

STRATEGIES D'INSERTION SPATIALE ET MODES DE PRODUCTION DE L'ARTISANAT AGROALIMENTAIRE DANS UN SOUS QUARTIER D'ABIDJAN : L'EXEMPLE DE YOPOUGON NORD-EST

SPATIAL INTEGRATION STRATEGIES AND AGRI-FOOD CRAFT PRODUCTION MODES IN A SUB-DISTRICT OF ABIDJAN : THE EXAMPLE OF NORTHEAST YOPOUGON

Mamadou BAMBA, Docteur Université Félix Houphouët-Boigny, IGT, LARES-P, mambamba69@gmail.com

N'Guessan Olivier KONAN, Assistant Université de San Pedro, LTHR, olivier.konan@usp.edu.ci

RESUME

En Côte d'Ivoire, surtout à Abidjan, le métier d'artisanat souffre d'un manque d'organisation spatiale. Le secteur est plongé dans l'informel malgré son importance socio-économique. Dans la commune de Yopougon, référence spatiale de cette étude 45% des recettes municipales proviennent de l'artisanat. Malheureusement, le métier est galvaudé et souvent appréhendé sous le prisme du désordre urbain. Et pourtant, c'est un secteur économique prépondérant et le fer de lance de l'offre d'emplois dans les métropoles en Afrique subsaharienne avec un taux de 40% des actifs, 12% du PIB et environ trois millions d'acteurs directs ou indirects en Côte d'Ivoire. La présente étude vise à montrer l'ampleur de l'occupation illégale de l'espace et ses formes d'usage par les artisans dans les quartiers Banco 2, Siporex, Wassakara, Résidentiel et Andokoi à Yopougon Nord-Est. La méthodologie s'est appuyée sur l'approche territoriale systémique consistant à privilégier l'examen des phénomènes dans leurs interactions multiples dont ici la transcription dans le paysage se fait à travers la recherche de corrélations entre les activités artisanales et l'espace. A côté, les techniques de l'observation, de la recherche documentaire et de l'enquête par questionnaire ont été également associées.

Les résultats révèlent que la zone est propice aux activités artisanales de restauration grâce à disponibilité des matières premières de production, mais les conditions d'accès à l'espace ne favorisent pas l'expression des talents pour la satisfaction totale des clients.

Mots-clés : Désordre urbain - Agroalimentaire - Activités artisanales - Yopougon – Côte d'Ivoire

ABSTRACT

In Côte d'Ivoire, especially in Abidjan, the craft trade suffers from a lack of spatial organisation. The sector is steeped in informality despite its socio-economic importance. In the municipality of Yopougon, the spatial reference for this study, 45% of municipal revenue comes from crafts. Unfortunately, the profession is overused and often apprehended under the prism of urban disorder. And yet, it is a predominant economic sector and the spearhead of the job offer in metropolises in sub-Saharan Africa with a rate of 40% of assets, 12% of GDP and around three million direct or indirectly in Ivory Coast. The study aims to show the extent of the illegal occupation of space and its forms of use by craftsmen in the Banco 2, Siporex, Wassakara, Residential and Andokoi neighborhoods in Yopougon Northeast. The methodology was based on the systemic territorial approach consisting in favoring the examination of phenomena in their multiple interactions, the transcription of which here in the landscape is done through the search for correlations between artisanal activities and space. Besides, the techniques of observation, documentary research and survey by questionnaire were also associated.

The results reveal that the area is conducive to artisanal restoration activities thanks to the availability of raw production materials, but the conditions of access to the space do not favor the expression of talents for the total satisfaction of customers.

Keywords : Urban disorder – Agrifood – Craft activities – Yopougon - Ivory Coast

INTRODUCTION

Animée par des activités diurnes ou nocturnes ; Yopougon la plus grande commune de Côte d'Ivoire est en perpétuel en mouvement. De 76 ha en 1963, l'espace habité est passé à 286 ha en 1973, soit une croissance de 14,2% en 10 ans. En 1980, le millier d'hectare est vite dépassé et en 1998, elle a franchi 10 000 ha. C'est aujourd'hui une commune de plus de 153,4 Km², soit un taux de croissance de 16,5% (TUO Péga et AL, 2015). A l'évidence, Yopougon est un grand marché de consommation qui se présente comme l'un des lieux privilégiés d'explosion d'activités économiques, notamment artisanales. Or ce secteur prépondérant est laissé pour compte par les pouvoirs publics dans son évolution.

Ce constat est une évidence dans de nombreux quartiers de la métropole, comme à Yopougon Nord-Est. Dans cette zone de vie colorée, on observe des foyers d'artisans de transformation dans un contexte de désordre urbain et de dégénérescence de la qualité du cadre de vie. Leurs pratiques non encadrées annihilent les efforts d'assainissement entrepris par les autorités et sont stigmatisées d'où la qualification de leur présence sur l'espace de désordre urbain par les géographes spécialistes. Ils n'échappent pas pour autant aux taxes et impôts. Les artisans installés à Yopougon Nord-Est, apportent par leur habilité de transformation des produits agricoles locaux dans la trame urbaine une plus-value. Malheureusement, les difficiles conditions d'accès à l'espace de travail empêchent l'expression des compétences au moment où la question de la transformation locale des ressources agricoles est une priorité nationale. Face à une telle situation, ce présent article pose un diagnostic du processus de déroulement des activités artisanales agroalimentaires dans le nord-est de Yopougon. La question principale qui découle de ces constats est de savoir quels sont les répercussions des formes d'usages de l'espace urbain par les artisans ? L'objectif est d'analyser le cadre urbain devant les formes d'usages de l'espace par les artisans en vue de leur accès à des sites définitifs. L'hypothèse rattachée à cet objectif est que les modes d'insertions des artisans dans la trame urbaine frisent l'attractivité du site et l'éclosion des compétences. Ainsi, l'étude comporte deux principales préoccupations à savoir l'analyse des modes d'insertion et la description des productions ainsi que les conditions de consommation.

1- MATERIELS ET METHODES

1-1- PRÉSENTATION DE LA ZONE D'ÉTUDE

Cette étude s'est déroulée dans le nord-est de Yopougon qui s'étend sur une superficie de 153,4 km², avec une population estimée de 1 571 065 d'habitants (RGPH2021). Selon les études, Yopougon à l'ouest de la ville d'Abidjan, est la commune la plus peuplée du pays.

Les contours de la zone étudiée sont délimités au Sud par la voie principale qui part du Lycée des jeunes filles de Yopougon en passant par le carrefour de la pharmacie Bel air ; la rue princesse, la pharmacie Keneya jusqu'à la nouvelle station Shell au Banco 2. La zone industrielle est au Nord. La baie et le parc national du Banco sont à l'Est. Le canal d'évacuation zone industrielle-lagune Ebrié limite la zone à l'Ouest de la nouvelle station Shell du Banco 2 au carrefour « Gesco ». L'ensemble forme un bloc spatial non discontinu. Selon, les services de la Mairie (2018), la superficie de cette zone est estimée au 1/6 de l'aire communale, soit environ 25,6 km².

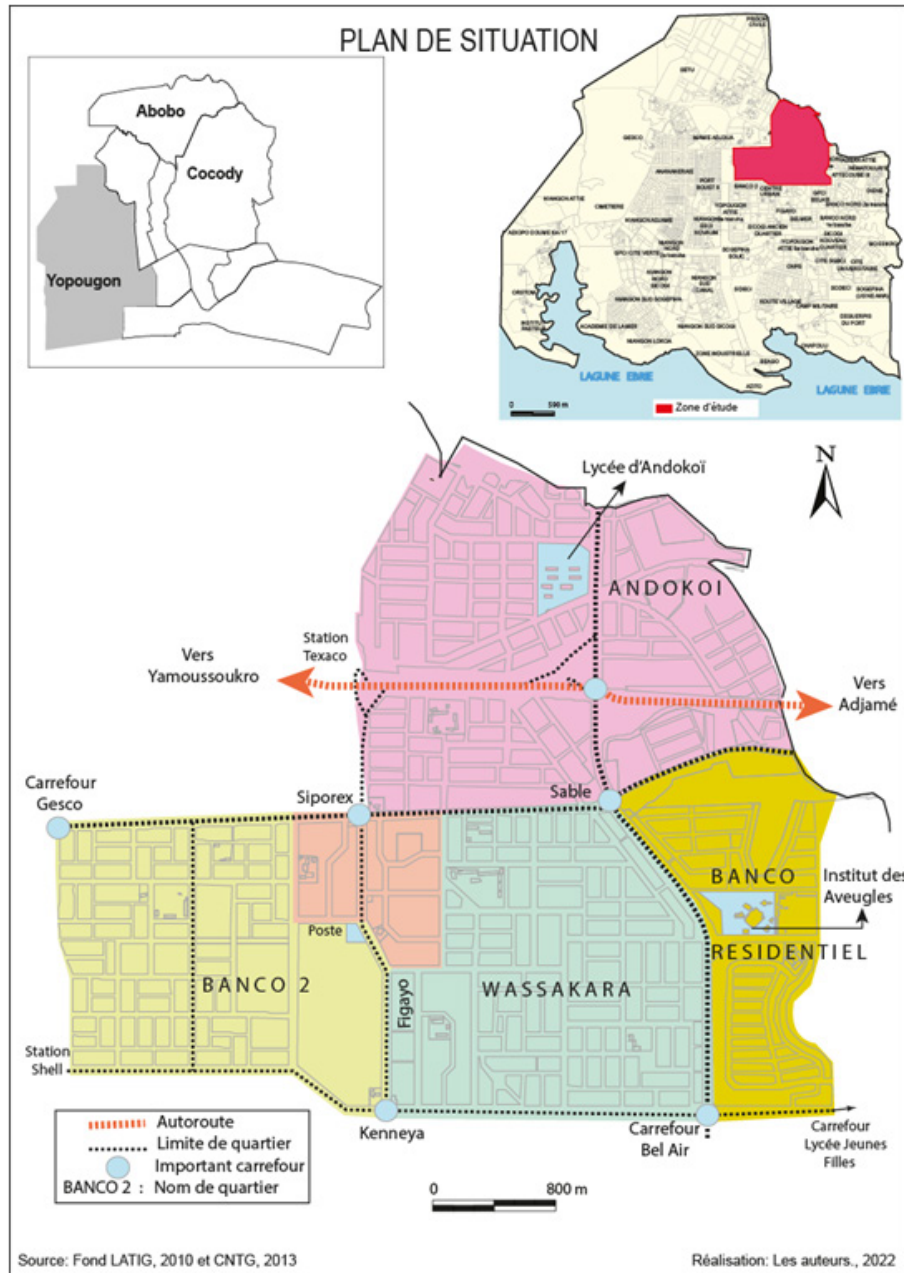


Figure 1 : Présentation de la zone d'étude

Cette zone renferme un ensemble de 13 petits marchés de plein air accolés les uns aux autres. La plupart des denrées alimentaires provenant de l'intérieur du pays (Divo, Grand-Lahou, Yamoussoukro, ...) déchargés dans la zone sont disponibles sur le marché tentaculaire dénommé « nouveau goudron » d'où l'abondance de la matière première nécessaire aux activités artisanales agroalimentaires

1-2-MÉTHODES DE COLLECTE DES INFORMATIONS

Pour l'élaboration de cette étude pointant l'occupation illégale de sites urbains et les conséquences sur l'environnement, la méthodologie s'est appuyée sur l'approche territoriale systémique. Elle consiste à privilégier l'examen des phénomènes dans leurs multiples interactions. Cela est ici marqué par la transcription dans le paysage à travers la recherche de corrélations entre les activités artisanales exercées et l'espace environnement. A côté de cette approche, les techniques de l'observation, de la recherche documentaire et de l'enquête par questionnaire ont été associées.

L'observation a consisté à saisir le cadre d'exécution des activités artisanales agroalimentaires et à identifier les formes d'usages de l'espace urbain par les acteurs. Elle a été ponctuée de prises de vue pour les illustrations. La recherche documentaire a porté sur la recherche bibliographique afin de mieux cerner et circonscrire les thématiques que sont le désordre urbain et la valorisation des produits locaux. Pour les enquêtes, deux techniques ont été utiles : la première a consisté à un entretien avec le chef de service technique de la mairie et les responsables de la chambre des métiers et ceux des groupements associatifs des quartiers concernés pour identifier et localiser les artisans agroalimentaires. La deuxième technique fut l'enquête par questionnaire à travers la méthode de choix raisonné sur un échantillon de 160 individus parmi les 320 artisans recensés. Le traitement et le dépouillement des données ont été faits grâce à l'ordinateur. Le traitement de texte a été fait sous Word 2010, la réalisation des tableaux avec Excel 2010 et pour la représentation cartographique, les logiciels Adobe Illustrator 11.0 et ArcGis 10.0 ont été utilisés. La combinaison de toutes ces méthodes a permis de dégager un plan s'articulant autour des stratégies d'insertion spatiale des acteurs de l'artisanat agroalimentaire et, des modes de production de l'artisanat agroalimentaire à Yopougon Nord-Est.

2 RÉSULTATS

2.1 YOPOUGON NORD-EST : UNE ZONE FAVORABLE AUX ACTIVITÉS ARTISANALES DE RESTAURATION

Avec la disparition rapide des zones de productions agricoles à Abidjan sous la poussée urbaine, les communes faisant office de portes d'entrées de la ville sont devenues des marchés de gros. Yopougon qui est la zone interface entre Abidjan et l'intérieur du pays voit ainsi ses quartiers proches du corridor « Gesco » accueillir chaque jour de nombreux camions chargés de denrées alimentaires. Plusieurs parmi eux déchargent dans les zones de Wassakara et de Siporex.

Les artisans trouvent ainsi divers motifs pour s'installer dans cette zone. Par ailleurs, selon les enquêtes (2018), elle offre un approvisionnement géographique facile en eau, en énergie, en bois, en ferraille, en tissu et surtout en produits agricoles dont le manioc et la banane demeurent les productions principales avec plusieurs dérivés de consommables instantanés. Aussi, l'implantation dans ces quartiers devient une opportunité pour les acteurs économiques tels les artisans du domaine agro-alimentaire. Cette disponibilité en excès permet la production de l'alloco, de l'attiéké¹ ou le « placali » (pâte fermentée de manioc) (tableau I).

1 Semoule de manioc chauffer à la vapeur et très prisée par les populations ivoiriennes

Tableau I : Quelques produits artisanaux de consommation courante et d'accès facile

Produits bruts	Produits obtenus
Graisse de graines de palm	Sauce, Savon (Kabakrou)
Graines du Néré	Soumbara ²
Noix de cocotier	Coco râpé grillé
Banane plantain	Allocco ³ , foutou, braisée
Manioc	Attiéké, Gari ⁴ , Placali, Tapioca ⁵
Mil, sorgho ou maïs	Gnonmi, Tratra, Froufrou, Bassi ⁶ , Dêguê
Blé	Beignets, pain
Mil	Tchapalo bouillie (baca)
Riz	Takoula
Laitue	Salade, chou, carotte, ...
Gingembre	Jus de gingembre
Citron	Jus de citron
Igname	Foutou, grillée

Source : Enquête (2018)

Ce tableau relatif à la transformation des produits agricoles accreditte la capacité de l'artisanat à valoriser les productions locales. Ici, l'artisanat agroalimentaire propose une variété de produits utilisables ou consommables immédiats qui sont obtenus à partir des céréales, des fruits, des tubercules et de racines d'origine agricole. Dès lors, la nécessité de commercer avec les ménages et les usagers de passage émerge facilement.

Le secteur est très cosmopolite et en proie à la forte pression anthropique. Dans les quartiers de Yopougon Nord-Est, la réalité intimiste de l'espace urbain révèle une indisponibilité foncière pour les acteurs économiques comme les artisans, surtout ceux du domaine agroalimentaire qui travaillent avec le bois de chauffe. Il résulte alors des formes anarchiques d'occupations des sites urbains en lien avec les activités à caractère artisanal. Il s'agit d'implantations essentiellement sur les lieux inappropriés. Le désordre urbain y est manifeste dans cette zone et plonge le vécu des riverains dans l'inconfort spatial marqué par les diverses formes d'utilisation spatiale. Dans la commune de Yopougon, près de 800.000 artisans manquent de sites légaux et définitifs pour exercer leurs savoir-faire.

2.2 LES STRATÉGIES D'INSERTION SPATIALE ET LES BESOINS DE TERRAINS URBAINS ARTISANAUX

La croissance urbaine exige un regard protecteur sur l'espace. Et compte tenu du caractère des activités artisanales loin des principes de durabilité environnementale, les artisans peinent à acquérir un espace. En effet, l'accès à l'espace, condition incompressible pour satisfaire les exigences des activités en termes

² Epice connue pour sa forte odeur en Afrique de l'Ouest

³ Frite de bananes plantains

⁴ Pâte de farine de manioc

⁵ Féculé, utilisée en cuisine, produite à partir des racines du manioc amer

⁶ Couscous au mil, au sorgho, au maïs ou au fonio

de qualité est la préoccupation majeure des artisans. Certains louent l'espace avec le premier occupant qui en général est un transporteur, un garagiste, un grossiste de denrées alimentaires et les menuisiers ayant indexés les zones non aedificandi ou laissées simplement en réserve par l'autorité publique, parfois en bordure de route. Ils ne peuvent obtenir des documents légaux quel qu'en soit le temps, mais sont soumis aux taxes et impôts étatiques. D'autres commencent d'abord par utiliser l'endroit comme un lieu de repos après s'être promené avec ses marchandises, puis, viennent ensuite déposer une table d'exposition et érigent après une baraque pour mieux entreprendre leur activité. Face à ces modalités drastiques de la gouvernance spatiale et de la rareté du sol urbain, les acteurs de l'artisanat agroalimentaire font usage de l'espace acquis de différentes manières. A cet égard, l'étude met en exergue les besoins spécifiques d'espace exprimés par les artisans (tableau II).

Tableau II : Besoin en espace des activités en lien avec l'artisanat agroalimentaire

Activités	Superficie moyenne (m ²)
Foyer de production d'attiéké	800
Gargote de « Placali »	100
Garbadrome	15
Tchupalodrome-Séchage du mil-cuisson	300

Source : Auteurs (2018).

Le tableau montre que la surface d'occupation du sol varie selon les activités pratiquées. Il y a un lien entre les activités et les modes d'occupation de l'espace par les artisans ainsi que les aires utiles. Seulement que l'usage de l'espace est contrarié par l'indisponibilité du foncier utile pour satisfaire les exigences réelles des artisans en termes d'espace. Dans ce cas, les artisans agroalimentaires squattent les aires urbaines. Du coup, ils ont un statut d'occupants illégaux du foncier communal qui selon les acteurs n'est pas de nature à renforcer leur sérénité et favoriser l'éclosion des talents. Les artisans sous le coup d'un potentiel déguerpissement réalisent des installations sommaires pour des besoins ponctuels, pas dans la durée. Du jour au lendemain, ils peuvent être sommés de partir, chose qu'ils redoutent.

2.3 DES OCCUPATIONS INFORMELLES TOUTEFOIS SOUMISES AUX TAXES MUNICIPALES FORMELLES

La présence des artisans dénaturant la configuration de l'espace urbain est décriée. Leur condition d'existence spatiale temporaire ne les exonère des contributions fiscales étatiques. Pour faire face aux besoins urbains à lui attribuer par le pouvoir déconcentré, la Mairie a recours à ces occupants non conventionnels du tissu urbain pour des contributions financières (tableau III). Chaque jour, ils sont visités par des agents collecteurs de taxes municipales.

Tableau III : Les moyens de recouvrement des taxes municipales

Désignation	Coût	Avantage pour l'artisan
ODP ⁷	4000 fcfa/m ² /an	Accès à l'espace urbain
Patente	5000 fcfa à 10000 fcfa/mois	Conformité de l'activité
Taxe journalière	100 fcfa/jour	

Source : Enquêtes (2018)

7 ODP : Occupation du Domaine Public

L'on note que la spéculation sur le domaine public se fait dans un contexte de mauvaise et illégitime gestion de l'espace par les usagers urbains. Le tableau a trait aux différentes taxes perçues auprès des artisans frauduleusement installés dans le tissu urbain par la mairie. Cette contravention lui permet de spéculer sur le domaine public avec des usagers urbains confrontés à l'indisponibilité foncière et à la non-conformité de leur activité. Grâce cependant à ces activités 45% des recettes municipales proviennent de l'artisanat selon la Chambre de Métiers d'Abidjan Lagune Nord (2018).

2.4 DES MODES D'INSERTION SPATIALE ARTISANALES CONTRE-PRODUCTIVES POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

De l'indisponibilité foncière, découlent des stratégies d'insertion très illégales dans l'espace urbain par les artisans usagers de la branche agroalimentaire (tableau IV).

Tableau IV : Mode d'acquisition de l'espace par les artisans agroalimentaires à Yopougon Nord-Est

Mode d'accès au sol	Banco2	Siporex	Wassakara	Résidentiel	Andokoi	Effectif	Taux %
ODP	20	5	25	20	15	85	22,4%
Acquisition frauduleuse	20	30	15	10	20	95	25%
Acquisition légale	11	9	5	10	2	37	9,7%
Acquisition en accord avec les résidents	30	25	38	20	10	123	32,4%
Acquisition en accord avec la chefferie					40	40	10,5%
Total	81	69	83	60	87	380	100%

Source : Enquêtes (2018)

Le tableau indique que 90,3% des artisans accèdent à l'espace urbain sans passer par la voie légale, c'est-à-dire en ayant été rempli les conditions nécessaires auprès des autorités chargées de la gestion foncière. Ils ne possèdent aucun document justifiant leur présence sur l'espace.

Dans les détails, 22,4% des artisans ont une dérogation d'occupation du domaine public. Cette acquisition se veut temporaire et révoquant en cas de besoin d'utilité publique. En outre malgré les taxes, 25% des acquisitions sont de natures frauduleuses, car de nombreux acteurs s'installent illégalement dans la trame urbaine. On assiste ici à la corruption foncière des agents municipaux. Par ailleurs, il n'y a que 9,7% d'acquisitions légales contre 32,4% via accord des propriétaires résidents. Il s'avère aussi que 10,5% des artisans ont accès par le biais de la chefferie traditionnelle au quartier/village Andokoi où la gestion moderne se heurte aux dispositions coutumières, car l'accès à l'espace dépend de la chefferie.

Ces modes d'acquisition débouchent sur l'occupation malsaine de l'espace par les unités d'activités artisanales. Cette occupation anarchique est en lien avec les modes de production artisanales agroalimentaire.

2.5 LES MODES DE PRODUCTION DE L'ARTISANAT AGROALIMENTAIRE À YOPOUGON NORD-EST LIÉS AUX CONDITIONS D'OBTENTION DE L'ESPACE

L'artisanat agroalimentaire repose sur différents modes de productions dues à la diversité culinaire du pays. Ceux-ci sont relatifs à l'usage de l'espace et au processus de production. L'exemple de la production d'attiéké en est une parfaite d'illustration : après réception des tubercules, les étapes sont l'épluchage manuel avec le couteau, le lavage dans les bassines, le broyage artisanal puis la fermentation qui prend des heures

voire une nuit entière. Ensuite, la pâte est mise en sacs pour le pressage suivie du broyage des gâteaux et du tamisage pour extirper les fibres. Enfin, le séchage des grains de semoule précède la cuisson à la vapeur grâce à l'utilisation du bois coupé pour le feu.

La transformation du manioc en attiéké est un processus harassant couronnés de pénibles tâches. Malheureusement, cette production se déroule dans un cadre salubre avec des odeurs de manioc fermenté qui attirent mouches et insectes. Cette situation est née de la non reconnaissance de la présence des femmes sur le site par la Mairie qui aurait permis le dépôt d'un bac à ordures ou à défaut des pré-collecteurs au nom de la municipalité ainsi que l'installation des techniques appropriées pour la gestion des eaux usées.

Le travail des femmes respecte difficilement les conditions hygiéniques de production alimentaire. En cause, l'insertion dans les aires réservées de façon anarchique (photo 1) qui cristallise la difficile relation entre les autorités et les auteurs, d'où des productions de qualité douteuse malgré la bonne volonté affichée. Ces pratiques décriées n'encouragent guère de potentiels investisseurs pour aider à améliorer les conditions de production et de vie des artisans.



Photo 1 : Foyer de transformation du manioc en attiéké au Banco2, (Les auteurs, 2018)

Sur la photo, les conditions et le cadre de travail des femmes artisanes agroalimentaires à Yopougon.

La majorité des unités agro-artisanales rencontrées offrent un décor vraiment crasseux et noirci par la fumée de bois. En plus, la trame urbaine est très désordonnée et astreinte à un enlaidissement prononcé. Ce type de site est le gîte adulé d'animaux nuisibles, surtout les petits rongeurs (rats, souris). Des riverains mitoyens des lieux attestent que les animaux nuisibles qui prolifèrent nuitamment proviennent des points artisanaux malsains. En ces lieux, les acteurs sont devenus des agents économiques participant au déclin de l'ordre spatial urbain et de la beauté paysagère du cadre (photo 2). Elle montre l'emprise des artisans sur l'espace urbain dans un tchapalodrome à Andokoi.



Photo 2 : Gargotede « placali » et autres plats frugaux / (Les auteurs, 2018)

Le décor illustre le caractère indigent des sites artisanaux de la zone d'étude. Ce point de production de mets dérivés du manioc témoigne du déclin de l'éclat urbain dû au bouleversement de l'usage prévu de l'espace délaissé au niveau des autorités.

2.6 AU CŒUR DES ACTIVITÉS INFORMELLES EXERCÉES, DES ARTISANS DE CHOIX : « ALIMENTATION ET HYGIÈNE »

Les enquêtes ont démontré qu'il y a dans la population étudiée, 12,89% d'artisans qui exercent dans la production de mets et la recherche du confort hygiénique. Parmi ces activités, la Chambre des Métiers Abidjan Lagune Nord relève qu'il y a la production des jus, de pâte d'arachide et la transformation du manioc (photo 3).



Photo 3 : Étape d'épluchage du manioc / (Les auteurs, 2018)

La photo présente un site de production d'attiéké des femmes au Banco2. L'espace de travail est soumis à une qualité de vie souvent très insalubre en saison pluvieuse.

La branche agroalimentaire réunit des activités visant des saveurs par la transformation et la valorisation de produits locaux en denrées consommables. Les enquêtes attestent une bonne valorisation des céréales (maïs, sorgho, mil) en produits comestibles. En plus, le gingembre, le citron, la mangue et la papaye sont valorisés en jus et la production de la boisson locale « tchapalo » à base du mil est très présente dans la zone. Selon les artisanes (2018), le jus de gingembre ou « Gnamankoudji⁸ » et le Tchapalo ont des vertus aphrodisiaques et thérapeutiques. En effet, des consommateurs rencontrés sur les lieux estiment que le « Tchapalo » ou « Dôlô », d'origine Gur est un antidote contre la constipation chronique et le manque d'appétit sexuel.

La restauration est aussi animée par les productrices de galettes et de beignets de même que la présence des vendeurs ambulants de thé. Les résultats d'enquêtes prouvent que l'artisanat agroalimentaire est une forte activité de par l'ensemble des personnes qui s'y adonnent, mais surtout de par son utilité. Seulement, la qualité de l'espace de production et les conditions de travail engendrent des relations atypiques entre autorités de gestion urbaine, usagers de l'espace et clients utilisateurs des productions agro-alimentaires. Alors que ces lieux attirent chaque jour des adeptes, plusieurs personnes les répugnent.

2.7 LES LIEUX DE CONSOMMATION FAVORIS DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES, DES ESPACES DE LOISIRS ET DE DÉBATS

L'une des choses très remarquables observée est l'usage des lieux de production par les populations. En plus de la consommation des savoir-faire artisanaux, les clients perçoivent ces lieux comme des points de rencontres, d'échanges autour de sujets d'intérêts sociaux. Dans le tableau V sont consignés les produits, les saveurs et la dénomination des espaces.

Tableau V : Les activités en lien avec l'artisanat agroalimentaire

Produits consommables	Activités artisanales	Lieu de consommation
Le répertoire des mets de la gastronomie du cru		
«Agbodjaman ⁹ »	Valorisation du manioc en semoule	« <i>Garbadrome</i> », Maquis
«Gari ¹⁰ »		Ménages
« Placali ¹¹ »	Valorisation du manioc, du riz, du maïs et de la banane plantain	Gargote/ménages/ Maquis
« Tchèp »		
« Kabatô ¹² »		Gargote/ménage
« Allocco ¹³ »		« <i>Alloccodrome</i> »
Igname et Banane braisée	Braisage de tubercule et de banane plantain	Coin de rue
Les saveurs culinaires artisanales identifiées		
Sauce « Gouagouassou ¹⁴ »	Gombo frais + aubergines accompagnés de viande ou poisson	Restaurant/Gargote/Ménage

8 Jus de gingembre

9 Variante de l'*attiéké* plus prisée par la population ivoirienne

10 Semoule de farine de manioc grillée

11 Pâte de manioc fermentée cuite

12 Pâte de maïs cuite

13 Frite de banane plantain mûre

14 Sauce épicée de gombo frais, d'aubergine et de viande

Sauce « Biékeuseu ¹⁵ »	Valorisation culinaire d'aubergines + poisson	Restaurant/Maquis/Gargote/Ménage
Sauce arachide	Valorisation culinaire de l'arachide, des aubergines	
Sauce « Gnangnan ¹⁶ »		
Sauce « Kôpê ¹⁷ »	Valorisation culinaire du gombo frais, de pistache	
Sauce de pistache		
Sauce au champignon noir	Valorisation de produits prélevés en brousse	Restaurants/Maquis/ménages/Gargote/ coin des rues
« Kédjénou »	Cuisson dans un canari fermé	
Soupe de cabri	Soupe à partir viande de chèvre	
Viande braisée	Valorisation de la viande crue, du poisson	
Poisson braisé		
Les denrées alimentaires liquides d'origine artisanale		
Lait caillé	Valorisation de lait en poudre	Kiosques/ restaurants
Bouillie de céréales	Valorisation de mil, de riz ou de sorgho	Domicile/marché/coin de rue/Écoles
Jus	Valorisation des fruits locaux et du gingembre en boisson	
« Dèguê ¹⁸ »	Valorisation mixte de céréales + lait	
Thé/le café noir	Production de boisson chaude à partir de l'eau + thé ou café	« Grain », Gare informelle/ rue
« Tchapalo ¹⁹ »	Valorisation du mil en bière	« Tchapolodrome »

Source : Enquête (2018)

Ce tableau est relatif aux activités de l'artisanat agroalimentaire et au choix de la clientèle quant au lieu de consommation. La valorisation des produits en denrées alimentaires finis est plurielle.

Les lieux de consommation sont multiples et multiformes. Figurent parmi ces lieux, les domiciles de ménages, les maquis, les restaurants, les gargotes, les cantines, la rue et même les bureaux. On admet que l'artisanat de restauration se caractérise par la présence de lieux de cuisine, de préparation, de dégustation, d'abreuvement ou d'exposition-vente dans la trame urbaine. L'étude fait le constat selon lequel les ménages enquêtés sont très friands des aliments d'origine artisanale.

2.8. LE POUVOIR DE VALORISATION DES RESSOURCES LOCALES PAR L'ARTISANAT

L'art culinaire traditionnel est au cœur de la valorisation des ressources locales. À Yopougon Nord-Est, l'espace offre à l'observation du visiteur divers sites de production artisanale qui montrent le développement du secteur.

15 Sauce très épicée et pâteuse

16 Sauce au goût amer

17 Sauce de gombo sec + viande de gibier

18 Lait caillé mélangé de couscous, de mil ou de millet

19 Bière de mil ou de sorgho

Les espaces de rencontre des artisans sont nombreuses et les prestations offertes le sont aussi, partant de l'originalité de la spécialité proposée. Avec une production et un nombre d'acteurs plus important, l'attiéké est plus expressive. Cette activité, autrefois l'apanage de femmes lagunaire est aujourd'hui exercée par toutes les couches féminines culturelles, ivoiriennes ou non. Celles-ci travaillent collectivement dans les quartiers visités (photo 3).

On a des femmes soudanaises très actives dans la production des jus de fruits (citron, dattier, gingembre, ananas) et la fabrication de cocktail de mil, de sorgho, ou de couscous mélangé à du lait appelé « Dêguê ». Quant aux beignets, leur production est l'affaire de ménagères le long des axes de circulation, partout dans les quartiers. Avec la poudre de céréales tels le mil, le maïs, le riz, elles fabriquent le « Gnonmi²⁰ », le « takoula²¹ », le « Tratra²² ».

La production du Tchapalo est un savoir-faire ancestral voire culturel se transmettant de génération en génération chez les femmes Lobi (photo 4).



Photo 4 : Filtrage de « Tchapalo » à Andokoi, (Auteurs, 2018)

Selon les enquêtes les femmes Lobi représentent 72,68% contre 24,81% de femmes Koulango. Les autres bistrots de tchapalo étant détenus par des femmes Nafana et Abron, toutes de la même zone géographique ivoirienne. Parmi les ustensiles utilisés figurent laalebasse, des gros canaris en terre cuite et le tamis de filtre.

DISCUSSION

La méthodologie a permis d'appréhender les stratégies d'insertion spatiale et la capacité d'enrichissement par transformation des produits agricoles à Yopougon Nord-Est. Ainsi, les stratégies illégales et frauduleuses d'accès à l'espace intègrent-elles l'hypothèse soutenue par d'autres auteurs sur la géographie des unités artisanales en milieu urbain, notamment Aoko-N'guessan et al, 2014, p.257 faisant des observations en lien avec l'insertion spatiale des artisans à Grand-Bassam où ils estiment que les artisans sont lésés en termes de distribution d'espaces nécessaires à la pratique de leur métier. Abordant dans le même sens, la Radiotélévision Ivoirienne (www.rti.org..2015) révèle que les artisans squattent les espaces publics d'Abidjan

20 *Galette de céréales*

21 *Beignet de riz cuit à la vapeur*

22 *Beignet ivoirien à la muscade*

malgré leur apport inestimable dans les caisses de l'Etat. Cette assertion a l'assentiment de Abdou, 1984, p.288. pour qui les petits métiers s'exercent dans tous les quartiers. Les conditions de travail et la qualité de l'espace utilisé par les artisans agroalimentaires à Yopougon Nord-Est épousent les résultats d'autres études comme celle de Gogbé et al, 2014 pp 3411-3421 qui concluent que le redéploiement des branches et activités artisanales dans les quartiers (...) laisse transparaître une totale anarchie et un désordre sans précédent dans l'occupation de l'espace urbain. A l'opposé, Seca, 2011 pp.66-67, note que les artisans au Maroc bénéficient d'espaces réhabilités pour la production et la commercialisation des produits ; les espaces artisanaux sont des villages d'artisans, des maisons d'artisans, des zones artisanales. Cependant, Bouquet et al 2014 écrivent que la gouvernance spatiale des aires urbaines en Côte d'Ivoire est depuis plusieurs décennies le fait de déguerpissement comme mode de régulation de l'espace avec des résultats n'ont guère concluants.

CONCLUSION

L'artisanat apporte de la valeur ajoutée aux productions agricoles locales pour en faire des produits du cru. La Côte d'Ivoire regorge de nombreux artistes de talent qui pour la plupart sont suscités par l'abondance des matières premières. Malheureusement, l'étude indique que la motivation des jeunes du secteur agroalimentaire des sous quartiers visités est forgée par une nécessité de subsistance face aux multiples défis socioéconomiques. L'artisanat fait des offres en objets usuels et en denrées de restauration qui ont trait au mode culturel alimentaire des ménages. La densification des espaces non aedificandi provoque l'ire des responsables locaux, qui, à la lumière des réalités internationales se doivent de rappeler à l'ordre les auteurs. Et pourtant, leurs activités, mal élaborées, mal perçues et non intégrées à l'espace contribuent énormément aux caisses financières conformes. Stigmatisés, parfois déguerpis sans préavis, les artisans agro-alimentaires de Yopougon nord-est produisent des mets locaux permettant à l'Etat de réduire les exportations brutes, d'où l'intérêt des autorités à faire en sorte d'accroître leur autonomisation pour moins de risque.

BIBLIOGRAPHIE

- ABDOU Touré (1984), Les petits métiers à Abidjan. L'imagination au secours de la conjoncture, Karthala, Paris, 288p
- AGNERO Éric (2009), Occupations anarchiques des espaces publics, In archibat magazine spécial salon, Abidjan, 98p
- ALOKO-N'GUESSAN Jérôme et al (2014), Les problèmes environnementaux liés à l'émergence des activités économiques en milieu urbain : Le cas des activités artisanales dans la ville de Grand-Bassam (Côte d'Ivoire) in European Scientific Journal June 2014 édition vol.10, No.17 ISSN : 1857 – 7881 (Print) e - ISSN 1857- 7431, 257p
- BONFOH Bassirou (2010), les villes africaines, « il faut repenser la gouvernance de nos villes », Fraternité Matin, n°13659, pp 3-4
- COURET Dominique (1997) : Territoires urbains et espace public à Abidjan : quand la gestion urbaine et revendications citadines composent, Paris, Karthala, Orstom, pp 429-458.
- DIAGANA Isiagha (2010), les villes africaines, « Non au déguerpissement systématique des trottoirs», Abidjan, in Fraternité Matin, n°13659, pp 3-4
- FRANCIS Augustin Akindès (1990), Urbanisation et Développement du secteur informel alimentaire en Côte d'Ivoire : l'exemple d'Abidjan, Paris : ORSTOM, 327p
- GABRIEL-FRANCOIS David (2011), Artisanat, métiers et compagnonnage, in Héritage of développement, 247p
- GOGBE Téré, DIABAGATE Abou et BRENOUM Kouakou David (2014), Artisanat et désordre urbain dans les quartiers de Banco2, Siporex et Wassakara à Yopougon, in Journal Africain de Communication scientifique et technologique n°26 (septembre 2014), IPNETP, pp 3411-3421
- LE CODE DE L'ARTISANAT UEMOA (2014), Portant Code Communautaire de l'artisanat de l'Union Économique et Monétaire Ouest Africain, Article12

STECK Jean-fabien (2003b), territoires de l'informel : les petites activités de rue, la politique et la ville à Abidjan, Thèse de doctorat en géographie, Université de Paris X-Nanterre, 600p

TUO Péga et al (2015), Les circuits informels des produits pharmaceutiques dans la Commune de Yopougon (Abidjan, Côte d'Ivoire), in REGARDSUDS, PREMIER NUMERO, Institut de Géographie Tropicale-Université Félix Houphouët-Boigny, www.regardsuds.org

WEBOGRAPHIE

BOUQUET Christian et KASSI Djodjo Irène (2014), « Déguerpir » pour reconquérir l'espace public à Abidjan, <https://espacepolitique.revues.org> consulté le 11/08/2017

Fiche résumée du 20/10/2009 issue de la FMP Mécanicien automobile consultable sur <http://www.fmpcisme.org>

<http://www.chambre-artisanat-marrakech.ma/index.php/fr/artisanat-marocain/58-f-champs-de-l-artisanat> consulté le 05/12/2017

<http://WWW.siao> « le siao, c'est une vitrine de l'artisanat africain » Burkina Faso » consulté le 17/11/2013

MURIEL Girard (2010), Regard croisé sur la patrimonialisation de l'artisanat et la culture professionnelle des artisans en milieu urbain 9p, Rencontres scientifiques en ligne de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, Lyon, <http://www.om.fr/4eme.Atelier.html> consulté le 10/04/2017

MURIEL Girard, (2010), « Recompositions du monde artisanal et mutations urbaines au regard des mises en patrimoine et en tourisme au Maghreb et au Moyen-Orient (Fès, Istanbul, Alep) », Les Cahiers d'EMAM [En ligne], 20 | 2010, mis en ligne le 06 janvier 2012, consulté le 12 août 2017. URL : <http://emam.revues.org/172>

