

L'INFORMALITE AU SEIN DES ENTREPRISES FORMELLES DE RESTAURATION : ÉTUDE DE CAS A ABIDJAN

LOGNON Sagbo Jean-Louis Hippolyte jeanlouis.lognon78@gmail.com
Sangboliéwa Lanzeny OUATTARA, Docteur en sociologie des innovations
Enseignants Chercheurs, Institut d'Ethno-Sociologie (IES) - Université Félix Houphouët-
Boigny (Ex-Université de Cocody), Abidjan (Côte d'Ivoire)

Submitted: 2021-10-20

valued: 2021-10-29

validated: 2021-11-24

Résumé

Le cadre normatif de l'activité de restauration formelle impose le certificat de salubrité comme condition d'exercice de ladite activité. Cependant, 64% des restaurants enquêtés dans cette commune fonctionnent sans le certificat de salubrité au vu et au su des autorités de régulation qui exercent mensuellement des contrôles. À partir d'une approche qualitative l'article analyse les déterminants du fonctionnement informel des restaurants dits formels. En référence à la théorie de la régulation de Reynaud (2007) et De Vaujany (2006), les résultats démontrent que la lourdeur de la procédure, la compétence technique des restaurateurs sont les référents idéologiques de légitimation de l'informalité des restaurants. Des pratiques à forte correspondance symboliques avec celles préconisées pour avoir le certificat de salubrité et la corruption sont les modes de fonctionnement alternatif des restaurants et servant à expliquer leur informalité.

Mots clés : Informel, Restauration, Certificat de salubrité, Régulation, Côte d'Ivoire.

Abstract

The normative framework of the formal restaurant business requires a health certificate as a condition for carrying out the activity. However, 64% of the restaurants surveyed in this municipality operate without a health certificate in full view of the regulatory authorities, who carry out monthly inspections. Using a qualitative approach, the article analyzes the determinants of the informal operation of so-called formal restaurants. Referring to the theory of regulation of Reynaud (2007) and De Vaujany (2006), the results show that the cumbersome procedure and the technical competence of the restaurant owners are the ideological referents for the legitimization of the informality of the restaurants. Practices with a strong symbolic correspondence with those recommended to have the certificate of healthiness and corruption are the alternative modes of operation of restaurants and serve to explain their informality.

Keywords: Informal, Restaurant, Health certificate, Regulation, Ivory Coast.

Si cet article vous intéresse, vous pouvez le [télécharger gratuitement](#) ici.

Pour citer cet article : LOGNON Sagbo Jean-Louis Hippolyte, & al., 2021, « L'informalité au sein des entreprises de restauration formelles : Étude de cas à Abidjan », *Annales de l'Université de Bangui*, série A, n° 16, décembre [en ligne : www.surandara-ub.org/annales/]

Introduction

Le cadre juridique et institutionnel ivoirien a facilité l'émergence de la gouvernance des entreprises. Toutefois, il est donné de constater que la plupart des mesures s'appliquent aux grandes structures plus homogènes et faciles à identifier, aux pratiques formalisées et à la communication visible (Kenner Thompson et Smith, 1991 ; Graafland, Van de Ven et Stoffele, 2003 ; Denis Gnzou (2011) ; André Boyer et Marie Scotto, 2014) en conséquence vers des entreprises du secteur formel, cependant, l'économie ivoirienne est dominée par le secteur informel.

La particularité des pays de l'Afrique subsaharienne est que l'économie formelle et l'économie informelle y cohabitent officiellement. Elles s'entremêlent et se complètent de sorte qu'il paraît impossible de tracer une frontière rigide entre les deux secteurs constitutifs des économies africaines (Wong. A. & Yaméogo U. K-S., 2011). On note en effet une prédominance du secteur informel. Le secteur informel représente plus de 50% de la valeur ajoutée globale du PIB des pays à faible revenu, plus de 80% de l'emploi total et plus de 90% des emplois nouvellement créés dans ces pays. Ses implications sont donc fortes sur les opportunités d'emplois, la productivité, les recettes fiscales et la croissance économique. (Ahmadou A. M., 2014).

La Côte d'Ivoire ne reste pas en marge, selon l'Institut National de la Statistique (INS 2008), l'économie ivoirienne est dominée par les activités du secteur informel. Le secteur informel emploie 89,4% actifs en Côte-d'Ivoire et 76,5% à Abidjan, (INS 2008)) des emplois créés.

C'est dans ce contexte qu'une enquête exploratoire a été effectuée auprès des entreprises de restauration. Il ressort que l'Etat ivoirien, à travers les entités de contrôle, Institut National de l'Hygiène Public (INHP, service technique des mairies), a mis en place des normes d'attribution du certificat de salubrité comme seul cadre normatif qui régit l'activité de restauration. Ce cadre normatif implique que tous les restaurants aient un certificat de salubrité qui matérialise le respect des normes. Ces entités étatiques mettent en œuvre dans un premier temps des stratégies de sensibilisation dans les restaurants du secteur informel pour qu'ils aient le Certificat de salubrité et, dans un second temps, des contrôles sont effectués pour vérifier l'effectivité du respect de ces normes dans les restaurants. Ces contrôles sont mensuels et souvent inopinés dans le but d'anticiper sur une éventuelle intoxication dans les restaurants. Aussi, certains restaurants n'ayant pas de certificat ont été sanctionnés et d'autres fermés. En dépit de ces

contrôles, on constate que 64% des restaurants enquêtés fonctionnent sans le certificat de salubrité.

Ce problème nous plonge en plein dans la sociologie des normes ainsi, l'étude mobilise les concepts de régulation conjointe qui articule la régulation autonome et la régulation de contrôle de Jean Daniel Reynaud auxquelles elle ajoute le concept d'appropriation de De Vaujany F. (2006) afin de comprendre les logiques sociales du fonctionnement des restaurants en dehors des normes d'attribution du certificat de salubrité dans la commune de Cocody à Abidjan. De façon spécifique, il s'agira d'identifier les perceptions des restaurateurs associées à l'appropriation des normes du certificat de salubrité et d'identifier les pratiques d'appropriation des normes de certificat de salubrité.

1. Méthodologie

L'étude est partie d'une hypothèse statistique selon laquelle les restaurants de la Commune de Cocody à Abidjan (Côte d'Ivoire) fonctionnent sans le certificat de salubrité. Ainsi, une zone d'étude a été ciblée en fonction des caractéristiques sociodémographiques et économiques. La zone de Cocody centre (Cocody Saint Jean) a été choisie car abritant les deux types de restaurants (formel et informel). Une étude a été menée auprès de 100 restaurateurs à l'aide d'un questionnaire sur un échantillon déterminé par un échantillonnage de commodité ou à l'aveuglette dans le but de consolider les constats de recherche, par la quantification du phénomène à l'étude. Cet échantillonnage n'est pas représentatif de la population cible, parce qu'on ne sélectionne des unités d'échantillonnage dans son cas que si on peut y avoir facilement ou commodément accès. Les données quantitatives obtenues ont été traitées à l'aide du logiciel d'analyse SPHINX V5.

Par ailleurs, à la suite de l'étude par questionnaire, des entretiens ont été réalisés avec les acteurs intervenant dans le champ de la restauration en Côte d'Ivoire. Les entretiens étaient structurés autour des sujets suivants : i) le cadre réglementaire de l'activité de restauration ; ii) le mode organisationnel des entreprises de restauration ; iii) l'éthique des entreprises de restauration ; iv) les pratiques de RSE dans les entreprises de restauration. Les entretiens ont été menés auprès de treize restaurateurs, un agent de contrôle sanitaire de l'INHP et deux agents de contrôle sanitaire du service technique de la mairie de Cocody. La taille de l'échantillon a été obtenue sur la base du phénomène de saturation.

Les entrevues ont été enregistrées et transcrites. Les données ont été analysées à l'aide du logiciel d'analyse qualitative MAXQDA 10 et ont fait l'objet d'une analyse de contenu. Ensuite, l'observation directe a permis à travers notre présence dans les restaurants d'observer les conditions de travail, d'hygiène, de sécurité alimentaire, des outils de travail. Enfin, la recherche documentaire a consisté en l'exploitation des données de la littérature sur la gouvernance des entreprises, des études scientifiques sur l'économie informelle dans les pays en développement, notamment en Côte d'Ivoire, des articles et des thèses.

2. Résultats

2.1. La contrainte budgétaire, la procédure administrative, discours de légitimation du non-respect de la norme relative au certificat de salubrité

Le fonctionnement des restaurants en dehors des normes d'attribution du certificat de salubrité est légitimé par un ensemble discours en rapport avec la contrainte budgétaire et la procédure administrative. Les restaurateurs légitiment leur fonctionnement en dehors des normes d'attribution du certificat de salubrité par le fait qu'ils trouvent inopérant ou inutile le certificat de salubrité. En effet, pour eux, il n'est pas nécessaire d'avoir le certificat de salubrité dans la mesure où ils arrivent à mettre en œuvre les normes recommandées par les agents de contrôle sanitaire sans le certificat. La mise en œuvre des normes du certificat comme recommandée par les institutions étatiques engendre des dépenses qui sont jugées inutiles et onéreuses par les restaurateurs. Les visites des agents de l'INHP, les vaccins, l'achat du matériel (coiffes, gants, tenues uniformes, agences de nettoyage et de dératisation...) sont perçus comme des actions impliquant de charges financières pour leurs entreprises.

Par ailleurs, outre les contraintes budgétaires, les procédures administratives pour l'obtention du certificat de salubrité sont perçues ici comme des barrières à la formalisation des restaurants. Les restaurateurs trouvent les procédures administratives trop longues et onéreuses. En effet, la fiche d'exploitation des restaurants impose aux restaurateurs d'avoir une autorisation du ministère du tourisme afin d'exercer, de déclarer l'entreprise aux impôts et à la mairie et à la brigade mondaine et déclarer les employés à la CNPS... en réalité, c'est cette manière de fonctionner qui est interprétée par les restaurateurs et qu'ils jugent comme une procédure très longue. Ainsi, face à cette procédure pour avoir les papiers, les restaurateurs optent pour une installation pour une installation dans une situation informelle (sans avoir tous les papiers).

Les propos de ce gérant de restaurant attestent cette idéologie : « ... le problème est qu'ils n'ont qu'à faciliter l'accès aux papiers, surtout pour avoir l'agrément du ministère du tourisme. C'est trop fatiguant c'est à cause de ça que les gens ne l'ont pas... » Extrait de l'entretien avec P. responsable du restaurant.

Mais force est de reconnaître que bien qu'étant installés informellement, ces restaurants, sont au moins déclarés auprès de la mairie de la commune de Cocody où ils payent des taxes. Concrètement, cela traduit du point de vue relationnel un équilibre des relations de pouvoir entre les entités de contrôle sanitaire et les dirigeants de restaurants. En effet, les restaurateurs en se faisant déclarés à la mairie s'inscrivent dans un processus de formalisation de leur entreprise et donc redéfinissent leur position dans le champ de la restauration. Ce qui leur donne un statut particulier parce qu'ils ne sont pas totalement insérés dans l'informel vu qu'ils sont déclarés à la mairie et payant les taxes. Ainsi, ils se trouvent dans une zone d'incertitude qu'ils maîtrisent et qui permet de fonctionner ; ils ne peuvent être sanctionnés totalement car inscrits dans le processus formalisation. Chacun des acteurs a de fait une zone d'influence (paiement de taxe pour les acteurs de la restauration et capacité d'apprendre les normes en vigueur aux restaurateurs et à les sanctionner pour les agents de contrôle).

2.2. La compétence reconnue des restaurateurs comme facteur de légitimation du fonctionnement des entreprises en dehors du cadre réglementaire.

La construction sociale de compétence du restaurateur est mobilisée comme source de repositionnement des restaurateurs dans le champ de la restauration. Les dirigeants de restaurant du secteur informel se construisent comme compétents à travers l'expérience et leur rigueur dans le travail. En effet, selon les restaurateurs le maintien de restaurants dans le secteur informel s'explique par le fait que le gérant du restaurant ait travaillé dans un restaurant qui avait le certificat de salubrité et donc connaît les règles à respecter pour l'obtention du certificat. N'ayant pas les moyens pour l'avoir, décide d'appliquer ces normes à son restaurant. Ainsi, ils se construisent comme expérimentés pour tenir leur restaurant sans faire encourir de risques aux consommateurs. En outre, les gérants de ces restaurants mobilisent la rigueur comme référent idéologique qui leur permet de mettre en œuvre les normes de gouvernance dans leur restaurant. En effet, la stratégie de maintien dans l'informel passe par la rigueur de ce dernier quant au respect de ses directives dans l'entreprise. Cela est perceptible à travers les dires de cet enquêté :

Le gérant doit inculquer les bonnes pratiques aux serveurs, la manière d'accueillir les clients, être la disposition des clients. Donc les règlements que l'Etat donne, ça c'est des trucs à suivre, ce sont des règles, la manière de les appliquer créer une différence entre les restaurants. Il y a des manières d'appliquer ces règlements sur le terrain, toi-même tu ajoutes ta manière de voir... le gérant doit être très rigoureux s'il veut que ça marche... (Extrait de l'entretien avec P., restaurateur).

La rigueur du gérant est perçue dans les propos de ce restaurateur : « ... Ça dépend de la rigueur du gérant du restaurant. S'il n'est pas rigoureux, il y en a même, le personnel a la tenue de travail, ils ne portent pas, ils ont accroché, et ils travaillent sans tenue, avec leur habit de maison là, ils font à manger pour les gens. C'est la rigueur du gérant de restaurant qui fait la différence. Il ne s'agit pas de faire seulement les recommandations, il y a la rigueur du gérant même... ». Extrait de l'entretien avec C., responsable du restaurant.

Ainsi, leur positionnement en tant qu'acteur expérimenté et capable de faire respecter ses décisions au sein de l'entreprise, les amène à concevoir le certificat comme inopérant dans leur entreprise.

En outre, le point de vue des acteurs est légitimé par les agents de contrôle. En effet, ceux-ci expliquent le fonctionnement des restaurants dans le secteur informel à partir de l'expérience du gérant. L'expérience du gérant dans d'autres restaurants certifiés par la rigueur de ce dernier, en ce qui concerne l'application de ces directives au sein de l'entreprise, permet de comprendre le fonctionnement de ces restaurants. Cela est perçu à travers les propos de cet agent de contrôle:

Ça c'est peut-être quelqu'un, leur gérant, qui a déjà fait la restauration quelque part qui leur inculque ça. C'est parce qu'il sait qu'il leur demande de le faire. Le plus souvent, quelqu'un ne peut pas ouvrir un restaurant et puis il va mettre quelqu'un qui ne connaît rien là-dessus. C'est quelqu'un qui a déjà travaillé dans un restaurant quelque part, qui a de l'expérience qu'ils mettent. Et donc lui si dans le restaurant, par exemple quelqu'un travaillait à l'hôtel Ivoire, pour problème de finance, on l'a libéré, vous êtes sûr qu'il ne peut pas inculquer ça aux gens ? Les bonnes pratiques là, c'est ce qu'on prend pour donner à sa structure. S'il veut que son truc marche, il va prendre toujours les bonnes pratiques pour venir chez lui. Donc il sait que, pour le certificat voilà ce qu'on demande. Il n'a pas le certificat certes, mais il sait que c'est les bonnes pratiques pour que son coin marche... » Extrait de l'entretien avec G., agent de contrôle sanitaire de la Mairie.

2.3. La mise en œuvre de pratiques à forte correspondance symboliques comme mode de résolution des conflits avec les acteurs de régulation.

La présente étude a permis de visiter de nombreux restaurants formels et informels. Il a été donné de constater que les entreprises de restauration du secteur informel s'approprient les pratiques de gouvernance des restaurants du secteur formel en mettant en œuvre des pratiques

à forte correspondance symboliques avec les pratiques des entreprises formelles. En effet, les agents de contrôle sanitaire à travers la régulation de contrôle imposent au restaurateur le respect de certaines normes de gouvernance en vue de garantir la formalité de l'entreprise et en même la santé des consommateurs. Il s'agit de la salubrité comme élément déterminant dans les normes d'attribution du certificat de salubrité. En effet, l'imposition de la norme de certification va au-delà du caractère formel ou informel des entreprises. C'est un outil transversal aux deux catégories de restaurants. Ses normes sont relatives à la gestion du restaurant (présence d'un comptable ou d'une caissière, responsabilisation des employés, répartition des employés par secteur d'activité, déclaration des employés à la CNPS...) ou à l'hygiène et à la sécurité alimentaire (port de tenue, de coiffes, de gants...). La mise en œuvre de ces normes fait face à des pratiques existantes relevant d'une régulation autonome dans les restaurants du secteur informel.

Ainsi, l'imposition de ces normes de certification aux restaurateurs, met les agents de contrôle sanitaire et les restaurateurs dans des formes de conflits dans le cadre du respect des normes. Les formes de conflictualité entre restaurateurs du secteur informel et agents de contrôle sont résolues à travers des transactions sociales, des négociations qui aboutissent à des compromis. Deux types de transactions sociales sont perçus. Il s'agit de la mise en œuvre de pratiques à forte correspondance symboliques avec celles des entreprises du secteur formel. Ces pratiques sont issues d'un processus d'appropriation qui aboutit à une régulation conjointe. En effet, dans les restaurants du secteur informel, pour répondre à la demande des agents de contrôle, les restaurateurs s'appuient sur leurs moyens de bord afin de mettre en œuvre des pratiques à forte correspondance symbolique avec les pratiques qui leurs sont imposées. On peut donc constater dans les restaurants du secteur informel qu'il y a une répartition des tâches et une forme d'organigramme informel non écrit qui existe. Le port de coiffes est matérialisé souvent par le port des foulards pour éviter que les cheveux ne tombent dans les plats, le port des gants par le fait de se couper les ongles pour diminuer entre autres ce risque-là. La dératisation et la désinsectisation sont faites par les restaurateurs eux-mêmes en fonction de leurs moyens. Cela est perçu dans les propos de ce restaurateur : « ...on achète nous-mêmes les produits, on a Timor, on pompe pour tuer les insectes. Maintenant concernant les souris, on met des produits, souvent il y a des structures qui viennent faire des propositions, mais c'est trop cher donc nous-mêmes on achète nos produits pour traiter... » Extrait de l'entretien avec J., restaurateur.

Outre cela, au lieu d'inscrire les employés à la CNPS, les restaurateurs du secteur informel mettent en place des fonds de solidarité et des tontines au sein de l'entreprise. Ce fond permet d'aider tout employé dans le besoin. Ceci est perçu dans les dires de cette restauratrice :

Comme tout bon Africain, on est ici là, quand il y a un évènement heureux ou bien malheureux sur un d'entre nous, on vient le soutenir. Comme en Afrique. On n'a pas besoin d'aller or même, nous même humainement on le fait. On a une caisse ici, on cotise comme des tontines. Ça fait que l'employé ne peut pas dire qu'il ne fait pas la tâche qu'on lui a confiée parce qu'il voit ici il y a la famille ici... (Extrait de l'entretien avec Mme C., restauratrice).

Cependant, force est de constater que ces restaurants du secteur informel ont des pratiques qui leur sont propres et qui les distinguent des restaurants formels. En effet, lors du recrutement les employés sont pris pour des postes spécifiques et des responsabilités connues. Cependant, dans le déroulement réel des activités, les employés s'inscrivent dans des relations d'entraide qui les amènent à démultiplier les postes. Contrairement au restaurant du secteur formel, où les postes sont figés, dans les restaurants du secteur informel, la gestion paternaliste encore en vigueur fait qu'il y a une certaine flexibilité au niveau des postes. Le propriétaire peut être en même temps le gérant, serveur et comptable, l'organigramme n'est pas respecté dans certaines situations, notamment lorsqu'il y a une affluence des clients. Ne disposant pas de beaucoup d'employés pour pouvoir mener à bien leurs différentes tâches, les employés s'inscrivent dans une relation d'entraide. Où ils peuvent se suppléer ou s'aider dans les tâches. Cela est perçu dans les dires de cette restauratrice :

Le serveur, il sert, moi je suis à la caisse, la cuisinière est dans la cuisine. Mais quand on est débordé, tout le monde à la main à la pâte. On ne va pas dire que matin je suis venu, je suis à la caisse, pendant qu'il y a un client et le serveur est occupé. On se complète ici, il n'y a pas de parton, tout le monde travaille, jusqu'à la responsable... (Entretien avec Mme C., restauratrice).

Face, à ces pratiques à forte correspondance symbolique avec les normes imposées, les agents de contrôle sanitaire lors des contrôles sanitaire, mettent donc en œuvre des stratégies de sensibilisation des restaurateurs pour les amener à avoir le certificat de salubrité. En effet, selon ces agents de contrôle ce qui importe c'est la sécurité alimentaire, la propreté des lieux, c'est la santé des clients. Cela est perçu dans les propos de cet agent de contrôle :

Oui mais nous on ne va pas pour pénaliser les gens. On a d'abord comme premier rôle la sensibilisation, t'amener à rendre ton coin propre pour tes clients, parce que nous on travaille pour la population (Extrait de l'entretien avec F., agent de contrôle de la mairie).

Ainsi, ces agents mobilisent ces idéologies pour légitimer, les formes de tolérance dans leurs pratiques de contrôle à l'endroit des restaurateurs du secteur informel. Mais en réalité la salubrité est l'élément central de la norme. Et considéré comme tel, on l'applique quelle que soit la catégorie de restaurant (formel ou informel). C'est donc ce qui explique la tolérance des restaurants qui s'approprient les normes de salubrité. Les restaurants inscrits dans la dynamique de respect des normes par leur moyens de bord sont donc accompagner et sensibiliser afin d'acquérir le certificat de salubrité qui fonctionne comme une garantie pour les restaurateurs en cas d'intoxication. Les propos de cet agent de contrôle sanitaire mettent exergue cette idée :

Il va mettre ça en pratique, nous on peut venir le convoquer, oui c'est vrai tout est propre tant, mais il est bon d'avoir le certificat, parce qu'on ne sait jamais. C'est comme une assurance, et puis tu donnes confiance aussi aux clients. C'est une assurance pour toi-même en cas d'intoxication ou d'un problème. (Extrait de l'entretien avec F., agent de contrôle de la mairie).

Dans le monde subjectif des acteurs du restaurant, il y a des enjeux à prendre en compte. En effet, dans leur fonctionnement les restaurants du secteur informel ont tendance à vouloir affirmer leur identité culturelle ou même sociale. En la question du respect des normes, les restaurateurs utilisent le référent idéologique de la tradition. Selon eux la propreté fait de leur tradition en cuisine. Cela est confirmé par les dires de ce restaurateur : « mais nous demande d'être propre, toi-même tu sais qu'on ne peut pas faire de la restauration sans être propre, même à la maison à plus forte raison dans un restaurant... » (Extrait de l'entretien avec M., restaurateur). En réalité, si certaines réglementations ne sont pas respectées, c'est que les activités informelles s'appuient sur d'autres codes qui tirent leur sens de règles, de normes et de représentations propres. Dès lors, les réglementations, mises en place par l'État et la plupart du temps adapté à d'autres pratiques sociales (de type européens), sont étrangères aux spécificités sociétales et sont de la sorte ignorée. Comme c'est le cas des tenues de travail, les employés ont souvent des représentations liées aux tenues de travail qui les amènent à les délaissier au profit de leur vêtement quotidien. Cela est perçu dans le verbatim de cette restauratrice : « Ma tenue est là, je n'ai pas porté parce que je porte on dirait infirmière, tout est blanc sur toi comme ça...je préfère attacher mon pagne et mon foulard...mais quand la tantie est là, on est obligé de porter ... ». Extrait de l'entretien avec Mlle A., restauratrice.

Par ailleurs, l'ordre juridique n'est pas considéré comme transgressé, puisque que nombre d'activités informelles sont structurées et codifiées selon un ensemble de règles qui peuvent soit s'imposer selon le principe des droits et obligations. Ainsi, pour les restaurateurs informels,

le respect de la réglementation sociale (salaire minimum, protection sociale...) n'a de sens que dans le cadre d'une relation salariale ferme et impersonnelle qui suppose qu'il n'y ait pas d'autres logiques et règles à l'œuvre. Or ces attributs du salariat ont rarement cours au sein des micro-unités. L'existence d'une main-d'œuvre composée majoritairement de non-salariés, instable, mobilisée à travers des réseaux hors marchés, familiaux, ethniques ou villageois, rémunérée selon des modalités qui s'appuient sur des codes internes, fait que les restaurants du secteur informel ne se sentent pas tenues de respecter la réglementation sociale. Celle-ci ne fait pas sens à leurs yeux et n'est légitime que dans la grande entreprise où l'entrepreneur est un « gestionnaire calculateur ». Dans un environnement où la relation personnalisée domine et où certains mécanismes relevant de la solidarité traditionnelle sont censés jouer le rôle de la protection sociale, accepter le respect de la réglementation sociale signifie pour le patron d'abandonner le champ du hors-travail à l'État pour circonscrire son champ d'intervention à la gestion du procès de travail. Or cela est perçu comme incompatible avec la logique organisationnelle même de ces restaurants.

Ainsi, le non-respect de ces normes imbrique les acteurs de la restauration (agents de contrôle et restaurateurs) dans des relations conflictuelles. La résolution de ces conflits aboutit à des pratiques sociales que les restaurateurs qualifient de corruption.

En réalité, les restaurateurs boycottent le mode de régulation des entités de contrôle afin d'affirmer leur autonomie.

2.4. Les pratiques de corruption comme mode de fonctionnement alternatif des restaurants du secteur informel

La volonté de contournement des normes de restauration se traduit au niveau des restaurants par des arrangements, des relations de négociations perpétuelles qui aboutissent selon les restaurateurs à la corruption.

La volonté de contournement des normes de salubrité dans les restaurants du secteur informel, au profit d'un échange social se traduit par des arrangements que les restaurateurs qualifient de corruption. En effet, le fait de ne pas respecter les normes et de continuer à fonctionner restructure le fonctionnement des relations entre les différents acteurs en présence dans le secteur de la restauration. Ce contournement des normes insère les acteurs dans des rapports de négociations permanentes, à se plier à des pratiques dites de corruption et mettre en œuvre des pratiques approximatives. Selon les restaurateurs, qu'ils respectent ou pas les normes, ils seront

Pour citer cet article : LOGNON Sagbo Jean-Louis Hippolyte, & al., 2021, « L'informalité au sein des entreprises de restauration formelles : Étude de cas à Abidjan », *Annales de l'Université de Bangui*, série A, n° 16, décembre [en ligne : www.surandara-ub.org/annales/]

obligés de se soumettre aux pratiques de corruption des agents de contrôle. Ainsi, ils ne se sentent plus obligés de respecter textuellement les normes imposées vu qu'ils n'encourent aucunes sanctions de la part des agents de contrôle du moment où ils leurs donnent de l'argent. Cela est perceptible à travers les propos de ce restaurateur :

« Donc eux-mêmes ils amènent les opérateurs économiques à ne pas respecter les normes. Puisque si tu donnes, tu passes par la corruption tu paies, tu ne vas pas respecter les normes. Tu vois ? Puisque s'il doit te sanctionner par rapport à quelque chose, il ne va plus te sanctionner. Il se fait payer lui-même l'argent ne va pas dans la poche de l'Etat puisse qu'il va faire de la surenchère. Si c'est 20000 qui rentrent, il va faire rentrer les 20.000 et puis le reste il va garder. Donc ça fait du surcote effectivement dans les caisses de l'entreprise. L'entreprise paie cher. L'entreprise est obligée par ce qu'elle doit fonctionner... » (Extrait de l'entretien avec C. responsable du restaurant).

3. Discussions

Cette section comporte deux idées essentielles. La première est relative à la mise en œuvre de pratiques à forte correspondance symboliques. La seconde est liée aux pratiques de corruption comme mode de fonctionnement alternatif des restaurants du secteur informel.

3.1. Les pratiques à fortes correspondances symboliques comme résultats des pressions des agents de contrôle sanitaire.

Cette étude a permis de constater que les restaurants du secteur informels, inscrits dans des rapports conflictuels développent des mécanismes pour pouvoir fonctionner dans la commune de Cocody. Ces mécanismes développés ont une forte correspondance symbolique avec les pratiques des entreprises du secteur formel.

Ce résultat ainsi exposé corrobore les résultats de Benie A. (2010) sur le niveau d'éducation et l'intégration par le secteur informel. En effet, ses résultats révèlent également l'existence d'une intégration sociale par le secteur traditionnel. Cette perception de l'intégration sociale favorise la coexistence dualiste du secteur informel parallèlement au secteur formel. Selon son étude, si on considère la comptabilité comme un critère de formalité d'une entreprise, les entreprises du secteur informel affirment que la comptabilité n'est pas nécessaire. Car, ils effectuent des points journaliers qui ne nécessitent pas la connaissance ou les services d'un comptable. Certains, par contre, affirment que la tenue d'une comptabilité est contraignante. Elle ne donne pas de marge de manœuvre financière à l'exploitant dans la gestion quotidienne de l'unité de production. Les restaurateurs s'approprient ainsi la norme de la comptabilité en ayant un compte journalier.

3.2. Les pratiques de corruption comme mode de fonctionnement alternatif

L'étude a permis de constater que l'imposition des normes de salubrité aux restaurants aboutissait à des formes de contournement de ces normes. Ces contournements donnaient ainsi lieu à des échanges sociaux entre les acteurs de la restauration. Ces échanges sociaux passaient par des négociations perpétuelles qui aboutissaient à des compromis qualifiés par les restaurateurs de pratiques de corruption.

Ce résultat va dans le même sens que celui de Nancy B. et Ahmadou A. M. (2012) dans leur étude sur le secteur informel en Afrique de l'Ouest. En effet, selon les auteurs, l'économie informelle comprend toutes les activités qui ne sont pas ou qui sont faiblement enregistrées. Pour les auteurs très souvent, les acteurs du secteur informel entretiennent des relations avec la sphère politique, ce qui leur confère une certaine impunité. À cela s'ajoute la corruption généralisée qui prévaut à tous les échelons de la société et qui fait justement le lit de l'informel. En outre pour Mejjati A. R., (2006), la tolérance des acteurs du secteur informel par les agents de contrôle étatique, qui est au demeurant l'un des rouages de « *l'informalisation* » de l'État, est qu'elle tend à légitimer d'autres formes d'informalité comme les pratiques de corruption.

Conclusion

Le fonctionnement des entreprises de restauration de la commune de Cocody a permis de constater un conflit entre les agents de contrôle et les restaurateurs à propos du respect des normes imposées par les entités de contrôle.

Ces formes de conflits ont inséré les acteurs de la restauration dans des types de relation d'opposition. Ainsi, les restaurateurs ont développé des mécanismes de contournement des normes imposées afin de se maintenir. A cet effet, les restaurateurs se sont appropriés les normes de salubrité en mettant en œuvre de pratiques à forte correspondance symbolique. Par ailleurs, les restaurateurs qui n'arrivent pas à respecter les normes, ni à se les approprier en fonction de leur moyen de bord s'inscrivent dans des relations de négociation perpétuelles avec les agents de contrôle qui passent par des échanges sociaux qualifiés par les restaurateurs de pratique de corruption.

Bibliographie

- De Bloganqueaux, D. & Sagbo, J. L. (2013). De l'usage des outils de la recherche qualitative en milieu rural ivoirien : une analyse de l'influence du groupe social sur la structure de l'entretien. *Recherches Qualitatives*. Vol. 31. 6-28, <http://www.recherche-qualitative.qc.ca/Revue.html> consulté le 18 novembre 2021

- De Bloganqueaux, S. R. D. (s.d.) Éléments de « redéfinition » du concept de secteur informel et construction sociale de l'incomplétude des critères d'illégalité.
- De Vaujany, F. (2006). Pour une théorie de l'appropriation des outils de gestion : vers un dépassement de l'opposition conception-usage. *Management & Avenir*, 9, 109-126. <https://doi.org/10.3917/mav.009.0109> consulté le 22 août 2021
- Gnanzou, D. (2011). Cahier de Recherche Prism-Sorbone : Mise en œuvre opérationnelle de la RSE : Une étude descriptive et comparative des pratiques de deux entreprises industrielles en Côte d'Ivoire PVD.CR11-05. 14 p.
- Gnanzou, D. d'Arcimoles, H.C. & Gaillard, S. G. (2011). Cahier de Recherche Prism : La RSE entre universalisme et contingences : le cas de la Côte d'Ivoire. CR11-01, 19 p.
- Graafland, J., B. Van de Ven & N. Stoffele (2003). Strategies and instruments for organising CSR by small and large businesses in the Netherlands. *Journal of Business Ethics*, vol. 47, no 1. p. 45-60.
- Indicateurs et guide de la Responsabilité sociale des Organisations en Côte-d'Ivoire : document de référence nationale. (2014).
- Institut National de la Statistique (INS). (2008). Étude sur le secteur informel à Abidjan : caractéristiques des Unités de Productions Informelles à Abidjan. Enquête 1-2-3.
- Lautier, B, De Miras, C, Morice, A. (1994). *L'État et l'informel*. Paris : L'Harmattan
- Lautier, B. (1994) *L'économie informelle dans le tiers-monde*. Paris : La Découverte.
- Lida, D. S. & Droh, D. B. S. R. (2010). La transformation du capital social et des réseaux en capital économique chez les candidats aux fonds sociaux en Côte d'Ivoire. *Annales de l'Université de Lomé*, Série Lettres et sciences humaines, Tome XXX-1, 303-312
- Lognon, J.L, Yao, G. R. (2010), Construction sociale des monopoles dans l'économie informelle abidjanaise, *Itinérés Plus*, 8, (8)
- Mejjati, A. R. (2006). Le secteur informel au Maroc : 1956 – 2004. En ligne : <http://www.rdh50.ma/fr/pdf/contributions/GT3-7.pdf> consulté le 30 juin 2021
- Nancy, B. & Mbaye, A. A. (2012) Les entreprises informelles de l'Afrique de l'Ouest francophone Taille, productivité et institutions
- Reynaud, J. D. (1997). *Les règles du jeu. L'action collective et la régulation sociale*, Paris, A Colin, coll. « U », 2^e édition, 1993 ; 1^e édition, 1989, 314 p.
- Statistique Canada. (2013). Échantillonnage non probabiliste. En ligne <http://www.statcan.gc.ca/edu/power-pouvoir/chl3/nonprob/5214898.htm#a2> consulté le 22 janvier 2017
- Wong, A. & Yameogo, U. K-S. (2011). *La Responsabilité Sociétale des Entreprise : le livre blanc*. Paris : éd. Charles Léopold Mayer. 117p.
- Yao Gnabeli, R. (2007) Notes sur l'idéologie du travail et les rapports sociaux dans les entreprises ivoiriennes dans un contexte national de crise politico-militaire. *Revue Ivoirienne d'Histoire*, 10