont poussé les populations rurales à migrer vers la ville et à s'y installer dans l'espoir d'y avoir une vie meilleure. Par conséquent, ce type d'immigration a entraîné une urbanisation monstrueuse et une croissance démographique accélérée. Ces populations, fuyant les campagnes devenues pauvres, n'ayant aucune qualification ne peuvent que s'insérer dans le secteur informel. C'est ainsi que ce secteur s'est développé au fur et à mesure. Cependant il convient de signaler que les

⁶ Van Djik (Meine Pieter), Le Secteur informel de Dakar, Paris, Harmattan, 1986, p.28.

⁷ Amin (Samir), L'Afrique de l'ouest bloquée, Paris, Minit, 1971, p.23

populations rurales ne sont pas les seules qui s'insèrent dans l'informel. En effet, des jeunes citadins sans emploi, en quête de travail que la fonction publique ne peut recruter s'investissent aussi dans l'informel. Ce dernier engendrant une multitude de sous secteurs, il faut s'investir dans celui qui génère le plus de bénéfices, le plus de profits. C'est par cette occasion aussi que pour certains, le choix est tourné vers la restauration informelle.

La crise arachidière, celle industrielle etc. ont certes favorisé la naissance de ce secteur, mais, il convient de signaler que la crise économique mondiale y a aussi joué un rôle non moins important. En effet, cette crise a touché le Sénégal de la même manière que les autres PVD du fait que son économie dépend largement de l'extérieur. Les analyses de Babacar Fall ont révélé une économie sénégalaise déséquilibrée et étouffée⁸. Ce déséquilibre mais aussi le désengagement de l'Etat de certains circuits économiques et du marché de l'emploi ont entraîné une tertiarisation de l'économie désormais marquée par le développement du secteur informel. De ce fait, la crise de l'emploi a ainsi stimulé l'essor de ce secteur qui a été pendant longtemps qualifié de secteur refuge et est devenu par la suite le premier pourvoyeur d'emploi.

Ces différents auteurs ont donc parlé de ce que nous pourrions appeler la loi de l'adaptation sociale ou économique. En effet, des individus qui n'ont aucun revenu et qui doivent prendre soin de leur famille, ne peuvent qu'être inventifs, entrepreneurs face aux crises qui ont sévi. Ils développent donc des stratégies de survie pour pouvoir s'adapter. Chaque membre de la société subit ainsi une certaine contrainte qui le pousse à s'adapter à toute situation économique et sociale d'où alors le recours à l'informel et plus particulièrement pour certains à la restauration informelle.

En bref, après la lecture de ces divers ouvrages, on peut dire que l'apparition et le développement du secteur informel sont les résultats conjugués de plusieurs facteurs dont la plupart remontent particulièrement au lendemain de l'indépendance. En fait, il s'est avéré que le Sénégal s'est trouvé déséquilibré suite à l'adoption de politiques externes et internes non adaptées à sa structure économique et politique. Toutefois, si les ouvrages présentés n'ont pas un rapport direct avec notre objet d'étude, ils nous ont permis d'éclairer ou d'orienter notre recherche en nous prodiguant des informations relatives aux multiples transformations qui

⁸ Fall (Babacar) Ajustement structurel et emploi au Sénégal, Paris, Karthala, 1997, 247p

sont actuellement constatées. En résumé, on peut affirmer que le secteur informel résulte de l'échec des politiques d'ajustements structurels, de la crise arachidière, des nombreuses perturbations que l'industrie a subies, mais aussi de l'urbanisation et de la bidonvilisation de Dakar. De même, l'essor de la restauration informelle peut et doit être considéré comme résultant de ces divers facteurs qui ont bouleversé la structure économique du pays et partant la vie des populations sénégalaises. Ces dernières, pour s'adapter à la nouvelle situation ont développé des stratégies de survie. La restauration informelle est ainsi un métier qui permet à plusieurs personnes de travailler et d'avoir des revenus. Elle donne également à plusieurs citadins la possibilité de se restaurer selon leur possibilité financière.

Nous avons ainsi constaté que le secteur informel a posé un certain nombre d'enjeux tel que l'occupation et la dégradation de l'espace public. Mais aujourd'hui, ce secteur a engendré l'apparition et le développement de la restauration informelle. Cette dernière mérite d'être étudiée dans la mesure où elle génère à son tour des problèmes qu'il faut prendre en compte : il s'agit principalement de l'hygiène. C'est donc la raison pour laquelle, après l'analyse de ces divers ouvrages qui ont relaté les facteurs qui sont à l'origine de l'apparition du secteur informel et partant des restaurants de rue, on peut d'ors et déjà faire une synthèse des documents ayant traité notre sujet. C'est par cette occasion qu'il sera possible d'analyser les enjeux que pose aujourd'hui le secteur de la restauration informelle. Par précisions, nous signalons que les divers chercheurs que nous allons citer ci-dessous ont appréhendé ces enjeux d'une manière un peu différente de la nôtre. Nous cherchons donc à nous démarquer de ces auteurs en analysant les problèmes de la restauration informelle sous un angle bien différent de celui de ces auteurs.

C'est ainsi que nous avons lu avec beaucoup d'intérêt les travaux de Marie Kane Seck sur l'alimentation de rue⁹. Selon elle, l'alimentation de rue trouve un écho favorable auprès d'un grand nombre de citadins du fait de la combinaison de plusieurs facteurs. Parmi ces facteurs on peut citer l'étroitesse du marché du travail, la dissociation de l'unité de travail et de résidence. Elle ne manque pas non plus de souligner que l'alimentation de rue pose à la fois des problèmes de santé publique et de gestion rationnelle et harmonieuse de l'espace urbain. Elle met ainsi l'accent sur le fait que généralement l'écoulement des denrées dépend de la zone stratégique où s'est installé le restaurateur. Il existe certaines zones qui permettent

⁹ Seck (Marie Kane), Alimentation de rue à Dakar : Rapport de Synthèse de l'Etude Diagnostique, Septembre 1999.

découler les mets plus facilement. A ce niveau donc se pose le problème de la conservation des aliments. Ces derniers s'ils sont mal emballés peuvent conduire à des intoxications.

Signalons au passage qu'il existe une certaine différence entre l'alimentation de rue et la restauration informelle. La première appellation recouvre tous les endroits où les clients peuvent se restaurer ou boire. Elle prend ainsi en compte la restauration, qui peut à la limite être qualifiée de, formelle et aussi celle informelle. La restauration informelle quant à elle se limite aux endroits qui ne répondent pas aux normes juridiques et sanitaires. Toutefois, il existe un certain nombre de liens entre ces deux secteurs qui nous permettent d'appuyer notre revue sur les travaux qui ont été faits dans le domaine de l'alimentation de rue.

Dans la même lancée, Mathurin Coffi Nago dans son rapport intitulé Stratégie pour la Réorganisation du Secteur de l'Alimentation de Rue à Dakar souligne que le phénomène de l'alimentation de rue à travers son développement est également source de multiples et importants problèmes et désordres¹⁰. Elle pose ainsi des problèmes de gestion de l'espace urbain, de dégradation de l'environnement, de circulation et de sécurité, d'hygiène, de qualité alimentaire et de santé publique. De même, il note que par ignorance, beaucoup d'opérateurs négligent leur hygiène corporelle et leur état de santé alors qu'il s'agit là d'éléments déterminants de la salubrité des aliments de rue et de la santé des clients du secteur. D'après lui toujours, il semble que contrairement aux prescriptions du code de l'hygiène, certains opérateurs du secteur atteints d'infections cutanéomuqueuses, respiratoires ou intestinales refusent d'interrompre leurs activités jusqu'à guérison complète.

Cependant, il convient de signaler que nos enquêtes personnelles nous ont permis de constater que la gestion de l'alimentation de rue dépasse largement le code de l'hygiène. En fait, ce code ne peut pas prendre en compte toute l'alimentation de rue par le simple fait qu'il soit copié de celui français. Il n'est donc pas adapté aux réalités du Sénégal. Par conséquent, les restaurants de l'informel sont en quelques sortes exclues des contrôles en tant que tel. Les agents d'hygiène ne peuvent effectuer des contrôles qu'au niveau des sites qui peuvent être qualifié de formels. Tout de même, ils tentent de travailler selon les réalités du milieu mais leurs actions restent limitées. Ils veillent ainsi à ce que les acteurs disposent de certificats médicaux et collectent les ordures correctement. Toutefois, malgré le fait qu'ils opèrent selon

¹⁰ Nago (Mathurin Coffi), Stratégie pour la Réorganisation du Secteur de l'Alimentation de Rue à Dakar : Rapport de Mission, 1999.

les réalités du milieu, leurs actions restent tout de même limitées et ne recouvrent pas la plupart des problèmes liés à l'hygiène.

Par ailleurs Nago a aussi constaté qu'au cours des opérations de préparations, de nombreux acteurs portent des bagues et des bracelets, parlent fréquemment, se livrent à diverses pratiques non hygiéniques. Il ne manque pas non plus de souligner que plusieurs cas d'intoxications notées à Dakar ont attesté de l'insalubrité des aliments de rue. Selon lui, les causes immédiates d'intoxication découlent de certains aliments à risque, d'une mauvaise qualité des matières premières, de l'insalubrité des lieux de préparation et de vente.

Il a ainsi évoqué la qualité douteuse des matières premières sans parler au préalable de ce qui s'offre immédiatement aux restaurateurs. Il s'agit des revendeurs de produits. Ces remarques sont plutôt superficielles et se sont limitées au niveau des marchés traditionnels, des boutiques, du marché central de poisson sans pour autant faire allusion aux revendeurs de produits qui à notre avis posent plus de problèmes que tous les autres.

Aussi, notre recherche de documents nous a permis de constater que des actions ont été menées dans le but de former les acteurs du secteur et ceci devrait leur permettre de remplir les conditions d'hygiène requises. C'est dans ce contexte que Babacar Ndir a souligné dans son rapport que certains vendeurs de l'informel ont été choisis pour être formés, mais plusieurs contraintes ont rendu la formation non applicable¹¹. Ces contraintes sont liées au manque ou à la déficience des commodités de base, au manque d'infrastructure, etc.

Après la lecture de ce rapport, il semble que les problèmes auxquels est exposé le secteur de l'alimentation de rue n'ont pas été pris réellement en compte et c'est ce qui est à l'origine de l'échec des formations.

La principale critique que nous formulons à l'encontre de ces divers rapports, et qui est aussi valable pour notre mémoire de maîtrise portant sur la restauration informelle à Dakar¹², va dans le sens d'une non prise en compte réelle de ce que les acteurs pensent de l'hygiène, de

¹¹ Ndir (Babacar), Stratégie pour la Réorganisation du Secteur de l'Alimentation de Rue à Dakar : Rapport de Projet d'Evaluation des Résultats des Tests de Formation et des Tests d'Amélioration d'Infrastructures, 2002.

¹² Ndiouck (Ndeye Fatou Diop), La restauration Informelle à Dakar : Mémoire de Maîtrise, juillet 2006, 142 p.

les réalités du milieu, leurs actions restent tout de même limitées et ne recouvrent pas la plupart des problèmes liés à l'hygiène.

Par ailleurs Nago a aussi constaté qu'au cours des opérations de préparations, de nombreux acteurs portent des bagues et des bracelets, parlent fréquemment, se livrent à diverses pratiques non hygiéniques. Il ne manque pas non plus de souligner que plusieurs cas d'intoxications notées à Dakar ont attesté de l'insalubrité des aliments de rue. Selon lui, les causes immédiates d'intoxication découlent de certains aliments à risque, d'une mauvaise qualité des matières premières, de l'insalubrité des lieux de préparation et de vente.

Il a ainsi évoqué la qualité douteuse des matières premières sans parler au préalable de ce qui s'offre immédiatement aux restaurateurs. Il s'agit des revendeurs de produits. Ces remarques sont plutôt superficielles et se sont limitées au niveau des marchés traditionnels, des boutiques, du marché central de poisson sans pour autant faire allusion aux revendeurs de produits qui à notre avis posent plus de problèmes que tous les autres.

Aussi, notre recherche de documents nous a permis de constater que des actions ont été menées dans le but de former les acteurs du secteur et ceci devrait leur permettre de remplir les conditions d'hygiène requises. C'est dans ce contexte que Babacar Ndir a souligné dans son rapport que certains vendeurs de l'informel ont été choisis pour être formés, mais plusieurs contraintes ont rendu la formation non applicable¹¹. Ces contraintes sont liées au manque ou à la déficience des commodités de base, au manque d'infrastructure, etc.

Après la lecture de ce rapport, il semble que les problèmes auxquels est exposé le secteur de l'alimentation de rue n'ont pas été pris réellement en compte et c'est ce qui est à l'origine de l'échec des formations.

La principale critique que nous formulons à l'encontre de ces divers rapports, et qui est aussi valable pour notre mémoire de maîtrise portant sur la restauration informelle à Dakar¹², va dans le sens d'une non prise en compte réelle de ce que les acteurs pensent de l'hygiène, de

¹¹ Ndir (Babacar), Stratégie pour la Réorganisation du Secteur de l'Alimentation de Rue à Dakar : Rapport de Projet d'Evaluation des Résultats des Tests de Formation et des Tests d'Amélioration d'Infrastructures, 2002.

¹² Ndiouck (Ndeye Fatou Diop), La restauration Informelle à Dakar : Mémoire de Maîtrise, juillet 2006, 142 p.

la conception qu'ils ont de l'hygiène. Il est vrai qu'en maîtrise nous avons évoqué cette notion, mais la plupart du temps nos analyses ont été plutôt subjectives. Nous étions trop impliquées pour aller au-delà des constats afin de faire parler les acteurs. Les données immédiates ont obscurci ou ont plutôt entravé nos analyses. Nous nous sommes limités à décrire et à critiquer les sites de vente, les conditions de travail, mais également et surtout la façon de faire des acteurs. C'est donc là un des pièges de la recherche. Ce qu'il faudrait et cela est valable aussi bien pour nous que pour les auteurs de ces divers rapports, c'est d'abord d'analyser ce qui peut conduire les restaurateurs à s'installer au niveau de certains endroits, de certains sites. C'est à partir de ces analyses qu'il sera possible de déterminer la conception qu'ils ont de l'hygiène. Cette conception détermine en quelque sorte leur manière de faire, de procéder, de se comporter. Certains auteurs comme Babacar Ndir ont attribué l'échec des formations à une absence des commodités de base, mais, si ces dernières étaient présentes sur les sites et que la manière de penser et de faire des gargaris n'est pas prise en compte, à notre avis le résultat serait le même. Plus explicitement, une modification des façons de faire et des pensées pourrait contribuer à un meilleur succès. Aujourd'hui, il semble plus que nécessaire de poser les enjeux qu'engendre la restauration informelle. Il s'agit là des commodités de base, de l'environnement de travail, de l'hygiène des restaurateurs, de l'approvisionnement. Notre démarche va permettre de déterminer ce qui a poussé les acteurs à s'installer au niveau de certains endroits pour exercer leur métier. A ce niveau donc, il sera plus que nécessaire de cerner les moyens qu'ils mettent en œuvre pour contourner les aléas de cet environnement de travail. Nous optons aussi au cours de cette étude de déterminer les stratégies déployées par les autorités compétentes pour venir à bout des problèmes d'hygiène constatés.

En définitive, après la lecture de ces divers ouvrages qui ont retracé les facteurs qui sont à la base de la naissance du secteur informel et partant de la restauration informelle, des rapports qui ont exposé les problèmes de santé publique que pose l'alimentation de rue, nous pouvons déjà présenter notre modèle théorique.

I.1.6 : MODELE THEORIQUE

Comme toute recherche sociologique, nous ne pouvons mener notre étude sans pour autant l'inscrire dans un paradigme ; ainsi, le modèle théorique auquel nous aurons d'abord recours est le changement social. Nous utilisons ce modèle dans l'unique sens de comprendre et d'expliquer l'apparition et le développement de la restauration informelle. Il est certes vrai que notre étude porte sur les conditions d'hygiène dans la restauration informelle, mais nous ne pouvons parler des problèmes d'hygiène que pose le secteur de l'alimentation de rue sans tenter d'expliquer les conditions d'émergence de ce sous secteur de l'informel.

Plusieurs auteurs ont tenté d'expliquer le changement social, mais nous allons nous référer aux travaux de Guy Rocher. Ce dernier définit le changement social comme *toute transformation observable dans le temps, qui affecte, d'une manière qui ne soit pas que provisoire ou éphémère, la structure ou le fonctionnement de l'organisation sociale d'une collectivité donnée et modifie le cours de son histoire*¹³.

Ainsi, le changement se caractérise par les trois dimensions suivantes :

- Il est repérable dans le temps ; c'est-à-dire que l'on peut désigner ce qui a été modifié entre deux moments t0 et t1. le changement tend donc à être identifié par rapport à une situation de référence ;
- le changement social est durable ; c'est-à-dire que les transformations structurelles observées ont une certaine stabilité. On ne parlera donc de changement social qu'après s'être assuré de la pérennité des modifications étudiées ;
- le changement social est évidemment un phénomène collectif ; il concerne une communauté, une organisation, une collectivité ou des individus pris collectivement s'il s'agit par exemple d'un changement de représentations.¹⁴

Mais pour qu'il y ait transformation il faut la présence d'un certains nombre de facteurs, de conditions et d'agents susceptibles de conduire au changement.

Parler de facteur du changement, c'est faire appel à un déterminant fort du changement social. Un facteur est en effet un élément d'une situation donnée qui, du seul fait de son existence ou par l'action qu'il exerce, entraîne ou produit un changement. Rocher distingue ainsi le facteur démographique, le progrès technique, les valeurs culturelles et les idéologies.

¹³ Rocher (Guy), Introduction à la Sociologie Générale. T3 Le Changement Social, HMH, 1968, p.22.

¹⁴ Durand (Jean Pierre) ; Weil (Robert), Paris, Vigot, 2006, p.392.

Les conditions du changement quant à elles sont des éléments de la situation qui favorisent ou défavorisent, activent ou ralentissent, encouragent ou retardent l'influence d'un facteur ou de plusieurs facteurs de changement.

Conditions et facteurs du changement sont donc complémentaires.

Mais au-delà de ces facteurs et conditions qui participent au changement, il existe aussi la présence d'agents qui rend possible le changement. Les agents du changement sont les personnes, les groupes, les associations qui introduisent le changement, qui l'appuient, le favorisent ou s'y opposent.

A la lecture de ces différents éléments qui permettent de définir, de décrire et d'expliquer le changement social, on peut donc dire que tout phénomène social qui se transforme est ressenti par rapport à un état antérieur.

Qu'est ce qui a changé dans la société sénégalaise et comment s'est opéré le changement ?

Quels sont les facteurs expliquant ce changement ?

Quels sont les agents du changement ?

Dans la société sénégalaise il a été constaté que depuis quelques années, il y a eu le développement de l'activité informelle. De façon générale, on peut dire que les populations s'investissent de plus en plus dans des activités génératrices de revenus mais qui ne répondent à aucune norme juridique.

Les changements qui ont contribué à la naissance du secteur informel sont apparus à la suite de l'adoption de politiques internes et externes non adaptées à la structure du pays. Ces politiques ont eu pour principales conséquences l'appauvrissement des campagnes qui a entraîné l'exode massif des populations rurales vers la ville qui était un mirage pour toutes ces populations. Cet exode a causé à son tour une urbanisation galopante et un boum démographique sans précédent. Certaines populations venant des campagnes sont le plus souvent sans attache familiale à Dakar. Elles ne sont donc pas en présence d'un cadre formel pouvant leur permettre de se loger et de se restaurer convenablement. De ce fait, elles sont obligées de s'alimenter auprès des restaurants de rue. Il y a eu alors une modification des habitudes alimentaires. Dans le temps, il était inconvenant de se restaurer hors du cadre familial dans la mesure où il y avait la présence de certaines valeurs qui entouraient la nourriture. Il y avait comme qui dirait une super protection. Il n'était guère permis de s'alimenter en dehors du cadre familial par crainte du mauvais œil. Tout individu qui ne

pouvait respecter cette règle devait se protéger en utilisant le nhamu bet qui devait assurer la protection contre tout mauvais œil.

Mais aujourd'hui, la situation a changé, une bonne partie de la population sénégalaise s'alimente dans les restaurants. Tout de même, il existe toujours une certaine trace des superstitions liées à la nourriture. En effet, il n'est pas rare de rencontrer certains restaurateurs qui utilisent des pagnes ou des tentes pour protéger les consommateurs du regard de l'autre. Cet autre qu'on ne connaît pas, mais qui semble s'intéresser quand même à ce que l'on fait, à ce qu'on mange.

Par ailleurs, il faut aussi signaler que la fréquentation des restaurants de rue n'est pas uniquement due à l'absence d'un cadre formel. Il y a aussi le fait d'une dissociation de l'unité de travail et de résidence. Certains travailleurs ne peuvent pas se déplacer pour aller se restaurer dans leur domicile par manque de temps. Nous sommes donc en présence de plusieurs facteurs qui sont à l'origine du changement. On ne peut parler de facteur unique. En fait, plusieurs auteurs ont tenté de faire comprendre qu'il n'est point possible qu'un seul facteur soit à l'origine du changement. Il y a plutôt une multiplicité de facteurs. C'est pourquoi dans le cadre précis de cette étude nous ne dirons pas que le facteur démographique et le facteur temps sont les facteurs essentiels.

Toutefois, tous ces changements n'auraient pas eu lieu sans la volonté des agents. Dans le cas de cette étude on peut considérer que les acteurs de la restauration informelle sont les principaux agents du changement. Ces derniers, sans emploi, se sont rendus compte que toutes les populations venant des campagnes et sans famille à Dakar doivent se restaurer. Ils ne peuvent que proposer leurs services et parvenir à résoudre les difficultés économiques auxquelles ils étaient exposés. Ils ont agi en fonction de leur préoccupation d'exercer une activité génératrice de revenus.

Notre étude portant sur les problèmes d'hygiène dans la restauration informelle, le changement social ne nous permet pas de saisir ces problèmes. Par conséquent nous allons faire appel à l'analyse stratégique de Crozier.

La théorie de Crozier se positionne sur le plan des relations de pouvoir entre acteurs et des règles implicites qui gouvernent leurs interactions et qui sont appelées jeux. Ainsi, l'organisation est vue comme le royaume des relations de pouvoir, de l'influence, du marchandage et du calcul. Crozier s'interroge donc sur les systèmes bureaucratiques, leurs

fonctionnements et leurs dysfonctionnements à travers la façon dont les hommes sont capables de jouer entre eux le jeu de la coopération ou celui du conflit. Ainsi, selon lui, «l'homme doit faire face en même temps et à tous les niveaux aux exigences d'une rationalité utilitaire, indispensable à la réalisation de ses buts collectifs et à la résistance des moyens humains qu'ils soit tout aussi nécessairement emprunter. Les problèmes de pouvoir sont la trame du perpétuel arbitrage auquel il doit se livrer. Ils constituent le problème central de toute théorie de l'organisation »¹⁵.

Les travaux de Crozier montrent que certains membres de l'organisation ont du pouvoir sur d'autres par le simple fait que le comportement de ces derniers est étroitement limité par des règles, tandis que celui des premiers l'est beaucoup moins. Autrement dit, le pouvoir d'un acteur sur l'autre dépend de l'imprévisibilité de son comportement face à son partenaire. Les relations de pouvoir se fondent sur la notion d'incertitude des comportements dans l'organisation : « le pouvoir de A sur B dépend de la prévisibilité du comportement de B pour A et de l'incertitude où B se trouve du comportement de A.

Dans le cas de notre étude, on peut considérer qu'il y a une certaine relation entre les acteurs de la cuisine informelle et les organes de l'Etat chargés des contrôles. Ces relations se basent sur des rapports de pouvoir, de contrôle de zones d'incertitudes, déploiement de stratégies, de conflits, mais également de coopération.

Pour plus de clarification nous considérons donc que les acteurs de la cuisine informelle ont un certain pouvoir sur les agents de l'Etat et représentent A. ces agents quant à eux représentent B.

Pourquoi ces acteurs ont-ils du pouvoir ?

Tout d'abord, les acteurs sont des demandeurs d'emploi qui n'arrivent pas à être recruté par l'Etat, il faut donc user de stratégie pour s'en sortir.

Ensuite, pour user de stratégies il faut réfléchir et agir dans des zones non maîtrisables ou difficilement maîtrisables, bref des zones d'incertitudes.

Comment ? Il s'agit d'identifier les zones d'incertitudes qui bien exploiter sont à même de générer des revenus et permettre de sortir de la situation économique difficile. Ainsi, le constat fait est que beaucoup d'individus ont besoins de se restaurer sur leur lieu de travail.

¹⁵ Durand (Jean Pierre) ; Weil (Robert), op. cit. p. 224.

Une dissociation de l'unité de travail et de résidence ne leur permet pas de se restaurer chez eux. Aussi, certaines catégories de la population, sans attache familiale à Dakar, ne disposent pas de cadre formel pouvant leur permettre de se nourrir convenablement. Il faut donc profiter de l'occasion et proposer des services de restauration sur place et pas chers.

Comment procéder ?

Il faut tout simplement s'appropriier les règles formelles et l'utiliser à leurs fins. En effet, il n'existe pas de règles formelles qui prennent en compte le secteur de la restauration informelle. Les textes et loi ne prennent en compte que le secteur qui peut être qualifié de formel. Ce qui fait que ces normes et pratiques sont limitées et inopérantes. Cette absence de règles fait que les restaurateurs disposent de pouvoir sur les organes de l'Etat et contrôlent de ce fait cette zone d'incertitude. Il n'y a aucune norme officielle pouvant constituer une entrave à l'exercice de leur métier, aucune norme officielle pouvant leur empêcher de pratiquer. Avec l'appropriation de cette zone d'incertitude, les acteurs sont en mesure d'agir comme ils le souhaitent. C'est donc la raison pour laquelle la gestion de la salubrité des aliments dans la restauration informelle pose autant problème. Aussi le déploiement de stratégies va même au-delà de l'exercice pur et simple de ce métier. Il ne suffit pas tout simplement de proposer des services. Il faut trouver des places stratégiques. Comment ?

Il s'agit d'identifier les zones propices au développement et à la bonne marche du métier. Les secteurs ciblés sont donc les alentours de marchés les chantiers, les établissements scolaires, etc. Le choix des sites n'est donc pas délibéré dans la mesure où ce sont des zones qui assurent une affluence humaine. Mais le déploiement de stratégies ne se limite pas non plus au fait d'avoir pu trouver des zones d'incertitudes. Les acteurs cherchent aussi à les contrôler et maintenir le pouvoir dont ils disposent. Toutefois, il ne faut pas perdre de vue que le fait que l'exercice de la restauration informelle puisse engendrer des problèmes de santé publique pousse les organes de l'Etat à agir aussi. Ces derniers vont tenter de réduire la zone d'incertitude que contrôlent les acteurs de la cuisine informelle. De ce fait on assiste à une redéfinition des relations, des rapports. Tantôt il s'agit de relation de conflit, tantôt de négociation, de coopération. On voit donc que les relations de pouvoir sont des négociations permanentes où chacun cherche à accroître la marge d'imprévisibilité de son comportement vis-à-vis de d'autrui, tout en édictant des règles ou plus généralement en agissant pour réduire la zone d'incertitude de l'action d'autrui vis-à-vis de soi.

Les agents chargés des contrôles dans la restauration formelle agissent en fonction des textes de loi. Mais aujourd'hui la nécessité de prendre en compte les problèmes d'hygiène que

pose la restauration informelle les pousse à effectuer aussi des contrôles dans ce domaine. Tout de même les actions sont menées selon les réalités du milieu. Ce qui veut dire qu'ils déploient des stratégies. C'est le cas des agents de la Brigade de l'Hygiène de Dakar. Le mémoire de maîtrise portant sur la restauration informelle nous avait permis de cerner les stratégies déployées par ces agents. Mais cette présente étude s'intéresse aux stratégies mises en œuvre par les agents de la Direction de l'Action Sanitaire et Sociale pour contrôler le secteur de la restauration informelle. L'analyse des données du terrain nous permettra de cerner les stratégies développées par les acteurs pour maintenir leur position de force, mais aussi les réactions des différents agents de la DASS.

Mais au préalable, nous allons définir les termes de cette étude afin d'apporter plus de précision.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

I.1.7 : DEFINITION DES CONCEPT DU SUJET

Dans le but de cerner notre problème et d'apporter plus de précision, il s'avère nécessaire de définir les termes du sujet. Nous commencerons d'abord par faire une définition de la restauration informelle pour ensuite en venir à celle de l'hygiène.

La notion de **restauration informelle** que nous avons attribué à notre objet de recherche est due à l'accès facile de ce secteur aussi bien pour les restaurateurs que pour les clients. Généralement, il n'est pas nécessaire d'acquérir un diplôme pour exercer le métier de gargotier. L'expérience acquise en cuisine familiale suffit largement. Il ne s'agit que de trouver une place stratégique et de l'exploiter que cela soit en pleine rue ou dans un endroit fermé. Les acteurs de la cuisine informelle ont ainsi rompu avec les normes classiques de la restauration. Dans le temps, un restaurant se définissait comme un endroit où l'on sert des repas moyennant paiement mais qui répondait aussi à certaines règles, certaines exigences d'ordre sanitaire. Aujourd'hui, la situation est fort différente. Il existe un nombre élevé d'endroits qui font office de restaurants et qui ne répondent à aucune norme juridique, sanitaire qu'exige la restauration collective. Par le non respect de certaines règles, ils rejoignent le lot des activités qualifiées d'informelles. Selon Abdoulaye Niang : *“ le secteur informel est l'ensemble des activités de commerce, de production de biens et de services à valeur marchande [...] se menant toutes à une échelle plus ou moins réduite et qui échappent partiellement ou totalement à la législation et/ou aux normes dominantes qui régissent les champs des activités et des pratiques de même catégories”*.¹⁶ Nous appelons donc restaurants informels tout genre d'endroit établi en pleine rue qui ne répond pas aux normes propres à la restauration collective et où les gens peuvent trouver de la nourriture. Plus précisément, dans cette étude ce sont les types de restaurants ci-après qui seront concernés par les enquêtes. Il s'agit :

- Les locaux en dur aménagés spécialement pour la vente et équipés de tables et de bancs, gargotes, dibiteries
- des installations sauvages qui s'établissent sur les trottoirs. Il arrive que ces installations soient aménagées pour l'occasion afin que les gens s'y restaurent pendant

¹⁶ Niang (Abdoulaye), *“ Le secteur informel une réalité à réexploiter : ses rapports avec les institutions dominantes et ses capacités développantes”*, in. Afrique et Développement, vol. XXI, n°1, 1996, p.57-80.

une certaine période donnée. C'est le cas des restaurants qui s'établissent momentanément dans les chantiers en construction, les « louma » etc.

Par ailleurs, le caractère informel de ces restaurants de rue nous pousse à réfléchir sur l'hygiène en général qu'il s'agisse de celle du site de vente ou de celle du restaurateur.

Généralement, le terme **hygiène** désigne l'ensemble des règles et pratiques relatives à la conservation de la santé, de la propreté. Le plus souvent ce terme est associé à celui de condition. On parle ainsi de bonne condition ou de mauvaise condition d'hygiène. Dans le cas de notre étude, il s'agit de cerner et d'apprécier l'ensemble des stratégies développées par les acteurs afin de s'adapter à l'environnement mais aussi pour assurer une meilleure qualité du service. Ces stratégies ne peuvent être comprises que si l'on analyse la conception que les acteurs ont de l'hygiène. C'est donc pourquoi il est important de définir le terme **conception**.

Ce terme désigne la représentation que l'on se fait de quelque chose ; idée, opinion. Il détermine ainsi le rapport que l'on peut entretenir avec tel objet ou avec tel autre objet. Dans le cas de notre recherche la conception que les restaurateurs ont de l'hygiène peut être déterminée par le niveau d'instruction, par les moyens dont ils disposent pour travailler, par les politiques développées.

Tout de même, ce terme doit être mis en rapport avec le terme **perception** qui, quant à lui désigne le fait de percevoir par les sens, par l'esprit.

La définition de ces quelques termes nous ayant permis de bien camper le sujet d'étude, nous allons pouvoir cerner les limites de cette recherche.

Après avoir élaboré notre partie théorique, nous allons maintenant présenter notre cadre méthodologique.

CHAPITRE II : CADRE METHODOLOGIQUE

II.2.1 : DELIMITATION DU CHAMP DE L'ETUDE

Pour toute étude en sciences sociales, il est important de préciser le champ géographique où s'est déroulée l'enquête. Cette démarche a pour but de permettre aux lecteurs d'avoir quelques connaissances sur la situation géographique, l'environnement de vie, l'historique et les données démographiques.

Par conséquent, nous allons donc procéder à la présentation de la Commune d'Arrondissement de Dakar Plateau (CADP) dans la mesure où elle constitue notre terrain d'étude. Cette démarche va nous permettre d'avoir un aperçu sur l'environnement où les restaurateurs de l'informel exercent leur activité, mais aussi d'avoir une idée des catégories socioprofessionnelles qui fréquentent les restaurants. Nous arriverons de ce fait à déterminer dans une certaine mesure pour quelles raisons cette zone constitue un terrain propice au développement de la restauration informelle.

La Commune d'Arrondissement de Dakar Plateau représente l'extrême sud ouest de la région de Dakar. Elle s'étend du Cap Manuel à l'avenue El Hadji Malick Sy et de la Corniche Ouest à l'avenue de l'Arsenal sur une superficie de 700 hectares. Cette commune correspond à l'hyper centre de la ville de Dakar et compte selon le rapport provisoire de la DPS une population de 32795 habitants.¹⁷ Cependant, le recensement des ménages entrepris par la CADP/EBENE en 2004 évalue la population à 39972 habitants.¹⁸

En dehors de cette population, le Plateau reçoit quotidiennement plus d'un million cinq cent mille personnes qui y pratiquent diverses activités allant de l'administration au commerce, du service privé à l'informel.

¹⁷ DPS, Projection de la Population du Sénégal issues des recensements de 2002, Janvier 2004.

¹⁸ Comité de développement local, Plan de Développement de la Commune d'Arrondissement de Dakar Plateau, 2005, p.1-42

En outre, la CADP apparaît en dehors de ses fonctions politiques et administratives nationales comme le centre de l'activité économique du Sénégal. On y retrouve ainsi des marchés, comme celui de Sandaga, du Port, Kermel etc. où diverses activités commerciales y sont menées. La quasi-totalité de son patrimoine est en béton, mais il y existe quand même quelques îlots de baraques. Son architecture rappelle à certains endroits celle de Gorée et Rufisque. Elle n'est pas un ensemble homogène. Du coup, son plan présente des éléments divers faisant ressortir quatre secteurs distincts : le secteur est, le secteur sud ouest, le secteur centre et le secteur nord.

L'hétérogénéité de Dakar Plateau est renforcée par l'interférence de facteurs divers tels que la forme du site, la croissance urbaine exponentielle, les occupations anarchiques et illégales et la constante pression démographique.

En outre, la CADP concentre en son sein des fonctions spécialisées telles que les services centraux de l'Etat en regroupant la quasi-totalité de la fonction publique de la capitale et quatre des plus grands établissements. En terme de patrimoine de l'Etat sont identifiés au sein de la commune les symboles les plus prestigieux de la République. A titre d'exemple on peut citer la présidence de la République, la Place de l'indépendance, le marché Sandaga, la Grande Mosquée de Dakar etc.

Les institutions et infrastructures citées témoignent de l'importance de Dakar Plateau sur l'échiquier national.

Dakar Plateau concentre aussi en son sein plusieurs ambassades, des consulats et des organismes internationaux.

Comme toute les grandes villes, la CADP est confronté à un problème d'espace. En effet, l'occupation illégale de l'espace y est très manifeste. Les places réservées aux piétons sont presque toutes occupées par les vendeurs de l'informel ainsi que les mendiants.

Dans le but de faciliter la circulation au sein du territoire communal, plusieurs opérations de désengorgement ont été menées. De ce fait on assiste de plus en plus à un déplacement des ministères vers la périphérie de Dakar Plateau.

La place importante que Dakar Plateau occupe sur le plan national fait qu'à tout moment de nombreux citoyens se rendent en ville soit pour des besoins d'ordre administratives soient

pour des besoins commerciaux. Ainsi, il reçoit quotidiennement plus d'un million cinq cent mille personnes selon l'enquête du comité de développement local. Ainsi, la plupart du temps, les personnes qui fréquentent ce quartier ou qui y exercent une activité commerciale n'habitent pas la zone. Elles sont logées à la périphérie de Dakar Plateau ou dans la banlieue. Seule leurs activités les obligent à y passer la journée. Dans un tel climat le besoin de chaque personne de s'alimenter, de boire se faisant sentir, il s'est alors développé au fur et à mesure une tendance à la fréquentation des restaurants de rue. Des acteurs sans emploi, en quête d'activités génératrices de revenus sont venus offrir des activités de restauration à une population en demande. En effet, généralement, les commerçants et autres fonctionnaires qui passent la journée sur le lieu de travail n'ont nulle autre possibilité que de s'alimenter sur place. Ainsi, au fur et à mesure, les restaurateurs s'établissent sur des sites jugés stratégiques parce que assurant une affluence humaine et permettant de ce fait une bonne vente des mets. Désormais, chaque individu peut s'alimenter selon ses possibilités financières et selon ses goûts.

Tout de même, ce qui paraît paradoxale où plutôt original c'est qu'à Dakar Plateau le secteur de l'alimentation informelle et celui formel se côtoient. Les catégories socioprofessionnelles étant diverses ainsi que les couches sociales, chaque secteur répond aux besoins spécifiques de chaque personne, de chaque catégorie sociale.

Par ailleurs, ce quartier a été choisi aussi parce que la plupart des services de l'Etat y sont implantées. Parmi ces services, il y a ceux qui sont chargés d'effectuer les contrôles sanitaires. Nous postulons que faire des contrôles au niveau de Dakar plateau est plus simple que de se déplacer dans la banlieue où la périphérie de Dakar plateau. Nous pensons donc que les agents sont plus à l'aise de travailler au niveau de ce quartier. Ce qui veut donc dire que les politiques doivent y avoir un réel impact.

Ce sont ces différentes considérations qui nous ont poussé à faire notre étude à Dakar Plateau.

II.2.2 : POPULATIONS CIBLES

Notre population cible est composée de trois catégories d'enquêtés : les consommateurs, les restaurateurs et les agents de la DASS. Il s'agit donc de faire le terrain, d'aller dans ces restaurants à la rencontre des clients et des restaurateurs. Ainsi, il n'y a pas un profil exact établi. Il s'agit plutôt d'interroger le client trouvé sur place quel que soit l'âge, le sexe, le niveau d'étude etc. Il en est de même pour le restaurateur ou la restauratrice. Ce qui nous importe, c'est de pouvoir recueillir des informations pouvant nous permettre d'atteindre nos objectifs mais aussi de confirmer ou d'infirmer nos hypothèses.

Par ailleurs, les problèmes de santé publique que pose la restauration informelle du fait des conditions de son exercice pouvant favoriser le développement de maladies infectieuses, nous ont obligé d'inclure dans notre étude les agents de la DASS.

Cette clarification faite, nous allons pouvoir établir notre échantillonnage.

II.2.3 : ECHANTILLONNAGE

Dans toute étude il faut disposer d'un certain échantillon pour que les résultats soient fiables. Cela suppose alors d'avoir un effectif exact des populations concernées. Dans le cas de notre étude, nous ne disposons pas de données fiables sur lesquelles on pourrait se baser pour échantillonner. Plus explicitement nous ne sommes pas en mesure de déterminer l'effectif des restaurateurs présents à Dakar Plateau. En réalité, le caractère informel des restaurants fait qu'à tout moment l'effectif évalué varie. En effet, à tout instant à l'angle d'une rue un restaurant peut être installé mais aussi un autre peut disparaître. C'est donc la raison pour laquelle nous n'avons pas établi l'effectif des acteurs à interroger. Nous avons donc utilisé le seuil de saturation comme méthode d'échantillonnage. Ainsi, la méthode qualitative a été privilégiée avec comme outils de collecte des données le guide d'entretien. De ce fait deux guides ont été élaborés. L'un est soumis aux restaurateurs et l'autre aux agents de la DASS. Tout de même nous avons aussi utilisé la méthode quantitative avec comme outil de collecte le questionnaire.

Ainsi, nous avons fait nos entretiens avec les acteurs de la restauration jusqu'à ce que nous nous rendions compte qu'il y avait saturation d'information. Ceci veut dire que nous avons arrêté les entretiens au moment où nous nous rendus compte que les mêmes réponses revenaient.

En ce qui concerne les agents de la DASS, nous avons soumis les guides d'entretiens aux agents responsables des contrôles qui sont au nombre de trois. Cet effectif constitue la population mère.

Quant aux questionnaires, nous les avons administrés à 60 clients afin d'analyser la perception qu'ils ont de cette activité.

II.2.4 : TECHNIQUE D'INVESTIGATION

Pour mieux atteindre nos objectifs, nous allons nous sommes munie d'un questionnaire et de deux guides d'entretien. Ils ont été élaborés de manière à ce qu'ils répondent aux exigences du terrain. Le questionnaire est administré aux clients. Il nous a permis de saisir les raisons qui ont poussé le consommateur à fréquenter les restaurants de rue. De même, il nous a permis de déterminer ^{pourquoi} les clients que les clients ont de l'hygiène, de l'activité de la restauration, etc.

Quant aux guides d'entretien, l'un est soumis aux restaurateurs, et l'autre aux agents de la DASS. Les guides destinés aux restaurateurs nous ^{ont} servi à déterminer les facteurs qui les ont poussés à s'investir dans le domaine de la restauration informelle. De même, nous avons pu avoir un aperçu sur le mode de fonctionnement du restaurant, sur la conception qu'ils ont de l'hygiène et les éventuels rapports restaurateurs- DASS.

S'agissant du guide d'entretien destiné aux agents de la DASS, il a été soumis aux 3 agents de la DASS. Ceci constitue l'effectif total des agents chargés du contrôle dans nos zones d'enquête. Ce guide a servi à déterminer s'il existe un contrôle effectif fait par les agents, les stratégies mises en œuvre pour contrôler ce secteur.

Par ailleurs, dans notre étude, nous avons aussi utilisé une autre méthode qualitative de recueil des données : il s'agit de l'observation. Elle avait pour but de compléter les informations recueillies, mais aussi de juger de l'adéquation ou de l'inadéquation de ces informations par rapport aux faits constatés. Cette méthode a été très utile surtout pour compléter les renseignements relatifs à l'hygiène.

II.2.5 : ENQUETE DE TERRAIN

II.2.5.1 : PHASE EXPLORATOIRE

Après avoir choisi un sujet, nous nous sommes évertuée à chercher des documents pour mieux élaborer nos instruments de recherche.

Dans le souci donc de trouver des documents ayant trait à notre sujet, nous avons fait le tour d'un bon nombre de centre de documentation. De même, nous avons aussi fait une enquête exploratoire auprès de certains consommateurs afin de mieux appréhender notre objet d'étude. Cette étape de notre recherche nous a permis de nous familiariser avec notre population et ainsi d'avoir une idée de ce qui nous attend.

Ainsi, cette étape a été très déterminante dans l'élaboration de notre questionnaire et de nos guides d'entretien. Elle a permis d'inclure et de supprimer certains points du questionnaire et du guide soumis aux restaurateurs. Nous avons aussi pu avoir une idée sur l'univocité et la clarté des questions et des sous points.

Par ailleurs, lors de cette phase exploratoire nous nous sommes aussi rendue à la Direction de l'Action Sanitaire et Sociale dans le but de déterminer le rôle que joue ce service dans la gestion des problèmes d'hygiène que pose la restauration informelle. Aussi, nous avons pu avoir l'effectif des agents chargés du contrôle dans notre zone d'enquête. C'est donc à partir des informations obtenues que nous avons pu savoir le nombre de guides qu'il fallait élaborer. C'est aussi cette phase exploratoire qui nous a permis de savoir quelle méthode d'enquête et quelles techniques d'investigations il fallait utiliser.

II.2.5.2 : DEROULEMENT DE L'ENQUETE ET DIFFICULTES RENCONTREES

Les enquêtes se sont déroulées au niveau de Dakar-Plateau. Elles ont été effectuées en deux phases : la première phase avant le ramadan et la seconde une semaine après le ramadan. Elles ont donc débuté vers la fin du mois d'Août 2007 avec les consommateurs et les restaurateurs. Nous avons pris le soin de remplir personnellement chaque questionnaire afin d'en tirer le maximum de renseignement au moment du dépouillement. Dans les deux phases, les remplissages des questionnaires se sont fait très rapidement, ils n'ont pas pris beaucoup de temps. Nous avons rencontré pour la plupart des enquêtés très compréhensifs mais parfois, ils n'étaient pas très disponibles. Quand aux entretiens réalisés avec les restaurateurs, il faut dire que nous avons mis beaucoup de temps pour les réaliser dans la mesure où les restaurateurs n'étaient pas vraiment disponible la matinée. Il fallait attendre jusqu'à ce qu'ils soient moins chargés pour pouvoir discuter avec eux. Ce qui quand même était compréhensible dans la mesure où ils travaillaient. Mais quand, il faut signaler que l'attente fut fructueuse puisque que nous avons pu observer ce qu'ils faisaient, la manière dont ils procéder lors des préparations et des ventes des repas. Cette observation nous a permis de vérifier si effectivement les tenants de la restauration informelle faisaient ce qu'ils disaient surtout en ce qui concerne l'hygiène.

Notre première étant achevée, nous pouvons maintenant procéder à la description du lieu d'étude mais également à l'analyse et à l'interprétation des données.

DEUXIEME PARTIE

ANALYSE ET INTERPRETATION DES DONNEES

CODES - BIBLIOTHEQUE

CHAPITRE III : CARACTERISTIQUES DE LA POPULATION CIBLE

III.3.1 :L'AGE, LE SEXE, ET LE NIVEAU D'INSTRUCTION

Notre étude est intéressée à trois catégories d'enquêtés c'est-à-dire les restaurateurs, les agents de la DASS et les consommateurs. Ainsi, nous avons obtenu des données très variées.

S'agissant de l'âge et du sexe, il est apparu que le secteur de la restauration informelle n'est pas uniquement dévolu aux jeunes et aux femmes. Naturellement, jeunes et vieux côtoient ce secteur de même que les femmes et les hommes.



Nos entretiens avec les tenants de la restauration ont révélé que généralement, les restaurateurs sont des responsables de famille qui ont l'obligation de prendre soin de leurs descendants. Nos avons donc constaté que les ages tournent autour de 30 et 60 ans.

Ces enquêtes nous ont aussi permis de nous rendre compte que le secteur de la restauration informelle n'est pas seulement dévolu aux femmes. En effet, on est le plus souvent porté à croire que tout ce qui touche à la restauration est uniquement réservé aux femmes. Pourtant ce n'est pas le cas, hommes et femmes se livrent à cette activité. Certes, dans le temps, il était rare de trouver des hommes qui s'intéressent à ce genre d'activité. La culture même l'interdisait. Généralement, les petits garçons n'avaient pas le droit de traîner dans les cuisines. On disait même pour les chasser goor du dug wagne¹⁹ ou bien goor du nek ci wagne²⁰. Aujourd'hui, les choses ont changé. Il n'y a plus d'activité qui soit dévolue uniquement aux hommes ou bien aux femmes. Le secteur de la restauration témoigne bien de ce changement. Pour attester de ces propos, la photographie suivante illustre bien la réalité des faits.



A travers cette photo, on saisi bien qu'homme et femme se livre à cette activité. En effet, les problèmes d'ordres financiers ne sont pas uniquement ressentis par les femmes. Faces aux difficultés de trouver un emploi les hommes tout comme les femmes n'ont pas le choix. L'essentiel, c'est de trouver une activité qui puisse permettre de subvenir à ses propres besoins, mais également, à ceux des membres de sa famille. C'est donc l'instinct de survie qui prend le dessus face aux multiples interdits de la culture. Seulement, il est important de souligner que le pourcentage de femmes présentes dans ce secteur est nettement plus élevé

¹⁹ les hommes ne doivent pas cuisiner.

²⁰ les hommes ne doivent pas entrer dans la cuisine.

que celui des hommes. En effet, nous avons rencontrés au cours des entretiens plus de femmes que d'hommes. Ces derniers sont plus portés à la vente du petit déjeuner et occupe les tanganas et les dibiteries. Nous supposons donc que cela est dû au fait que les hommes cherchent à exercer dans le domaine de la restauration des activités qui ne demandent pas beaucoup de savoir faire en matière de cuisine. D'où donc leur intérêt pour la dibiterie et les tanganas. En effet, la vente du riz nécessite beaucoup de savoirs faire qui ne sont pour la plupart du temps détenus que par les femmes. C'est donc dire que dans chaque domaine il y a des spécialistes.

Nous avons souligné que les tenants de la cuisine informelle sont pour la plupart du temps des femmes. Paradoxalement, au niveau de la clientèle ce n'est pas le cas. En effet, nous avons rencontré quelques rares clientes. Le tableau suivant illustre bien cette disparité.

Tableau n°1 : répartition des clients selon la corrélation entre la zone d'enquête et le sexe.

Sexe Zone	Masculin	Feminin	Total
Petersen	18	0	18
Port	8	2	10
Sandaga	27	5	32
Total	60	7	60

A travers ce tableau, on saisi clairement que les restaurants de l'informel sont plus fréquentés par les hommes que par les femmes. Ceci relève peut être du fait que les femmes sont plus regardantes en ce qui concerne l'hygiène. Cet état des faits peu aussi découler du fait qu'elles sont animées par une certaine timidité qui les empêche de fréquenter ces endroits. Il se peut aussi qu'elles soient en mesure de trouver de la nourriture chez elle si l'on sait que parmi les multiples raisons liées à la fréquentation des restaurants de rue, la dissociation de l'unité de travail et de résidence est un facteur non négligeable. Nous reviendrons plus en détail sur cela.

Nous ne pouvons analyser ces données sans y associer celles tirées des guides soumis aux agents de la DASS. Nous nous sommes donc rendu compte que la plupart du temps, l'équipe

que celui des hommes. En effet, nous avons rencontrés au cours des entretiens plus de femmes que d'hommes. Ces derniers sont plus portés à la vente du petit déjeuner et occupe les tanganas et les dibiteries. Nous supposons donc que cela est dû au fait que les hommes cherchent à exercer dans le domaine de la restauration des activités qui ne demandent pas beaucoup de savoir faire en matière de cuisine. D'où donc leur intérêt pour la dibiterie et les tanganas. En effet, la vente du riz nécessite beaucoup de savoirs faire qui ne sont pour la plupart du temps détenus que par les femmes. C'est donc dire que dans chaque domaine il y a des spécialistes.

Nous avons souligné que les tenants de la cuisine informelle sont pour la plupart du temps des femmes. Paradoxalement, au niveau de la clientèle ce n'est pas le cas. En effet, nous avons rencontré quelques rares clientes. Le tableau suivant illustre bien cette disparité.

Tableau n°1 : répartition des clients selon la corrélation entre la zone d'enquête et le sexe.

Sexe Zone	Masculin	Feminin	Total
Petersen	18	0	18
Port	8	2	10
Sandaga	27	5	32
Total	60	7	60

A travers ce tableau, on saisi clairement que les restaurants de l'informel sont plus fréquentés par les hommes que par les femmes. Ceci relève peut être du fait que les femmes sont plus regardantes en ce qui concerne l'hygiène. Cet état des faits peu aussi découler du fait qu'elles sont animées par une certaine timidité qui les empêche de fréquenter ces endroits. Il se peut aussi qu'elles soient en mesure de trouver de la nourriture chez elle si l'on sait que parmi les multiples raisons liées à la fréquentation des restaurants de rue, la dissociation de l'unité de travail et de résidence est un facteur non négligeable. Nous reviendrons plus en détail sur cela.

Nous ne pouvons analyser ces données sans y associer celles tirées des guides soumis aux agents de la DASS. Nous nous sommes donc rendu compte que la plupart du temps, l'équipe

secondaire. A côté de ces derniers, nous avons aussi des restaurateurs qui n'ont jamais été à l'école.

Quant à la clientèle, il faut aussi dire qu'il en est pratiquement de même. En effet, rares sont ceux qui ont un niveau d'instruction élevé. Le tableau suivant servira de repères aux lecteurs.

Tableau n°2 : répartition des consommateurs selon le niveau d'instruction.

Niveau d'instruction	Effectif	Pourcentage
Aucun	9	15
Primaire	25	42
Moyen	2	3
Secondaire	3	5
Supérieur	4	7
Autre	17	28
Total	60	100

La lecture de ce tableau révèle donc que la majeure partie des enquêtés est composée d'individus qui ont été scolarisés au primaire uniquement. Pour une raison ou pour une autre, ils ont du laisser tomber les études et se sont investis dans la mécanique, la couture etc.

Aussi, il est à noter que rares sont ceux qui ont suivi un cursus scolaire jusqu'au secondaire. De même, il y a une certaine catégorie qui n'a aucune instruction.

Concernant la modalité de réponse autre, il faut comprendre qu'il s'agit des consommateurs qui ont fait une formation au niveau des Daara.

Après avoir analysé les données concernant le niveau d'instruction, nous allons à présent nous intéresser à la situation matrimoniale de nos enquêtés.

III.3.2 : LE STATUT MATRIMONIAL

La plupart de nos enquêtés sont des mariés. En effet, les restaurateurs sont pour la majeure partie des chefs de famille qui ont pour seul souci de subvenir aux besoins de leurs enfants. L'extrait suivant en est un exemple.

Femme, 43 ans,
Deuxième femme



Mon mari a une famille nombreuse et il doit prendre soin de ses femmes et de ses enfants, seulement, il n'a plus les moyens de les faire. Vous savez avec ces temps durs, s'occuper de trois femmes n'est pas facile sans compter les enfants. Les temps sont durs, il n'a plus les moyens comme avant. C'est pourquoi moi aussi j'ai décidé de travailler. J'ai mes besoins et mes enfants aussi. Maintenant je remercie Dieu, j'ai de quoi m'occuper de mes enfants.

A travers cet extrait, on voit que ces restaurateurs ont pour la plupart en charge une famille. La nécessité de prendre soin de cette dernière les pousse sans cesse à faire du mieux qu'ils peuvent pour s'en sortir.

Tout de même, notre population cible n'est pas uniquement composée de mariés. A côté de cette catégorie, nous avons aussi des veuves et des divorcés. L'extrait d'un entretien réalisé avec une veuve permettra aux lecteurs d'avoir un aperçu sur la vie de ces acteurs.

Femme, 50 ans
Veuve, mère de famille

Cela fait maintenant cinq ans que je suis dans la restauration. C'est-à-dire juste après le décès de mon mari. Avant je ne travaillais pas, c'est mon mari qui prenait tout en charge. Après son décès, la vie devenait dure moi et les enfants. Je devais les nourrir, les habillais. Je n'avais aucun revenu, j'ai commencé lors à vendre du thiouraye, mais ça marché pas vraiment. Puis un jour, il y avait à côté de chez moi un chantier de construction. Les ouvriers venaient parfois à la maison me demander de l'eau. Un jour je leur ai proposé de leur vendre du riz et ça a marché. J'ai continué à le faire. Mais vraiment je m'en sors. Ce n'est plus comme avant. Je parviens à bien éduquer mes enfants avec ce que je gagne. Seulement les denrées sont chères.

Grâce à cet extrait on saisi aisément que la situation des veuves est bien différente de celle des mariées. Après le décès d'un mari, généralement les charges reposent sur les épaules de l'épouse. Il n'est plus possible de compter sur qui que ce soit. Cette solidarité qui existait autrefois ne tient plus dans la mesure où la vie est dure pour tout le monde. Cette absence de solidarité est surtout ressentie en milieu urbain dans la mesure où chacun s'occupe de ses propres affaires.

Notre étude s'intéressant à toutes les catégories d'enquêtés c'est-à-dire les célibataires, les mariés, les veufs et les divorcés, nous n'avons tout de même pas rencontré des célibataires au cours de nos enquêtes.

En ce qui concerne les consommateurs, nous avons aussi cherché à déterminer leur statut matrimonial dans la mesure où ce dernier peut dans une certaine mesure les pousser à fréquenter ces restaurants de l'informel.

Tableau n°3 : répartition des consommateurs selon le statut matrimonial

Statut	Effectif	Pourcentage
Célibataire	23	38
Marié	30	50
Veuf	-	-
Divorcé	7	12
Total	60	100

Après dépouillement des données concernant le statut matrimonial des consommateurs, il apparaît que la plupart de non enquêtés sont des mariés et des célibataires. Ainsi, les raisons qui les poussent à fréquenter ces restaurants peuvent être de plusieurs natures. S'agissant des mariés, il faut dire que la principale raison qui les pousse à fréquenter ces restaurants peut et doit certainement découler d'une dissociation de l'unité de travail et de résidence. Il faut aussi signaler que cela peut aussi résulter d'une absence d'un cadre formel pouvant leur permettre de se nourrir convenablement. Nous reviendrons plus largement sur ça lorsqu'il s'agira de répertorier les raisons qui les amènent à s'alimenter en dehors du cadre familial. Toutefois, il est bon de retenir que les consommateurs de l'informel ne sont pas seulement des célibataires comme pourrait le laisser penser une certaine conception des choses. Généralement, le célibataire est considéré comme l'unique personne qui doit se restaurer dans ces établissements. Or, à travers cette étude, il est apparu que ce n'est point le cas. Aussi bien les mariés que les célibataires, les divorcés se rendent aussi dans ces restaurants. Il n'y a pas de profil exact qui est établi, tout le monde est le bien venu.

Par ailleurs, notre étude c'est aussi intéressé aux lieux de résidences de ces restaurateurs et de ces consommateurs dans la mesure où nous savons que les acteurs de l'informel ne s'établissent qu'au niveau des sites jugés stratégiques. Tous les acteurs ne peuvent pas habiter dans ces zones. Il s'avère donc pertinent de s'interroger sur leur lieu de provenance.

Les extraits suivants ont pour but de permettre aux lecteurs d'avoir une idée sur le lieu de résidence des tenants de la cuisine informelle, mais également sur les distances qu'elles parcourent pour se rendre à leur travail.

Femme mariée, 38 ans

Je ne viens en ville que pour travailler. J'habite à Pikine. Cela fait maintenant dix ans que je vis là-bas. J'ai rejoint le domicile conjugal. Chaque matin, je quitte tôt pour venir travailler ici. Je me suis rendue compte que la restauration marche plus ici qu'à Pikine. En fait, au départ, j'étais basée à Pikine, juste près de chez moi. Puis je me suis déplacée ici. Le travail ne marchait pas vraiment là-bas. En réalité c'est une sœur qui m'a conseillé de venir ici. Mais je me suis rendu compte qu'elle avait raison. Il y a tout le temps des clients. Même s'ils ne paient chaque jour après les repas surtout quand le mois est creux, ils viennent et je leur donne à crédit. Pas à tous, à certains seulement.

Femme, mariée, 47 ans

Je suis dans la restauration depuis que je suis toute petite. J'ai grandi dans ça. C'est ma grand-mère qui m'a élevé. Je n'ai pas vraiment eu la chance d'aller à l'école. Etant toute petite, je quittais très tôt Cambarène avec ma grand-mère pour venir travailler en ville. La restauration marche mieux ici qu'ailleurs. Il y a toujours du monde qui vient. Les vendeurs, les visiteurs, bref il y a toujours des clients même si parfois ils ne sont pas nombreux surtout quand le mois est creux.

Il apparaît donc que la majeure partie de notre population cible habite hors de Dakar Plateau. Ces restaurateurs ne fréquentent le centre ville que dans le but d'exercer une activité génératrice de revenus et plus particulièrement la restauration. Certains jugent donc que travailler à Dakar Plateau offre beaucoup plus d'avantages surtout en matière de bénéfices dans la mesure où c'est une zone qui attire tout le temps du monde. A cet effet, l'étude de la CADP/EBENE a révélé que généralement Dakar Plateau accueille chaque jour plus de cinq cent mille personnes par jour. Toutes ces personnes ont donc besoin de se restaurer, de boire,

etc. De ce fait, la restauration informelle ne peut être que propice dans un tel milieu où la demande est fort élevée et toujours quotidienne.

Aussi, des constats nous ont permis de nous rendre compte que la majeure partie des consommateurs n'habite pas au sein de Dakar Plateau. Ce qui veut donc dire qu'il y a certainement une dissociation de l'unité de travail et de résidence. Le tableau suivant qui met en exergue le lieu de résidence fera ressortir les constats.

Tableau n°4 : répartition des consommateurs selon le lieu de résidence.

Zone	Effectif	Pourcentage
Dakar Plateau	3	5
Périphérie	19	32
Banlieue	38	63
Autre	-	-
Total	60	100

En fait, tout comme les acteurs de la cuisine informelle, les consommateurs n'habitent pas aussi à Dakar Plateau. Ce qui veut donc dire qu'ils n'y viennent que pour y travailler. Dès lors, on saisi en partie pourquoi les consommateurs fréquentent ces restaurants. En effet, le fait d'une dissociation de l'unité de travail et de résidence ne permet nullement à toutes ces personnes de se restaurer chez elles.

A côté de ces catégories d'enquêtés, il y a aussi ceux qui habitent au niveau de la périphérie. Pour ces clients, les raisons de la fréquentation des restaurants peuvent être toutes autres. Nous arriverons à cerner ces aspects au cours de l'analyse des données concernant les raisons qui les poussent à fréquenter ces établissements.

III3.3 : LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

La restauration informelle est une activité qui ne nécessite pas beaucoup de savoir faire. En réalité, la plupart du temps, l'expérience acquise en cuisine familiale suffit largement. Les acteurs les plus privilégiés sont donc les femmes qui ont eu à travailler en général dans le

domicile familial. C'est donc pour quoi la plupart du temps elles ne rencontrent pas de problème pour exercer ce métier dans la mesure où elles savent associer les éléments qui favorisent la production d'un bon plat. C'est pourquoi, elles se livrent à la vente du riz et parfois même à celle du petit déjeuner et du dîner. En revanche, les hommes sont plus portés à la vente du petit déjeuner et des sandwichs parce que ne maîtrisant pas les règles favorisant la bonne cuisine d'un plat de riz. De même, ces hommes se livrent à toutes les activités ayant trait à la vente de la viande : qu'il s'agisse de la boucherie ou des soupes. La photographie suivante en est une bonne illustration.



A travers cette photo on est en mesure de saisir que la plupart des acteurs qui exercent dans ce local sont des hommes. C'est donc un milieu strictement réservé aux hommes, un milieu où les repas sont généralement à base de viande.

Toutefois, homme ou femme n'ont généralement aucune qualification professionnelle. Nos analyses sur le niveau d'instruction ont révélé que nos acteurs n'ont pas en générale étaient au-delà du cycle primaire. Ces acteurs à la suite de l'abandon des études ou d'un échec scolaire sont entrés dans la restauration et n'ont pas fait en générale aucune formation en matière de restauration. En réalité, il n'y a pratiquement pas de transition entre l'échec ou

l'abandon scolaire et l'exercice du métier. C'est plutôt une activité que l'on exerce pour pouvoir avoir des revenus.

A côté de ces tenants de la cuisine informelle, il y a l'existence de ceux sans qui cette profession n'aurait pas sa raison d'être : il s'agit des consommateurs. En effet, ces derniers sont les plus intéressés par la restauration et constitue la raison d'être de ce métier. A vrai dire, sans une clientèle présente et régulière, il n'est pas possible de travailler et de faire des bénéfices. A travers cette étude, on s'est rendu compte que le type de client est fonction du lieu de vente. Généralement, les consommateurs sont pour la plupart des commerçants, des vendeurs de l'informel etc. Ainsi, en fonction de l'endroit où s'est établi le vendeur, nous avons pu établir une typologie des consommateurs. Le tableau suivant est très illustratifs à ce propos.

Tableau n°5 : répartition des consommateurs en fonction de la zone et de l'activité professionnelle.

Activité Zone	Professionnels de véhicules	Commerçants	Tailleur	Artiste	Autre	Total
Petersen	15	-	-	-	-	15
Port	-	11			4	15
Kermel	-	8	-	3	-	11
Sandaga	7	6	2		4	19
Total	22	29	2	3		60

Au départ, nous n'avions pas ciblé les sites à visiter au niveau de Dakar plateau. Seulement, une fois sur le terrain, nous avons jugé qu'il fallait faire les enquêtes au niveau de certains sites qui assurent une affluence humaine. De ce fait, nous avons divisé le lieu d'étude en quatre zones c'est-à-dire : Petersen, Port, Kermel, et Sandaga. Ainsi, après la collecte des données, nous nous sommes rendu compte que chaque zone a sa spécificité. En effet, il est apparu qu'à Petersen nous avons la forte présence de professionnels de véhicules. Par professionnels de véhicule, il faut comprendre qu'il s'agit généralement des chauffeurs, des mécaniciens, des apprentis et des laveurs. C'est donc dire que Petersen à sa spécificité. Les

restaurateurs connaissent le plus souvent les clients. Ces derniers, viennent pour la plupart se restaurer au petit déjeuner et au déjeuner, entre deux voyages.

Par ailleurs, au niveau du Port, nous avons constaté qu'il y a une forte présence des commerçants qui constituent les principaux clients de ces restaurateurs.

La clientèle à Kermel est composée essentiellement de commerçants et d'artistes. En revanche, à Sandaga nous avons des professionnels de véhicules, des commerçants et des tailleurs. Dans la rubrique autre, il faut signaler la présence de certains étudiants.

III.3.4 : LES RAISONS DE L'EXISTENCE DES RESTAURANTS INFORMELS

Nous ne pouvons faire une étude sur le secteur de l'alimentation informelle sans pour autant chercher à déterminer les facteurs qui sont à l'origine de son apparition. C'est donc pourquoi nous avons essayé de cerner et de comprendre dans cette sous partie ce qui pousse les acteurs à s'investir dans ce domaine. Les extraits suivants tirés des témoignages permettent de cerner quelques uns de ces facteurs.

Femme 50 ans

Troisième épouse

Je suis entrée dans la restauration pour plusieurs raisons. Tout d'abord, je suis troisième épouse. Mon mari s'occupait de la famille comme il le faut, nous n'avions pas besoin de travailler mes autres coépouses et moi. Mon mari prenait tout en charge. Il était entrepreneur. Mais, un jour notre vie a changé de tournure. Mon mari a eu un grave accident et il a perdu une de ses jambes. Il ne pouvait plus travailler comme avant. Petit à petit nous commençons à sentir la souffrance. Entre les visites à l'hôpital et les ordonnances ça devenait très difficile. De plus en plus, il tombait malade. Ces économies s'épuisaient. De ce fait, il arrivait des jours où nous n'avions presque rien à manger. Mes coépouses et moi devions maintenant assurer la dépense. J'ai alors commencé à vendre du thiouraye, puis du poisson, mais n'étant pas habitué, je ne m'en sortais pas. Après, je préparais des beignets que je vendais et là ça a commencé à marcher. Petit à petit j'ai associé la vente du petit déjeuner

à celle des beignets. C'est comme ça que je suis entrée dans le métier et la maintenant vous voyez je vends même du riz.

Femme mariée, 37 ans

Avant, j'étais lingère, mais le travail ne marchait pas. Je tombais souvent malade. J'ai des rhumatismes. En période de froid, je ne travailler presque pas, ce qui fait que j'avais tout le temps des dettes. Je devais prendre soin de ma famille. Mon mari est menuisier, nous avons une famille un peu nombreuse. Une seule personne qui travaille ne pas tout prendre en charge. Parfois, il a des commandes, parfois il n'en a presque pas. C'était très difficile pour nous. Puis un jour, ma cousine m'a proposé de travailler avec. Ma cousine est restauratrice. C'est donc grâce à elle que je suis arrivée à faire ce métier.

Il apparaît ainsi que certains tenants de la cuisine informelle sont arrivés dans le métier après un long trajet. Plus explicitement, ces enquêtés ont souvent travaillé dans d'autres domaines avant de s'investir dans la restauration. C'est alors dire que pour eux, la restauration permet de mieux gagner sa vie que les autres métiers de l'informel. Certains acteurs ont vu du jour au lendemain leur vie changer, il fallait donc s'adapter. Ces changements sont intervenus suite à la perte d'un membre de la famille ou à causes de problèmes de santé. Ces acteurs étaient donc dans l'obligation de changer de métier ou tout simplement de commencer à travailler.

Par ailleurs, il faut aussi dire que la structure économique actuelle est aussi pour quelque chose dans le choix d'exercer un tel métier. En effet, les acteurs n'ont pas la même chance de trouver un travail dans le domaine formel et à cet effet, il faut trouver quelque chose qui puisse permettre de s'en sortir et de s'adapter. Le choix est de ce fait tourné vers le secteur de l'alimentation dans la mesure où les gens ont tout le temps besoin de se restaurer surtout s'ils passent la journée hors du domicile familiale.

En revanche, d'autres acteurs ont soutenus être entrés dans le métier pour des raisons bien différentes de celle évoquées par les premiers acteurs. Les extraits suivants en sont des exemples.

Femme mariée, 32 ans

Depuis que je suis toute petite, je suis dans la restauration. J'ai quitté l'école très tôt. Je n'arrivais pas à m'en sortir. Puis finalement, ma mère m'a intégré petit à petit dans le métier. Elle était restauratrice. Elle m'a appris le métier et je ne regrette vraiment pas d'être restauratrice. C'est un peu difficile mais quand même ça va.

Homme de 35 ans

Je suis entré dans la restauration grâce à mon oncle. Il vendait de la viande. Il avait beaucoup de clients. Durant les vacances, puisque je vivais chez lui, je l'aidais. Lorsque j'ai laissé tomber les études, je n'avais rien d'autre à faire que de travailler avec lui. Il vendait, moi je m'occupais des brochettes. En fait, on se répartissait les tâches. Finalement j'ai continué dans le métier et maintenant mon oncle est à la retraite depuis maintenant trois ans.

Ces acteurs n'ont pas eu le choix. De façon inconsciente, ils sont arrivés à exercer le métier grâce à l'intermédiaire d'un membre de leur famille, que cela soit la mère, la tante, l'oncle, ou le père. Ainsi, il y a eu certaine influence de leur environnement familial. En effet, pour ces catégories, c'est à la suite d'un échec scolaire ou d'abandon de scolarisation que l'entourage les oriente vers le métier de restaurateur. De ce fait, le plus souvent, il s'agit de perpétuer la tradition familiale. Par extrapolation, on peut dire que ces acteurs semblent tirer bon compte de leur profession dans la mesure où ils intègrent les membres de leur famille. Certains tendent même à agrandir leur cadre de travail et se payent les services de quelques personnes qui les aident dans le travail et la distribution des plats. De ce fait, l'exercice de la profession ne se limite plus en la personne du restaurateur, mais d'autres personnes entrent en jeu et ont des rôles à tenir.

Toutefois, nous ne devons pas perdre de vue ceux sans qui la restauration n'aurait pas sa raison d'être : il s'agit des consommateurs. En effet, sans ces derniers, le métier de restaurateur n'aurait pas existé. C'est à la suite d'une forte demande de la part des clients que les tenants de la cuisine informelle se sont investis dans ce métier. Pour cette raison, nous devons analyser ce qui pousse cette population à se restaurer hors du cadre familial et plus précisément dans les restaurants informels. Ainsi, nous avons suggéré dans notre questionnaire destiné aux consommateurs des modalités de réponses qui ont trait à : des

raisons économique, à la dissociation de l'unité de travail et de résidence ou tout simplement à un besoin de découverte. De ce fait, nous pouvons établir le tableau suivant :

Tableau n°6 : Répartition des consommateurs selon la corrélation entre les raisons de la fréquentation de restaurants et le lieu de résidence.

Lieu de résidence \ Raisons	Dakar Plat	Périphérie	Banlieue	Autre	Total
Raisons économiques	3	11	4	–	18
Dissociation de l'unité de travail et de résidence	–	4	27	–	31
Découverte	3	2	6	-	11
Total	6	17	37	–	60

La lecture des résultats révèle dans une large mesure les raisons pour lesquelles les consommateurs fréquentent les restaurants de rue. En effet, nous arrivons à cerner ces raisons plus explicitement lorsque nous faisons la corrélation entre les raisons évoquées et l'unité de résidence. De ce fait, il est apparu que la plupart des clients se restaurent hors du domicile familial pour la simple raison qu'il existe une dissociation entre l'unité de résidence et le lieu de travail. Les données l'ont donc attesté. La plupart des consommateurs habitent dans la banlieue. Ce qui veut donc dire que leur domicile est éloigné de leur lieu de travail. Ainsi, ils ne peuvent pas se restaurer chez eux. Les calculs faits révèlent que le plus souvent, si l'individu veut se restaurer chez lui, le prix du transport sera plus élevé que le prix d'un plat de riz. Hormis ce facteur économique, le facteur temps intervient aussi. En effet, il est très difficile de se déplacer de Dakar centre vers la banlieue pour une durée de 30 ou de 1h de temps et de revenir à temps pour la reprise du travail. Le client ne dispose que de 45 minutes ou de 1 heure de temps de pause. Pour ceux qui sont dans l'informel, le problème est tout

autre dans la mesure où ils travaillent pour leur propre compte. Ils ne peuvent pas non plus quitter leur travail et risquer de perdre leur client. Le mieux est donc de se restaurer sur place selon les possibilités économiques.

En dehors de ces catégories d'enquêtés qui soutiennent fréquenter ces restaurants juste parce que ce qu'il y a une certaine dissociation de l'unité de travail et de résidence, il y a aussi ceux qui sont motivés par des raisons économiques. En réalité la situation de ces derniers enquêtés est fort différente de celle des premiers. Pour ces clients qui sont motivés par des raisons économiques, le problème découle du fait qu'ils ne disposent pas d'un cadre formel pouvant leur permettre de se restaurer convenablement. La plupart du temps, ils n'habitent pas avec leur famille. Il faut donc se débrouiller pour se nourrir. Aussi, le fait de payer une tierce personne pouvant cuisiner s'avère encore plus cher. Il faut donc trouver un créneau qui puisse permettre de dépenser moins. La seule possibilité qui s'offre à ces individus est la fréquentation quasi quotidienne des restaurants de rue.

A ce niveau donc, il apparaît clairement que les consommateurs n'en sont pas venus à fréquenter naturellement du jour au lendemain ces restaurants informels. Bien au contraire comme nous l'avons souligné dans la théorie du changement, les modifications des habitudes alimentaires sont intervenues suite à l'absence d'un cadre formel mais aussi à cause d'une dissociation de l'unité de travail et de résidence.

Au regard des raisons évoquées un peu plus haut par les consommateurs, on pourrait se limiter à dire que ce sont essentiellement la dissociation de l'unité de travail et de résidence, de même que les problèmes d'ordre économique qui poussent certaines personnes à se restaurer hors du cadre familiale. Pourtant, ce ne sont point les seules raisons, ils ne constituent pas les seuls facteurs de changement. Il y a un troisième élément, un troisième facteur qui pourrait être négligé : il s'agit de la découverte. Nous n'avons pas manqué de rencontrer des enquêtés qui affirment fréquenter les restaurants dans le seul but de découvrir d'autres plats, d'autres spécialités. Il semblerait que c'est aussi un moyen d'échapper à la monotonie des repas familiaux qui sont généralement à base de riz. Ces réponses ont été le plus souvent enregistrées au niveau des dibiteries. La photographie suivante illustre bien l'ambiance dans de tels lieux.



A travers cette donnée visuelle, on se rend compte que ce milieu est très animé. De même on saisi aussi que ce qui est proposé aux clients c'est-à-dire que les repas qui sont servis sont fort différents des repas traditionnels. Il n'y a aucun repas qui soit à base de riz.

Ces clients affirment ainsi qu'ils ne trouvent pas intéressant de manger chaque jour du riz. C'est donc la raison pour laquelle ils sont attirés par ces types de restaurants. Ces derniers sont tenus le plus souvent par des acteurs qui sont réputés grâce à leur savoir faire en matière de viande. Ce sont donc généralement des haoussas et des guinéens. Dans ces sites on vend uniquement des brochettes, de la viande grillées, bref tout ce qui a trait à la dibiterie. Le client a donc le choix de manger ce qu'il veut et de boire ce qu'il veut. En effet, tout le contraire des autres locaux de vente, ici, le consommateur a la possibilité de commander la boisson qu'il veut. Il fait donc ses choix en fonction de ses envies mais aussi en fonction de ses possibilités financières.

En résumé, après l'analyse des différentes raisons évoquées par les restaurateurs et par les consommateurs, on peut donc affirmer une fois de plus que la théorie du changement nous a permis de cerner les facteurs qui sont à la base de l'apparition et du développement de la restauration informelle. En effet, dans le modèle théorique, nous avons stipulé que l'activité de restauration informelle découlait du fait de plusieurs facteurs. Tout d'abord, nous avons signalé la migration d'une partie importante de la population rurale vers la capitale dakaroise. Ensuite, ces populations ne disposaient pas d'un cadre formel pouvant leur permettre de se nourrir et de se restaurer convenablement. A ce niveau donc, il y avait une demande en matière restauration de la part des ces nouveaux citadins

De même, il y a une partie de la population qui à cause d'un certain manque de temps ne pouvait pas se déplacer pour aller chez elle à l'heure des repas. Par ces occasions donc, les acteurs qui avaient besoin de travailler pour une raison ou pour une autre ont décidé d'investir ce secteur.

Par ailleurs, à la suite des multiples raisons évoquées par les clients, il serait intéressant de s'interroger sur la fréquence à laquelle ces derniers se rendent dans les restaurants. C'est donc le but du tableau suivant.

Tableau n°7 : Répartition des consommateurs selon la fréquence à laquelle ils se rendent dans les restaurants de l'informel.

Fréquence	Effectif	Pourcentage
Chaque jour même le week-end	18	30
Jours de semaine seulement	–	
Jours de travail	31	52
Occasionnellement	11	18
Total	60	100

La lecture de ce tableau révèle que la plupart du temps les consommateurs se rendent dans les restaurants leurs jours de travail seulement. Il s'agit donc de ceux qui passent la journée au niveau de leur lieu de travail.

En dehors de cette catégorie, il y a aussi ceux qui s'y rendent tous les jours. Ces derniers ne disposent pas d'un cadre formel pouvant les accueillir.

Quant aux occasionnels, il s'agit de ceux pour qui la fréquentation des restaurants est due à un besoin de découverte.

Après avoir cerné les raisons qui poussent les clients à fréquenter les restaurants informels, il s'avère intéressant de déterminer depuis combien de temps ils fréquentent ces endroits. C'est donc la raison pour laquelle nous allons établir le tableau suivant.

Tableau n°8 : Répartition des consommateurs selon la corrélation entre la durée de la fréquentation et les repas pris.

Repas Durée	Petit déjeuner	Déjeuner	Petit déjeuner +déjeuner	Dîner	Déjeuner +dîner	Les trois	Total
Quelques semaines	–	–	3	–	–	–	3
Quelques mois	–	1	9	–	2	–	12
Quelques années	2	5	25	–	13	–	45
Total	2	6	37	–	15	–	60

La lecture de ce tableau révèle une grande différence entre ceux qui vont dans les restaurants depuis quelques années et ceux qui y vont depuis quelques mois ou quelques semaines. En effet, la majeure partie de ces clients fréquente ces restaurants depuis quelques années. Généralement, ils y prennent le petit déjeuner et le déjeuner dans la mesure où ils n'ont pas le temps de se restaurer le matin. De même, en cours de journée, ils n'ont pas non plus la possibilité de se rendre chez eux pour le repas du midi. La seule solution est donc de fréquenter les restaurants qui sont le plus proches de leur lieu de travail.

III.3.5 : LA RELATION CLIENT/RESTAURATEUR/AGENT DE LA DASS

Comme nous l'avons souligné un peu plus haut dans les sous points précédents, le métier de restaurateur ne se limite pas uniquement aux acteurs de la cuisine informelle, au contraire, sans les clients, ce métier n'aurait pas sa raison d'être. Toutefois, l'exercice de ce métier ne concerne pas uniquement les tenants et les consommateurs. Aujourd'hui, d'autres acteurs entrent en jeu dans la mesure où les problèmes de santé publique qu'il peut engendrer font que l'Etat doit intervenir. Cette intervention est donc faite par le biais de certains organes chargés des contrôles tel que la Brigade de l'Hygiène et les agents de la DASS. Dans cette présente étude, nous devons cerner les rapports que ces agents entretiennent avec les restaurateurs. Cependant, nous allons d'abord analyser les rapports restaurateurs/consommateurs.

Dans le cadre de la restauration, il apparaît que les acteurs de la cuisine informelle entretiennent la plupart du temps de très bon rapport avec les clients. Il existe même une certaine familiarité entre eux. De ce fait ce sont des rapports de mère/fille, mère/fils. Très rarement des disputes interviennent entre les deux parties. Cette bonne entente fait donc que parfois les restaurateurs acceptent de donner à crédit aux consommateurs. L'extrait suivant tiré d'un entretien réalisé avec une restauratrice atteste de la réalité des faits :

Femme, 52 ans

Ils sont tous mes enfants. Vraiment je ne rencontre pas de problème avec eux. Ils sont disciplinés et 'est la bonne entente. Même quand ils ne sont pas contents, ils me le font savoir gentiment. Aussi, lorsqu'un lient vient me dire qu'il n'a pas de quoi payer, je lui donne à crédit. Ils sont tous mes enfants.

A travers cet extrait, on saisit que les acteurs ne rencontrent pas de problème avec les clients. Ces derniers s'avouent plutôt satisfaits. Pour compléter ces informations, référons nous au tableau suivant :

Tableau n°9 : Répartition des consommateurs selon la relation avec le restaurateur.

Relation	Effectif	Pourcentage
Peu satisfaisante	7	12
Satisfaisante	11	18
Très satisfaisante	42	70
Total	60	100

Il apparaît après la lecture de ce tableau que les consommateurs sont satisfaits des tenants de la restauration informelle. Par conséquent, ces clients soutiennent donc qu'ils sont toujours bien accueillis et qu'il règne toujours une bonne entente au sein des restaurants. Les discussions s'avèrent très intéressantes de sorte qu'ils ont l'impression d'être en famille.

Tout de même, certains affirment que la bonne entente est due au fait qu'ils payent leur argent et que dans tous les pays du monde, en matière de commerce, le client est roi. C'est donc dire que ces acteurs sont dans l'obligation d'user de stratégie pour satisfaire la clientèle et ainsi, la maintenir. De ce fait, les rares cas de mésentente notés résultent du fait que les repas sont considérés par certain consommateur comme manquant de saveur. Mais, quel que soit le problème, les remarques ne sont généralement pas très sévères.

Toutefois, il convient de faire remarquer que cette bonne entente peut jouer sur le jugement des consommateurs surtout en matière d'hygiène. En fait, si l'individu est animé par un certain Kersa, par un sentiment de redevance, il peut avoir des problèmes pour exprimer librement son opinion.

S'agissant de la relation des restaurateurs et des agents de la Dass, il est bon à signaler que très souvent, les rapports sont complexes. En effet, ce sont des agents qui doivent travailler en fonction d'un code qui ne prend pas en compte le secteur de la restauration informelle. De ce fait, le travail qu'ils font s'avère très délicat. Ce sont des relations qui peuvent être conflictuelles, mais la plupart du temps, c'est la négociation qui prédomine.

III.3.6 : LE LOCAL DE VENTE ET LES COMMODITES DE BASES

Le métier de restaurateur ne se limite pas simplement au fait de savoir bien cuisiner, de savoir bien associer les éléments qu'il faut. En effet, il est à noter qu'en plus de ce savoir faire, il faudrait nécessairement être en mesure de trouver le bon emplacement. Cela implique alors de pouvoir reconnaître les sites qui sont en mesure d'assurer une affluence humaine. La plupart du temps, les locaux visités remplissent cette condition, mais, nous ne devons pas nous limiter à ces exigences fixées par le métier de restaurateur. En effet, au niveau de notre problématique, nous avons jugé nécessaire de s'intéresser à l'adaptabilité de ces sites au regard des prescriptions stipulées par le code de l'hygiène. Dans le code, il est clairement souligné toutes les conditions auxquelles les locaux doivent répondre. Ces locaux doivent donc garantir un certain confort, ils doivent être maintenus au propre quotidiennement, protégés de tous insectes et animaux domestiques, etc. Tout de même, rappelons que ce code ne prend en compte que le secteur de l'alimentation formelle. Ceci fait donc qu'il y a un réel décalage entre les pratiques dans le domaine informel et les prescriptions du code.

Aussi, la majeure partie des locaux ne dispose pas des commodités de base. Les approvisionnements en eau se font par le biais des colporteurs, ce qui fait donc que les acteurs peuvent réduire l'utilisation de cette eau dans le seul but de ne pas porter atteinte à leur chiffre d'affaire. Pourtant, cette eau est l'élément central qui favorise dans quelque domaine que ce soit le respect des mesures d'hygiène. Elle occupe une place importante dans la vie de chaque individu.

En outre, cette absence de réseau d'eau potable sur les sites fait que les restaurateurs sont très inventifs. En effet, il est recommandé dans le code que les clients puissent avoir des cabinets d'aisance disposant de l'eau et du savon. Ce qui n'est pas possible dans le cadre de la restauration informelle. Mais quand même, les acteurs essaient de respecter cette recommandation. La photographie suivante en est une illustration.



A travers cette donnée visuelle, on se rend compte que les tenants de la cuisine informelle essaient de respecter cette règle même si ce n'est pas identique aux recommandations du code. En fait les récipients qui apparaissent sur cette photo servent aux lavages des mains. Les consommateurs qui le souhaitent peuvent avant ou après les repas se laver les mains. Il est donc mis à leur disposition deux récipients. L'un contient de l'eau propre et l'autre est destiné à recueillir les eaux usées.

De la même manière qu'il n'existe pas de réseau d'eau potable sur les sites, il en est de même de l'évacuation des eaux usées. En fait, généralement, les restaurateurs ne disposent pas de système d'évacuation de ces eaux. Le plus souvent les déchets sont jetés dans les alentours des étales. La photographie suivante sert d'illustration.



Cette photographie atteste bien des conditions dans lesquelles les restaurateurs exercent leur profession surtout en ce qui concerne l'évacuation des eaux usées. Ces femmes ont donc de réels problèmes pour évacuer les eaux provenant de la vaisselle et de façon globale de tous travaux. La seule stratégie consiste donc à balayer.

Par ailleurs, les enquêtes ont aussi révélé que les sites de vente ne sont pas loués par les restaurateurs. La plupart du temps ce sont des installations établies sur la voie publique. C'est donc le cas à Kermel, à Petersen, à Sandaga, etc.



Pour ces restaurateurs donc qui sont établis au niveau de la voie publique, il ne s'agit que de payer les taxes à la Mairie. Probablement, il existe certains acteurs qui louent leur local de travail mais, nous n'en n'avons pas rencontré au cours de cette étude.

Toutefois, il convient de signaler que les sites utilisés par les restaurateurs ne servent le plus souvent que pour la vente. Dans la plupart des cas, les repas sont préparés ailleurs surtout pour ceux qui s'établissent en pleine rue.

Parler de l'environnement de travail sans pour autant chercher à déterminer ce que les principaux concernés en pensent pourrait fausser les données. C'est donc pourquoi, nous avons essayé de voir comment les restaurateurs et les agents de la DASS apprécient les locaux.

En ce qui concerne les restaurateurs, nos enquêtes ont révélé que la plupart du temps ils considèrent que les locaux de vente ne permettent pas plus ou moins de bien travailler. L'extrait suivant en est une illustration :

Femme de 48 ans

Vraiment, nous aurions aimé avoir d'autres locaux pour travailler. C'est très difficile d'exercer ainsi. Avant de faire quoi que ce soit, on nettoie, on lave avant que les clients n'arrivent. C'est difficile mais quand même on fait comme on peut pour s'en sortir. On balaie tout le temps et on utilise les produits qui peuvent nous permettre de bien nettoyer.

On réalise à travers cet extrait, que cet acteur fait tout pour s'adapter à son environnement de travail. Il développe des stratégies qui lui permettent plus ou moins de bien travailler. Ses comportements sont plutôt déterminés par les conditions de travail. Ceci nous permet donc d'affirmer en partie notre première hypothèse secondaire. Nous avons stipulés que l'absence de ressources et les conditions de travail déterminent les pratiques d'hygiène notées dans les restaurants informels. Cette hypothèse est d'autant plus confirmée en partie si nous nous référons aux restaurants installés par la FAO.



Ces restaurateurs étaient dans les mêmes conditions que les restaurateurs de Kermel, de Sandaga etc. Grâce au financement de la FAO, ils ont pu changer leur condition de travail et améliorer la qualité des repas qu'ils proposaient. Cette donnée visuelle permet donc de voir que l'environnement dans lequel travail ces femmes est bien différent de celui dans lequel évolue les autres femmes.

Cependant, ce qui paraît paradoxale, et qui nous permet de dire que notre hypothèse secondaire n'est confirmée qu'en partie, c'est le fait qu'il existe des tenants de la cuisine informelle qui sont dans le métier depuis des années. Ces derniers ont hérité du commerce de leurs parents et affirment qu'ils s'en sortent bien. Ils sont même arrivés à réaliser un certain nombre de bénéfice de sorte qu'ils ont été en mesure d'acquérir une maison en leur nom, de voyager et de faire du commerce. Mais quand même, l'état de leurs restaurants est resté le même. Il n'y a eu aucun changement, aucune amélioration. C'est alors à se demander si toutes les personnes qui affirment qu'elles ne peuvent pas travailler autrement parce que les finances ne sont pas disponibles ne réagiraient-elles pas de la même manière si elles avaient les moyens ?

S'agissant des agents de la DASS, il est apparu que ces derniers ne sont guère satisfaits de l'environnement où s'exerce l'activité de la restauration. Ils estiment donc que l'environnement est insalubre et ne permet nullement de garantir la bonne pratique des règles d'hygiène. Dans la mesure où ces agents sont conscients que l'adaptabilité de cet environnement à l'exercice du métier de restaurateur est à revoir, il est nécessaire de déterminer ce qu'ils font à leur niveau pour protéger les consommateurs mais au préalable nous allons déterminer les perceptions que les restaurateurs et les consommateurs ont de l'hygiène.

III.3.7 : L'HYGIENE ET LES CONTROLES

III.3.7.1 : PERCEPTIONS DE L'HYGIENE

Dans toute activité qui est en rapport avec la restauration, quelle soit collective ou individuelle, le volet sanitaire occupe une place importante. Tout acteur chargé de faire la cuisine doit être en mesure garantir la qualité et la salubrité des repas qu'il fournit. C'est donc

pourquoi, nous nous intéressons aux perceptions que les tenants de la cuisine informelle ont de l'hygiène dans la mesure où cette perception peut déterminer dans une certaine mesure les pratiques.

Ainsi, les propos recueillis nous ont permis de nous rendre compte que les restaurateurs ont du mal à nous faire part de la perception qu'ils ont de l'hygiène. Généralement, ils affirment qu'ils utilisent les détergents tels que l'eau de javel liquide ou en poudre, le sel et l'eau chaude pour garantir l'hygiène. Certes, certains acteurs l'utilisent, mais nous ne devons pas perdre de vue que le respect des normes d'hygiène tel que prescrit par le code ne se limite pas à l'utilisation des désinfectants. Nous avons souligné au niveau de la problématique que les conditions d'hygiène dans la restauration se pose comme les maillons d'une chaîne, chaque élément joue un rôle essentiel et il ne faut pas qu'il y ait rupture entre ces éléments. C'est donc pourquoi, l'environnement de travail, les commodités de base, les comportements du personnel devaient aussi être pris en compte.

Au regard de ces différentes considérations, on se rend compte que les conceptions que les restaurateurs ont de l'hygiène se limite uniquement au lavage des matériaux. Ce qui fait donc que les autres éléments sont oubliés, dépossédés de leur rôle. Ainsi, il apparaît clairement que l'environnement n'est point pris en compte. Pourtant, au niveau du code, comme nous l'avons souligné un peu plus haut, l'environnement occupe une place essentielle. Selon donc l'article 47 de ce code, « *les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes les mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insecte, oiseaux rongeurs et autres animaux* ». ²¹ Cependant, au cours de nos investigations, nous nous sommes rendue compte que cette recommandation n'est guère respectée. Très souvent, nous n'avons pas manqué de rencontrer des chats et des chiens au niveau des étales des vendeurs. C'est donc pourquoi, il était intéressant de nous interroger sur l'adaptabilité des sites. Les éléments tirés du code nous permettent donc de dire que l'environnement n'est pas adéquat à l'exercice d'un tel métier. Les photographies suivantes permettront aux lecteurs d'avoir un aperçu sur les conditions dans lesquelles certains restaurateurs exercent leur profession.

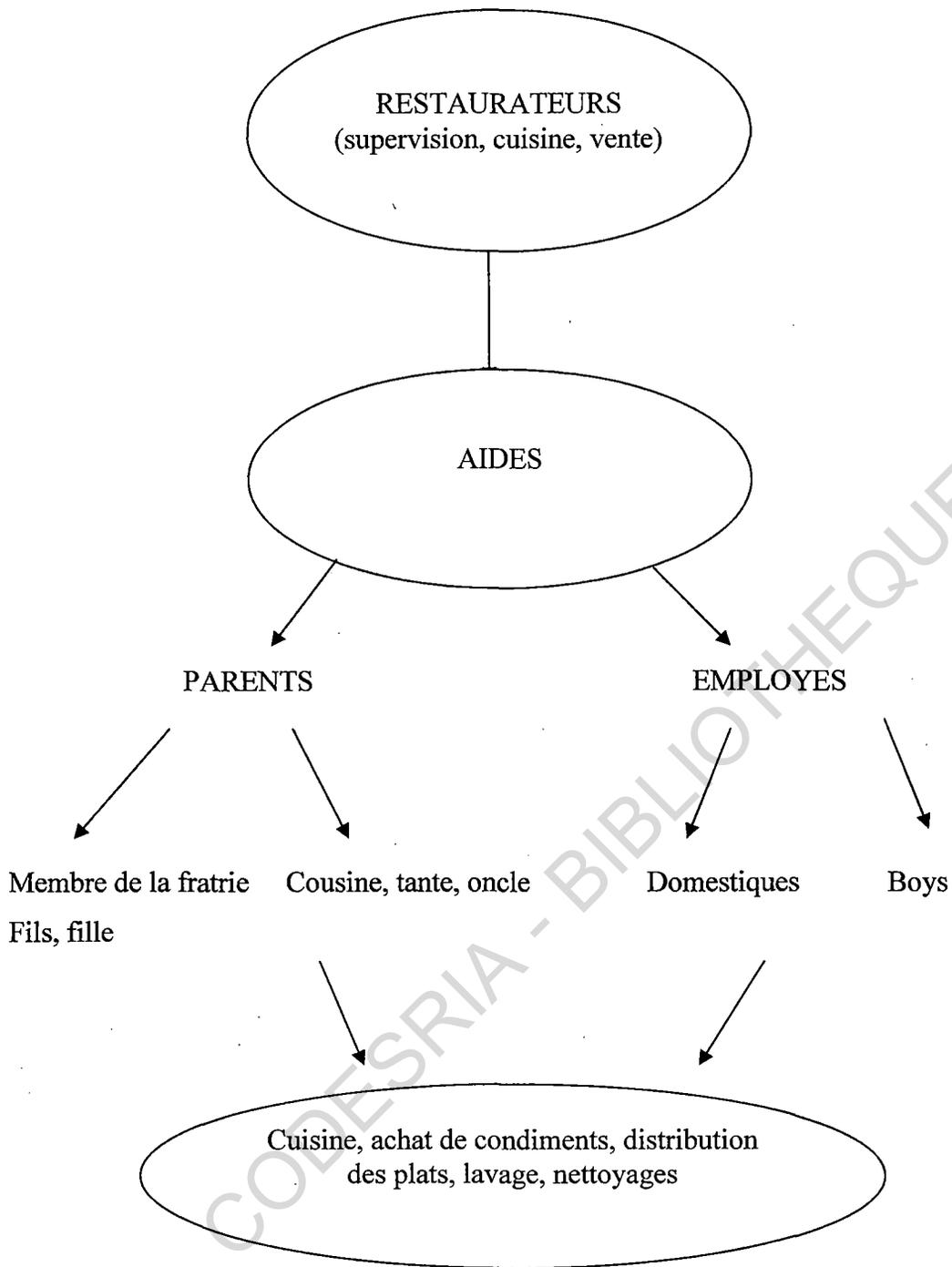
²¹ Code de l'hygiène, loi n°8371 du 5 juillet 1983.





A travers ces photos, on saisit nettement qu'il y a un réel décalage entre les prescriptions du code de l'hygiène et l'aspect de cet environnement de travail. En effet, les femmes font la cuisine au milieu des eaux usées, les marmites sont déposées n'importe où, l'essentiel c'est d'arriver à préparer un repas.

En dehors de cet environnement, il y a aussi le fait que nous avons cherché à déterminer grâce à l'observation le comportement du personnel c'est-à-dire des différents acteurs. Le métier de restaurateur ne se limite pas uniquement en la personne du propriétaire. Ce dernier emploie le plus souvent des aides, ce qui nous permet donc d'établir le schéma suivant :



A travers ce schéma, on saisit qu'il y a tout un ensemble d'acteurs secondaires qui jouent un rôle dans la bonne marche de l'activité de la restauration informelle.

Femme mariée, 35 ans

Je ne peux faire le travail toute seule. Mes enfants m'aident beaucoup. Ils s'occupent de cuisiner avec les aides que j'ai prises, après, ils m'amènent les plats ici. Moi je ne fais que

vendre et préparer le petit déjeuner puisque c'est simple à faire et ça ne prend pas de temps. En fait, le local est trop petit pour que je puisse y préparer le déjeuner.

Il apparaît donc que les restaurateurs ont besoin d'être secondé dans leur travail. Ce qui revient encore une fois à poser le problème du comportement du personnel. Etant donné que les tenants de la cuisine informelle limite leurs perceptions de l'hygiène aux lavages des ustensiles, il est donc clair que le comportement du personnel chargé d'exécuter certaines tâches est complètement oublié, relégué au second plan. Leurs faits et gestes ne sont pas pris en compte. Pourtant dans le code, il est clairement stipulé que le personnel qui manipule les denrées alimentaires est astreint selon l'article 49 à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire sous la responsabilité de l'employeur²². Les personnes doivent être soumises à des visites médicales périodiques conformément à la réglementation en vigueur. Grâce à l'observation, nous avons pu noter que l'application d'une telle loi au niveau de l'informel pose de réel problème. Très souvent il y a des détails qui ne sont point pris en compte surtout en ce qui concerne les habits de travail et les bijoux. En général, les mêmes habits sont utilisés pour la préparation mais également pour les autres travaux. Ceci nous permet donc d'affirmer en partie notre hypothèse principale et notre deuxième hypothèse secondaire nous nous sommes rendu compte que la perception particulière que les restaurateurs ont de l'hygiène détermine leur façon de se comporter. Même si les ressources sont disponibles, il apparaît que leur manière de faire, d'agir, ne changent pas parce qu'étant liés à leur perception particulière.

Par ailleurs, la perception que les restaurateurs ont de l'hygiène ne devrait pas uniquement se limiter à l'usage des détergents. Au contraire, puisqu'il s'agit de nourriture, d'alimentation, l'approvisionnement en denrées de même que la gestion des restes des repas devraient être pris en compte. C'est donc pourquoi nous nous sommes intéressé à ces deux aspects qui sont parfois oubliés.

En ce qui concerne l'approvisionnement en denrées, il faut dire que c'est l'étape la plus délicate et la plus difficile à cerner. Nous nous sommes rendu compte que la plupart des restaurateurs affirment s'approvisionner au marché et dans les boutiques. Chaque jour, des achats sont faits sur la base des plats à cuisiner qu'il s'agisse du riz, de la viande, du poisson etc. Parfois aussi, il y a un système de crédit qui est mis en place si toutefois l'acteur ne

²² Code de l'hygiène du 5 juillet 1983.

dispose pas de l'argent nécessaire pour faire les achats. En fait, les tenants de la cuisine informelle prennent à crédit certains condiments au niveau des boutiques qui se trouvent aux alentours de leurs étales. Quant aux légumes, les approvisionnements se font aux niveaux des marchés.

Cependant, nous n'allons pas nous limiter aux déclarations de ces tenants de la cuisine informelle. En effet, si l'on sait que ce dernier est confronté parfois à des problèmes d'argent de sorte que l'approvisionnement pose problème, il peut chercher à exploiter d'autres créneaux. En fait, il existe sur le marché un nombre élevé de revendeur de produits et le plus souvent ces articles sont vendus moins chers. Ceci fait donc que les acteurs peuvent se rabattre sur ces revendeurs. Cet état de fait constitue donc un autre problème auquel les agents de la DASS doivent faire face.

Aussi bien que l'approvisionnement en denrée, la gestion des restes des repas pose problème. Les tenants de la cuisine informelle affirment que les restes des repas sont généralement destinés aux mendiants. Ce sont ces derniers qui à la fin des services viennent se restaurer. Il faut dire que cela est fort possible surtout pour ceux qui s'activent dans la vente du riz. Toutefois, ceux qui posent problème sont plutôt les vendeurs de viande. En fait nous ne pouvons que nous demander s'ils agissent de la même manière que ces femmes qui s'adonnent à la vente du riz. Ce qui a suscité notre curiosité résulte du fait que nous avons surpris un restaurateur entrain de garder les restes des repas dans un bocal. Ce qui veut donc dire que la gestion des restes peut poser un réel problème. En fait les acteurs peuvent être tentés de ne pas jeter les non vendus et les resservir aux clients.

Toutefois, on peut être porté à croire que les consommateurs sont en mesure de changer les choses, de changer le comportement des acteurs en faisant preuve d'exigence. C'est donc pourquoi nous allons déterminer leur réaction face à ce qui leur est proposé mais aussi la perception qu'ils ont de l'hygiène.

Tableau n°10 : Répartition des consommateurs suivant l'appréciation qu'ils font de la qualité des plats qui leur sont proposés.

Appréciation de la qualité des plats	Effectif	Pourcentage
Oui	48	80
Non	12	20
Total	60	100

La plupart du temps, les consommateurs sont satisfaits de ce qui leur est proposé. Ils se soucient juste d'avoir à leur disposition un plat fumant leur permettant de venir à bout de leur faim. Le plus souvent, le restaurateur est choisi sur la base de ce qu'il propose, sur la base de son talent culinaire. La perception qu'ils ont de l'activité de la restauration informelle est donc axée sur le produit fini qui leur est proposé et plus précisément le plat. De ce fait, l'hygiène est comme reléguée au second plan. Pour compléter les informations nous allons établir le tableau suivant :

Tableau n°11 : Répartition des consommateurs selon la corrélation entre la maîtrise des règles d'hygiène par les restaurateurs et la crainte d'intoxication

Maîtrise / Crainte	Oui	Non	Total
Non	48	-	12
Oui	3	9	48
Total	51	9	60

Les consommateurs ont une entière confiance aux restaurateurs et apprécient réellement ce qui leur est proposé. De ce fait, ils ne craignent jamais une quelconque risque d'intoxication. Pour eux en fait, l'hygiène se limite au balayage des alentours de l'étale et à la capacité de bien cuisiner. Si un quelque chose porte atteinte à leur santé c'est parce que cela relève de la volonté divine. Par cette attitude, ils ne sont guère en mesure de pousser les tenants de la cuisine informelle à changer leur façon de faire, ou tout simplement d'améliorer leur condition de travail. Ceci nous permet donc d'affirmer notre troisième hypothèse secondaire.

III.3.7.2 : LES CONTROLES

Rappelons au passage que la DASS signifie Direction de l'Action Sanitaire et Sociale. Elle étend ses actions sur tout le département de Dakar. Ainsi, elle intervient dans les marchés, dans le milieu hospitalier mais également dans la restauration en collaboration avec la Brigade de l'Hygiène.

S'agissant des visites au niveau des restaurants informels, elles sont effectuées quatre fois dans la semaine c'est-à-dire lundi, mardi, jeudi et vendredi sur la base d'un programme établi par le chef de division.

Tout de même, les agents que nous avons rencontrés n'ont pas manqué de souligner que les contrôles des restaurants informels ne sont pas faciles. Ce sont plutôt les agents de la brigade de l'hygiène qui les aident dans l'exercice de leur fonction. D'après eux les principaux problèmes rencontrés découlent du fait que c'est un secteur qui n'est pas pris en compte par le code de l'hygiène. Pour ce faire, ils sont obligés de développer des stratégies pour essayer de maîtriser ce secteur. Leur démarche consiste de ce fait à mettre en avant la formation et la sensibilisation des restaurateurs. C'est donc dire qu'il s'agit avant de faire quoi que cela soit d'aller vers les tenants de la cuisine informelle et de les informer au maximum. L'inconvénient cependant c'est que tous les acteurs ne peuvent pas être formés, ni sensibilisés. Toutefois, au-delà de ces sensibilisations les agents font des visites de terrain. Lors de ces visites ils vérifient la date de péremption des boîtes de conserve, l'environnement de travail, le lavage des ustensiles, la détention d'un certificat médical et la possession de poubelles.

Cependant, les stratégies développées par les agents de la DASS ne se limitent pas aussi au simple fait de sensibiliser et d'informer. Sur le terrain ils développent aussi des stratégies avec les agents de la Brigade de l'Hygiène. En fait, la plupart des restaurateurs ne connaissent que ces acteurs de la DASS parce qu'ils ne mettent pas de tenu à la différence de ceux du Service d'Hygiène qui sont reconnaissables grâce à leurs vêtements. La méthode consiste donc pour ces agents de la DASS à se mettre en première ligne lors des visites. Plus explicitement, ils dirigent les opérations, entrent les premiers dans les locaux de restauration pour observer. Ils prennent en quelque sorte les tenants de la cuisine informelle par surprise. S'ils se mettent à contrôler et qu'ils rencontrent de la résistance, alors, à ce moment, les agents de la Brigade de

l'Hygiène interviennent. Cependant, il y a parfois des cas de résistance qui sont notés. A ce niveau donc ils sanctionnent par une amende ou tout simplement le dossier est transmis au procureur. Tout ceci traduit donc les différentes réactions développées par les restaurateurs.

De même, ces agents ont signalé que la plupart du temps les consommateurs restent indifférents aux contrôles. Ils ne se sentent pas concernés, mais parfois certains ne manquent pas d'exprimer leur joie lorsque les agents font les contrôles et trouvent donc que ces derniers accomplissent bien leur travail.

Face à ces différentes situations, les restaurateurs ne restent pas indifférents aux contrôles. Au contraire, nous sommes dans une situation où chacun cherche à maintenir sa position soient par des conflits soient par des négociations. C'est donc la raison pour laquelle nous avons utilisé l'analyse stratégique de Crozier.

Les tenants de la cuisine informelle sont conscients qu'ils exercent une profession qui n'est pas pris en compte par le code de l'hygiène parce que ne découlant pas du formel. Ils sont aussi conscients qu'ils ne peuvent pas échapper aux contrôles parce qu'il s'agit de la santé publique, par conséquent, à leur tour ils développent des stratégies. Généralement, les restaurateurs sont groupés au niveau d'un point de vente. Face à la venue des contrôleurs, le premier acteur contrôlé essaye de prévenir les autres. Nous l'avons donc constaté lorsque nous étions sur le terrain. La restauratrice s'est exprimée en ces termes : *nel sa yaye ay gane nhu gui ci rukh bi, né ko lu mu done def ci set mu yok ka*²³. Par ce biais on comprend dès lors que tout est une question de stratégie et qu'il faut tout faire pour s'en sortir et échapper aux amendes.

Cette vision des choses pourrait donc amener à dire que les comportements des tenants de la cuisine informelle sont liés à la politique étatique. En effet, l'absence d'un cadre légal prenant en compte le secteur les amène à agir à leur guise. Cela est d'autant plus visible qu'ils sont hostiles à la présence des agents de la DASS et que seule l'intervention des acteurs de la Brigade de l'Hygiène rappelant la loi les oblige à accepter les contrôles. Ceci nous permet aussi d'affirmer encore une fois notre deuxième hypothèse secondaire.

²³ Dis à ta mère que des étrangers sont là et qu'elle fasse tout son possible pour respecter l'hygiène.

Toutefois, au-delà de cette stratégie que nous pourrions qualifier à la limite de stratégie verbale, il y a aussi le fait que les acteurs de la cuisine dès qu'ils se rendent compte que les agents sont là pour faire des contrôles, ils font tout leur possible pour ne pas être sanctionné par une amande. De ce fait, soient ils évacuent toutes ordures qui traînent, soient ils recouvrent vite fait les marmites contenant la nourriture.

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

CONCLUSION

Les réflexions que nous avons portées sur les conditions d'hygiène dans la restauration informelle nous ont permis de nous rendre compte que ce sous secteur de l'informel est très complexe. Il pose sans cesse de nouveaux enjeux qui sont actuellement en rapport avec la santé publique et qui méritent donc d'être pris en compte.

Le constat fait est que la restauration informelle est un domaine qui n'est régi par aucun texte de loi. Ce qui pose de réels problèmes comme nous l'avons démontré tout au long de l'analyse des données. Nos hypothèses nous ont permis de nous rendre compte que les problèmes d'hygiène notés découlent certes de l'absence d'un cadre légal qui régit et contraint si nécessaire, mais il y a d'autres soubassements qui doivent être pris en compte. Ces soubassements concernent donc les conditions de travail, l'absence de ressources mais également la perception que les restaurateurs ont de façon générale de l'hygiène.

Par ailleurs, on est le plus souvent porté à croire que dans le domaine du commerce, les comportements des consommateurs sont en mesure de changer les choses, les clients sont en mesure de faire valoir leur droit, mais en ce qui concerne la restauration informelle la réalité est toute autre. Généralement les consommateurs adoptent des attitudes qui sont liées à leur perception de l'activité de la restauration mais également à leur perception de l'hygiène. Ce qui fait donc qu'ils ne sont point en mesure de pousser les acteurs de la cuisine informelle à adopter telle attitude ou bien telle autre attitude.

Tout de même, il faut signaler que le secteur de l'alimentation informelle n'est pas le seul domaine des restaurateurs et des consommateurs. Malgré le fait qu'il n'existe pas de texte de loi qui prenne en compte ce domaine de l'alimentation de rue, il y a la présence des agents de la DASS qui tentent de protéger les consommateurs. Les interventions sont faites en concert avec les agents de la Brigade de l'Hygiène.

Toutefois, comme toute recherche sociologique, notre sujet présente plusieurs limites. En effet, la délimitation du sujet, le souci de bien le camper dans le but de ne pas perdre le fil de la recherche, constitue une entrave à l'exploitation des autres pistes de l'étude liées au sujet. Ainsi, la première limite que nous avons notée est liée au fait que cette étude ne prend pas en

compte que cette étude ne concerne qu'une partie de l'alimentation de rue, les restaurants informels.

Pour éviter les confusions, rappelons que l'alimentation de rue ou restauration de rue désigne toute activité exercée dans la rue pouvant permettre aux individus de se restaurer hors de leur domicile.

La deuxième limite notée résulte du fait que cette étude ne prenant en compte qu'une partie de la restauration de rue, il est quasi impossible d'extrapoler les résultats obtenus. D'une manière plus précise, il ne nous est pas permis d'affirmer avec certitude que, dans tous les endroits où le consommateur peut se restaurer, les normes d'hygiène ne sont pas respectées, que la problématique de l'hygiène s'y pose avec autant d'acuité, que cela soit dans le formel ou dans l'informel. Ceci veut dire aussi que géographique, nous avons pris la liberté de ne pas explorer les autres domaines, les autres quartiers où s'exerce la profession.

En outre, ce constat nous permet de nous rendre compte que nous n'avons pas pu cerner, analyser, voire même comparer les stratégies développées par l'Etat à travers ses organes décentralisés pour venir à bout des problèmes d'hygiène aussi bien dans le formel que dans l'informel, bref dans l'alimentation de rue en générale.

Des réflexions plus avancées nous ont permis de constater que nous n'avons pas été en mesure d'analyser si les motivations des acteurs de la restauration informelle sont les mêmes que celles des autres acteurs de l'alimentation de rue. Plus explicitement, est-il possible qu'ils aient la même logique, partagent les mêmes préoccupations c'est-à-dire vendre et attirer les clients quelles que soient les conditions d'hygiène. A ce niveau donc, il serait intéressant de voir les comportements adoptés par les divers acteurs de l'alimentation face aux problèmes d'hygiène. Comment réagissent-ils face aux politiques développées par les autorités compétentes ? Déploient-ils les mêmes moyens pour contourner ces politiques ? Ce sont autant de questions auxquelles nous n'avons pas pu apporter de réponse dans cette présente recherche.

Aussi, cette étude ne nous a pas permis d'avancer que les consommateurs de l'alimentation de rue, tous secteurs confondus, formels et informels, tous cadres confondus, Dakar centre et périphérie, ont les mêmes préoccupations, formulent les mêmes demandes.

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES

- Amin (Samir), L'Afrique de l'Ouest Bloquée, Paris, Minuit, 1971, 322 p.
- IBID, La Faillite du Développement en Afrique et dans le Tiers-Monde, Paris, L'Harmattan, 1989, 383 p.
- IBID, Le Développement Inégal, Paris, Minuit, 1973, 364 p.
- Antoine (Philip) et al..., Les Familles Dakaroises Face à la Crise, Orstom-IFAN, CEPED, 1995, 209 p.
- Coquery-Vidrovitch (Catherine) ; Nedelec (Serge), Tiers-Monde : L'Informel en Question ? Paris, L'Harmattan, 1991, 285 p.
- Durand (J.P) ; Weil (Robert), Sociologie Contemporaine, Paris, Vigot, 1997, 761 p.
- Duruflé (Gilles), Le Sénégal peut-il sortir de la crise, Paris, Karthala, 1994, 222p.
- Fall (Babacar), Ajustement Structurel et Emploi au Sénégal, Paris, Karthala, 1997, 247 p.
- Flacher (Bruno), Travail et Intégration Sociale, Bréal, 2002, 127 p.
- Lee (Eddy) ; Sidibé (Mamadou) ; Diop (Daouda), Ajustements, Emploi et Développement au Sénégal, Bit, 1992, 125 p.
- Morice (Alain), Politiques africaines : Gaspillages Technologiques, Paris, Karthala, 1985, 159 p.
- Rocher (Guy), L'Action Sociale, HMH, Ltée, 1968, 130 p.
- IBID, Le Changement Social, HMH, Ltée, 1968, 318 p.
- Sy (J. Habib) ; Ly (Boubacar) et al..., Pauvreté et Hégémonismes, Oxfam, 2002, 333 p.
- Van Djik (M. Pieter), Le Secteur Informel de Dakar, Paris, L'Harmattan, 1986, 164 p.

EXTRAITS

- Bensa (Alban), "De la micro-histoire vers une anthropologie critique", in J. Revel, Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience, Paris, Hautes Etudes-Gallimard-le seuil, pp 37-70.

- Leimdorfer (François); Marie (Alain), " Individualisations citadines et développement d'une société civile", in. L'Afrique des citadins, Paris, Karthala, pp 8-307.
- Morice (Alain), "A propos de l'Economie Populaire Spontanée : Pour une vision socio-politique de la Reproduction Urbaine". In. Politiques Africaines, n°18, 1985, pp 114-124.
- Niang (Abdoulaye), "Le Secteur Informel une Réalité à Réexplorer : Ses Rapports avec les Institutions et ses Capacités Développantes ", in. Afrique et Développement, vol. XXI, n°1, 1996, pp 57-80.
- Ministère de la Santé et de l'Action Sociale, Direction de l'Hygiène et de la Santé Publique, Code de l'Hygiène du 5 juillet 1983, section 1

REVUES

- Karl, Kenneth, « Le Secteur Informel », in. Le courrier ACP, n°17, pp 53-54.
- Lubell (Harold) ; Zarour (Charbel), « Le Secteur Non-Structuré de Dakar résiste à la crise », in. Revue Internationale du Travail, vol.129, n°3, pp 423-432.

RAPPORTS

- Rapport d'une Réunion Technique FAO sur l'Alimentation de Rue.
- Rapport de Stage : Exploitation et Crédit Consommateur dans les Gargotes de Dakar, Assane Bopp, Enda.
- Alimentation de Rue à Dakar, Rapport de Synthèse de l'Etude Diagnostique, Sciences Economiques

MEMOIRES

- Akollor (Etchri), Contribution à l'Etude de la Qualité Microbiologique des Chawarmas vendus dans les Fast-food de Dakar, Ecole Vétérinaire, 94 p.
- Ndiaye (Maïmouna), La Restauration Informelle à Dakar : Cause, Forme et Fonction, Sociologie, 84 p.
- Ranaivo, (A.T) Etude de la Qualité Microbiologique de deux Catégories d'Aliments vendus sur la voie Publique dans la Ville de Dakar, Pharmacie, 74 p.

ANNEXE

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE

Guide d'entretien soumis aux restaurateurs.

I-Identification

- 1- Age
- 2- Sexe
- 3- Niveau d'instruction
- 4- Qualification professionnelle
- 5- Situation matrimoniale
- 6- Lieu de résidence

II- le métier de restaurateur.

- 7- Activité exercée avant de débiter la restauration
- 8- Durée d'exercice de la restauration
- 9- Date de début d'exercice
- 10- Raisons du choix de ce métier
- 11- Conditions d'entrée dans ce métier
- 12- Situation financière avant l'exercice de ce métier
- 13- Situation financière actuelle
- 14- Activité parallèle exercée

III- la clientèle

- 14- Types de clients
- 15- Relation avec les clients (satisfaisante, non satisfaisante)
- 16- Degré de satisfaction de la clientèle
- 17- Plaintes enregistrées de la part des clients
- 18- Nature des plaintes

III- Local occupé et approvisionnement en denrées.

- 19- Local occupé (s'il est propriétaire ou tout simplement locataire)
- 20- raison du choix du local (si le local permet de bien vendre, de bien travailler, pourquoi le choix de ce site)
- 21- commodités de base (disponibles ou pas disponibles)
- 22- Difficultés rencontrées dans l'exercice de ce métier.
- 23- approvisionnement en denrées (achat ou emprunt)
- 24- lieu d'approvisionnement (marché, boutique, revendeurs)
- 25- Organisation du travail (répartition des tâches : qui cuisine, qui fait le marché, etc.)

IV- Perception de l'hygiène

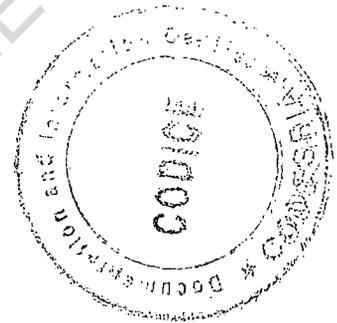
- 26- perception de l'hygiène
- 27- Mode d'évacuation des ordures et eaux usées.
- 28- destination du reste des repas
- 29- Approvisionnement en eau
- 30- Mesures d'hygiène prises (nettoyement des ustensiles, procédée lors

des préparations, comment ils gèrent l'hygiène)
31-procédé en cas d'épidémie

V- Rapport avec les autorités

- 32- Nature des contrôles effectués par les autorités
- 33- Organes qui effectuent les contrôles
- 34- Fréquence des contrôles
- 35- Réactions par rapport aux politiques développées par les autorités
(opinion, politiques favorables ou défavorables à la réalisation des
bénéfices, mesures prises en cas de contrôle, stratégies développées
pour contourner les contrôles et politiques)

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE



Guide d'entretien soumis aux agents de la DASS.

I-Identification

- 1- niveau d'instruction
- 2- qualification professionnelle
- 3- fonction dans la structure
- 4- Nombre d'année d'exercice

II- Aperçu sur le fonctionnement de la structure

- 5- Personne chargée de l'établissement des programmes d'intervention (sa fonction dans la structure)
- 6- Personne chargée de diriger les opérations (sa fonction dans la structure)
- 7- Base de définition des programmes d'intervention
- 8- Mode de contrôle effectué
- 9- Déroulement des opérations
- 10- Zones contrôlées (Dakar centre, périphérie, banlieue toute l'étendue du territoire)
- 11- Fréquence des contrôles (chaque jours, chaque semaine, chaque mois, hivernage, périodes d'épidémie)

III- Perceptions de l'hygiène

- 12- Conditions d'hygiène dans les restaurants visités (perception de l'hygiène de l'environnement de travail)
- 13- Réactions des restaurateurs face aux contrôles (perception du comportement des acteurs de la restauration, comportement des acteurs face aux contrôles)
- 14- Réactions des clients trouvés sur place (comportement, attitude, perception des réactions des clients)

IV- L'intervention

- 15- Contrôle des restaurants du secteur formel
- 16- Cible du contrôle (aliments vendus, Environnement de travail, qualité des condiments)
- 17- sanction en cas de manque d'hygiène
- 18- Retour sur les lieux déjà contrôlés
- 19- Procédé en cas de récidive du restaurateur
- 20- Stratégies et politiques pour contrôler le secteur de la restauration informelle.

Questionnaires administrés aux clients



I-Identification

- 1- Age
- 2- Sexe
- 3- Lieu de résidence
- 4- Niveau d'instruction
Aucun Primaire Moyen Secondaire
Autre à préciser
- 5- Activité professionnelle
- 6- Situation matrimoniale

Célibataire Marié Veuf Divorcé

II- les raisons de la fréquentation des restaurants de rue

- 7- Depuis combien de temps fréquentez-vous ces restaurants ?
Quelques semaines quelques mois quelques années
- 8- Pourquoi les fréquentez-vous ?
Raisons économiques
Dissociation de l'unité de travail et de résidence
Découverte
- 9- A quelle fréquence vous rendez-vous à ces restaurants ?
Chaque jour même le week-end
Jours de la semaine
Jours de travail
Occasionnellement
- 10- Quel repas y prenez-vous ?
Petit Déjeuner
Déjeuner
Dîner
- 11- Où mangez-vous le mieux ?
Au restaurant Chez vous
Pourquoi
- 12- Comment appréciez-vous votre relation avec le restaurateur ?
Peu satisfaisante Satisfaisante Très satisfaisante
- 13- Sur quelle base choisissez-vous le restaurateur ?

III- Perception de l'activité de la restauration et notion d'hygiène

- 14- Quelle conception avez-vous de l'hygiène ?
- 15- Où-vous restaurez-vous ?
Au restaurant Sur le lieu de travail

Pourquoi

16- Que pensez-vous de cette activité ?

17- Etes-vous satisfait de la qualité des plats ?

Oui

Non

Pourquoi

18- Pensez-vous que les restaurateurs maîtrisent les règles d'Hygiène ?

Oui

Non

Pourquoi

19- Ne craignez-vous pas des risques d'intoxications ?

Oui

Non

20- Etes-vous pour une réorganisation du secteur

Oui

Non

Pourquoi

CODESRIA - BIBLIOTHEQUE