

Revue Ivoirienne de Géographie des Savanes



RIGES

ISSN: 2521-2125

Numéro 5

Décembre 2018

ADMINISTRATION DE LA REVUE

Direction

Arsène DJAKO, Professeur Titulaire à l'Université Alassane OUATTARA (UAO)

Secrétariat de rédaction

- **Joseph P. ASSI-KAUDJHIS**, Professeur Titulaire à l'UAO
- **Konan KOUASSI**, Maître-Assistant à l'UAO
- **Dhédé Paul Eric KOUAME**, Maître-Assistant à l'UAO
- **Yao Jean-Aimé ASSUE**, Maître-Assistant à l'UAO
- **Zamblé Armand TRA BI**, Maître-Assistant à l'UAO
- **Kouakou Hermann Michel KANGA**, Assistant à l'UAO

Comité scientifique

- **HAUHOUOT** Asseypo Antoine, Professeur Titulaire, Université Félix Houphouët Boigny (Côte d'Ivoire)
- **ALOKO** N'Guessan Jérôme, Directeur de Recherches, Université Félix Houphouët Boigny (Côte d'Ivoire)
- **AKIBODÉ** Koffi Ayéchoro, Professeur Titulaire, Université de Lomé (Togo)
- **BOKO** Michel, Professeur Titulaire, Université Abomey-Calavi (Benin)
- **ANOH** Kouassi Paul, Professeur Titulaire, Université Félix Houphouët Boigny (Côte d'Ivoire)
- **MOTCHO** Kokou Henri, Professeur Titulaire, Université de Zinder (Niger)
- **DIOP** Amadou, Professeur Titulaire, Université Cheick Anta Diop (Sénégal)
- **SOW** Amadou Abdoul, Professeur Titulaire, Université Cheick Anta Diop (Sénégal)
- **DIOP** Oumar, Professeur Titulaire, Université Gaston Berger Saint-Louis (Sénégal)
- **WAKPONOU** Anselme, Professeur HDR, Université de N'Gaoundéré (Cameroun)
- **KOBY** Assa Théophile, Maître de Conférences, UFHB (Côte d'Ivoire)
- **SOKEMAWU** Koudzo, Maître de Conférences, UL (Togo)

EDITORIAL

La création de RIGES résulte de l'engagement scientifique du Département de Géographie de l'Université Alassane Ouattara à contribuer à la diffusion des savoirs scientifiques. RIGES est une revue généraliste de Géographie dont l'objectif est de contribuer à éclairer la complexité des mutations en cours issues des désorganisations structurelles et fonctionnelles des espaces produits. La revue maintient sa ferme volonté de mutualiser des savoirs venus d'horizons divers, dans un esprit d'échange, pour mieux mettre en discussion les problèmes actuels ou émergents du monde contemporain afin d'en éclairer les enjeux cruciaux. Les questions environnementales, urbaines, sanitaires, de transport et d'immigration ont fait l'objet d'analyse dans ce présent numéro. RIGES réaffirme sa ferme volonté d'être au service des enseignants-chercheurs, chercheurs et étudiants qui s'intéressent aux enjeux, défis et perspectives des mutations de l'espace produit, construit, façonné en tant qu'objet de recherche. A cet effet, RIGES accueillera toutes les contributions sur les thématiques liées à la pensée géographique dans cette globalisation et mondialisation des problèmes qui appellent la rencontre du travail de la pensée prospective et de la solidarité des peuples.

Secrétariat de rédaction

KOUASSI Konan

COMITE DE LECTURE

- KOFFI Brou Emile, Professeur Titulaire, UAO (Côte d'Ivoire)
- ASSI-KAUDJHIS Joseph P., Professeur Titulaire, UAO (Côte d'Ivoire)
- BECHI Grah Félix, Maître de Conférences, UAO (Côte d'Ivoire)
- MOUSSA Diakité, Maître de Conférences, UAO (Côte d'Ivoire)
- VEI Kpan Noël, Maître de Conférences, UAO (Côte d'Ivoire)
- LOUKOU Alain François, Maître de Conférences, UAO (Côte d'Ivoire)
- TOZAN Bi Zah Lazare, Maître de Conférences, UAO (Côte d'Ivoire)
- ASSI-KAUDJHIS Narcisse Bonaventure, Maître de Conférences, UAO (Côte d'Ivoire)
- KOFFI Yao Jean Julius, Maître de Conférences, UAO (Côte d'Ivoire).

Sommaire

GIBIGAYE Moussa ; GOUNOUKON Rose ; TENTE Brice

Spatialisation, usages et perspectives de gestion durable des espèces
nourricières en milieu rural dans la commune de Tori-bossito 7

Ama-Edi KOUYA ; Tchilabalo BANASSIM

Susceptibilité du mont Oukouvlé à l'aléa éboulements sur le plateau Akposso
au sud-ouest du Togo 26

MBAIHADJIM Jéchonias ; DJEBE MBAINDOGOM

Les caractéristiques hydroclimatiques et les inondations à Moundou au sud -
ouest du Tchad 46

DIOMANDE Soumaïla ; TUO Péga ; COULIBALY Moussa

Dynamique urbaine et gestion de l'environnement dans la ville de Man (ouest
de la Côte d'Ivoire) 59

CISSOKHO Dramane ; SY Oumar ; SOMADJAGO Mawussé

Des conséquences de la construction de collèges d'enseignement moyen par
les émigrés dans la commune de Ballou (Sénégal) 85

GBOCHO Yapo Antoine

Dynamique démographique, spatiale et dégradation de l'environnement
urbain à Vavoua (centre-ouest de la Côte d'Ivoire) 97

ISSAKA Hamadou ; CASSIDY Johnson

Niamey face au défi du développement urbain sensible aux risques :
multiplicité des acteurs et déficit de synergie 110

KANGA Koco Marie Jeanne ; AKA Kouadio Akou

Le commerce des produits dérivés du manioc à Abidjan : le cas de la
pâte de *placali* 131

KONAN Amani Fulgence ; KACOU N'guessan François ; TRAORÉ Kinakpefan Michel	149
Station-service de Zoukougbeu et redynamisation de l'espace urbain	
Adama KONE ; Malick TIMBINE ; Dr. Ibrahima SAMAKE ; M. Joachim SIDIBÉ ; Pr. Balla DIARRA	161
Migration interne dans le district et les zones périurbaines de Bamako : motifs de départ, stratégies d'insertion sociale et relation avec la zone d'origine	
YAPI Atsé Calvin ; KOFFI Brou Emile	180
La transgression des outils de planification urbaine dans la ville de Yamoussoukro (cote d'ivoire)	
Damitonou NANOINI	195
Dynamique urbaine de la ville de Kara (Nord-Togo) et problématique de son approvisionnement en produits vivriers	
SAGNON Ibrahima ; OUATTARA Teninan Hugues ; BÉCHI Grah Félix	207
L'essor du tourisme dans la région de Gbêké (Côte d'Ivoire) : mythe ou réalité ?	
Abalo KOKOLOU	237
Les enjeux de l'immatriculation des véhicules de transport routier au Togo	
ACQUET Apie Marie Martine ; NIAMKE Gnanké Mathieu ; SYLLA Yaya ; ANOH Kouassi Paul	257
Commerce et dégradation de l'environnement dans le marché de Cocovico (Cocody-Abidjan)	
KONE Bakary ; TAPE Bi Sehi Antoine	273
Politique et pratique sanitaire en Côte d'Ivoire	
MIALO Edwige S. ; SOUSSIA Theodore ; KOUMASSI Dègla Hervé	290
Indicateur d'accès à l'eau potable (IAEP) et prévalence diarrhéique dans la commune de Lalo au sud-Benin	

- KONE Tanyo Boniface; SANOGO Pongathie Adama ; BOHOUSSOU N'Guessan Séraphin** 304
- L'automédication : un itinéraire de soins prisé par les populations des quartiers Belleville, Broukro et Kennedy (Bouaké)
- YETONGNON J. Eric Georges , SEWADE SOKEGBE Grégoire** 321
- Modes de gouvernance des ressources en eau dans l'arrondissement de Dogbo-tota dans la commune de Dogbo au sud-ouest du Benin
- KOUASSI N'guessan Gilbert ; YAO Affoua Marie Rose ; GOGBE Téré** 347
- Occupation de l'espace dans la ville d'Abidjan : du laisser-faire au désordre urbain à Port-Bouët
- BOSSON Eby Joseph ; KOUASSI-KOFFI Amenan Micheline ; SERHAN Nasser** 367
- L'apport du numérique dans le processus d'immigration en Côte d'Ivoire
- KOFFI Yéboué Stéphane Koissy ; KRA Kouadio Joseph , ADIGRA Mousso Emmanuel** 387
- Quelles synergies entre collectivités décentralisées et associations villageoises pour le développement rural endogène dans la commune de Bongouanou ?

LE COMMERCE DES PRODUITS DERIVES DU MANIOC À ABIDJAN :
LE CAS DE LA PATE DE *PLACALI*

KANGA Koco Marie Jeanne

Chargée de Recherche au Centre de Recherche en Ecologie (CRE)
de l'Université Nangui Abrogoua

Email : kangamariejeanne@yahoo.fr Tel : +225 05-93-15-50/88-65-02-31

AKA Kouadio Akou

Maître de recherche au Centre de Recherches Architecturales et Urbaines (CRAU)
de l'Université Félix Houphouët Boigny de Cocody

Email : niably2016@gmail.com Tel : +225 02-27-13-11/07-59-72-63

RESUME

L'article a trait à la pâte de *placali* qui est un produit dérivé du manioc. Du fait des habitudes alimentaires et de l'accessibilité physique et financière, la commercialisation et la consommation de *placali* prend de l'ampleur à Abidjan. L'étude tente d'analyser la contribution de ce produit dans la satisfaction des besoins alimentaires d'une population urbaine en perpétuelle croissance. Le travail a vu le jour grâce à des investigations documentaires effectuées principalement au ministère de l'agriculture, à l'Agence Nationale d'Appui au Développement Rural et à l'Office d'aide à la Commercialisation des Produits Vivriers. Les informations recueillies ont été appuyées par des enquêtes de terrain réalisées à Abidjan et en campagne, notamment dans les communes de Songon et Bonoua.

Les résultats de l'étude montrent que la production nationale de manioc est en hausse, passant de 2 359 015 tonnes en 2011 à 5 366 549 tonnes en 2017. Malgré l'apport des autres régions du pays en pâte de *placali*, la région des lagunes demeure la principale pourvoyeuse des marchés d'Abidjan. Ce produit qui est entré dans les habitudes alimentaires transite par les marchés de Yopougon, Adjamé et Koumassi. La fabrication et la commercialisation de la pâte de *placali* sont dominées par les femmes de 25 à 45 ans. 64% de ces femmes jouissent d'une autonomie financière.

Mots clés : Abidjan, manioc, pâte de *placali*, fabrication, commercialisation, consommation

ABSTRACT

The article deals with *placali* paste which is a by-product of cassava. Due to eating habits and physical and financial accessibility, the marketing and consumption of *placali* is gaining momentum in Abidjan. The study attempts to analyze the contribution of this product in meeting the food needs of a growing urban

population. The work came about thanks to documentary investigations carried out mainly at the Ministry of Agriculture, the National Agency for Rural Development Support and the Office for the Marketing of Food Products. The information gathered was supported by field surveys carried out in Abidjan and in the countryside, particularly in the communes of Songon and Bonoua. The results of the study show that domestic cassava production is increasing, from 2,359,015 tons in 2011 to 5,366,549 tons in 2017. Despite the contribution of other regions of the country in *placali* paste, the region of Lagunes remains the main supplier of the Abidjan markets. This product which has entered the food habits passes through the markets of Yopougon, Adjamé and Koumassi. The manufacture and marketing of *placali* paste is dominated by women between 25 and 45 years old. 64% of these women enjoy financial autonomy.

Key words: Abidjan, cassava, *placali* paste, manufacturing, marketing, consumption

INTRODUCTION

Le manioc (*Manihot esculenta* Crantz) est une plante tropicale originaire du nord-est du Brésil, introduite au 15^{ème} siècle en Afrique de l'ouest et du centre par les explorateurs portugais. Cultivé comme réserve alimentaire en cas de disette, cette culture s'est répandue dans les zones tropicales et subtropicales pour diverses raisons. Entre autres, l'on peut citer la capacité de la plante à pousser sur des terres marginales et sa résistance à certaines conditions climatiques. Avec une production mondiale estimée à 200 millions de tonnes (Mendel et al., 2017), le manioc est à la fois un aliment de base pour la population rurale et une culture de rente destinée aux consommateurs urbains.

En Côte d'Ivoire, à l'instar d'autres pays, le manioc est l'un des produits vivriers de base de la population. Selon Mendel et al., (*op. cit.*), la production nationale de manioc a atteint 5,4 millions tonnes en 2017. Le manioc fait l'objet de multiples transformations en produits dérivés. De ces nombreuses utilisations, seul l'attiéké a fait l'objet de nombreux écrits. Entre autres auteurs, nous pouvons citer Adegbola et al. (2013), Aka (2013), Akindès (1990), Charléard (1989) et Gnammon (1984) dont les travaux portent principalement sur la fabrication, la consommation, la commercialisation et le transport de l'attiéké.

A l'exemple de l'attiéké, le *placali* est un produit semi-fini, dérivé du manioc. C'est une pâte obtenue après broyage avec un ferment et pressage du manioc. Ce produit fait désormais partie des habitudes alimentaires des citoyens. La consommation du *placali* à Abidjan prend de plus en plus d'ampleur en raison de la crise économique que connaît le pays depuis les années 1980. Hors mis les habitudes alimentaires, de nombreuses familles se nourrissent de *placali*, surtout ces dix dernières années, du fait de son accessibilité physique et financière.

Dans ce travail, nous tenterons de répondre aux interrogations ci-après : quelle est la zone de production du manioc ? Quelle est l'aire de provenance et de vente de la pâte de *placali* à Abidjan ? Comment se présente le circuit de commercialisation et qui sont les acteurs ?

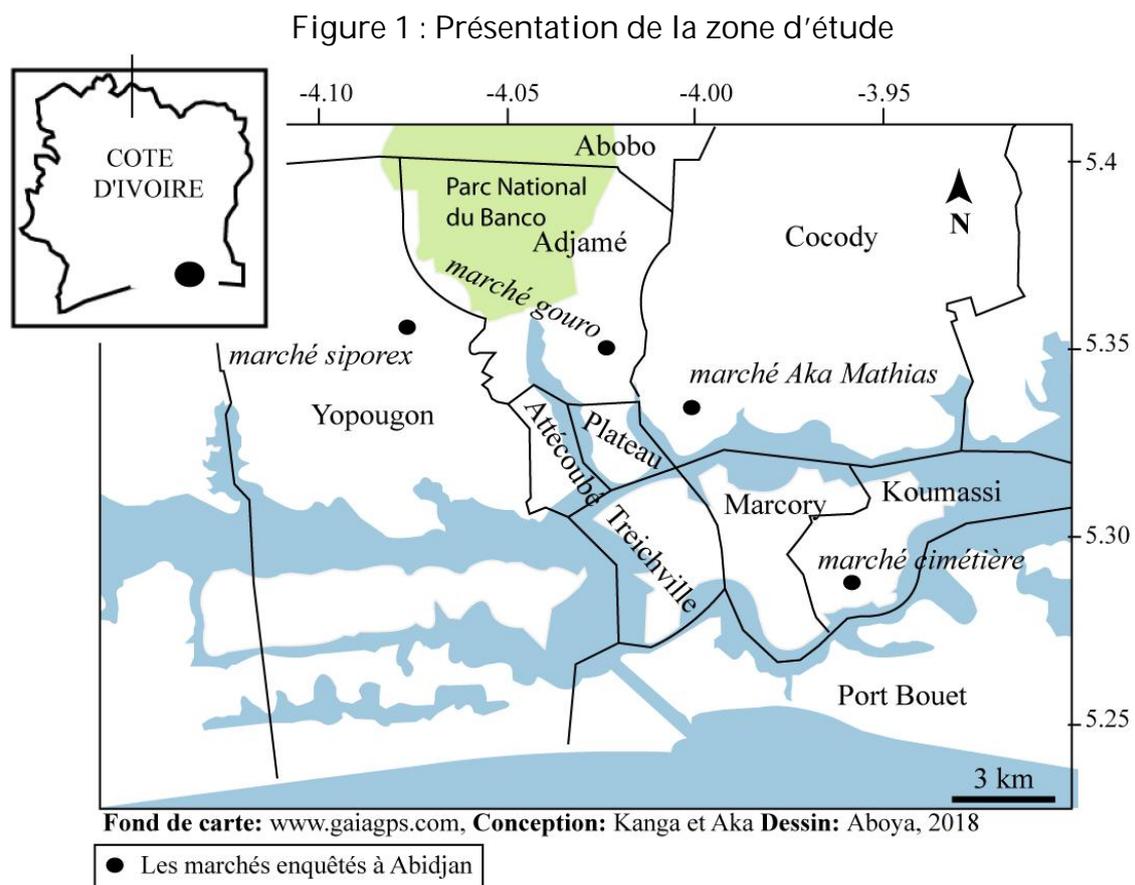
Le présent article s'inscrit dans la thématique générale de la sécurité alimentaire. Il se propose d'analyser la contribution du *placali* dans la satisfaction des besoins alimentaires d'une population urbaine en perpétuelle croissance.

1. CADRE D'ETUDE ET METHODOLOGIE

Il s'agit de présenter d'une part le champ d'investigation et d'autre part la collecte et le traitement des données.

1.1. Présentation du cadre d'étude

L'étude s'effectue dans le district d'Abidjan, dans quatre grands marchés de la capitale économique ivoirienne (cf. figure 1).



Les principaux critères de choix des marchés visités sont leur accessibilité, leur taille et le rôle qu'ils jouent dans la distribution de la pâte de *placali* dans la capitale

économique, le prix de vente de ce produit et le niveau de vie de la population communale. Les marchés retenus sont les suivants :

- Le marché Siporex de Yopougon : cette commune est l'une des portes d'entrée des produits vivriers à Abidjan à partir des grands foyers de production de l'intérieur du pays ;
- Le Marché Gouro d'Adjamé, du fait de sa position au cœur de la ville d'Abidjan, est facilement accessible. Il est régulièrement approvisionné en produits vivriers en général et en pâte de *placali* en particulier. Aussi, il est fréquenté par une population cosmopolite provenant de toutes les communes du district d'Abidjan et même des autres villes du pays ;
- Le marché cimetière de Koumassi, situé au sud du district d'Abidjan, reçoit régulièrement un important volume de pâte de *placali* ;
- Le Marché Aka Matias de Cocody, du fait du haut standing de la commune qui l'abrite, ce marché est fréquenté par une population relativement aisée. Il convient de savoir les motivations de cette population en matière de consommation de *placali* et le prix auquel elle l'achète.

1.2. Méthode de collecte et de traitement des données

Dans un premier temps, nous avons collecté des données secondaires dans les bibliothèques et centres de documentation de différentes institutions, principalement au Ministère de l'Agriculture, à l'Agence Nationale pour le Développement Rural (ANADER) et à l'Office d'aide à la Commercialisation des Produits Vivriers (OCPV). Dans nos recherches, nous n'avons pas trouvé de documents sur le *placali*. L'étude sur ce produit est une innovation. Les ouvrages consultés portent essentiellement sur la production et la commercialisation du manioc ainsi que sur ses produits dérivés, notamment l'attiéké. Nous avons effectué également des investigations documentaires au Centre Ivoirien de Recherches Economiques et Sociales (CIRES) où nous avons consulté les rapports de projets sur le manioc.

Dans un second temps, nous avons mené des enquêtes de terrain pour collecter des données primaires. Ces enquêtes ont duré cinq mois, de juin à octobre 2018. Elles se sont déroulées en trois phases, d'abord à Abidjan, ensuite en campagne et enfin des rencontres annexes pour compléter la collecte de données. La population cible pour cette étude se compose des fabricantes de la pâte de *placali*, des commerçantes (grossistes, détaillantes et micro-détaillantes) et des consommateurs. Lors des enquêtes, un questionnaire a été administré à chaque catégorie d'acteurs.

A Abidjan

Nous avons bénéficié de l'appui des responsables des marchés visités à Yopougon, Adjamé, Koumassi et Cocody. Ils nous ont introduits auprès des personnes

enquêtées. Ces responsables des marchés ont servi de guide et parfois de traducteur. Les marchés visités jouent un rôle important dans la commercialisation de la pâte de *placali*. Ils constituent des hubs de distribution. Ainsi 123 commerçantes dont 23 grossistes et 100 détaillantes ont été interrogées. L'accent a été mis, entre autres, sur leur âge, le volume de pâte de *placali* commercialisé, la disponibilité du produit et les conditions de transport.

A Abidjan, nous avons eu également des discussions à bâtons rompus avec 2 fabricantes de *placali* dont 1 à Yopougon et 1 à Adjamé pour avoir des informations sur le lieu de provenance du manioc et les conditions de fabrication de la pâte de *placali*. Les autres fabricantes de la pâte de *placali* ont été interrogées en campagne où l'on produit beaucoup de manioc.

En campagne

En plus du questionnaire, des observations suivies d'entretiens ont été faites dans des unités de production de pâte de *placali* dans les communes de Songon et Bonoua, grandes zones productrices de manioc situées dans un rayon de 100 Kms autour d'Abidjan. Les observations ont porté sur le déroulement de l'activité, le matériel servant à la fabrication de la pâte de *placali* et les lieux de vente. Quant aux entretiens, ils ont permis de recueillir des informations sur les lieux de production et le mode d'acquisitions du manioc servant à la confection de la pâte de *placali*, les prix pratiqués ainsi que les acteurs de la transformation et les problèmes inhérents à la production et à la vente de ce produit.

Le questionnaire a permis de recueillir des informations sur l'âge des fabricantes, leur origine, le lieu de provenance du manioc, le volume de pâte de *placali* fabriqué, le lieu de commercialisation, etc. Au total, 50 fabricantes ont été enquêtées à Songon et à Bonoua.

Rencontres annexes

S'agissant des producteurs de manioc, nous avons profité de notre mission à Songon et à Bonoua pour échanger avec ces derniers. Nous avons eu des entretiens avec 2 producteurs à Songon et 2 à Bonoua. Il convient de noter que les producteurs de manioc sont repartis dans différentes régions du pays mais nous avons choisi ceux de Songon et Bonoua, non seulement pour profiter de notre passage dans ces communes mais du fait qu'ils exportent une partie substantielle de leur production de manioc à Abidjan. Nous avons posé des questions relatives à la dimension de leur parcelle de manioc, au prix de vente, à l'origine des acheteurs, au moyen de transport utilisé, etc.

Nous avons également procédé à des entretiens avec des Chefs de service du ministère de l'Agriculture, de l'ANADER et de l'OCPV. Des projets sur la production de manioc sont pilotés par le Ministère de l'agriculture et l'ANADER.

Les chefs de service de ces institutions nous ont parlé des projets exécutés dans différentes régions de Côte d'Ivoire, la main-d'œuvre dans les champs, les difficultés inhérentes à l'encadrement des paysans, etc. Quant à l'OCPV, le chef de service que nous avons rencontré nous a parlé de la commercialisation du manioc sur les marchés.

Des photos concernant la fabrication et la commercialisation de la pâte *placali* ont été prises pour illustrer le texte. Au terme des investigations, nous avons procédé au traitement des données recueillies. Certaines données statistiques et qualitatives ont fait l'objet d'un traitement cartographique et graphique pour leur donner un caractère plus expressif.

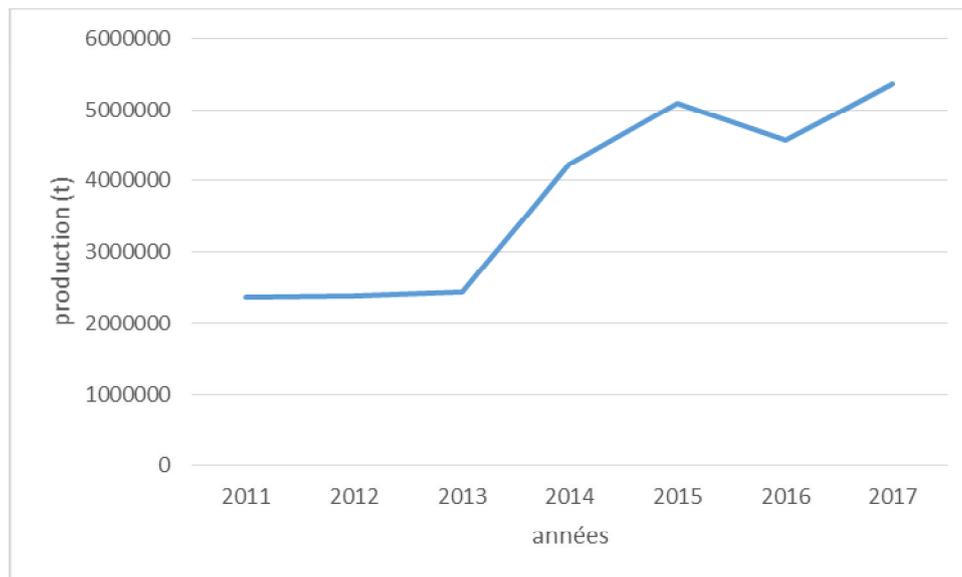
2. RESULTATS ET INTERPRETATION

Le travail vise dans un premier temps à présenter la zone de production du manioc, matière première utilisée pour fabriquer la pâte de *placali*. Il tente dans un deuxième temps d'analyser l'aire de vente et la place du *placali* dans l'alimentation des Abidjanais. Dans un troisième temps, il examine le circuit de commercialisation de la pâte de *placali* et les prix pratiqués. Enfin, dans un quatrième temps, il s'intéresse aux caractéristiques socio-démographiques des acteurs.

2.1. La culture du manioc : une activité nationale en croissance

Le manioc est produit dans tout le pays mais principalement dans le Sud, l'Ouest et le Centre. Il est de plus en plus en culture pure induisant une croissance des rendements comme le montre la figure 2. La production nationale est passée de 2 359 015 tonnes en 2011 à 5 366 549 tonnes en 2017 soit une augmentation de 3 007 534 tonnes en six ans. Le rendement moyen à l'hectare est de 6,5 tonnes. Cette croissance a été plus forte entre 2013 et 2015 du fait de la forte demande dans les villes avec un prix de vente amélioré, de meilleurs résultats dus à l'encadrement des paysans et de la multiplication de projets sur le manioc. Cependant les paysans interrogés à Songon exploitent des parcelles de plus en plus réduites (moins de 1 ha) du fait du changement d'assiette spatiale de la commune. De nombreux allogènes cultivent du manioc.

Figure 2 : Evolution de la production nationale de manioc de 2011 à 2017



Source : Ministère de l'Agriculture, 2018

La récolte du manioc intervient 11 à 20 mois après plantation selon le Centre National de Recherche Agronomique (CNRA). Les régions proches d'Abidjan écoulent leur production vers la capitale économique qui est un grand centre de consommation. Quant aux régions productrices localisées dans des zones plus lointaines, elles envoient l'essentiel de leur production vers les grandes villes plus proches comme Bouaké, Daloa et autres, pour réduire le coût du transport. Seules quelques-unes font exception pour des raisons diverses. Les frais de transport étant onéreux, l'expédition du manioc vers Abidjan se fait généralement avec d'autres produits vivriers. Aussi, certaines commerçantes s'associent pour louer un véhicule afin de réduire les frais de transport par commerçante.

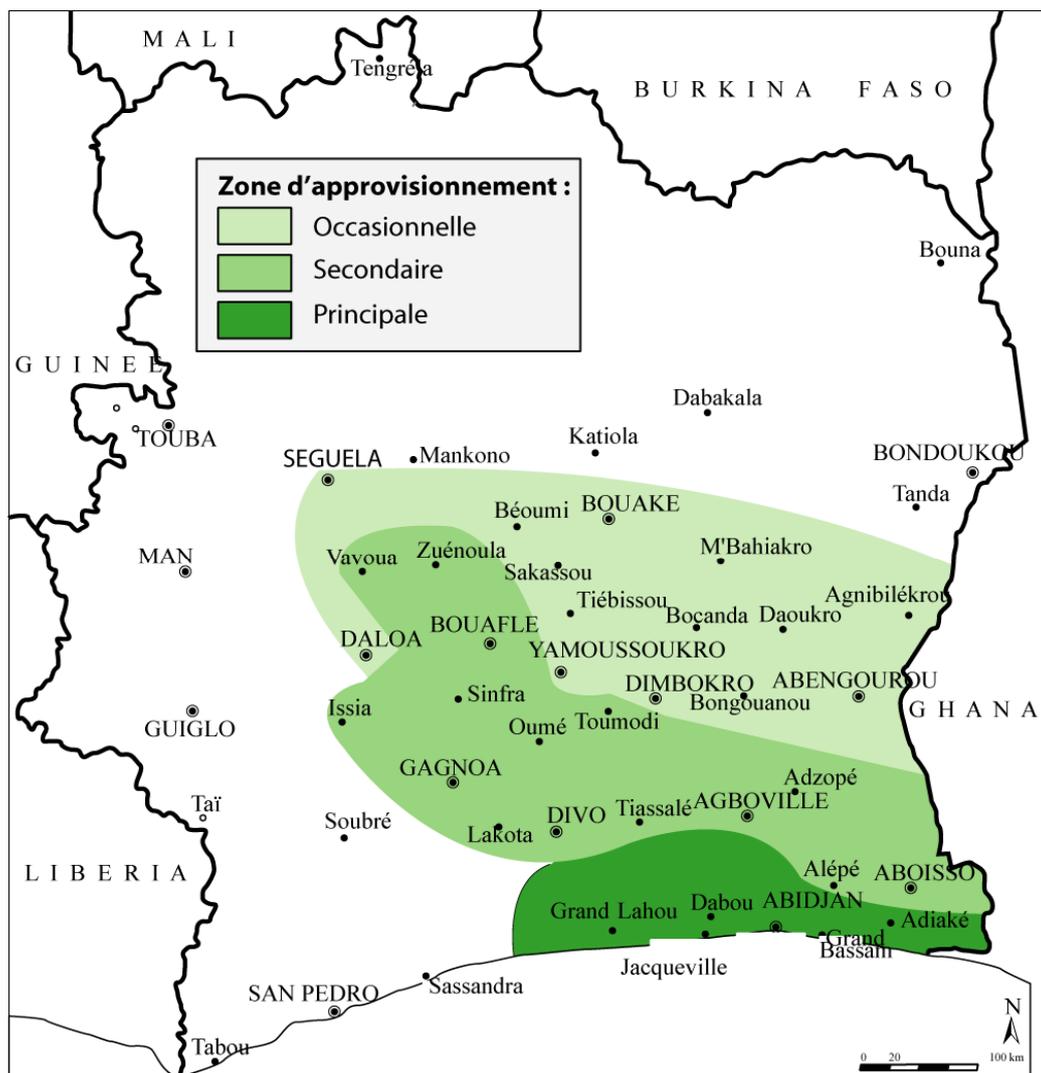
A cause de la détérioration rapide après la récolte, le manioc frais doit être soit consommé, soit transformé en produits dérivés à plus longue durée de conservation. La pâte de *placali* fait l'objet de commerce aussi bien dans les villes de l'intérieur qu'à Abidjan.

2.2. L'aire de ravitaillement des marchés abidjanais en pâte de placali

Toutes les localités productrices de manioc approvisionnent les marchés d'Abidjan en pâte de *placali*, surtout celles situées dans la moitié sud du pays, entre Bouaké et Abidjan, comme le montre la figure 3. Zuénoula et d'autres localités du centre-ouest, zones d'origine des femmes Gouro, fournissent une quantité substantielle de produits vivriers divers. La pâte de *placali* arrive souvent dans des camions chargés de banane et d'autres produits vivriers. Contrairement à ces produits vivriers, la région des lagunes, notamment Bonoua, Dabou, Songon, Tiassalé, Ndouci et

Azaguié, ravitaille quotidiennement les marchés sur toute l'année en manioc, et surtout en pâte de *placali*. Elle reste fermentée plusieurs jours. Le *placali* est facile à confectionner et se vend partout et à tout moment. La pâte est diluée, tamisée et bouillie pour obtenir comme produit fini une pâte élastique appelée *placali*. En tant qu'aliment prêt à être consommé, le *placali* s'accompagne de sauce graine, kopè (sauce gluante à base de gombo frais), kpala (sauce gluante confectionnée avec des feuilles vertes du nom de kpala) ou djoumblé (sauce confectionnée avec du gombo sec en poudre).

Figure 3 : Aire d'approvisionnement des marchés abidjanais en pâte de *placali*



Fond de carte: www.gaiagps.com, Conception: Kanga et Aka Dessin: Aboya, 2018

Afin de mieux conserver la pâte de *placali* durant plusieurs semaines et être transportée sur de longues distances et même exportée, cette pâte est conditionnée dans des sacs comme le montre la photo 1.

Photo 1 : Sacs de *placali* exposés dans un magasin de fortune au Marché de Yopougon Toit rouge



Source : Cliché des auteurs, octobre 2018

La pâte de *placali* est d'abord mise dans des sachets de 50 à 100 kg, de couleur jaune (sur la photo1) pour la protéger des intempéries avant d'être mise dans des sacs de récupération. Les insignes portés sur les sacs permettent aux commerçantes d'identifier l'exportatrice. Ces signes sont des marques faites à l'aide de charbon de bois, d'un morceau de pagne ou de sachet noir attaché au bout des sacs. A leur arrivée à Abidjan, les sacs sont récupérés par la partenaire commerciale de la productrice ou collectrice, qui les revend ensuite en gros par sac ou directement au détail. Les différents signes portés sur les sacs sont un moyen de communication entre la commerçante du marché urbain et la productrice en milieu rural.

Les moyens de transport utilisés ne diffèrent pas de ceux utilisés pour le transport des autres produits vivriers. Ce sont les autocars et les minicars et le plus souvent des camions de plus de 40 tonnes. En milieu rural, les tricycles et les motos sont les engins les plus utilisés pour acheminer le produit aux marchés ruraux. Plus le lieu

de production est distant du district, plus on utilise des camions de grand gabarit. Selon Victorien, responsable du Marché de Yopougon Toit rouge, « on y trouve souvent d'important volume de pâte de *placali*. Dans un chargement de 42 tonnes par exemple de produits vivriers, il peut y avoir jusqu'à 20 tonnes de *placali*, soit la moitié du chargement ».

Le prix du transport de la marchandise est jugé par sac. Il varie de 100 à 200 FCFA en fonction de la distance et des affinités entre les commerçantes et le transporteur.

2.3. Circuit de commercialisation de la pâte de *placali* et les prix pratiqués

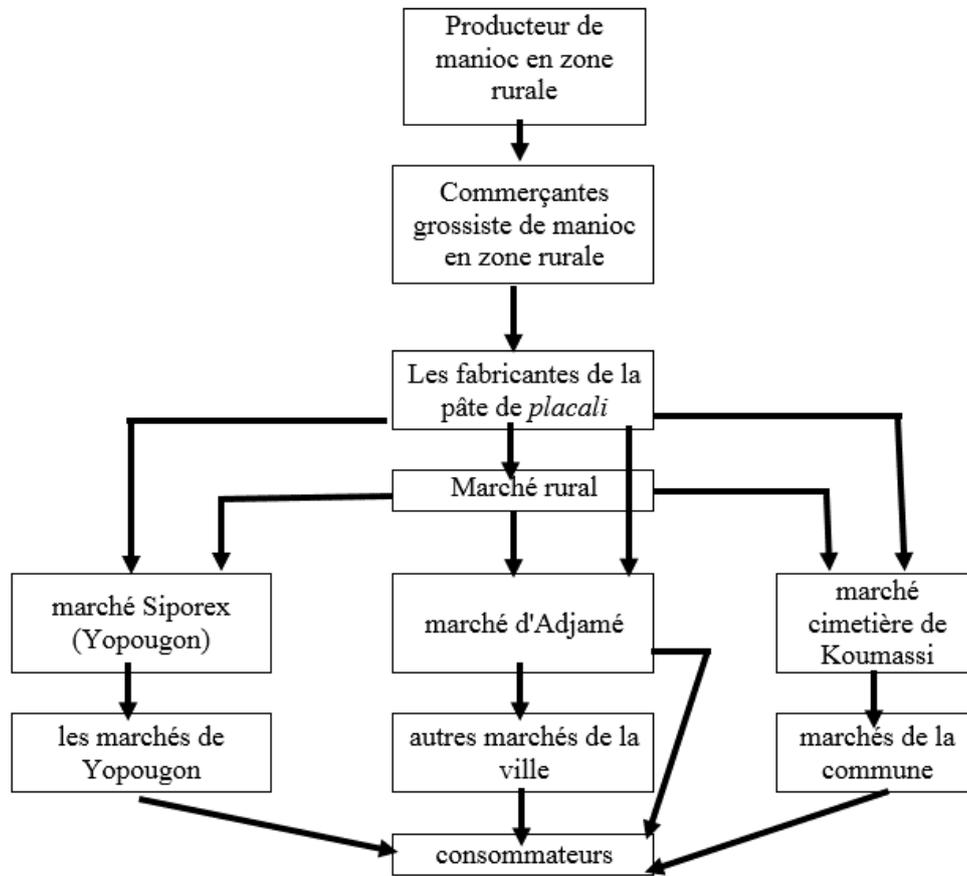
A Abidjan, trois communes assurent la redistribution de la pâte de *placali*. Ce sont Yopougon, Adjamé et Koumassi. Le produit, une fois arrivé sur ces différents lieux, est acheminé par des commerçantes venant d'autres marchés de la ville d'Abidjan.

Les enquêtes ont révélé que même si ce produit est de plus en plus prisé par la population abidjanaise, les quantités vendues diffèrent d'une commune à une autre. La commune de Yopougon occupe la première place en termes de volumes de produits consommés. Selon les statistiques du marché de Siporex, ce sont plus de 42 tonnes de pâte de *placali* qu'il enregistre quotidiennement et réparties sur les marchés de la commune. Ce produit fait partie des habitudes alimentaires des populations de cette commune. Par contre la consommation au niveau de Cocody est faible car les ménages en consomment sporadiquement, quand ils en ont envie.

Les unités de mesure de vente et les prix pratiqués sur tous les marchés sont les mêmes. L'unité de mesure utilisée est le kilogramme. Arrivé sur les marchés d'Abidjan dans des sacs de 25 à 100 kg, le produit est conditionné dans de petits sachets de 1 kg. Le kilogramme de la pâte de *placali* est vendu à 200 FCFA mais en période de pénurie, il coûte 300 FCFA. Le prix varie selon le poids et les saisons. Un kilogramme de *placali* permet de nourrir 5 à 6 personnes, ce qui est très économique et très avantageux pour les personnes n'ayant pas suffisamment de moyens financiers. Au fil des années, la consommation de *placali* à Abidjan prend de l'ampleur et des restaurants spécialisés se créent dans les quartiers, particulièrement dans les quartiers populaires au profit de toute la population. Le prix du plat est abordable, à partir de 200 FCFA.

Le circuit de commercialisation implique plusieurs acteurs et met en relation différents espaces géographiques (cf. figure4).

Figure 4 : Circuit de commercialisation de la pâte de *placali*



Source : nos enquêtes, 2018

Le producteur de manioc en zone rurale vend sa récolte aux commerçantes grossistes qui la revendent aux fabricantes de la pâte de *placali*. Le manioc provient de plantations de plus en plus distantes du lieu de fabrication de la pâte de *placali*. La transformation du manioc en pâte de *placali* se fait principalement dans des unités artisanales créées par des groupements de femmes. Ces dernières écourent leurs produits sur les marchés ruraux ou les envoient directement à Abidjan.

2.4. Les caractéristiques socio démographiques des acteurs

Comme le montre le tableau 1, les fabricantes et commerçantes ont entre 25 et plus de 45 ans et sont pour la plupart mères de famille.

Tableau 1 : Répartition des fabricantes et commerçantes selon l'âge

	fabricantes	Commerçantes grossistes	Commerçantes détaillantes	Total	
				Nbre	%
Moins de 25 ans	10	3	25	38	22%
25- 45 ans	34	11	57	102	59%
45 ans et plus	6	9	18	33	19%
Total	50	23	100	173	100%

Source : nos enquêtes, 2018

La tranche d'âge de 25 à 45 ans enregistre plus de personnes dans toutes les catégories d'acteurs, 102 sur 173 soit 59% de la population enquêtée. Les femmes de cette tranche d'âge et celles de la tranche de 45 ans et plus (19%) totalisent au moins vingt années d'expérience. Nombreuses d'entre elles ont formé leur fille au métier de transformation ou de vente de la pâte de *placali*. La catégorie des femmes de moins de 25 ans représentent 22% des enquêtées. La majorité d'entre elles, 32 sur 38, ont commencé à bas âge, entre 6 et 7 ans, auprès de leur mère ou tante et aujourd'hui elles sont installées à leur propre compte. Les autres, 6 sur 38, commerçantes détaillantes pour la plupart, ont en moyenne moins de trois ans d'activité.

Autrefois, les fabricantes produisaient elles-mêmes le manioc devant servir à la fabrication de la pâte de *placali*. Actuellement, du fait de nombreux lotissements des parcelles situées aux alentours des localités productrices de manioc, la majorité d'entre elles s'approvisionnement auprès des producteurs ou commerçants qui vont chercher le manioc dans des plantations relativement lointaines. A Songon par exemple, les vendeurs de manioc s'approvisionnement dans des plantations rurales de Dabou, Jacquville, Grand-Lahou, etc. Le manioc est vendu à 35 000F CFA le chargement de tricycle qui avoisine une tonne. Les plus nanties achètent et transforment un à deux chargements par semaine tandis que d'autres s'associent à deux ou trois pour un chargement. Le travail est reparti en plusieurs étapes. On épluche d'abord le manioc à l'aide d'un couteau. Selon les fabricantes de la pâte de *placali*, c'est l'étape la plus difficile car elle prend assez de temps. Pour ce faire, elles s'attachent les services des élèves pendant les vacances scolaires. Leur prestation est rémunérée à 25 F le seau de 10 kg. Ensuite, elles font appel à des prestataires de service de râpes mobiles sur vélo pour l'étape de broyage. L'unité de mesure de broyage est une bassine de 15 kg. Une fois le manioc broyé, elles passent à l'étape de presse. Dans ce cas, elles utilisent des presses individuelles achetées à 25 000

FCFA la machine pour celles qui en ont les moyens. Celles qui n'ont pas suffisamment de moyens financiers, la majorité des fabricantes d'ailleurs, utilisent la presse manuelle baptisée presse villageoise comme l'indique la photo 2, louée à 2 000 FCFA pour une journée.

Photo 2 : Etape de pressage de la pâte de *placali* à l'aide d'une presse manuelle à Songon

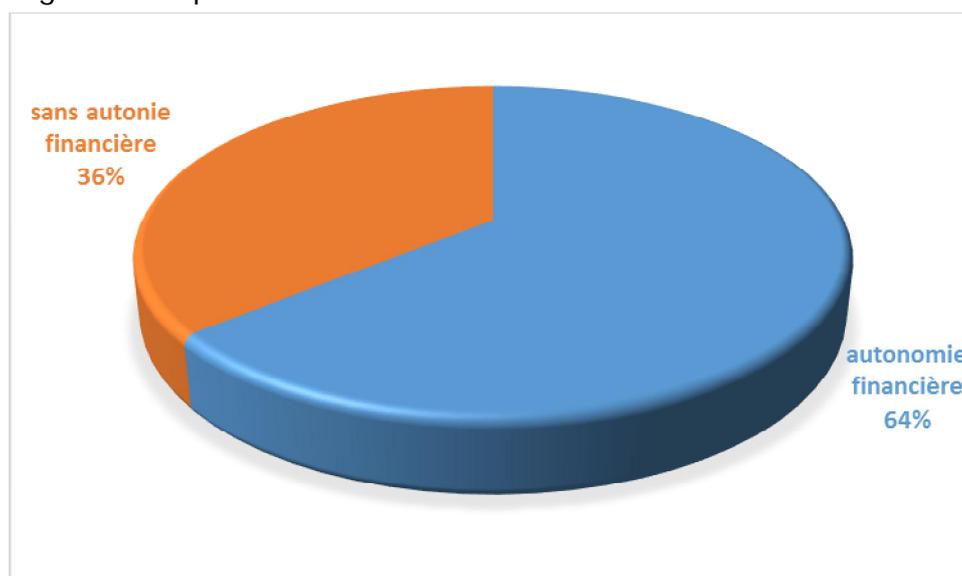


Source : Cliché des auteurs, octobre 2018

Les femmes s'associent pour la location journalière de la presse. C'est une machine qui prend des heures car elle fonctionne lentement. L'extraction du jus avec la presse est la dernière étape du processus de fabrication de la pâte de *placali*. Le produit obtenu est conditionné dans des sacs prêts à être vendus sur le marché local.

Elles ont fait de la transformation du manioc leur activité principale. Le revenu généré par cette activité permet à nombre d'entre elles d'être financièrement autonomes (cf. Figure 5).

Figure 5 : Répartition des fabricantes selon l'autonomie financière



Source : nos enquêtes, 2018

Les résultats attestent que 64% des femmes fabricantes sont financièrement autonomes contre 36% qui ne le sont pas. Les ressources tirées de leur activité leur permet de participer aux charges financières de leurs familles, notamment les frais de nourriture, la scolarisation des enfants, les soins médicaux, etc.

Les commerçantes, plus nombreuses, ont le même profil que les fabricantes de la pâte de *placali*, 25 à 50 ans. Elles sont analphabètes ou déscolarisées et exercent leur activité avec peu de moyens financiers. Basées pour la plupart en milieu urbain, elles sont scindées en deux groupes (cf tableau 1 ci-dessus). On a les commerçantes grossistes d'une part et les commerçantes détaillantes et micro détaillantes d'autre part. Les grossistes alimentent principalement les marchés de Yopougon Siporex, marché Gouro d'Adjamé et le grand marché Cimetière de Koumassi. Celles-ci réceptionnent à Abidjan les sacs de pâte de *placali* expédiés par les productrices ou bien elles vont les chercher, elles-mêmes, en milieu rural. Contrairement aux productrices, ces commerçantes ne se spécialisent pas dans la vente de ce seul produit. Elles ravitaillent les marchés abidjanais en d'autres produits vivriers. Une fois sur les marchés d'Abidjan, les grossistes revendent les sacs de pâte de *placali* à des commerçantes détaillantes. Le sac de 100 kg acheté à 8000 FCFA est revendu à 12 000 FCFA aux détaillantes urbaines. Ces dernières détaillent le contenu du sac et le revendent en sachet d'un kg comme le montre la photo 3.

Photo n° 3 : Un étale de pâte de *placali* au marché Aka Matias de Cocody



Source : Cliché des auteurs, octobre 2018

De plus en plus, la pâte de *placali* transformée en produit fini, prête à être consommée, est vendue en sachet de 300 grammes à hauteur de 100 FCFA. Cela permet aux clients d'avoir plus de choix. En effet, dans certains ménages, la quantité de pâte de *placali* cuisinée est faible c'est pourquoi l'achat d'un sachet de 1 kg n'est pas nécessaire. Cette nouvelle présentation du produit est beaucoup appréciée par la clientèle. Les consommateurs de la pâte de *placali* sont composés de l'ensemble de la population.

3. DISCUSSION

Du fait de ses nombreux produits dérivés, le manioc fait partie des plantes les plus cultivées par les paysans d'Afrique subsaharienne. Sa production est en hausse dans le monde en général et en Côte d'Ivoire en particulier avec une production estimée à 4,54 millions tonnes selon la FAO (2016). Il fait partie intégrante des habitudes alimentaires des populations ivoiriennes surtout celles de la région des Lagunes comme le dit à juste titre Krabi E et al. (2015, p 288). Le développement de la production du manioc dépend d'une part, de l'état des infrastructures routières permettant d'acheminer les racines, du bord champ au centre de distribution et de transformation, et d'autre part, de l'éloignement des zones de production des produits vivriers en général selon Kanga (2013, p 209). Plus le lieu de production est

distant et enclavé, plus les frais de transport augmentent et démotivent les commerçantes qui ravitaillent les fabricantes. D'ailleurs, c'est ce que souligne Mme Koutouan, commerçante grossiste de manioc à Songon, en ces termes : « *le chargement de manioc d'un camion KIA dans les zones plus reculées peut se négocier à 45 000 FCFA mais en incluant les frais de transport, on se retrouve parfois à 110 000 FCFA. Malheureusement, ceci n'est pas avantageux* ».

En Côte d'Ivoire, des régions entières sont aujourd'hui spécialisées dans la production, la transformation et la commercialisation du manioc. Ce secteur emploie des milliers de femmes de différentes catégories sociales, tant en milieu rural qu'urbain. Le manioc transformé est non seulement consommé en milieu urbain ivoirien mais il est exporté dans les pays de la sous-région ouest africaine et même en Europe, en Asie et en Amérique où vivent de nombreux africains comme le confirme AKA (2013, p. 114). Ce produit peut donc se vendre facilement car le marché existe. C'est également un excellent moyen de lutte contre la pauvreté. Des différents échanges avec les responsables de structures rencontrés dans le cadre de la présente étude, nous pouvons retenir que le manioc fait l'objet d'une attention particulière en termes d'enjeux politiques et donc de politiques publiques, depuis près d'une décennie.

La pâte de *placali*, l'un des produits dérivés du manioc, présente de nombreux atouts. Enveloppé dans des sacs de fortune, il peut être conservé jusqu'à 3 mois. Compte tenu de la croissance rapide de la population urbaine, 2,8% selon l'Institut Nationale de la Statistique (INS, 2014), il y a l'essor de ce qu'on appelle désormais le « *vivrier marchand* ». En effet, la demande croissante en produits dérivés du manioc notamment, la pâte de *placal* pour les centres urbains nationaux et internationaux crée de nos jours des opportunités intéressantes de revenus, surtout pour les femmes qui sont au centre de la production et des opérations de transformation et de commercialisation. Celles-ci ont un âge compris entre 25 et plus de 45 ans. ADEGBOLA et all (2013, p. 297) qui ont réalisé un travail sur le « *gari au Bénin* » et AKA (2013, p. 54) qui a effectué des études sur « *l'attiéké à Abidjan* » confirment le rôle prépondérant des femmes dans la transformation des produits dérivés du manioc. Ils ont montré également que l'âge moyen des fabricantes est de 35 ans.

Malgré les nombreux atouts que présente la pâte de *placali*, sa fabrication demeure artisanale. Elle se fait dans un environnement peu salubre. Les eaux usées ne sont pas canalisées et dégagent une odeur nauséabonde. Dans les lieux de fabrication où il existe des canalisations et des égouts, ils sont bouchés. La maintenance fait donc défaut comme c'est le cas dans différents pays africains. Les mauvaises pratiques constituent de sérieux risques de contamination chimique et physique du produit fini et de l'environnement comme le fait savoir Amian Koua, enseignant-chercheur, responsable du Laboratoire d'Hygiène de l'Environnement à l'Unité de Formation et de Recherches (UFR) des Sciences Pharmaceutiques de l'Université de Cocody à

Abidjan, dans une interview accordée le 20 septembre 2013. Ce dernier déclare: « *Nous avons entrepris des études sur l'attiéké, précisément l'attiéké frais, non déshydraté. Il y a environ 17% de cas de présence de microorganismes dangereux dans l'attiéké frais. La raison est que la dame qui le vend dans sa cuvette, utilise la main aussi bien pour servir le client que pour prendre l'argent* ». Afin de réduire les risques de contamination, une campagne de sensibilisation et de formation des vendeuses d'aliments prêts à être consommés est nécessaire.

CONCLUSION

La pâte de *placali* occupe une place très importante dans l'alimentation de la population rurale et urbaine. Le manioc offre une diversité alimentaire à travers ses produits dérivés (*attiéké, placali, kogondé, gari*, etc). Les femmes sont majoritaires dans tous les maillons de cette chaîne de valeur (production, transformation et commercialisation). Leur proportion dans la production s'élève à 80%. Elle est de 100% dans la transformation et 90% dans la commercialisation (MINADER, 2017, cité par MENDEL et al, 2017).

Le manioc, matière première du *placali*, peut être proposé comme solution au problème de l'insécurité alimentaire, car étant considéré comme un aliment de soudure. Il est désormais cultivé sur toute l'étendue du territoire ivoirien et le plus consommé dans les ménages, tant en milieu rural que urbain. Autant il est un débouché pour les femmes en quête d'emploi et une source alimentaire très prisée, autant ces femmes doivent être sensibilisées et encadrées. Cela leur permettra d'être plus productives et contribuer efficacement à la lutte contre l'insécurité alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

ADEGBOLA Y.P, YEGBEMY R.N, SEDJRO D. I. N, HIBON A, HELL K, THIELE G et KOUDANDE O.D,(2013)« Les marchés du manioc et du « gari » dans le sud et le centre du Bénin : performances et principales contraintes à leur développement », Cahier Agriculture, vol. 22, n° 8, pp. 293-302.

AKA K.A, (2013) « Le circuit de distribution de l'attiéké à Abidjan : typologie de la chaîne de transport et dynamisme des acteurs », publié dans la Revue de Géographie de l'Université de Ouagadougou (RGO), N°002, Septembre 2013, pp. 101-121

AKA K.A, (2013) « Le marché Gouro d'Adjamé-Roxy à Abidjan : organisation, aire de ravitaillement et transport des marchandises », publié dans les Annales de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines de l'Université de N'Gaoundéré au Cameroun, Volume XV-2013, PP 51-63

AKINDÈS F. A (1990). *Urbanisation et développement du secteur informel alimentaire en Côte d'Ivoire : l'exemple d'Abidjan*, Thèse de Doctorat Unique en Socio-économie du Développement, EHESS, Paris, 327 p.

CHALÉARD J. L (1989). « Approvisionnement urbain et mutations rurales dans la région de Bouaké (Côte d'Ivoire) », in *Cahiers des Sciences Humaines*, vol. 24, n°3, ORSTOM, Paris, pp. 333-348.

FAO (2016) : Les acteurs du secteur manioc s'engagent pour une meilleure coordination et une planification efficace de l'intervention en Côte d'Ivoire, <http://www.fao.org/in-action-african-routes-and-tubers/vuedensemble/fr/> consulté le 5 décembre 2018

GNAMMON N. A. B. (1984). *Production et commercialisation de l'attiéké : contribution à l'étude du ravitaillement d'Abidjan*, Travail d'Etude et de Recherche en Géographie, Université d'Abidjan, 59 p.

INS, (2014). *Recensement général de la population et de l'habitat, Résultats globaux Abidjan*, édition 2014, 22 p.

KANGA K. (2013), *Etude géographique des circuits de distribution et de commercialisation des produits vivriers dans l'approvisionnement d'Abidjan*, Thèse de Doctorat unique en géographie, Institut de Géographie Tropicale (IGT) / Université Félix Houphouët Boigny de Cocody-Abidjan, 284 p.

KONAN A. S., YEBOUE K., KOUASSI K., ASSI-KAUDJHIS J. P. (2017) « Structuration de l'espace lié à la production de l'attiéké dans la commune de Cocody (District d'Abidjan), in *Revue Ivoirienne de Géographie des Savanes (RIGES)*, n° 2, Bouaké, pp 77- 92

KRABI E.R, ASSAMOI A.A, EHON A.F et BREHIMA D. (2015) « Production d'attieke(couscous à base de manioc fermenté) dans la ville d'Abidjan », *European Scientific Journal* May 2015, vol.11, n° 15, pp 277-292.

MENDEL V.P, TRAN P, ADAYE A, BANCAL V, KONAN A. (2017). *Analyse de la chaîne de valeur du manioc en Côte d'Ivoire, Rapport final, Abidjan*, 169 p.