

Restauration de rue: Effets socio-économiques et risques sanitaires dans la ville de Djougou (nord-ouest Bénin)

[Street of food: Socio-economic effects and health risks in the city of Djougou (north west of Benin)]

Assouni Janvier

Département de Géographie et Aménagement du territoire, Université de Parakou, Benin

Copyright © 2021 ISSR Journals. This is an open access article distributed under the **Creative Commons Attribution License**, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

ABSTRACT: The risk of serious food poisoning associated with street foods remains a threat in many countries around the world. In spite of these risks, people are looking for cheaper food. The objective of this research is to understand the socio-economic importance of street food and the related health risks in the town of Djougou.

The methodological approach adopted is based on documentary research and investigations in the real environment. Within the framework of this research, 250 people (consumers, vendors, health workers, local authorities and resource persons) were surveyed. The results were analyzed using the SWOT model.

This research shows that the town of Djougou has several street food outlets. Ninety-seven percent of this activity is run by women between the ages of 20 and 50. The price of the dishes varies between 300 and 1000 FCFA. This activity remains a potential source of income for these actors. Thus, the average income of the women restaurant owners varies between 2500 and 4500 FCFA. The income from this activity is used for various purposes by the restaurant owners. In addition, the lack of hygiene, poor cooking conditions and lack of food protection lead to health risks for consumers. Faced with this situation, it is urgent that appropriate measures be considered in order to reduce the health risks related to the consumption of street foods and to guarantee the health of consumers.

KEYWORDS: Town of Djougou, street food, socioeconomic impact, health risks, measures.

RESUME: Le risque d'intoxications alimentaires graves associé aux aliments vendus sur la voie publique reste une menace dans de nombreux pays du monde. Malgré ces risques, l'homme cherche à s'alimenter à moindre coût. L'objectif de cette recherche est d'appréhender l'importance socioéconomique de la restauration de rue et les risques de santé qui y sont liés dans la ville de Djougou.

La démarche méthodologique adoptée repose sur la recherche documentaire et les investigations en milieu réel. Dans le cadre de cette recherche, 200 personnes (consommateurs, vendeurs, agents de santé, autorités locales et personnes ressources) ont été soumises aux enquêtes. L'analyse des résultats est faite à l'aide du modèle SWOT.

Il ressort de cette recherche que la ville de Djougou regorge de plusieurs points de vente d'aliments de rue. Cette activité est animée à 97 % par des femmes dont la tranche d'âge est comprise entre 20 à 50 ans. Le prix des plats varie entre 300 et 1000 FCFA. Cette activité reste une source potentielle de revenus pour ces acteurs. Ainsi, le revenu moyen des restauratrices varie entre 2500 et 4500 FCFA. Les revenus issus de cette activité sont utilisés à des fins diverses par les restauratrices. Par ailleurs, le manque d'hygiène, les mauvaises conditions de cuisson et l'absence de protection des aliments entraînent des risques sanitaires chez les consommateurs. Face à cette situation, il est urgent que des mesures idoines soient envisagées afin de réduire les risques sanitaires liés à la consommation des aliments de rue et garantir la santé aux consommateurs.

MOTS-CLEFS: Ville de Djougou, restauration de rue, incidences socioéconomiques, risques sanitaires, mesures.

1 INTRODUCTION

Les problèmes de santé et d'hygiène des aliments sont des questions primordiales (P. C. A. Vonan et J. A. Agobé, 2015, p.193). En effet, la sécurité alimentaire sur le plan hygiénique et la santé reste précaire en Afrique (T. J. Compaoré et al, 2008, p9). La croissance démographique urbaine s'accompagnant d'un développement de la consommation alimentaire hors du domicile. L'alimentation de rue constitue de nos jours un nouveau mode alimentaire en pleine expansion dans les centres urbains de nos pays (D. Lokangila Molisho,

2013, p 19). En effet, l'expansion des villes africaines et les changements de mode d'alimentations dus à l'activité des populations ont accru ces dernières années, une prolifération des points de vente des aliments de rue. La restauration de rue s'est considérablement développée au cours des dernières années. Elle permet une prise en charge de l'alimentation du ménage par le biais de l'achat de plat préparé au dehors. A cet effet, pour les ménages vivant dans les conditions difficiles et précaires, il est moins coûteux d'acheter un plat pour le groupe que le préparer à domicile (F. Kouessi et A. Metonou, 2016, p. 9).

L'alimentation de rue est une réalité sociale du Bénin. Elle est d'une importance socio-économique capitale tant pour les restaurateurs ainsi que la clientèle. Ce secteur a pris une dimension toute particulière dans les villes où l'urbanisation rapide et les difficultés économiques ont favorisé l'augmentation du nombre des vendeurs d'aliments sur la voie publique (F. Kouessi et A. Metonou, 2016, p. 10). Il constitue une solution aux nombreux problèmes et besoins alimentaires des citoyens. Cependant, l'absence de conditions hygiéniques dans la mise sur le marché de ces denrées alimentaires constitue une menace pour la santé des populations. En effet, les repas de rue ne jouent pas pleinement leurs rôles nutritifs puisqu'ils sont source de contamination du fait des mauvaises pratiques d'hygiène lors de la manipulation des aliments.

La ville de Djougou n'échappe à ce phénomène d'alimentation de rue. Les aliments vendus aux abords des voies et des places publiques représentent une part importante de la consommation alimentaire dans cette ville. Les populations de cette ville ne s'occupent pas de leur ménage préfèrent s'alimenter dans ces restaurants à moindre coût. Des éléments socio-économiques contribuent à l'essor de la restauration de rue à Djougou. Il s'agit de la pauvreté monétaire des ménages et de la présence des migrants vivant seuls en situation de précarité ou ayant de faibles revenus.

La ville de Djougou est caractérisée par des conditions insuffisantes d'approvisionnement en eau potable et d'évacuation des déchets ménagers et où le taux de prévalence de l'épidémie de choléra est grand (C. Lègba et al, 2017, p). De même, cette ville se caractérise par une précarité de l'hygiène et un faible taux de couverture des ouvrages d'assainissement à tous les niveaux.

Dans la ville de Djougou, le recours à la restauration de rue est progressivement passé de l'état d'habitude à un comportement culturel, qui n'est pas sans incidence sur la santé des populations. Le fort taux de recours à la restauration de rue n'est pas sans répercussions sur la santé des populations en cette période de pandémie de covid 19.

Malgré son importance, l'alimentation de rue pose plusieurs problèmes de santé dus aux toxi-infections alimentaires dans cette ville en islamisée.

2 MATÉRIELS ET MÉTHODES

Outils et techniques de collecte :

- Guide d'entretien pour l'enquête socio-économique;
- Fiche d'enquête pour l'enquête de la population cible;
- Appareil photo numérique pour la prise de photos d'illustration;
- GPS pour la prise de coordonnées géographique.

2.1 PRÉSENTATION DU SECTEUR D'ÉTUDE

La ville de Djougou est située au nord-ouest du Bénin. Comprise entre 9° 39' et 9°50' de latitude Nord d'une part et 1° 34' et 1° 47' de longitude Est d'autre part. Elle s'étend sur une superficie de 234 km². Elle est limitée au nord par l'arrondissement de Belefongou, à l'ouest par l'arrondissement de Baréi, au sud par les arrondissements de Sérrou et de Pélébina et à l'est par l'arrondissement de Bariénou. La ville de Djougou, chef-lieu du département et de la commune est située à environ 450 km de Cotonou (Figure 1).

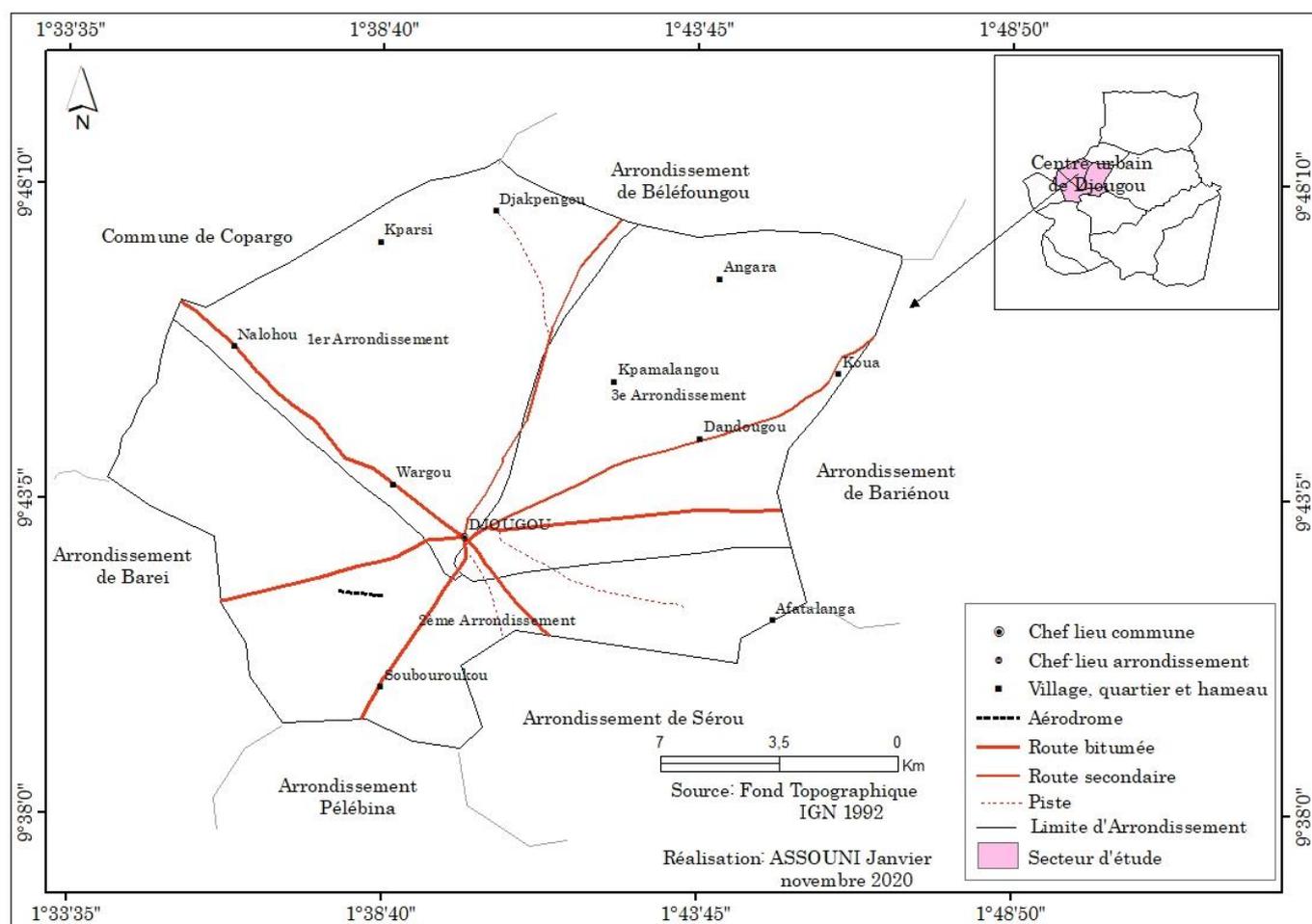


Fig. 1. Situation géographique de la ville de Djougou

2.2 MÉTHODES

La démarche méthodologique adoptée repose sur la recherche documentaire et les enquêtes de terrain.

2.2.1 DONNÉES COLLECTÉES

Les données collectées dans le cadre de cet article sont:

- Les caractéristiques sociodémographiques des vendeurs;
- Les points de vente des aliments de rue;
- Les pratiques alimentaires;
- Les plats proposés;
- Les caractéristiques sociodémographiques des consommateurs et leurs provenances;
- Le nombre de repas par jour;
- La fréquence de consommation des aliments de rue;
- Les revenus moyens des vendeurs;
- Les maladies liées à la consommation d'aliments de rue;
- Les causes des maladies;
- Les moyens de lutte contre les maladies liées à l'alimentation de rue.

2.2.2 ECHANTILLONNAGE

La taille de l'échantillon est déterminée par la formule $n = Z\alpha^2 \times p \times (1-p) / i^2$

Avec n : la taille de l'échantillon; Z_{α} : une constante égale à 1,96 pour un niveau de confiance de 95 %; p : proportion des ménages qui ont adopté comme nourriture les aliments de rue par rapport à l'effectif total des ménages de la ville de Djougou (environ 40 %); i : marge d'erreur fixée à 6 %.

$$n = (1,96)^2 \times (0,4) \times (0,6) / (0,06)^2 = 144,06 \approx 145$$

$n = 145$ ménages enquêtés

Dans chaque ménage, une personne est soumise aux investigations.

A ces consommateurs, s'ajoutent 30 vendeurs des aliments de rue, 15 aides vendeurs, 03 élus locaux, 01 agent du service des affaires économiques de la mairie de Djougou, 02 agents de santé, le directeur départemental de la santé et 03 personnes ressources. Au total, 200 personnes ont été enquêtées dans le cadre de cette recherche.

2.2.3 TRAITEMENT DES DONNÉES

Les données collectées, une fois dépouillées ont été traitées et analysées au moyen du logiciel SPSS 17. Une analyse documentaire a permis de compléter les informations recueillies auprès des acteurs. Des tableaux et figures sont réalisés avec les tableurs Excel à partir des données quantitatives. Pour ce qui concerne les données qualitatives, nous avons réalisé un recouplement des différents points de vue issus des entretiens. L'analyse des résultats est faite à l'aide du modèle SWOT.

3 RÉSULTATS

3.1 POINTS DE VENTE DES ALIMENTS DE RUE

Dans la ville, on dénombre 48 restaurants de rue à savoir 18 restaurants d'igname pilée, 15 de riz, 15 cafétérias. La figure 2 situe ces restaurants de rue à Djougou.

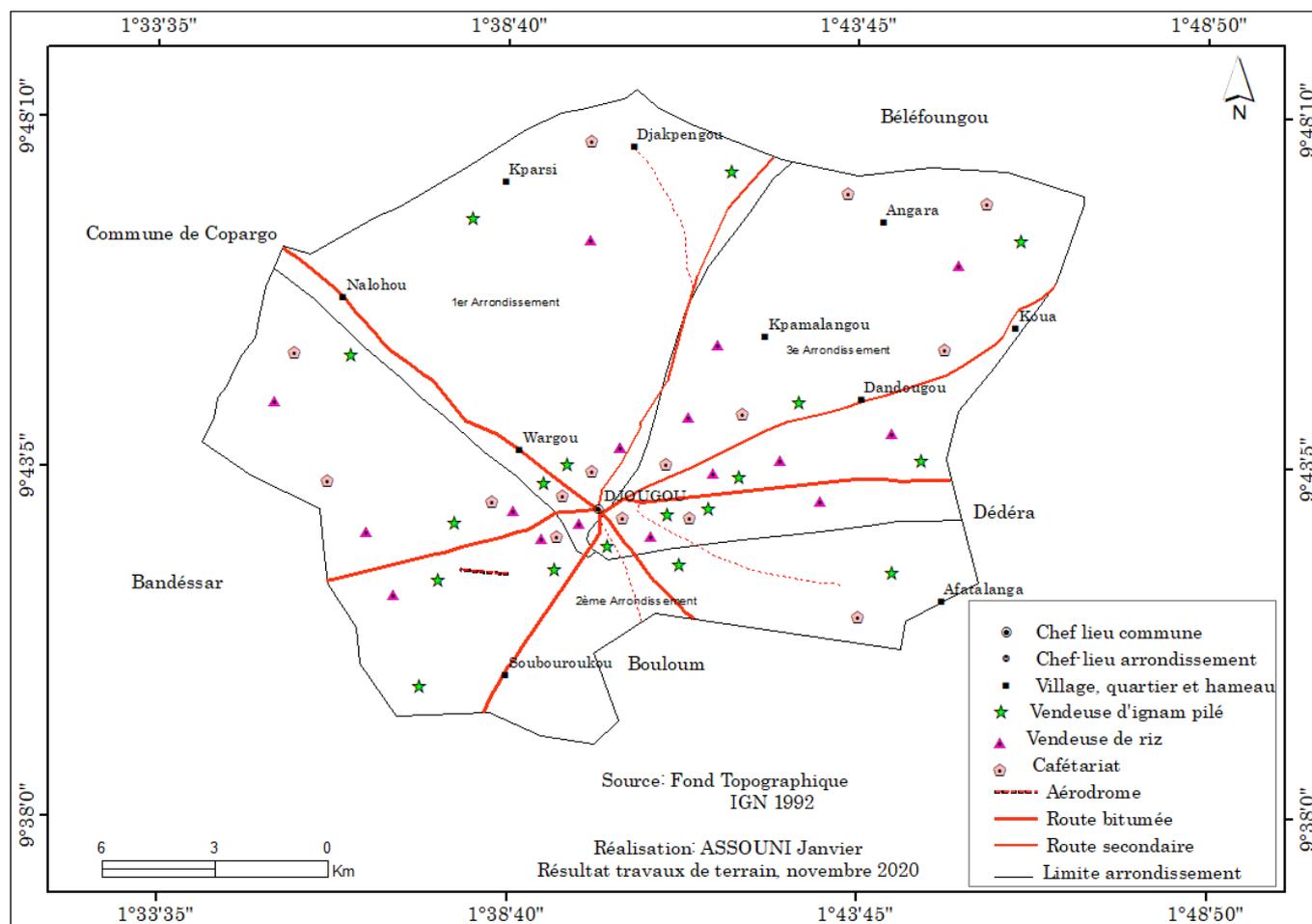


Fig. 2. Situation des restaurants de rue dans la ville de Djougou

Il ressort que dans la commune de Djougou que les points de vente des aliments de rue sont d'une grande diversité dans les arrondissements urbains. Ces différents points de vente se localisent tous au bord des routes bitumées et des routes principales. Ils se situent au niveau des lieux d'affluence tels que les marchés, les gares routières, surtout dans les zones de fortes activités économiques et de fortes concentration démographiques. C'est le cas des vendeuses de riz installées le long d'une route bitumée au sud-ouest de la ville de même que pour les vendeuses d'igname pilée et de riz au gras installées respectueusement au nord-est et au nord-ouest de la commune tous les longs des routes bitumées.

Pendant les enquêtes, nous avons identifié de façon générale trois types de restaurants de rue dans la ville de Djougou avec des mets différents.

L'activité de restauration est marquée par une grande dispersion. Ce commerce s'effectue aussi bien dans les quartiers centraux (urbains) qu'en périphérique. Cette multiplication des sites de vente s'explique par le fait que 97 % des vendeurs d'aliments de rue ne loue pas leurs sites de vente. Ces sites de vente s'observent dans les lieux tels que: les marchés, les gares routières, au bord des grands axes routiers et les places publiques. Ainsi, l'ensemble de ces sites constituent des points de vente non négligeables en raison des mouvements des personnes dans ces différents coins à longueur de journée. Les photos 1 et 2 montrent des restaurants de rue dans la ville de Djougou.



Photo 1: Restaurant de rue à côté de la gare routière de Lémame Mandè à Djougou 2

Prise de vue: Assoumanou, mars 2016



Photo 2: Restaurant de rue en face du marché Taïfa dans Djougou 1

Prise de vue: Assoumanou, mars 2016

Les photos 1 et 2 présentent des restaurants de rue dans la ville de Djougou. La photo 1 montre un conducteur de taxi-moto dans un restaurant de rue à la gare routière de Lémame Mandè attendant d'être servi son repas. La photo 2 présente un client au restaurant de rue en face du marché Taïfa dans la ville de Djougou.

3.1.1 TYPES DE RESTAURANTS DE RUE ET PLATS PROPOSÉS À DJOUGOU

Le tableau I présente les types de restaurants rencontrés dans la ville de Djougou.

Tableau 1. Différents types de restaurants de rue et leurs mets

Types de restaurants	Pourcentage	Aliments vendus
Restaurants fixes	25 %	Igname pilée, pate de cossette d'igname, pate de maïs, riz + haricot, poisson, viande, fromage.
Restaurants à ciel ouvert	45 %	Waké, wassa-wassa, toubani, akassa, riz, bouillie + baigné, dambou, viande fumée, pâte de riz.
Restaurants ambulants	30 %	Bouillie, toubani, fourah, viande fumée, wassawassa, riz

Source: Enquêtes de terrain, novembre 2016

D'après les données du tableau 1, on distingue trois types restaurants dans la ville de Djougou: les restaurants fixes, les restaurants à ciel ouvert et les restaurants ambulants. Les restaurants fixes sont des restaurants de rue dans l'emplacement reste fixe et bien érigé. Il s'agit des cafétérias, des restaurants de rue bien bâtis. Les restaurants à ciel ouvert sont des lieux de restauration non bâti, des restaurants à l'air libre ou sous les arbres. Quant aux restaurants ambulants, il s'agit de la vente ambulante des mets aux abords de voies. Ici, c'est le vendeur qui se déplace vers les clients.

Les plats proposés aux populations de la ville de Djougou sont variés. Les plats plus proposés sont le riz, l'igname pilée, la pâte de maïs, pâte de cossette, les frites, le spaghetti, les mets locaux tels que *wassa-wassa* (cous-cous africain), l'*akassa*, *toubani* (pâte obtenue à partir du mélange de la farine de cossette d'igname et de la farine du haricot).

3.1.2 ASPECT SOCIO-DÉMOGRAPHIQUE DES RESTAURATEURS À DJOUGOU

Cette activité est animée à 97 % par des femmes dont la tranche d'âge est comprise entre 20 à 50 ans. Selon les résultats des enquêtes, l'effectif élevé des femmes dans le secteur de la vente des aliments de rue témoigne de leur volonté d'assurer les besoins alimentaires de leurs familles et d'être indépendantes vis-à-vis de leurs maris car selon 95 % des femmes enquêtées, il ne faut rien attendre des maris; les hommes de Djougou ne prennent pas en charge le ménage. Cela revient à la femme.

Pour ce qui est du niveau de scolarisation des vendeuses ou restaurateurs, 88 % ne sont pas alphabétisés en français, 12 % ont le niveau primaire.

Le tableau 2 met en exergue la tranche d'âges des restaurateurs.

Tableau 2. Tranche d'âges des restaurateurs enquêtés

Tranche d'âges	Pourcentage (%)
20- 25	8
25 - 30	12
30 – 35	15
35 - 40	23
40 - 45	22
45 - 50	17
50 à Plus	03
Total	100

Source: Enquête de terrain, novembre 2016

Les vendeurs d'aliments de rue ayant un âge compris entre 20 et 25 ans sont 8 %. 72 % des vendeurs des aliments de rue sont des personnes dont la tranche d'âges varie de 25 à 45 ans. Les restaurateurs ayant un âge compris entre 45 à plus de 60 ans représentent 20 %.

En ce qui concerne la situation matrimoniale des restaurateurs, selon les enquêtes de terrain les mariés (56 %) sont plus nombreux du fait que cette permet de subvenir aux besoins de leurs familles, les divorcés (35 %) et les célibataires (9 %) quant à eux, s'occupent généralement de leurs propres besoins tout en luttant contre le chômage.

3.1.3 ASPECT SOCIO-DÉMOGRAPHIQUE DES CONSOMMATEURS DES ALIMENTS DE RUE À DJOUGOU

Les consommateurs des aliments de rue sont entre autres les artisans, les commerçants, les élèves, les fonctionnaires et les transporteurs. Selon les résultats des enquêtes de terrain, 60 % des consommateurs des aliments de rue sont des célibataires et

particulièrement de sexe masculin. Les hommes mariés occupent 28 % des consommateurs des aliments de rue parce que le djougois ne donne pas l'argent pour la nourriture du ménage.

3.2 INCIDENCES SOCIOÉCONOMIQUES DE LA VENTE DES ALIMENTS DE RUE À DJOUGOU

La totalité des consommateurs enquêtés évoque leur faible pouvoir d'achat et le prix abordable des repas comme les principales raisons de la consommation des aliments de rue. Cela se lit dans les propos d'un enquêté qui dit « *quand on n'a pas assez d'argent, on mange ce qu'on trouve et non ce qu'on veut* ». Selon les résultats des enquêtes, le prix des plats varie entre 300 et 1000 FCFA. 45 % des consommateurs enquêtés affirment avoir consommé les aliments de rue trois fois dans la journée; 37 % en consomment deux fois et le reste (18 %) consomme une fois par jour.

Le nombre d'acheteurs varie selon le type de restaurants de rue, la période de l'année et la quantité de mets cuisinés. Ainsi, pendant le mois du carême, les ventes diminuent considérablement du fait que les 95 % des clients sont musulmans. Pendant cette période, le nombre de clients peut varier entre 15 et 30 par jour par restaurant de rue. En dehors de cette période, le nombre de clients peut atteindre en moyenne 75 à 100 par jour par restaurant de rue.

Pour la totalité des vendeurs, cette activité reste une source potentielle de revenus pour ces acteurs. Ainsi, le revenu moyen journalier des restauratrices varie entre 2500 et 4500 FCFA. Ces restauratrices utilisent une main d'œuvre rémunérée. D'après les résultats des enquêtes de terrain, les aides gagnent entre 15000 et 20000 FCFA par mois.

Les revenus issus de cette activité sont utilisés à des fins diverses par les restauratrices. Par cette activité, ces femmes arrivent selon elles à se compter en acteurs directs dans la vie de leurs ménages. Ainsi, grâce aux revenus de cette activité, elles affirment avoir une autonomie financière leur permettant de pouvoir faire grâce aux gains, toute leurs emplettes pour le repas quotidien sans attendre forcément leur époux. Ces femmes arrivent aussi à contribuer au paiement des frais d'écolage de leurs enfants, en un mot à prendre en charge les petites dépenses dans leurs foyers respectifs nous confie 72 % des femmes vendeuses des aliments de rue enquêtés. Elles organisent également des tontines (journalières ou mensuelles) à base des gains issus de cette activité. Ce qui permet à ces dernières d'investir dans plusieurs autres secteurs d'activités notamment commerciales comme dans la vente des produits divers (pâte alimentaire, lait, tomate en boîte, sucre, etc.). Pour 75 % des enquêtés, ce mode d'alimentation est devenu un phénomène des sociétés modernes et permet à plus de 80 % des populations urbaines de satisfaire leurs besoins nutritionnels. Il génère des revenus permettant à de nombreux ménages de subvenir à leurs dépenses et crée des emplois pour de nombreuses personnes sans qualification ni instruction scolaire.

3.3 RISQUES SANITAIRES DE LA RESTAURATION DE RUE

Bien que la restauration de rue soit une source d'alimentation à moindre coût, qu'elle permet de satisfaire les besoins nutritionnels des populations de la ville de Djougou et qu'elle génère des revenus, cette activité est source risques sanitaires.

Selon les consommateurs enquêtés, des cas d'intoxication alimentaires causés par les aliments de rue ont été répertoriés. Pour eux, la cause de ces cas d'intoxication est le manque d'hygiène et d'assainissement des lieux de vente des aliments de rue. Pour ces consommateurs, le nettoyage de la vaisselle et des lieux de vente est souvent effectué par aides même si les conditions sanitaires requises pour ce type d'opération ne sont pas suivies.

Selon les consommateurs, le non-respect des règles hygiéniques de base constitue un problème de santé publique. En outre, ils notent le mauvais nettoyage des aliments surtout les légumes frais consommés crus, des ustensiles de cuisine, les mauvaises conditions de conservation des invendus, la vente à proximité des ordures ménagères, l'exposition des aliments aux mouches comme d'autres causes des risques sanitaires liés aux aliments de rue. La photo 2 montre un restaurant à proximité d'un tas d'ordures à Djougou.



Photo 2: Restaurant de rue à proximité d'un tas d'ordures ménagères à Yaroua (Djougou).

Prise de vue: Assoumanou, mars 2016

La photo 2 montre un restaurant de rue à proximité d'un tas d'ordures ménagères au quartier Yaroua dans la ville de Djougou.

Selon le médecin l'alimentation de rue fait apparaître de graves problèmes d'hygiène et d'insalubrité inhérents à l'inobservation des règles élémentaires d'hygiène dans la préparation, la vente et la consommation des aliments vendus. Ainsi, le manque d'hygiène affecte la vente de nombreux aliments de rue tels que les poissons, les viandes de boucherie et de volaille, les produits maraîchers, les farines de céréales, les rôtis de porcs, les aliments vendus à côté des latrines publiques mal entretenues et ou dans un environnement insalubre.

Ainsi, selon lui, la multiplication des restaurants de rue peut devenir une véritable menace pour la santé publique en raison du laxisme des autorités dans le processus de contrôle de ces sites qui foulent aux pieds les règles de l'hygiène alimentaire. En attestent des manquements à ces règles durant les préparations avec l'utilisation d'eau non potable sous forme de boissons diverses ou sous forme de glaçon, de vaisselle impropre ou insuffisamment nettoyée, l'utilisation de matières premières et ingrédients de mauvaises qualités qui exposent les consommateurs à plusieurs maladies d'origine alimentaire telles que la diarrhée, le choléra, la fièvre entérique (typhoïde), les maladies de peau, l'intoxication alimentaire, les vers intestinaux etc.

Pour le directeur départemental de la santé de la Donga dont relève la ville de Djougou, les épidémies de choléra sont légion dans la ville et sont provoquées par des aliments contaminés. Et les maladies diarrhéiques occupent le premier rang sur la liste des motifs de consultation dans nos formations sanitaires à Djougou.

Selon lui, les cas d'intoxication alimentaire intervenus dans la ville ces dernières années témoignent de l'ampleur du danger. Ces cas de contaminations, imputables aux mauvaises pratiques hygiéniques depuis la préparation jusqu'à la consommation des aliments, à la substitutions par des vendeurs des ingrédients de qualité passable ou bon marché à des ingrédients coûteux, l'utilisation des additifs alimentaires interdits, l'usage courant des emballages de fortune (papiers de sacs de ciment, papiers de journaux conservés dans des endroits douteux, de matériaux biodégradables pour emballer les aliments en lieu et place des sacs de polythène actuellement utilisés, la qualité hygiénique de l'eau servant aux multiples manipulations des aliments, à la vaisselle et à la boisson non garantie...ont coûté la vie à de nombreuses personnes et laissé de graves séquelles à d'autres qui ont été épargnées.

L'utilisation des matières premières et ingrédients de mauvaise qualité ou en décomposition, d'eau non potable sous forme de boissons diverses.

Les risques d'intoxication alimentaires individuelles sont une menace permanente pour les consommateurs d'aliments de rue.

La consommation régulière de collations vendues dans les restaurants de rue pourrait causer des maladies chroniques telles que l'obésité, le diabète, les maladies cardiaques car ces aliments sont riches en sucre. Beaucoup de ces aliments de rue sont sources de maladies inflammatoires, le cancer et l'intoxication alimentaire. La plupart des vendeurs font frire les aliments dans une huile surexploitée, ce qui provoque des désastres sanitaires et des maladies cardiaques et le diabète.

Face aux dangers encourus par les populations dans le recours à l'alimentation de rue, Les consommateurs et les vendeurs doivent prendre conscience afin d'éviter le pire car chacun doit se sentir concerné d'abord par sa propre santé. La direction de l'Hygiène et de l'Assainissement de Base doit œuvrer à la formation et au recyclage des vendeurs en vue de les aider à améliorer leurs pratiques et attitudes en matière d'hygiène alimentaire, au renforcement du contrôle de la salubrité et de la qualité des aliments. Elle doit mener des campagnes de sensibilisation de longue durée sur les notions d'hygiène à l'endroit des vendeurs et consommateurs des aliments de rue.

4 DISCUSSION

L'alimentation de rue constitue de nos jours un nouveau mode alimentaire en pleine expansion. Ce résultat vient confirmer les travaux de Y. Berton Ofouémé (2007, p323) qui pense que la restauration de rue est marquée par un dynamisme attribué à la conjugaison de divers facteurs d'ordre géographique, économique et culturel.

Le phénomène de la consommation des aliments se pose essentiellement en termes d'accès économique à l'alimentation, c'est-à-dire en termes de revenus donc de pouvoir d'achat. Ainsi, l'alimentation de rue est une activité profitable aux vendeurs dont les revenus augmentent relativement. Ce résultat confirme les travaux de T. J. Compaoré et al., (2008, p10) qui pensent que ce mode d'alimentation qui est devenu un phénomène des sociétés modernes permet à plus de 80 % des populations urbaines de satisfaire leurs besoins nutritionnels, génère des revenus permettant à de nombreux ménages de subvenir à leurs dépenses et crée des emplois pour de nombreuses personnes sans qualification ni instruction scolaire

La consommation des aliments de rue affecte la santé des populations. Ce résultat vient confirmer les travaux de M. G. M. Aholou et L. R. Mongbo (2019, p. 352) qui pensent que la situation alimentaire des villes africaines en Afrique subsaharienne demeure préoccupante malgré l'apparence de bien-être qu'elle présente. Il corrobore aussi les résultats obtenus par Y. Berton Ofouémé (2007, p335) qui pense que le non-respect des normes d'hygiène de base constitue un problème de santé de publique et porte préjudice aux restaurateurs. Ce résultat vient renforcer ceux T. J Compaoré et al., (2008, p8) pour qui des analyses microbiologiques réalisées sur les aliments de rue ont montré une insuffisance de la qualité microbiologique, augmentant les risques de toxi-infections et qui pensent que les maladies d'origine alimentaire constituent la troisième cause de mortalité après le Sida et le paludisme.

Face à cette situation, il faut sensibiliser les vendeurs de nourriture de rue sur les questions d'hygiène. Ce résultat est similaire à ceux de T. J Compaoré et al., (2008, p4) pour qui l'alimentation de rue est incontournable dans le schéma actuel de développement et les problèmes sanitaires qu'elle engendre doivent être résolus. La résolution de ces problèmes constitue un défi majeur pour tous les acteurs. Ainsi, des efforts des décideurs politiques, des autorités municipales, des vendeurs et des consommateurs doivent être conjugués afin de soutenir l'amélioration des services offerts par ce secteur de développement.

5 CONCLUSION

La restauration de rue est un secteur d'activité dynamique dans la ville de Djougou. Elle est animée à 90 % par des femmes et touche toutes les populations de cette ville de toutes les catégories socio-professionnelles. Cette activité fournit des aliments à des prix abordables. Elle est source de revenus pour les restaurateurs. Bien qu'elle soit source de revenus, cette activité est aussi source de maladies dues à la mauvaise cuisson des aliments, à l'insalubrité, à la vente d'aliments mal conservés ou impropres à la consommation. Il va falloir améliorer les conditions de travail des restaurateurs et la qualité hygiénique des aliments pour promouvoir la santé des consommateurs. Une éducation sanitaire des consommateurs et des vendeurs s'avère indispensable.

REFERENCES

- [1] ABOU Madjidi, 2017, Conséquences socio-économiques des restaurants populaires dans le deuxième arrondissement de la ville de Parakou. Mémoire de licence de géographie, UP, FLASH, DGAT, 63 p.
- [2] AHOLOU Marcelle Gisèle Monwou et MONGBO Roch Lambert, 2020, Risques sanitaires liés au recours à la restauration hors domicile: Perceptions et pratiques des acteurs sociaux à Cotonou. In *Revue Espace, Territoires, Sociétés et Santé*, consulté en ligne le 25/02/2021 à 16h10, URL: <http://www.retssa-ci.com/index.php?page=détail&k=104>.
- [3] AHOLOU Marcelle Gisèle Monwou et MONGBO Roch Lambert, 2019, Discours nutritionnel, représentations et pratiques alimentaires des ménages de la commune de Cotonou. In *American Journal of Innovative Research and Applied Sciences*, pp 352-362.
- [4] BERTON OFOUEME Yolande, 2007, La restauration « populaire » dans la conurbation Cotonou-Porto-Novo-Abomey-Calavi (Bénin). In *Revue du CAMES, Nouvelle Série B*, vol. 009, n°2, pp. 323-337.
- [5] COMPAORE T. Juliette, BARRO Nicolas, BELEMSIGRI Zéphérin, KOMKOBO Charlotte, BELEM Mamadou et YAMEOGO Caroline, 2008, Leçons de management stratégique: amélioration du secteur de l'alimentation de rue à Ouagadougou, Burkina-Faso. Capitalisation du Programme d'Appui au secteur de l'Alimentation de rue, ONG ASMADE, 75 p.
- [6] KOUESSI Fabrice et METONOU Auriol, 2016, Activité économique informelle dans le 7e arrondissement de Cotonou: cas de la restauration populaire. Mémoire de Licence Professionnelle, DGAT/FLASH/UAC, 51 p.
- [7] LEGBA Christian Senounantin, YABI Ibouaïma, AZONHE Thierry et OSSENI Abdel-Aziz, 2017, Analyse des déterminants du choléra dans la ville de Djougou au Bénin. In *European Scientific Journal*, vol. 13, n°18, pp. 171-184.
- [8] LOKANGILA MOLISHO Délou, 2013, Contribution à l'étude de la qualité hygiénique des aliments vendus sur la voie publique (AVP) à Kisangani: cas de marché de l'IAT. Fréquence d'altération et estimation du risque lié au niveau d'instruction du vendeur (cas de contamination des AVP par FMAT, Salmonella et Shigella). Mémoire de licence en Sciences, Département des Sciences Biotechnologiques, Faculté des Sciences, Université de Kisangani, 46 p.
- [9] VONAN Pierre Claver Amangoun et AGOBE Jacob Ablakpa, 2015, Conscience sanitaire et consommation de la nourriture de rue au marché de Gesco. In *Anyasa, Revue des Lettres et Sciences Humaines, Laboratoire de Recherche sur la Dynamique des Milieux et des Sociétés*, Université de Lomé, n°4, pp 193-203.