

**L'accès et le contrôle des ressources par les
femmes :
un défi pour la sécurité alimentaire**

**Fatou Ndoye
Virginie DATTLER
enda Graf 2010**

La crise économique et financière qui frappe le monde, est encore plus ressentie par les pays africains, notamment ceux qui dépendent très fortement des importations pour satisfaire leurs besoins de consommation. Le Sénégal est un pays qui a une consommation très extravertie. Le riz qui constitue l'aliment de base des populations est principalement importé des pays asiatiques. De 300 000 tonnes en 1980, les importations de riz sont passées à 900 000 tonnes voire 1 million de tonnes en 2009 soit une valeur moyenne estimée à plus de 100 milliards de francs Cfa (ISRA-BAME, 2008).

La consommation alimentaire apparaît comme l'un des postes de dépenses le plus important dans le budget de consommation des ménages. Les dépenses alimentaires représentent près de 52% au plan national et 46% au niveau de la région de Dakar. Ce qui signifie que l'essentiel des revenus des populations est destiné à couvrir des besoins en alimentation.

La crise économique et financière a élargi et approfondi la pauvreté, en créant de nouvelles ruptures et de nouvelles formes de vulnérabilités par l'aggravation de l'insécurité alimentaire. Elle a engendré de nouvelles modifications des styles alimentaires des populations qui se traduisent par un changement des habitudes alimentaires et des produits consommés et surtout des modes de consommation notamment la prolifération des restaurants de rue.

Rappelons que de tout temps, au Sénégal, la consommation est structurée en 3 temps : Petit Déjeuner, Déjeuner et Dîner au sein de

toutes les familles. En milieu urbain dakarois, où nous avons porté l'essentiellement nos études, le petit déjeuner était composé de pain, café au lait, thé etc... le style européen.

A midi, les plats de riz dominaient dans tous les ménages, il s'agissait du riz au poisson (le plat national) ou des plats à sauce.

Au dîner on observait une plus grande diversité composé en 3 parties :

-des plats à base de pain (ragoût, beefsteak, poulet)

- des plats à base de riz (mbaxal, dakhine etc....)

- des plats à base de céréales locales (bouillies, couscous etc..)

Avec la crise actuelle, de profondes modifications ont été observées

I/ Une modification des habitudes alimentaires

Déjà en 2001, l'étude Alisa (Alimentation Innovation et savoir faire agroalimentaire) en Afrique de l'Ouest révélait une modification des habitudes alimentaires à Dakar, une modification liée surtout à la dévaluation. Ce phénomène s'est accentué avec la crise économique et financière de 2008. Cela s'est traduit par l'abandon de la consommation du lait généralement utilisé dans les familles au petit déjeuner. La crise a également encouragé l'utilisation des tisanes locales comme le Kinkéliba et surtout le café touba, qui, aujourd'hui, est consommé dans la grande majorité des familles dakaroises.

A midi, la consommation du riz n'a pas changé par contre, la composition des plats a connu quelques modifications avec la suppression des espèces nobles de poisson au profit des pélagiques comme les sardinelles, les chinchards etc...

C'est au dîner qu'on observe les plus profondes modifications. En effet, les chefs de familles se sentent de moins en moins engagés pour ce type de repas. Aujourd'hui près de 50% des familles ne préparent plus le repas

du soir. Alors qu'en 2001, les familles ne préparant pas de repas le soir représentaient 25%.

Dans les familles qui préparent des repas, on observe aussi des modifications liées surtout à la suppression de la viande et du pain qui l'accompagne. Les familles ont plus tendances à consommer des plats à base de céréales locales comme le couscous, la bouillie de mil ou des pâtes alimentaires, des plats assez bourratifs au détriment de la qualité nutritionnelle

II/ Le recours à la restauration de rue, un autre moyen de survie des populations

Au Sénégal, le repas était traditionnellement consommé en famille (collectivement.).

Le recours à la restauration de rue est apparue véritablement avec l'instauration de la journée continue et la dévaluation du franc CFA en 1994. Le phénomène s'est accentué en 2008 avec les familles qui ont abandonné les préparations à domicile (près de 50%des ménages ne préparent plus des repas le soir).

Le développement de ce secteur s'est accentué depuis quelques années surtout avec la percée de la crise, ce qui nous a conduit à mener une étude en mai 2009.

2.1. L'échantillonnage

Elle a porté sur un échantillon de 600 vendeuses réparties dans les différents départements de la région de Dakar et sa banlieue.

Tableau N°1 : Répartition de l'échantillon par département

Département	Nb. cit.	Fréq.
Guédiawaye	201	33,5%
Dakar	193	32,2%
Pikine	102	17 %
Rufisque	104	17,3%
TOTAL CIT.	600	100 %

Source : enquête

2.2. Quelques résultats de l'enquête

2..2.1. Les différents types de restauration

Ils se présentent sous 2 formes :

- une restauration de type individuel Cette restauration de type individuelle est plutôt une pratique des hommes. Le soir, ils fréquentent certains espaces comme les « dibiteries » «espaces destinés à la vente de viande grillée, les fast food, les « tangana » etc...
- une restauration de type collectif (achat de plats comme les bouillies, les couscous destinées aux membres de la famille.) La femme achète son plat de bouillie, de couscous ou de soupe qu'elle partage avec les membres de la famille. Un phénomène que l'on observe plus dans les quartiers populaires et qui concerne plus le dîner.

2..2.2. Quelques caractéristiques des actrices

L'étude menée montre que près de 95% des personnes interrogées sont des femmes avec un âge moyen se situant entre 36 et 38 ans. 69% des

femmes sont mariées contre 20% de célibataires, 5% de divorcées et 5% de veuves.

Ces restauratrices font fonctionner des ménages dont la taille varie entre 1 et 30 personnes avec une moyenne de 8 personnes. L'activité de restauration constitue la principale source de revenus de leur famille.

Ce secteur est pourvoyeur d'emplois, 95% des restauratrices emploient 2 personnes au sein de leur activité qui, pour la plus part, sont des enfants ou des membres de leurs familles.

Ces restauratrices sont généralement dans des situations assez précaires, elles utilisent pour la plus part des abris de fortune (51%, sans abris 15%, cantine de récupération 16%, abri en dur 15%).

Ces restaurants sont pour la plus part installés de manière libre.

Mode d'occupation du lieu de vente	Nb. cit.	Fréq.
propriété	80	13,9%
location	184	31,9%
installation libre	300	52,1%
autre (préciser)	12	2,1%
TOTAL CIT.	576	100%

Source : enquête

Les plats vendus dans la rue sont préparés à domicile pour 63% des restauratrices par contre 35% le font aux abords des trottoirs.

Par ailleurs il existe un déficit criard en matière de formation. L'enquête menée révèle que seul près de 10% de notre échantillon ont déjà suivi des formations dans les domaines suivants : gastronomie, pâtisserie, nutrition hygiène.

Pour l'hygiène, 5% seulement de notre échantillon déclare avoir reçu des formations dans ce domaine, ce qui pose des inquiétudes par rapport à la santé des populations.

III/ Une marginalisation des acteurs malgré leur forte contribution à la sécurité alimentaire

La restauration de rue est, comme nous l'a révélé l'enquête, un secteur pourvoyeur d'emplois surtout pour les femmes qui jouent des rôles de chef de famille et qui sont marginalisées par le système formel.

Au plan économique, la restauration de rue apporte une large contribution à l'économie nationale. En effet, cette étude portant sur un échantillon de 600 personnes montre que l'activité draine près de 3 300 000 000Fcfa (5030817,57 €) de chiffre d'affaire.

Le développement du secteur de la restauration de rue, témoin du dynamisme des populations, de leurs capacités à inventer en permanence des réponses face aux contraintes nouvelles que la ville impose aux citoyens, soulève cependant de nombreuses interrogations. Et malgré son rôle important dans la sécurité alimentaire, la création d'emplois et de revenus surtout pour les femmes, force est de constater que le secteur est faiblement pris en compte dans les politiques publiques nationales et locales. En effet, ce secteur est ignoré voire marginalisé par les politiques publiques, il n'existe aucune statistique fiable permettant d'avoir le nombre exacts d'acteurs évoluant dans le domaine. Par ailleurs le secteur n'a pas de ministère de tutelle ce qui empêche les acteurs d'avoir des interlocuteurs directs en cas de besoins.

Au plan local, les restauratrices sont confrontées à un manque criard de dialogue avec les collectivités locales.

Elles sont victimes de déguerpissement pour la plupart du temps. Cette situation s'explique par le manque de reconnaissance par les autorités locales de la légitimité des acteurs de la restauration de rue, notamment les femmes qui ne développent aucune capacité de négociation avec les collectivités locales leur permettant d'être prises en compte dans la gestion de l'espace urbain. Ceci se traduit par des actions de répression et de déguerpissement souvent perpétrées de la part des autorités locales sur les femmes et sont dictées par un souci de préservation de l'environnement d'une part et de valorisation des espaces pour la création de sources de revenus municipaux (construction de cantines pour les commerçants).

C'est dans cette perspective que s'inscrit les actions d'Enda Graf pour accompagner les femmes pour :

Une meilleure maîtrise des enjeux de leur secteur

Une sensibilisation des autorités locales de leur contribution aux économies

L'appartenance à un ministère de tutelle

L'existence de données statistiques (des actions sont prévues entre Enda Graf, la Mairie de la Ville de Dakar).

La formation des restauratrices (hygiène, nutrition, gestion etc...).

L'amélioration des espaces de ventes