

ISSN : 2312-7031

FACULTE DES SCIENCES DE L'HOMME ET DE LA SOCIETE

ANYASÃ

Numéro spécial



Revue des Lettres et Sciences Humaines

Laboratoire de Recherche sur la Dynamique des Milieux et des Sociétés

Université de Lomé

Numéro 16
Décembre 2021

ADMINISTRATION ET REDACTION DE ANYASÁ

Revue des Lettres et Sciences Humaines
Laboratoire de Recherches sur la Dynamique des Milieux et des Sociétés
Université de Lomé

Directeur administratif de la rédaction : Pr. Wonou OLADOKOUN

Comité scientifique de lecture

Professeur Wonou OLADOKOUN (Université de Lomé)
Professeur Komla M. NUBUKPO (Université de Lomé)
Professeur Serge GLITHO (Université de Lomé)
Professeur Yaovi AKAKPO (Université de Lomé)
Professeur Amétépé AHADJI (Université de Lomé)
Professeur Komi KOSSI-TITRIKOU (Université de Lomé)
Professeur Dété F. GBIKPI-BENISSAN (Université de Lomé)
Professeur Octave N. BROOHM (Université de Lomé)
Professeur Mahamadé SAVADOGO (Université de Ouagadougou)
Professeur Augustin K. DIBI (Université Félix Houphouët-Boigny)
Professeur Lazare POAME (Université Alassane Ouattara)
Professeur Marc Louis ROPIVIA (Université Omar Bongo)
Professeur Charles Zakarie BOAWO (Université Marien Ngouabi)
Professeur Issa Djarangar DJITA (Université de Moundou)
Professeur Azoumana OUATTARA (Université Alassane Ouattara)
Professeur Paul ANOH (Université Félix Houphouët-Boigny)

Secrétaire de rédaction : Messan VIMENYO

Assistant de rédaction : Koku-Azonko FIAGAN

Contact :

BP. 999, Lomé

Tél. : 00228 90 19 25 89 / 90 83 34 19

E-mail : revue-anyasa@gmail.com

<p>A ces membres du comité scientifique, s'ajoutent d'autres personnes ressources consultées occasionnellement en fonction des articles à évaluer</p>

Sommaire

Numéro spécial

ANALYSE CRITIQUE DES OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT EN TANT QUE DISCOURS DES NATIONS AUX NATIONS.....	pp. 2-16
<i>Abdoulaye HAKIBOU</i>	
RESTAURATION POPULAIRE DANS LES ESPACES TRANSFRONTALIERS OUEST AFRICAINS ET SON IMPACT SUR LA SANTE PUBLIQUE : CAS DE HILLACONDJI-ANEHO.....	pp. 17-29
<i>Calice Sédodé TOFFOHOSSOU, Sotondji Benjamin ALLAGBE</i>	
VARIABILITE CLIMATIQUE A DEDOUGOU, EN DOMAINE SOUDANO-SAHELIEEN, AU BURKINA FASO....	pp. 30-41
<i>Sabine Amenan TONAN, Talaridia Fulgence IDANI, Jacques KONKOBO, Dapola Evariste Constant DA</i>	
GOUVERNANCE DU SECTEUR DE L'ASSAINISSEMENT À ZIGUINCHOR (SÉNÉGAL) : UN PROCESSUS PARTICIPATIF IMPLIQUANT UN JEU D'ACTEURS MULTIPLES, POUR LA PRISE EN CHARGE DES BESOINS LOCAUX.....	pp. 42-59
<i>Sécou Omar DIEDHIOU, Ibrahima BADJI, Issa FAYE, Gomis Joseph SAMBA</i>	
GOUVERNANCE LOCALE ET COHABITATION DES LEGITIMITES AU NIGER : ATOUTS ET LIMITES AU DEVELOPPEMENT LOCAL.....	pp. 60-71
<i>Mouhamadou ABOUBACAR ABDOU</i>	
DECHETS SOLIDES ET LIQUIDES DANS LES LYCEES ET COLLEGES DE LA VILLE DE SOKODE ET LEURS INCIDENCES SUR LA SANTE DES ACTEURS DE L'EDUCATION ET SUR L'ENVIRONNEMENT.....	pp. 72-82
<i>Eyanah ATCHOLE</i>	
IMPACTS DES PRESSIONS HUMAINES ET DES ACTIVITES AGRICOLES SUR LA VEGETATION DE LA REGION DE TONKPI (OUEST DE LA COTE D'IVOIRE).....	pp. 83-98
<i>Kané Vassouleymane CISSE, Zamblé Armand TRA BI</i>	
IMPACT DE LA DYNAMIQUE CLIMATIQUE SUR LA PRODUCTION DE L'IGNAME DANS LA PREFECTURE DE L'ANIE.....	pp. 99-117
<i>Koko Zébéto HOUEDAKOR</i>	

AVIS AUX AUTEURS

1. Note aux contributeurs

« ANYASA » revue des lettres et sciences humaines, publie des articles originaux, rédigés en français, non publiés auparavant et non soumis pour publication dans une autre revue. Les normes qui suivent sont conformes à celles adoptées par le Comité Technique Spécialisé (CTS) de Lettres et sciences humaines/CAMES (cf. dispositions de la 38e session des consultations des CCI, tenue à Bamako du 11 au 20 juillet 2016). Les contributeurs doivent s'y conformer.

1.1. Les manuscrits

Un projet de texte soumis à évaluation, doit comporter un titre (Times New Romans, taille 12, Lettres capitales, Gras), la signature (Prénom(s) et NOM (s) de l'auteur ou des auteurs, l'institution d'attache), l'adresse électronique de (des) auteur(s), le résumé en français (250 mots), les mots-clés (cinq), le résumé en anglais (du même volume), les keywords (même nombre que les mots-clés). Le résumé doit synthétiser la problématique, la méthodologie et les principaux résultats.

Le manuscrit doit respecter la structuration habituelle du texte scientifique : Introduction (Problématique, Hypothèse compris) ; Approche méthodologie ; Résultats ; Analyse des Résultats ; Discussion ; Conclusion ; Références bibliographiques (s'il s'agit d'une recherche expérimentale ou empirique).

Les notes infrapaginales, numérotées en chiffres arabes, sont rédigées en taille 10 (Times New Roman). Réduire au maximum le nombre de notes infrapaginales. Ecrire les noms scientifiques et les mots empruntés à d'autres langues que celle de l'article en italique (*Adansonia digitata*).

Le volume du projet d'article (texte à rédiger dans le logiciel word, Times New Romans, taille 12, interligne 1.5) doit être de 30 000 à 40 000 caractères (espaces compris).

Les titres des sections du texte doivent être numérotés de la façon suivante :

1. Premier niveau, premier titre (Times 12 gras)

1.1. Deuxième niveau (Times 12 gras italique)

1.1.1. Troisième niveau (Times 11 gras, italique)

1.1.2. Les illustrations

Les tableaux, les cartes, les figures, les graphiques, les schémas et les photos doivent être numérotés (numérotation continue) en chiffres arabes selon l'ordre de leur apparition dans le texte. Ils doivent comporter un titre concis, placé au-dessus de l'élément d'illustration (centré). La source (centrée) est indiquée en-dessous de l'élément d'illustration (Taille 10). La source (centrée) est indiquée en dessous de l'élément d'illustration (Taille 10). Ces éléments d'illustration doivent être : annoncés, insérés puis commentés dans le corps du texte.

La présentation des illustrations : figures, cartes, graphiques, etc. doit respecter le miroir de la revue. Ces documents doivent porter la mention de la source, de l'année et de l'échelle (pour les cartes).

2. Notes et références

2.1. Les passages cités sont présentés entre guillemets. Lorsque la phrase citant et la citation dépasse trois lignes, il faut aller à la ligne, pour présenter la citation (interligne 1) en retrait, en diminuant la taille de police d'un point.

2.2. Les références de citation sont intégrées au texte citant, selon les cas, ainsi qu'il suit :

- Initiale (s) du Prénom ou des Prénoms et Nom de l'auteur, année de publication, pages citées (B. A. Sy. 2008, p. 18) ;
- Initiale (s) du Prénom ou des Prénoms et Nom de l'Auteur (année de publication, pages citées).

Exemples :

- En effet, le but poursuivi par M. Ascher (1998, p. 223), est « d'élargir l'histoire des mathématiques de telle sorte qu'elle acquière une perspective multiculturelle et globale (...) »
- Pour dire plus amplement ce qu'est cette capacité de la société civile, qui dans son déploiement effectif, atteste qu'elle peut porter le développement et l'histoire, S. B. Diagne (1991, p. 2) écrit

Qu'on ne s'y trompe pas : de toute manière, les populations ont toujours su opposer à la philosophie de l'encadrement et à son volontarisme leurs propres stratégies de contournements. Celles-là, par exemple, sont lisibles dans le dynamisme, ou à tout le moins, dans la créativité dont sait preuve ce que l'on désigne sous le nom de secteur informel et à qui il faudra donner l'appellation positive d'économie populaire. - Le philosophe ivoirien a raison, dans une certaine mesure, de lire, dans ce choc déstabilisateur, le processus du sous-développement.

Ainsi qu'il le dit : Le processus du sous-développement résultant de ce choc est vécu concrètement par les populations concernées comme une crise globale : crise socio-économique (exploitation brutale, chômage permanent, exode accéléré et douloureux), mais aussi crise socioculturelle et de civilisation traduisant une impréparation socio-historique et une inadaptation des cultures et des comportements humains aux formes de vie imposées par les technologies étrangères. (S. Diakité, 1985, p. 105).

2.3. Les sources historiques, les références d'informations orales et les notes explicatives sont numérotées en continue et présentées en bas de page.

2.4. Les divers éléments d'une référence bibliographique sont présentés comme suit : Nom et Prénom (s) de l'auteur, Année de publication, Titre, Lieu de publication, Editeur, pages (p.) pour les articles et les chapitres d'ouvrage. Le titre d'un article est présenté entre guillemets, celui d'un ouvrage, d'un mémoire ou d'une thèse, d'un rapport, d'une revue ou d'un journal est présenté en italique. Dans la zone Editeur, on indique la Maison d'édition (pour un ouvrage), le Nom et le numéro/volume de la revue (pour un article). Au cas où un ouvrage est une traduction et/ou une réédition, il faut préciser après le titre le nom du traducteur et/ou l'édition (ex : 2nde éd.).

2.5. Les références bibliographiques sont présentées par ordre alphabétique des noms d'auteur.

Par exemple :

Références bibliographiques

AMIN Samir, 1996, Les défis de la mondialisation, Paris, L'Harmattan, société, Paris, Gallimard.

BERGER Gaston, 1967, L'homme moderne et son éducation, Paris, PUF. DIAGNE Souleymane Bachir, 2003, « Islam et philosophie. Leçons d'une rencontre », Diogène, 202, p. 145-151. DIAKITE Sidiki, 1985, Violence technologique et développement. La question africaine du développement, Paris, L'Harmattan

3. Le Tiré à part : les auteurs d'articles recevront gratuitement 1 (un) tiré à part en version électronique. Pour cela, les adresses électroniques des auteurs sont indispensables. La revue pourra leur être fournie à titre onéreux.

N. D. L. R.

**RESTAURATION POPULAIRE DANS LES ESPACES TRANSFRONTALIERS
OUEST AFRICAINS ET SON IMPACT SUR LA SANTE
PUBLIQUE : CAS DE HILLACONDJI-ANEHO**

*Calice Sédodé TOFFHOSSOU, Sotondji Benjamin ALLAGBE
Université Abomey-Calavi, Bénin*

Résumé : La nourriture est le premier bien de consommation servant à la satisfaction des besoins primaires de tout humain. Sa qualité est primordiale pour la santé des consommateurs. Les espaces de passage, de transit entre pays sont, par excellence des lieux de restauration à ciel ouvert qui attirent les passagers au regard de la gamme des mets présentés. La présente recherche s'est intéressée aux effets socio-sanitaires et économiques de la restauration populaire dans l'espace transfrontalier Hillacondji-Anèho.

La méthodologie utilisée repose essentiellement sur la recherche documentaire et les enquêtes socio-économiques sur la base d'un questionnaire administré aux vendeurs, vendeuses, consommateurs et agents de santé transfrontaliers. Après le traitement des données, l'analyse des résultats est réalisée selon le modèle SWOT.

Il ressort des résultats que la restauration populaire dans l'espace transfrontalier Hillacondji-Anèho connaît un essor important en raison d'un ensemble d'atouts géographiques, économiques, sociodémographiques et de la mobilité transfrontalière des populations. Elle est exercée tant par les femmes (87,5 %) que par les hommes (12,5 %). Les mets proposés aux consommateurs sont très variés. En dépit de son importance socio-économique, les autorités locales l'accordent peu d'attention. Ainsi, les aliments proposés aux clients ne répondent toujours pas aux normes et qualité et sont souvent sources de diverses maladies. Cela interpelle les autorités à plusieurs niveaux à mieux organiser les acteurs afin d'instaurer un système de contrôle et d'inspection sanitaires sur ces marchés culinaires informels de l'espace CEDEAO.

Mots clés : Hillacondji-Anèho, Restauration populaire, espaces transfrontaliers, santé publique

Abstract: Food is the first consumer good serving the satisfaction of the basic needs of every human being. Its quality is essential for the health of consumers. The areas of passage, of transit between countries are, par excellence, open-air dining places that attract passengers with regard to the range of dishes presented. This research was interested in the socio-health and economic effects of popular catering in the Hillacondji-Anèho cross-border area.

The methodology used is essentially based on documentary research and socio-economic surveys on the basis of a questionnaire administered to cross-border salespeople, consumers and health workers. After processing the data, the analysis of the results is carried out according to the SWOT model.

The results show that popular catering in the Hillacondji-Anèho cross-border area is experiencing significant growth due to a set of geographical, economic, socio-demographic advantages and the cross-border mobility of populations. It is exercised by both women (87.5%) and men (12.5%). The dishes offered to consumers are very varied. Despite its socio-economic importance, local authorities pay it little attention. Thus, the food offered to customers still does not meet the standards and quality and is often a source of various diseases. This calls on the authorities at several levels to better organize the actors in order to establish a system of sanitary control and inspection in these informal culinary markets in the ECOWAS region.

Key words: Hillacondji-Anèho, Popular restaurants, cross-border areas, public health

Introduction

Le concept de restauration populaire est relativement récent. C'est un phénomène qui prend une grande ampleur dans les pays en développement où les difficultés économiques ont favorisé l'augmentation du nombre de vendeurs d'aliments sur la voie publique. L'une des préoccupations majeures de l'humanité à travers l'ODD3 vise à assurer la santé et le bien-être de tous, en améliorant la santé procréative, maternelle et infantile, en réduisant les

principales maladies transmissibles, non transmissibles, environnementales et mentales (Hounagni, 2012).

En effet, depuis la crise des années 80 et l'apparition des effets néfastes des mesures mises en œuvre pour la juguler, le secteur informel est devenu le refuge de tous ceux qui pensent être "les laissés pour compte". En quelques années, il a pris une grande ampleur accueillante, d'ailleurs la quasi-totalité de toutes les couches sociales. Cette composante du tissu économique est aujourd'hui suffisamment active et pleine de vitalité (DDPP/INSAE, 2003).

Cependant, malgré l'énorme activité engendrée par la restauration populaire et son rôle de réponse aux besoins alimentaire, socio-sanitaire et économique de la communauté, l'absence de surveillance officielle de ce secteur entraîne toutes sortes de problèmes mettant directement en jeu la santé des consommateurs. Ce secteur d'activité présente donc de nombreux risques compte tenu du non-respect des mesures d'hygiène. La relation entre la santé humaine et l'environnement prend une proportion inquiétante (Gozo, 2013).

Malheureusement, la mobilité des populations de plus en plus croissante exige de celles-ci de s'alimenter plus à l'extérieur de leur domicile. Ce qui fait développer du coup cette activité. Dans les périphéries nationales en Afrique de l'ouest comme celle d'Hillacondji-Anèho, le flux important de passagers au niveau des frontières fait naître dans cet espace un marché d'aliment de la rue.

Face à cette réalité, il n'est pas rare de constater que sur le plan national, les populations ne se rendent pas compte des inconvénients que pourraient engendrer un environnement malsain sur leur alimentation et par ricochet, sur leur santé. Cette situation a conduit les autorités politico-administratives du Bénin et les partenaires au développement tels que l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), l'Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), le Fonds des Nations-Unies pour l'Enfance (UNICEF) à prendre en compte ce problème à travers le financement des projets d'intermédiation sociale sur l'hygiène, l'assainissement de base et l'eau. Malgré toutes ces mesures prises en vue de réduire les risques liés à cette activité, force est de constater que le mal perdure.

L'espace transfrontalier d'Hillacondji-Anèho de par sa position géographique permettant la mobilité à des milliers de personnes de l'Afrique de l'ouest qui veulent se rendre au Bénin, au Togo, au Ghana, au Nigéria et à la Côte d'Ivoire fait naître un grand marché à caractère national et international. Il nourrit des milliers de voyageurs par jour et occupe de nombreux bras valides constitués d'hommes et de femmes de toutes nationalités qui se trouvent loin de leurs domiciles. Ils se voient donc obligés de se nourrir dans la rue. La restauration populaire constitue ainsi, l'une des plus importantes activités génératrices de revenus de l'espace transfrontalier. En effet, en raison d'un développement économique fragilisé par différents facteurs, ce secteur tient une place de plus en plus importante dans l'économie de nombreux pays africains (FAO, 2005).

Cependant, malgré tous les avantages que présente cette activité, force est de constater que la restauration de rue présente beaucoup de risques. Les conditions dans lesquelles se tiennent la préparation et la vente de ces aliments laissent à désirer. Ainsi, selon l'OMS (2006), des milliers de personnes meurent chaque année de maladie d'origine alimentaire. Ce phénomène prend de plus en plus d'ampleur aussi bien dans les villes que dans les campagnes. Ainsi, chaque année, plus de quinze millions d'hommes et de femmes dont cinq (05) millions d'enfants de moins de quatorze (14) ans perdent la vie dans les pays en voie de développement dont ceux de l'Afrique en particulier suite à des maladies liées à l'environnement (Bossa, 2013).

Aussi, selon l'OMS (1998), l'eau et les aliments contaminés ont-ils causé le décès de deux millions deux cent mille (2 200 000) personnes dont un million huit cent mille (1 800 000) enfants. Ce sont surtout les pays en voie de développement qui subissent les caractères potentiellement mortels de ces maladies (OMS, 2006). Au Bénin, l'ampleur de ces maladies est le fait de l'insalubrité, du non-respect des règles d'hygiène et de dégradation de l'environnement (INSAE, 2001 cité par Hounagni, 2012)

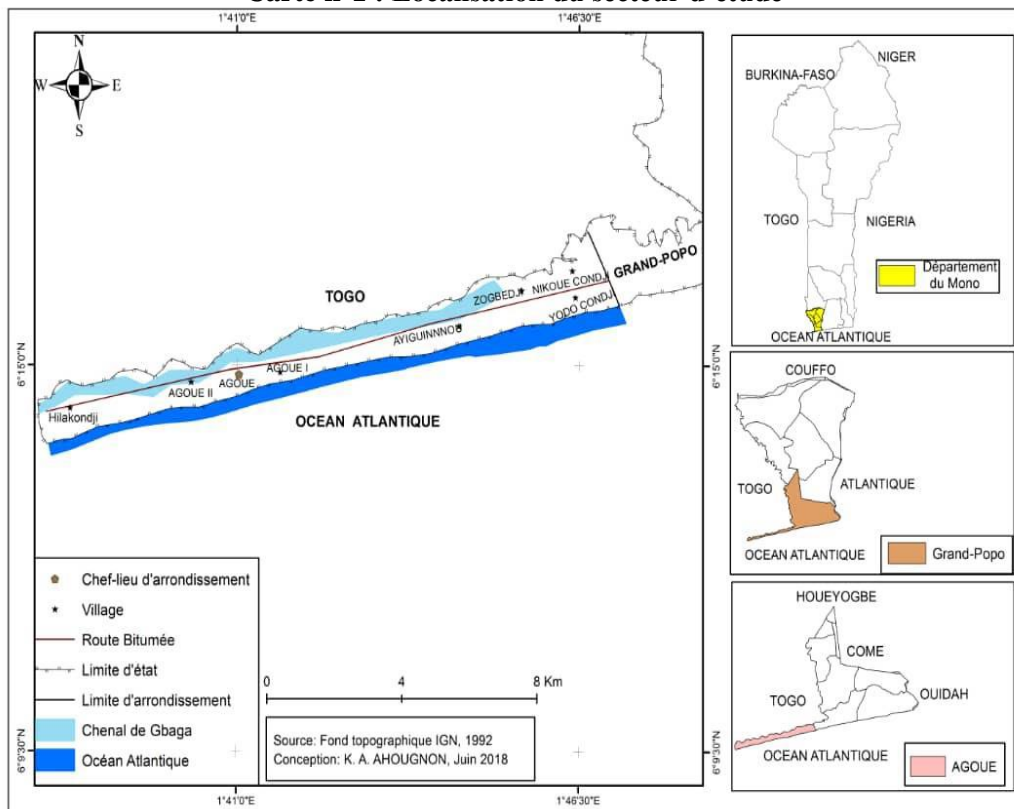
Face à tous ces constats, quelques questions se dégagent. Quelles sont les conditions favorables à la restauration de rue des populations dans l'espace transfrontalier d'Hillacondji-Anèho ? La restauration de rue a-t-elle des impacts sur la santé publique à Hillacondji-Anèho ? Existe-t-il des solutions pour une amélioration de la restauration de rue des populations dans l'espace transfrontalier d'Hillacondji-Anèho? La présente recherche vise à évaluer les effets socio-sanitaires de la restauration populaire dans l'espace transfrontalier d'Hillacondji-Anèho.

1. Matériel et méthodes

1.1. Présentation du milieu d'étude

La présente recherche a pour cadre l'espace transfrontalier Hillacondji-Anèho situé au sud-ouest entre le Bénin et le Togo. C'est une bande linéaire qui prend une partie de la localité d'Hillacondji, l'un des six (06) villages de l'arrondissement d'Agoué (commune de Grand-Popo) et une partie de la ville Anèho (Togo). Ce secteur est compris entre les parallèles 6°9'30'' et 6°15'0'' de latitude nord et les méridiens 1°41'0'' et 1°46'30'' de longitude est. Il est limité à l'Ouest par la ville d'Anèho (Togo), au sud par l'Océan Atlantique, à l'est par la ville d'Agoué (Bénin) et au nord par la lagune côtière (carte n°1).

Carte n°1 : Localisation du secteur d'étude



Source : Fonds topographique de l'IGN 1999, complété par les enquêtes de terrain.

Cet espace transfrontalier comporte outre, les blocs administratifs, des gares routières, lieux d'échecs de transport interurbain Cotonou-Lomé de voyageurs et des marchés frontaliers. Par ailleurs, de part et d'autre des frontières, l'espace est marqué par l'installation d'infrastructures sociocommunitaires, la présence d'une dizaine d'institutions bancaires : Bank Of Africa (BOA), Orabank, Diamond Bank du côté Bénin et Union Togolaise des Banques (UTB), Ecobank, SUNU Bank, Banque Togolaise pour le Commerce et l'Industrie (BTCI), Orabank du côté togolais. Elles sont complétées par des institutions de micro finances comme FECECAM-BENIN, ASMAB, Mutuel de Services Financiers pour la Prospérité (MSFP), Mutuel d'Épargne et de Crédit Abri (MECA), Women and Associations for Gain both Economic and Social (WAGES), FUCEC-TOGO, Coopérative d'Épargne et de Crédit (CoopEC), puis des agences de transaction financière qui permettent soutenir et de sécuriser les opérateurs économiques et commerçants dans leurs activités d'échanges (Toffohossou et Allagbé, 2018). C'est donc un secteur d'échanges, d'escales routières, de transit, en un mot un espace grouillant de monde aux besoins différenciés dont la demande de la restauration.

1.2. Matériel, outils et données

1.2.1. Matériel et outils

Le matériel utilisé est constitué d'un appareil photo numérique qui a permis de prendre les vues sur le terrain et d'un GPS qui a servi à repérer les principaux points de vente des aliments de rue.

Quant aux outils, ils sont composés d'un questionnaire qui a permis de réaliser l'enquête, d'une grille d'observation pour apprécier les lieux de vente, les comportements culinaires et la présentation corporelle et vestimentaire des vendeurs, ainsi que l'état des restaurants et l'hygiène qui y règne et d'un guide d'entretien pour l'enquête socioéconomique.

Les données nécessaires pour l'étude sont les statistiques démographiques de 1992 à 2013 sur Hillacondji-Anèho, disponibles à l'INSAE, les données cartographiques de l'IGN, les données socio-anthropologiques collectées sur le terrain pour analyser l'importance socio-économique de l'activité de restauration de rue et ses effets sur la santé des populations.

1.2.2. Méthodes de collecte des données

La collecte des données a pris en compte la recherche documentaire et les enquêtes de terrain.

- *Recherche documentaire*

Plusieurs ouvrages ont été consultés dans les centres de documentation de la Faculté des Sciences Humaines et Sociales (FASHS), du Laboratoire de Biogéographie et Expertise Environnementale (LABEE), de l'Institut National de la Statistique et de l'Analyse Economique (INSAE), du Laboratoire d'Etudes des Dynamiques Urbaines et Régionales (LEDUR), de la Mairie de Grand-Popo, de Météo Bénin et sur des sites web. Les ouvrages consultés ont permis de circonscrire le sujet de recherche et de disposer d'une base de données pour l'analyse et la discussion des résultats.

- *Enquêtes de terrain*

La détermination d'un échantillon et l'utilisation des techniques et outils appropriés ont été nécessaires pour mener les investigations socio-anthropologiques. Dans le souci de recueillir des informations fiables, toutes les catégories d'acteurs intervenant dans la restauration populaire ont été ciblées et interrogées. Les personnes ciblées sont des vendeurs et vendeuses d'aliments aux alentours de rues de la zone frontalière d'Hillacondji-Anèho, des consommateurs des repas vendus et des responsables de l'hygiène publique et des centres de santé de l'espace d'étude. La taille de l'échantillon est déterminée sur la base

d'un choix raisonné. Au total, 180 personnes situées dans l'espace frontalier ont été interrogés.

Tableau n°1 : Personnes ressources interviewées

Personnes enquêtées	Hillacondji	Anèho	Effectifs
Vendeuses/vendeurs	41	41	81
Consommateurs/acheteurs	40	40	80
Autorités administratives et agents du service d'hygiène	9	9	18
Total	90	90	180

Source : Enquête de terrain, août 2019.

Le tableau n°1 montre les différentes personnes ressources interviewées dans le cadre de cette recherche. Ces investigations en milieu réel ont nécessité l'utilisation de plusieurs techniques. Elles se résument essentiellement à la Méthode Active de Recherche Participative (MARP) qui consiste à recueillir l'appréciation de la population sur un problème donné et créer une atmosphère de détente où chaque participant exprime librement son opinion sur un problème donné. Elle permet une meilleure connaissance des conditions et problèmes des populations. L'ensemble de ces stratégies ont permis de confronter les informations obtenues dans les documents aux réalités du terrain. A cette technique s'ajoute la combinaison des observations directes, les entretiens et l'enquête par entrevue.

Les données collectées sur le terrain sont traitées de façon manuelle. Les résultats issus des traitements manuels ont été codés afin de faciliter le traitement statistique grâce aux logiciels et conception et de traitement de données tels que CSPRO-7, SPSS-24, Excel. Les informations obtenues sont transformées en tableaux et en figures. La réalisation des graphiques, des cartes suivant lesdites informations soient quantifiables ou non.

2. Résultats

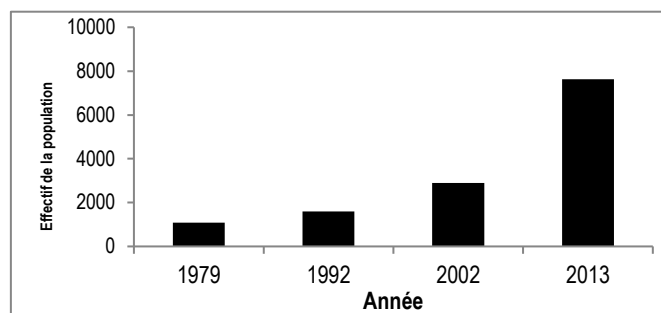
2.1. Facteurs de développement de la restauration populaire dans l'espace frontalier Hillacondji-Anèho

Cette partie aborde les caractéristiques démographiques, économiques et les acteurs de la restauration populaire dans l'espace transfrontalier Hillacondji-Anèho.

3.1.1. Caractéristiques démographiques

L'effectif de la population résidant à Hillacondji-Anèho est un déterminant à la prolifération des restaurants populaires. En effet, le secteur se positionne comme une zone numériquement importante. L'expansion démographique conjuguée à la mobilité des voyageurs exigent une augmentation du besoin en alimentation faisant ainsi de l'alimentation populaire une nécessité. Les différents résultats des Recensements Généraux de la Population et de l'Habitat (RGPH_{1, 2, 3, 4}) et les projections démographiques de l'INSAE (2016) permettent d'apprécier l'évolution de la population. En 2013, d'Hillacondji comptait 7 623 habitants, 3 708 d'hommes contre, 3 915 de femmes (INSAE, 2013). La figure n°2 présente l'évolution de la population de la ville de Hillacondji entre 1979 à 2013.

Figure n°2 : Evolution de la population de Hillcaondji de 1979 à 2013



Source : Données de RGPH₄

La figure n°2 montre que l'effectif de la population de Hillacondji est passé de 1090 en 1979 à 1601 habitants en 1992 et de 2896 habitants en 2002 à 7623 habitants en 2013. La ville de Hillacondji couvre une population très dynamique à forte croissance depuis quelques décennies. Cette croissance démographique constitue un facteur d'écoulement rapide des mets issus de la restauration populaire.

De plus, les villes d'Agoué (Hillacondji) et d'Anèho sont traversées par la route régionale, le trans-côtier qui relie, de Nouakchott (Mauritanie) au Port Harcourt (Nigéria), un chapelet de villes parmi lesquelles comptent Abidjan, Accra, Lomé, Cotonou, Lagos. Ce réseau routier régional supporte un trafic moyen de 5000 véhicules par jour, toutes catégories confondues (Allagbé, 2014), qui y marquent des arrêts obligatoires. L'accroissement du trafic et flux de personnes constituent une opportunité d'offre et de la demande de restauration pour les usagers.

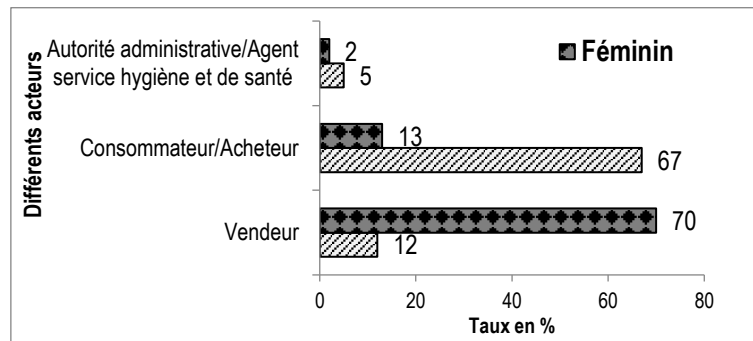
3.1.2. Caractéristiques économiques

La dynamique actuelle de la restauration populaire au Bénin est fortement influencée par la récession économique qu'a traversée le pays dans les années 1980. Les activités économiques dans le secteur se répartissent en activités formelles et informelles. La restauration populaire de type informel présente deux atouts : la confection des plats répondants au goût des populations locales et les prix tirés au plus bas. D'autres éléments socio-économiques contribuent à l'essor de la restauration populaire. Il s'agit de la pauvreté monétaire des ménages et de la présence en milieu urbain des migrants vivant seuls, en situation de précarité ou ayant de faibles revenus.

3.1.3. Acteurs de la restauration populaire à Hillacondji-Anèho.

Pour mieux cerner les différents acteurs qui interviennent dans la restauration populaire de l'espace frontalier d'Hillacondji-Anèho, nous nous sommes intéressés à leurs différentes caractéristiques telles que le sexe, l'âge, l'ethnie, la situation matrimoniale et le niveau d'instruction. La figure n°3 présente la répartition des acteurs de la restauration populaire selon le sexe.

Figure n°3 : Répartition des acteurs de la restauration populaire selon le sexe



Source : Enquête de terrain, mars 2020.

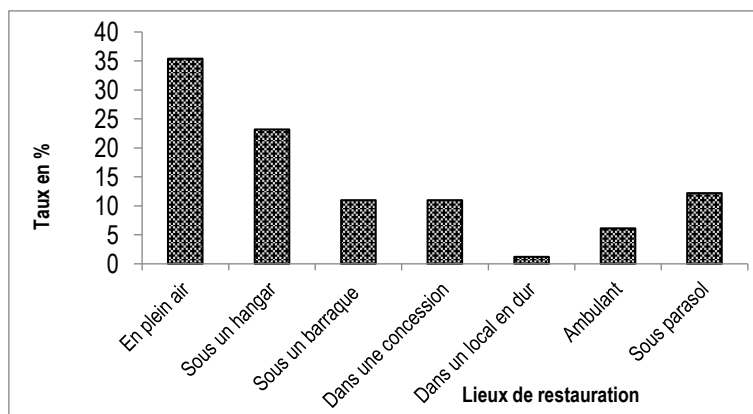
La figure n°3 montre que les différents acteurs qui interviennent dans le secteur de la restauration populaire dans le secteur Hillacondji-Anèho peuvent être regroupés en trois (03) catégories à savoir les vendeurs, les consommateurs et les agents du service d'hygiène et de santé. En effet, les tenants de la restauration populaire dans ce secteur sont pour la plupart du temps des femmes (70 %). Paradoxalement, au niveau des consommateurs ce n'est pas le cas (13 %). Ainsi, le commerce de la restauration dans l'espace frontalier est investi par tous les genres (hommes et femmes). Mais le niveau d'implication des uns et des autres n'est pas le même, au regard de leur poids numérique.

Toutefois, l'importance des femmes vient du fait qu'il est de plus en plus démontré qu'aujourd'hui le rôle déterminant de la femme dans la prise en charge de la famille est non négligeable. Les femmes sont devenues de véritables maîtresses de maison et font face aux charges familiales, d'où leur engagement affirmé dans tous les secteurs économiques émergents comme le commerce de l'alimentation de rue.

3.1. Typologie des restaurants populaires dans l'espace transfrontalier Hillacondji-Anèho

Plusieurs types de restaurants sont rencontrés dans le secteur d'étude. Les installations constituent les locaux dont se servent les vendeurs, les consommateurs et autres acteurs de l'espace. Elles constituent également une source de revenus pour le fonctionnement et les investissements de restaurants populaires. En effet, il s'agit des ressources propres. Autant les commerçants disposent d'installation, autant la mairie engrange des ressources. La figure n°4 présente la typologie de restaurants à Hillacondji-Anèho.

Figure n°4 : Typologie de restaurants à Hillacondji-Anèho



Source : Enquête de terrain, mars 2020.

Dans l'espace frontalier d'Hilacondji-Anèho, environ 23% des vendeurs d'aliments utilisent des hangars, 11% utilisent des baraques, 11% vendent dans des concessions, 12,2% utilisent des parasols contre 35,4% qui sont installés en pleine aire et 6,1% qui circulent dans la zone avec leurs nourritures sur la tête. Cela montre une évolution plutôt marginale du nombre des restaurants populaires au sein de l'espace. La planche n°1 illustre les différents types de local utilisé par les vendeurs d'aliments.

Planche n°1 : Vendeurs d'aliments sous différents types de local



Source : C. S. Toffohossou, Prise de vue mars 2020.

Cette planche montre que dans l'espace frontalier d'Hilacondji-Anèho, les acteurs vendeurs retenus pour l'enquête se servent de différents types d'abris pour la restauration de rue dans cet espace.

3.2.1. Menus vendus et recettes journalières

- *Menus vendus*

Les menus vendus sont divers et variés. En effet, ils varient en fonction d'un type de restaurants à un autre. Toutefois, les menus principaux demeurent généralement les mêmes. Le tableau ci-dessous présente la récapitulation des menus servis dans l'espace frontalier Hilacondji-Anèho.

Tableau n°2 : Variété de plats cuisinés et offerts aux passagers dans le secteur Hilacondji-Anèho

N°	Plats servis dans les restaurants populaires
1	Poisson grillé + couscous + brochette de viande + pain
2	Pâte blanche noire + rouge + akassa + "come"
3	Pomme de terre + omelette + œufs + bouillis + café noir + café au lait
4	Riz + spaghetti + haricot blanc + rouge + poids d'angole + salade
5	Viande grillé + foie grillé
6	Sauces (de mouton, de poisson, Légumes, gombo...).

Source : Enquêtes de terrain, avril 2020.

Le tableau n°2 présente les mets couramment rencontrés dans le secteur d'étude. Ces différents menus ne sont pas offerts au même moment de la journée. En effet, les restaurateurs utilisent le principe de rotation des plats, qui peut également varier selon les moments de la journée. Cependant, les pâtes (blanche, noire, rouge), le riz, le "voandzou", le couscous, les brochettes de viande, les haricots, les pâtes alimentaires sont consommées pendant le déjeuner. Le café intervient lors du petit déjeuner.

- *Recettes journalières*

L'étude des recettes issues de la restauration populaire de l'espace frontalier permet d'apprécier la capacité financière des différents acteurs, l'évolution de ces revenus et leur utilisation. Le tableau n°3 montre l'évolution du chiffre d'affaires journalier des vendeurs d'aliments.

Tableau n°3 : Evolution du chiffre d'affaires journalier

Chiffre d'affaires en FCFA	Effectif	Pourcentage (%)	Pourcentage valide (%)	Pourcentage cumulé (%)
Moins de 2000	21	25,6	25,6	25,6
2000 à 5000	52	63,4	63,4	89
6000 et plus	7	8,5	8,5	97,5
Non réponse	2	2,5	2,5	100
Total	82	100	100	

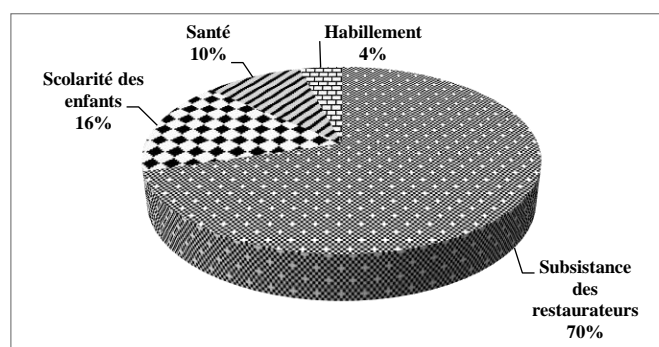
Source : Enquête de terrain, mars 2020.

De l'observation du tableau n°3, il ressort que le gain journalier de la restauration populaire dans l'espace frontalier est très fluctuant et évolue en fonction des flux de consommateurs enregistrés par jour. Cependant, certaines périodes de l'année influent également sur l'activité. Les périodes de fête par exemple sont très souvent fastes selon les restaurateurs, contrairement à la période du jeûne musulman qui, constitue généralement une perte potentielle de clients, et par voie de conséquence de revenus.

3.2.2. Destination des revenus de la restauration population d'Hillacondji-Anèho

Les acteurs de la restauration populaire tirent des profits de leurs activités. Les bénéfices générés permettent aux gérants de maquis et commerçants d'aliments de rue de satisfaire leurs besoins élémentaires quotidiens. La figure n°5 présente la destination des revenus issus de l'activité de restauration populaire dans l'espace frontalier Hillacondji-Anèho.

Figure n°5 : Destination des revenus



Source : Enquête de terrain, mars 2020.

La figure 5 indique la destination des revenus des vendeurs. 16 % des enquêtés investissent dans la scolarité des enfants, 10 % dans la santé, 4% dans l'habillement. Il est à noter que la satisfaction d'autres besoins de subsistance se fait également à hauteur de 70 % avec les revenus de cette activité.

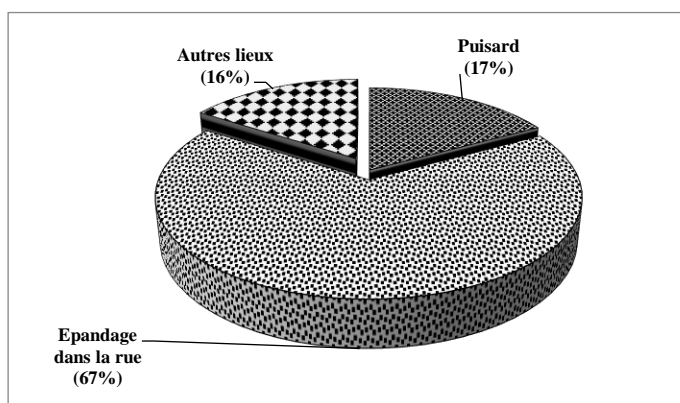
3.2. Facteurs de risque de santé dû à la restauration populaire

L'environnement dans le secteur transfrontalier est sujet à plusieurs vecteurs de maladie.

3.3.1. Mode d'évacuation des eaux usées

Les acteurs intervenant dans la restauration populaire dans l'espace frontalier d'Hillacondji-Anèho sont confrontés aux problèmes de gestion des eaux usées issues des emballages de repas, les restes de nourritures, les plats jetables. La figure 6 montre le mode de gestion des eaux usées des vendeurs de l'espace frontalier d'Hillacondji - Aného.

Figure n°6 : Mode de gestion des ordures dans l'espace frontalier d'Hillacondji-Anèho



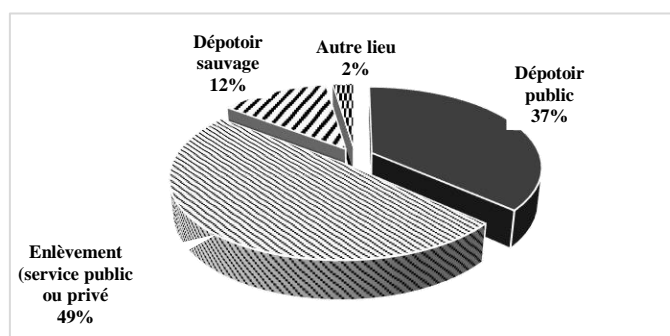
Source : Enquête de terrain, mars 2020.

Il ressort de l'observation de la figure n°6 que 67,1 % des commerçants de l'espace frontalier jettent les eaux usées dans la rue, contre 17,1 % dans les puisards et 15,9 % dans les autres lieux de rejet tels que les espaces vides derrière les maisons, dans les trous creusés, dans les cours ou brûlées.

3.3.2. Mode de gestion des ordures

Le traitement des ordures se fait de différente manière par les restaurateurs dans le secteur transfrontalier. La figure n°7 montre les différents modes d'évacuation de des déchets.

Figure n°7 : Mode d'évacuation des ordures



Source : Enquête de terrain, mars 2020.

L'analyse de la figure laisse entrevoir que des ordures produites par ses vendeurs sont évacuées pour la plupart dans la nature. Elles sont jetées dans les dépotoirs sauvages (12%), dans les dépotoirs publics (37 %) et autres lieux (2%). Par ailleurs, il à noter que la sollicitation des services d'enlèvement publics ou privés (49%) fait des vendeurs de potentiels créateurs d'emploi et des acteurs de l'économie de la zone frontalière.

3.3.3. *Satisfaction de la clientèle par rapport à la propreté de l'environnement, des matériels utilisés et des vendeurs eux-mêmes.*

La satisfaction de la clientèle s'exprime par plusieurs variables comme le montre la figure n°8.

Figure n°8 : Satisfaction de la clientèle par rapport à la propreté de l'environnement et des matériels utilisés



Source : Enquête de terrain, mars 2020

De l'analyse de la figure n°8, il ressort que 65 % de la clientèle fidèle (des consommateurs) à la restauration de rue de l'espace frontalier sont satisfaits de l'état (la propreté) de l'environnement dans laquelle ses vendeurs leurs servent. Mais 35 % restent insatisfaits de la propreté de l'environnement et des matériels d'utilisation des vendeurs (cuillères, bols, etc.). Ce qui laisse, dans le rang de ces derniers, des doutes de contamination de maladie.

3.3.4. *Affections liées à la restauration populaire dans le secteur transfrontalier*

Le manque d'hygiène, les mauvaises préparations et l'absence de protection des aliments sont les déterminants qui exposent les consommateurs à diverses affections.

Les investigations auprès des agents de service d'hygiène alimentaire et des centres de santé de l'espace frontalier d'Hillacondji-Anèho révèlent que la consommation de produits contaminés par les microbes conduit à diverses affections. Les plus fréquentes sont les indigestions (35%), les vomissements (11,7%), la diarrhée (15,4%), la dysenterie (3,6 %), le choléra, la fièvre typhoïde (17,9 %), l'hépatite, la tuberculose (3,6 %), et d'autres maladies cumulées (12,8%). Ceci est la conséquence directe des mauvaises conditions de préparation, l'absence d'hygiène et le manque de protection des aliments.

3.4. *Améliorations de l'hygiène et la qualité des aliments attendus des acteurs*

L'amélioration de l'hygiène affecte la qualité des aliments. Une bonne qualité d'aliments peut entraîner une amélioration de la qualité nutritive qui elle, peut garantir une bonne santé aux consommateurs. La planche n°2 montre la propreté de l'environnement des services de restauration populaire dans l'espace frontalier.

Planche n°2 : Environnement de vente des aliments dans espace Hillacondji-Anèho.



Source : C. S. Toffohossou, Prise de vue mars 2020.

De l'analyse de la planche 2, il ressort que les activités de certains restaurants de rue de l'espace transfrontalier d'Hillacondji-Anèho se déroulent dans un environnement propice pour la santé des passagers. Pour atteindre cet objectif, un niveau élevé de formation en technique d'assainissement serait une condition sine qua non pour une meilleure gestion des activités de commerce des restaurants populaires dans l'espace frontalier d'Hillacondji-Anèho. En effet, le faible niveau de formation ou d'appui qui existe dans ce secteur, pose problème au niveau de la légitimité auprès des autorités locales, avec l'absence du professionnalisme du secteur. De ce fait, une amélioration du niveau de formation pourra permettre d'améliorer la qualité des mets servis et assurer une bonne santé à tous les acteurs et par voie de conséquence une amélioration du niveau économique du secteur d'étude

Discussion

La prolifération des restaurants populaires dans l'espace frontalier Hillacondji-Anèho ces dernières années est favorisée par plusieurs facteurs dont la croissance soutenue de la population, la dynamique de l'urbanisation et l'existence d'une clientèle potentielle que sont les voyageurs. Des résultats identiques ont été tirés par Kafando (2004), selon qui le développement de la restauration populaire est particulièrement engendré par l'urbanisation et la croissance sans cesse de la population. En effet, Presque toute la population urbaine a recours à l'alimentation de rue. Ainsi, 89% des chefs de ménage Interrogés à la frontière de Hillacondji reconnaissent d'ailleurs qu'un ou plusieurs membres de leur famille, pour diverses raisons, se restaurent dans la rue.

Leur majorité, soit par manque de moyens, soit par éloignement de leur lieu de travail ou de leur école, soit par simple plaisir se restaure en dehors de leurs foyers en consommant des aliments déjà préparés. Le recours à la restauration populaire reste toutefois dominé par la fréquentation des restaurants traditionnels qui sont sources de diverses affections. Ce constat reste en phase avec les conclusions obtenues par Gomez (2018) pour qui la contamination des aliments de rue est évidente du fait de leur entreposage à l'air libre, du manque de soins hygiéniques. Pour Kamina (2018), les causes d'une telle situation sont nombreuses, notamment les facteurs liés à l'état de santé des restaurateurs, les mauvaises techniques de préparation, de conservation et de vente des aliments.

Au regard de ce qui précède et tenant compte des déterminants poussant les populations à manger hors de leur domicile, il est à craindre que le développement des restaurants populaires puisse devenir un problème pour la santé publique.

Ceux-ci s'exposent ainsi à plusieurs maladies d'origine alimentaire. Il s'agit de la diarrhée, le choléra, la fièvre typhoïde, les maladies de peau, l'intoxication alimentaire, les vers intestinaux, etc.

Conclusion

Au terme de cette recherche, il ressort que la restauration populaire constitue un moyen permettant aux populations de l'espace frontalier et aux voyageurs de satisfaire leurs besoins alimentaires. Quoique situés à des endroits parfois peu recommandables, ces restaurants de type informel tiennent une bonne place dans les stratégies alimentaires. Mais, à l'instar de nombreux pays en développement, les services chargés du contrôle de la qualité des aliments populaires dans cet espace sont quasi absents alors que les problèmes de santé sont récurrents. Toutefois, malgré l'importance socio-économique, de la restauration populaire, elle présente beaucoup de risques liés au non-respect des règles. L'environnement de distribution des aliments (proximité des voies, présence d'ordures, ...), le mode d'évacuation d'eau utilisée, le traitement et la protection des aliments, la qualité de mets sont parfois de principales sources de contamination des aliments. Les problèmes d'hygiène corporelle et le faible niveau du matériel, amènent à confirmer l'hypothèse selon laquelle la consommation des aliments de rue est parfois source de maladies. C'est pourquoi on peut affirmer qu'il y a beaucoup d'opportunités, mais force est de reconnaître qu'il y a de nombreux maux à corriger.

Références bibliographiques

ALLAGBE Sotondji Benjamin, TOFFHOSSOU Sèdodé Calice, 2018, « Dynamique des échanges bénino-togolais dans le secteur transfrontalier Hillacondji-Aného », *Revue des Masters Intégration Régionale et Développement*, FLASH/UAC, vol. 9, N° 13, p. 57-74.

ALLAGBE Sotondji Benjamin, 2017, Commerce des dérivés de maïs le long du RNIE 1 à Comè et Kpomassè au Bénin (Afrique de l'ouest), Notes Scientifiques, Homme et Société/Université de Lomé, numéro spécial juillet 2017, p.429-447.

AKINDES Francis, 1991, « Restauration populaire et sécurité alimentaire à Abidjan », *Cahiers des sciences humaines*, N°27(1-2), p.169-179.

BERTON OFOUEME Yolande, 2007, « La restauration populaire dans la conurbation Cotonou/Porto-Novo/Abomey-Calavi au Bénin », In, *Revue du C.A.M.E.S., Sciences sociales et humaines*, Nouvelle série B, Vol. 009, N°2-2007 (2ème semestre), p. 323-337.

GOHOU Gaston et KOFFI Nevry, 2012, Hygiène des aliments et développement soutenable : impact du monde invisible (microscopique) sur la réduction de la pauvreté, 20p.

KAFANDO Yamba, 2004, Environnement urbain et problèmes de santé à Ouagadougou : cas du quartier Cissin, mémoire de maîtrise en géographie, Université de Ouagadougou, Burkina Faso, 128p.

NDIOUCK Ndèye Fatou Diop, 2009, Les conditions d'hygiène dans la restauration informelle, mémoire de DEA en Sociologie, Université Cheikh Anta Diop de Dakar, Sénégal, 91 p.