

LOGIQUES SOCIALES ET PRATIQUES DE LA RESTAURATION INFORMELLE DANS UN CADRE FORMEL.

EGNANKOU Adolin Paul
Institut d'Ethno-Sociologie,
Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan-Cocody (Côte d'Ivoire)
adolinegnankou2010@yahoo.fr

Submitted: 2021-10-20

valued: 2021-10-29

validated: 2021-11-24

Résumé :

Ce texte vise à rendre compte des dynamiques qui traversent le champ de la restauration et les logiques qui sous-tendent les pratiques et comportements des acteurs qui s'y trouvent. Il s'inscrit dans le cadre d'une étude qualitative, effectuée à l'Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan-Cocody (UFHBAC). La résurgence des offres alimentaires privées et non formelles en dépit des efforts faits pour une modélisation de la restauration collective d'intégration et d'égalité sociale suscite cette question : que révèle la coexistence de plusieurs modes de restauration sur le marché de l'université FHB qui définit distinctement son fonctionnement sur l'offre alimentaire formelle ? L'analyse des données issues des entretiens semi-directifs et des observations du terrain, restitue les points de vue des acteurs pour comprendre les justifications qu'ils donnent à leurs comportements par rapport à la bifurcation de la restauration collective. Elle montre en définitive la mise en évidence de deux importantes logiques sociales. D'une part, la logique de l'économie marchande révèle que la restauration à l'UFHBAC est une construction sociale différenciée d'un espace à la fois d'intégration et d'auto-exclusion endogènes aux classes sociales, de mise en évidence de la puissance économique, de sécurité alimentaire et physique ainsi que de respect de la hiérarchie sociale. D'autre part elle montre que la logique de la « parenté sociale », fondée sur une sociabilité forte et extravertie, aide mangeurs et restaurateurs des classes sociales modestes et pauvres à survivre aux contraintes de l'impuissance économique.

Mots-clés : « logiques sociales », « restauration collective universitaire », « formalité », « auto-exclusion », « statut socioprofessionnel ».

Abstract :

It is part of a quality study conducted in FHB university in Abidjan (Côte d'Ivoire). The resurgence of private and formal food offerings despite efforts to model the collective restoration of integration and social equality raises this question : what can be seen from the co-existence of several methods of restoration in the FHB University market which clearly defines its operation separately on the formal food supply ? The analysis of the data from the semi-directional interviews and the observations of the field. It finally shows the highlighting of two important social logic. On the one hand, the logic of market economic reveals that the restoration at FHB University is a social construct differentiated from a space of both endogenous integration and self-exclusion to the social classes of highlighting security and respect for the social hierarchy. On the other hand, it shows that the logic of 'social kinship' based on strong and outgoing sociability helps eaters and restores of modest and poor social classes to survive the constraints of economic powerlessness.

Pour citer cet article : EGNANKOU Adolin Paul, 2021, « Logiques sociales et pratiques de la restauration informelle dans un cadre formel », *Annales de l'Université de Bangui*, série A, n° 16, décembre [en ligne : www.surandara-ub.org/annales/]

Keywords: social logics, University collective restoration, formality, self-exclusion, socioprofessional status.

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

[illegible]

Introduction

Dans l'imaginaire populaire, la restauration marchande désigne une entreprise de service qui exerce ses activités dans un cadre physique, en dehors du domicile, où l'on sert des plats préparés et des boissons, à consommer sur place ou à emporter, moyennant un paiement. Elle est aussi définie comme un espace d'échanges et de rencontres multiformes (Leimdorfer, 1998). La restauration collective se distingue par son caractère social et vise à reproduire ses plats aux convives d'une collectivité (entreprise, hôpital, école), à un prix modéré. Celle de l'Université Félix Houphouët Boigny (UFHB) est faite pour répondre à des enjeux sanitaires, nutritionnels et sociaux de sa population. Elle s'intègre dans un processus de modélisation des entrants selon une idéologie précise. D'un côté l'institution impose à l'individu une rupture d'avec son milieu d'origine, symbole de son entrée dans un ordre professionnel et académique particulier, avec sa culture alimentaire. De l'autre côté, il s'agit d'un autre type de rupture, pour conduire les entrants dans un processus d'intégration sociale.

Dans cette posture, l'UFHB s'est mise dans une logique de repliement sur elle-même, d'autosuffisance alimentaire et d'égalité sociale. De plus elle devient une institution qui possède un domaine privatif dont fait partie le restaurant. Ce domaine est juridiquement protégé et réglementé¹ par le droit de propriété. Par conséquent, y exercer une activité commerciale sans autorisation formelle² équivaut à une effraction punie par la loi. Cependant, malgré ce fait, d'autres acteurs de la restauration collective offrent à manger à la population universitaire. Il s'agit d'une part, de restaurants dits privés, fonctionnant sur le registre du prestige et, d'autre part, ceux qui après plusieurs tentatives de démolition, ont ressurgi puis se sont maintenus dans

¹ À ce propos les arrêtés 1 et 6 des articles 13 et 17 du règlement stipulent au titre des interdictions qu'il est formellement interdit : 1- d'exercer une autre activité professionnelle rémunérée ou non, susceptible de concurrencer l'Institution ou de nuire à la bonne exécution des services convenus; 6- d'introduire des marchandises, soit pour les vendre, soit pour les entreposer; au titre de l'hygiène et de la sécurité alimentaire de l'article 17 précise : La confection et la distribution, à titre onéreux ou gratuit, de produits alimentaires et de boissons dans les locaux et enceintes de l'Université sont interdites.

²Les commerçants doivent adresser un courrier et verser une caution de 120 000 francs CFA et un loyer mensuel de 10 000 francs CFA au service patrimoine de la présidence.

l'informalité, presque sans contrôle sur la qualité des équipements ni des aliments qu'ils vendent. Ces restaurateurs sont complètement intégrés dans les espaces d'offres alimentaires, puisqu'ils sont installés dans le domaine formellement reconnu comme appartenant à l'université. Mais, on n'y trouve pas cette logique d'autosuffisance alimentaire, ni d'égalité sociale promues par l'État et l'Université.

Dès lors, la résurgence des offres alimentaires privées, informelles et non contrôlables en dépit des efforts faits pour une modélisation de la restauration formelle et égalitaire, suscite ces questions : que révèle la coexistence de plusieurs modes de restauration sur le marché d'offres alimentaires de l'Université FHB qui définit distinctement son fonctionnement sur l'offre alimentaire formelle ? Quelles sont les logiques sociales qui les sous-tendent ? Comment, autour des repas, ces logiques structurent-elles les rapports de sociabilité entre acteurs en présence ? Pour y répondre, l'articulation du concept de « logique sociale » et de la notion de « restauration collective » mérite un éclairage au niveau théorique, puis que l'un et l'autre n'entrent toujours pas dans l'ordre des évidences. C'est pourquoi, il importe de visiter la revue des écrits pour en saisir les sens et espérer rendre féconde leur mise en relation.

En effet, la revue de littérature qui s'intéresse à la restauration marchande en Côte d'Ivoire porte sur deux réalités : la première émerge des travaux sur la restauration informelle³ (Gnammon-Adiko, 1996 ; Akindès, 1991 ; Canet et N'diaye, 1996). Les écrits sur la seconde réalité incrustée au phénomène étudié révèlent la restauration dite moderne, de prestige (Dabié, 2009 ; Apling-Kouassi et Pottier, 2006 ; Boka Abeto et al., 2020). Dans les deux cas, des logiques d'ensemble, sous la forme de *logiques sociales* définissent les paramètres des rapports de ses membres avec les repas servis. Le concept de logique sociale subsume que :

les actes et les gestes constitutifs des comportements humains sont interdépendants, tout comme les éléments d'un système. [...]. Cette articulation d'éléments (actes et gestes) épouse alors des formes analogues aux constructions intellectuelles considérées comme logiques [...]. Celles qui sont bénéfiques pour une entité humaine donnée sont parfois néfastes ou nuisibles aux autres groupes ou individus et (ou) au reste de la société (Delisle, 1989 : 104 ; 105).

Les logiques sociales s'apparentent aussi à l'intégration sociale (Dubet et Martucceli, 1998), aux valeurs de préférence et de référence (Paquette, 1982). Il ressort de ce qui précède que le restaurant est un espace où le social s'imbrique dans le physique et l'économique. Partout où il

³Ce terme désigne tant l'activité exercée que le mode de vie des populations dites socio économiquement pauvres et/ou qui subissent la précarité alimentaire au sein de l'Université FHB.

s'ouvre, il permet la prise de repas, le dialogue, l'affirmation de la classe d'appartenance ou l'exclusion sociale... Mais sa spécificité est qu'il occasionne des enjeux, c'est-à-dire qu'il met en jeu des acteurs ayant des objectifs spécifiques et des sociabilités différenciées. Cette approche sociologique de l'articulation de la notion de restauration – formelle/ informelle – et du concept de logiques sociales pourrait conduire à une perspective mettant en exergue à la fois des propriétés architecturales, économiques, nutritionnelles, culturelles, sociales, qui permettent d'accéder à des systèmes consistant en des abstractions des dimensions sociétales.

Or, peu d'études ont porté sur cette dynamique en Côte d'Ivoire. Pour pallier ce fait, le présent article se propose, d'abord, de saisir ce que révèle la coexistence de plusieurs modes de restauration sur le marché d'offres alimentaires de l'Université FHB, à partir de l'exposé d'un bref historique, puis de la typologie des restaurants ciblés. Ensuite, il vise à rendre compte de l'analyse des représentations des noms attribués aux restaurants et des logiques sociales dont les forces poussent des mangeurs de part et d'autre à s'auto-exclure socialement. Enfin, la troisième et ultime partie sera le lieu de montrer que les sociabilités alimentaires sont construites au prisme des différenciations socio-économiques. Les sociabilités minima révèlent une logique de mise en évidence de la puissance économique des classes supérieures, alors que l'impuissance économique et la parenté sociale fondent la logique de 'survie' des acteurs de la restauration informelle. Les résultats seront par la suite discutés autour de ceux d'auteurs convoqués. Il convient à présent d'exposer les éléments méthodologiques qui ont guidé la collecte et l'analyse des données.

1. Méthodologie

Au plan méthodologique, cet article repose sur une étude qualitative, axée sur une analyse compréhensive des données collectées. La population cible se compose d'étudiants, d'enseignants et d'agents administratifs (cadres, subalternes et techniciens). Les enquêtes de terrain se sont déroulées dans les restaurants de l'Université FHB d'Abidjan (Côte d'Ivoire).

D'abord, l'on a effectué une recherche ethnographique fondée sur l'observation – parfois participante – et des entretiens semi-structurés approfondis avec les enquêtés. Le critère de l'échantillonnage était basé sur le choix raisonné, du fait des rapports réguliers des enquêtés avec les aliments issus des restaurants de l'Université FHB. Le second critère était la saturation ; autrement dit, les entretiens prenaient fin quand les réponses des enquêtés devenaient redondantes. Ces procédés ont permis de retenir au total 156 individus dont 74

étudiants et 34 enseignants dans trois UFR ciblées, 12 agents de l'administration, 36 ouvriers et techniciens qui étaient disposés à répondre aux questions (Poisson, 1990).

Ensuite, l'on s'est joint à une table pour s'entretenir avec les convives immédiats sur des thématiques suivantes : i) le profil socioprofessionnel des enquêtés ; ii) les représentations mobilisées autour de la bifurcation de la restauration à l'Université FHB ; iii) les logiques sociales qui orientent les comportements de consommation dans les restaurants collectifs de l'Université. Tenant compte de leur disponibilité, des données ont été renforcées au besoin par des entretiens avec des restaurateurs formels-privés, populaires et du resto U, ainsi que des autorités en charge de la gestion du patrimoine de l'Université. L'enquête a duré un peu plus de 6 mois : de mi-janvier 2020 à la fin du mois de juin 2020.

Enfin, l'analyse thématique convient au mieux à cette étude. Elle consiste à découper transversalement le corpus, puis à repérer les idées significatives contenues dans les discours produits par les enquêtés. *In fine*, cette analyse permet de dégager les différentes dimensions cachées de l'objet de l'étude qui justifient des pratiques et les comportements propres à un groupe d'acteurs donnés. Les résultats ci-après rendent compte de l'analyse des données axés, dans un premier temps, sur l'historique et la typologie de la restauration à l'Université FHB.

2. Résultats

2.1. Historique et typologie de la restauration à l'Université FHB

L'histoire de la restauration collective à l'Université Félix Houphouët - Boigny se confond à celle de l'institution académique qui l'abrite. En effet, situé à l'Est de la commune résidentielle de Cocody (Abidjan) et bâti sur une superficie de 205 ha, l'ancien centre d'enseignement supérieur devient le 9 janvier 1964 la première Université publique de Côte d'Ivoire. Elle avait 6000 étudiants dont les besoins nutritionnels étaient uniquement assurés par le restaurant universitaire ou resto U. Par la suite, l'Université d'Abidjan est devenue l'Université Nationale de Côte d'Ivoire, selon la loi 77-333 du 1^{er} juin 1977.

En outre, l'État assure le financement et le bon fonctionnement du resto U jusque dans les années 1980-1990. Cette période, marquée par la crise économique, l'a obligé à admettre des acteurs privés dans le financement de la restauration universitaire. Dans le même temps, une restauration informelle résiliente s'est greffée aux activités académiques, transformant du coup le campus en un centre de restauration. En 1996, l'Université Nationale de Côte d'Ivoire devient l'Université de Cocody puis, en 2012, elle est rebaptisée Université Félix Houphouët Boigny où l'on a recensé trois types de services d'offres alimentaires. Ce sont : le restaurant

subventionné par l'État, les restaurants formels privés, les restaurants informels populaires et ambulants ayant, chacun, des caractéristiques bien spécifiques.

- Le restaurant universitaire ou resto U est un service de restauration collective subventionné par l'État à hauteur de 80% le plat qui coûte initialement 1000 francs CFA. Quant aux étudiants, ils ne paient que 200 francs CFA le plat au resto U.
- Les restaurants formels-privés sont une sorte de restauration de luxe orchestrée par des professionnels. Ils sont situés à proximité des UFR. Ce sont les restaurants : « Les palmiers », Bacongo, Gloris, les *Cafeterias* de la Pharmacie et des Sciences Economiques, le Restaurant des Sciences de la matière et celui des Sciences botaniques. Le service à l'assiette est rapide et propose souvent des plats traditionnels et étrangers, selon le menu du jour. On y propose aussi des boissons sucrées, alcooliques, café, thé, etc.
- Les restaurants informels. Une première forme de ce type de restauration informelle s'apparente aux restaurants populaires groupés dans un petit marché, surnommé le trou ou le sous-sol. Le service à l'assiette est également employé. « Au trou, il y a une variété de plats qui vont avec nos habitudes alimentaires et nos spécialités culinaires traditionnelles locales : riz-sauce, foutou, fufou et *placali* accompagnés de sauces, *attiéké*-poisson, etc. » (D. A, ouvrier). Une seconde forme de restaurants informels privilégie un service de proximité, en livrant de la nourriture aux agents de l'administration et aux enseignants dans leurs bureaux respectifs. Enfin, la troisième forme concerne des acteurs qui proposent, dans des caisses vitrées et sur des plateaux, eau, beignets frits, jus de fruits, sandwiches ... aux entrées principales de l'Université et des salles cours. « Si à 7h30, il n'y rien dans les restos organisés, tu es obligé de manger chez ceux qui sont dans l'informel et puis on va en classe » (N.E, étudiant).

Les noms attribués aux restaurants sont porteurs des représentations sociales et d'une logique de l'acceptation de l'auto-exclusion de chaque catégorie de mangeurs.

2.2. La toponymie des restaurants et la logique de l'acceptation de l'auto-exclusion.

Dans les débats scientifiques et dans l'imaginaire populaire, on voit apparaître l'idée d'une valeur sociale - positive ou négative - qui s'attache au restaurant à travers un nom qu'on lui attribue. Les toponymies permettent de rendre compte des interactions entre les acteurs mais aussi des représentations sociales des restaurants et des aliments que ces derniers cuisinent. En effet depuis la désétatisation, les versements des subventions sont irréguliers et cela impacte

négativement la quantité et la qualité des plats servis au resto U. En plus, du fait de la chaleur torride, des bousculades, des cris et des plaintes liés au service, les étudiants ont rebaptisé le resto U « Le Rwanda ». Cette évocation, - qui rappelle le génocide rwandais en 1994 - est la symbolique des conditions déshumanisantes qu'infligent les autorités universitaires à leurs propres étudiants. « Le restaurant de l'Université, c'est 'le Rwanda' parce que arrivé là-bas, tu n'as pas la nourriture sur le champs. Il y a toujours un très long rang. Il faut attendre 1h - 1h30 avant d'avoir de quoi à manger » (B.S, étudiant). Ajouté à cela, des enquêtés disent être « victimes de traitements discriminatoires et fratricides de la part des étudiants, membres de la Fesci⁴. Ceux-ci font entrer les leurs dans le resto sans faire le rang » et « à coups de ceinture et de bois, ils disent rétablir l'ordre » (K. K. P, étudiant).

De même, on présente généralement les restaurants populaires comme étant informels, insalubres, artisanaux..., avec une clientèle extrêmement variée : étudiants, ouvriers, vigiles, commerçants, agents subalternes, etc. En outre, la localisation géographique vaut à ces restaurants les appellations “trou”, “sous-sol”, “bas-fond”, parce que situés au bas d'une petite colline. À contrario, les restaurants “*Bacongo*”, “*Gloris*” et les cafétérias sont en général fréquentés par les classes sociales aisées de l'Université FHB: enseignants, chercheurs, cadres administratifs universitaires. Ils leur fournissent un cadre de luxe et leur procurent un sentiment élusif, de sérénité face aux plats et à l'esthétique de l'environnement.

Ainsi, les termes “restaurant informel”, “restaurant populaire”, “resto U”, “trou”, “sous-sol”, “Rwanda” qui n'avaient d'autre signification au départ que de qualifier le prix accessible de certains aliments cuisinés et leur disponibilité sont, petit-à-petit, devenus en eux-mêmes un symbole négatif auquel on lie toute une série de problèmes sociaux et de populations spécifiques qui l'incarne. Inversement, des évocations tels que “restaurant moderne”, “*Bacongo*”, “*cafétéria*”, “*Gloris*” entretiennent et revalorisent sélectivement - comme dans les dynamiques de “gentrification” -, une centralité onéreuse de l'offre alimentaire par un double adossement : i) à des restaurants perçus comme rassurants, sécurisants au niveau alimentaire et physique ; ii) à des restaurants dont la modernité architecturale est censée symboliser le dynamisme économique des classes supérieures et faire émerger une esthétique alimentaire nouvelle.

La force de cette distinction ou séparation pousse des mangeurs de part et d'autre à s'auto-exclure socialement, c'est-à-dire à ne pas franchir les “frontières” des deux pôles de

⁴ Fédération Estudiantine et Scolaire de Côte d'Ivoire (FESCI).

restauration collective. Lorsqu'on demande aux convives des deux classes sociales ce qui les pousse à fréquenter les restaurants, les uns excluent systématiquement le sous-sol, le Rwanda ; les autres le *Bacongo*, le *Gloris* qu'ils décrivent en ces termes : « je n'y vais pas » (A. P., enseignant) et « je préfère éviter » (B. H., étudiante) ; « Une sociabilité forte avec des étudiants, des ouvriers risque de perturber l'efficacité des rapports professionnels ou d'enseignement » (T. J-Y, cadre administratif). La plupart des mangeurs des classes plus modestes préfère manger au sous-sol car « Là-bas, c'est les profs ; les prix se situent entre 1000 et 3000 francs ; or l'étudiant n'a que 150 francs ou 200 francs pour manger quelque chose d'un peu potable chez ces vendeuses-là » (M. J., étudiante).

Ce comportement alimentaire démontre en réalité l'existence et le respect d'une hiérarchie socio-professionnelle sur le lieu de travail entre les acteurs proches les uns des autres dans un espace physique et académique, mais pourtant éloignés socialement. Ces noms constituent, pour les mangeurs, des ressources mobilisables qui opèrent comme une violence symbolique. Au prisme des différenciations socio-économiques, les restaurants collectifs deviennent également des espaces d'expression des formes des sociabilités alimentaires.

2.3. Sociabilités alimentaires au prisme des différenciations socio-économiques.

2.3.1. Sociabilités minima : une mise en évidence de la puissance économique des classes supérieures.

Véhiculant l'image de la modernité et répondant aux schèmes directeurs de la restauration du futur, les restaurants *Bacongo*, *Gloris* et les cafétérias de l'Université se présentent comme des canaux de production d'une gastronomie dont les cuisines tentent de s'aligner sur les normes de référence mondiales. Dans ce cas, la propreté et le luxe s'imposent : « la propreté, la qualité des tables à manger, la climatisation des salles à manger, le couvert, les fenêtres et portes vitrées, la consommation devant la télévision⁵ font partie de nos services » (A. D., restaurateur). Ces commodités représentent les valeurs et le mode de vie des classes aisées. Elles véhiculent l'idée de progrès social et fournit aux personnes dont le sentiment de leur propre valeur et de leur prestige est augmenté du fait d'y être vues. Toutes ces conditions s'observent dans la mise en évidence d'une griffe, à la fois architecturale et alimentaire.

Ce faisant, les restaurants *Bacongo*, *Gloris* et les cafétérias valorisent la capacité des classes plus aisées qui mettent en exergue leur puissance économique à « manger dans des endroits

⁵ La télévision est de plus en plus utilisée comme un moyen d'attraction et d'occupation des clients dans les restaurants dits de prestige.

tranquilles, loin de la promiscuité du sous-sol, du « Rwanda » qui s'intensifie avec la spectacularisation des comportements alimentaires au niveau individuel et collectif » (C.S, cadre administratif). De plus, pour la grande majorité des interviewés des classes supérieures, la sociabilité autour d'un plat est très limitée par une vie professionnelle, décrite comme très chronophage. Ainsi, le temps libre résiduel que permet la prise de repas ne peut que favoriser des rapports superficiels ou impersonnels avec les convives, souvent de même statut social. Ils regrettent certes ce minimalisme dans les sociabilités, mais aller dans un restaurant populaire « implique le risque : 1) de manger des aliments pas hygiéniques ; 2) d'être indexé d'indigent, d'avare ; 3) de ne pas faire honneur au statut d'enseignant » (D. R, enseignant).

Par ailleurs, dans la restauration collective, la problématique souvent abordée est celle du prix à payer ; et ce prix est d'autant plus élevé que le restaurant est de plus en plus formalisé, architecturalement spécifique, les mets gastronomiquement élaborés. « Les aliments de qualité ont un coût ; le luxe coûte cher ; c'est le prix à payer quand on veut bien manger dans un cadre digne » (N. C., enseignant). Les résultats de la recherche montrent que les membres de la sphère sociale moyenne y vont parce que les expressions d'extériorité et d'altérité sont accentuées dans les restaurants populaires. Pour ceux qui ne supportent plus cette proximité sociale, partent manger ailleurs parce qu'ils en ont les moyens financiers.

Il y a également des individus, nouvellement riches⁶ qui fréquentent les « grands restaurants ». C'est le cas de certains étudiants de l'École Normale Supérieure (ENS), du Centre Africain de Management et de Perfectionnement des Cadres (CAMPC), tous deux contigus à l'Université FHB. Ces étudiants ont déjà une activité professionnelle ou en passe d'en avoir. Ils cherchent à maximiser leur prestige. C'est pourquoi, ils sont surtout motivés par le but de gagner le respect et l'admiration des sphères sociales plus élevées auxquels ils veulent s'affilier tout en se différenciant eux-mêmes de leur classe d'origine commune et modeste. Pour eux, une ultérieure ascension professionnelle et socioéconomique doit se traduire par une mobilité dans le choix du restaurant et des aliments; ce qui est significatif en termes de statut à acquérir ou à conquérir. Cependant dans un contexte de pauvreté économique, les sociabilités dans les restaurants populaires, fondées sur la parentalité sociale, se présentent comme une logique de survie à la fois pour les vendeurs et pour les mangeurs.

⁶Il s'agit d'étudiants-doctorants ou d'étudiants exerçant déjà une activité professionnelle qui, après soutenance et obtention du Doctorat, sont recrutés à l'Université FHB comme enseignants ou chercheurs.

2.3.2. De l'impuissance économique à la parenté sociale : une logique de 'survie' des mangeurs et de la restauration informelle.

La marginalisation sociale – due à l'impuissance économique – dont ont en partage commerçant-restaurateurs et étudiants-mangeurs, pousse ceux-ci à chercher à construire des liens forts et des valeurs d'entraide au sein de leur groupe. Ce qui leur donne une plus grande liberté de mouvements, de décisions et de paroles. « Quand les repas ne sont pas prêts, des clients nous aident un peu, soit à frire le poisson ou *l'allococo* (banane plantain mûre), soit à activer le feu » (I. M., restaurateur). En retour, ces derniers bénéficient soit de quelques ingrédients de plus, soit un surplus quantitatif du plat du jour. En agissant de la sorte, les restaurateurs se présentent comme des parents sociaux (Bonnemain, 1997).

Il s'agit, en effet, de personnes qui partagent le quotidien d'un ou de plusieurs enfant (s) et assument le rôle de parents. Dans ce texte, la parenté sociale met l'accent sur la preuve sociologique de relations quasi-permanentes de commerçants-restaurateurs qui accordent à des étudiants un droit à des subsides ou à l'entretien alimentaire. « Un enfant a logiquement droit à la nourriture. Et quand un enfant est tailladé par la faim, en tant que parents, nous avons le devoir de lui donner quelque chose. Tous ceux-là sont aussi nos enfants. Tout le monde le sais ici » (K. A., restauratrice).

En effet, la notion de parenté sociale comprend deux éléments qui sont le fait, pour les étudiants d'être traités par les restaurateurs comme leurs enfants et d'être considérés comme tels par l'entourage universitaire. Les liens de "parenté sociale" et d'appartenance à un groupe s'expriment parfois par la flexibilisation des temps de l'échange économique. « On a de très bonnes relations parce que les étudiants. Quand ils me disent "tantie ou bien grande sœur, j'ai faim mais je n'ai pas envoyé l'argent". Je leur donne à crédit et ils remboursent le lendemain. Quand ils me voient, ils disent : "ah la tantie est gentille" » (K. K, restauratrice). Mais les restaurateurs n'accèdent aux demandes de paiements différés que lorsque les liens de fidélisation, de parenté sociale sont établis.

En outre, c'est au nom des mêmes liens de « parenté sociale » que des étudiants, membres de la FESCI, engagent des luttes syndicales pour protéger les restaurateurs bienfaiteurs en cas de menaces d'expulsion. « On s'entend très bien. C'est comme si nous étions leurs mamans, ils nous aident à lutter pour que nous aussi nous gagnions un peu d'argent et de la nourriture pour donner à nos enfants » (M. K, restauratrice). Les initiatives de communautarisation qui résultent des décisions et de la volonté de survivre permettent de "lutter", les uns pour se maintenir dans

les activités économiques, les autres pour avoir accès à la nourriture moins chère. Ainsi la destruction des restaurants populaires peut avoir pour effet de renforcer le symbole qu'elle représente, c'est-à-dire la lutte politique des sans-voix qui a pour enjeu le renforcement et la pérennisation de leur maintien au sein de l'Université FHB.

Chez les mangeurs, la sociabilité alimentaire est un prétexte d'intégration par le regroupement dans les restaurants du « sous-sol ». Elle fait figure d'intégration par défaut, c'est-à-dire une manière de recréer la propension à partager des consommations alimentaires avec des tiers personnes. Il s'agit, par exemple, de mettre en commun de l'argent pour des achats et de manger groupés, avec les doigts de la main autour des plats de *garba* (attiéké au thon frit) ou d'*alloko*. Ces sociabilités sont davantage recherchées comme « une façon d'être ensemble, d'intensifier le goût des plats. C'est plus que manger simplement ensemble » (K.Z, étudiant). « L'animation fraternelle, la chaleur des autres. Tu causes, on te taquine ; surtout les relations humaines » (O. E, étudiant). Les consommations des autres mets (riz, foutou, placali, accompagnés de sauces) sont plus individuelles sans être pour autant solitaires. Les partages d'aliments cuisinés entre convives sont aussi présents et amplifient le sentiment d'être et d'appartenir à « une seule et même grande famille », selon A. W., étudiant depuis 4 ans. Grâce aux réseaux d'amitiés et de solidarités, les mangeurs se rapprochent beaucoup plus des uns des autres et du monde marchand. L'impuissance économique et la parenté sociale en lien avec la valorisation de la praticité et des expérimentations alimentaires les rendent beaucoup plus extravertis que les mangeurs des classes supérieures.

3. Discussion

La différenciation sociale et économique recoupe en grande partie les différentes logiques mobilisées autour de la fréquentation des restaurants collectifs à l'Université FHB. Elle suggère le maintien d'un certain clivage social auquel les acteurs de chaque classe sociale participent de façon inégale. C'est sur les facteurs intervenant dans cette participation des acteurs au groupe que nous allons centrer la discussion des résultats.

3.1. Déterminants socioéconomiques vs déterminants socioculturels : quelles influences sur les consommations alimentaires hors domicile ?

Les résultats ont montré que tant pour la restauration populaire que pour la restauration de prestige, le facteur économique, c'est-à-dire le « prix à payer », tout comme le respect d'une hiérarchie socio-professionnelle sur le lieu de travail, amènent les mangeurs à s'auto-exclure

socialement et sont, de ce fait, deux facteurs importants dans la fréquentation des restaurants collectifs de l'Université FHB. De leur part, Nicolas Monteillet (2017) et al. confirment qu'à Libreville (Gabon), les produits locaux jouent un rôle gastronomique croissant avec le revenu car ils représentent 46 % des plats chez les plus aisés contre 32 % chez les plus démunis. Toutefois, en lien avec la santé, ces observations montrent l'importance de préférences alimentaires – beaucoup plus que de facteurs économiques – pour expliquer la malnutrition, l'obésité chez les jeunes des classes supérieures et le recul de l'obésité des adultes plus aisés.

Gwenaël Larmet (2002) précise que les différences de consommations alimentaires hors domicile entre les classes supérieures et les classes populaires françaises tiennent à la fois aux hauts revenus et au niveau de diplôme plus élevé des cadres ; lesquels incitent à un réseau de sociabilité plus étendu, aux loisirs et pratiques culturelles à l'extérieur du domicile. Par rapport aux résultats de cette étude, les positions semblent, à première vue, contradictoires, voire antithétiques. Mais en réalité, elles se complètent dans la mesure où il s'agit du « prix à payer » et des cadres des études. Or sur le lieu de travail, la violence symbolique s'impose aux mangeurs. De même, l'idéologie du « prix à payer » n'a toujours pas une connotation strictement économique pour eux : elle peut être culturelle (manger un aliment qualitativement sécurisé) ou sociale (s'insérer dans des réseaux, créer des liens de sociabilité). Et c'est ce « prix », à la fois culturel et social qui incite donc les Africains, surtout ceux des classes supérieures, à la décolonialité alimentaire comme réponse sociale et épistémologique de la reconnaissance et l'acceptation d'autres visions du monde ainsi que d'autres modèles de production et de consommation alimentaires (Egnankou Adolin, 2020).

3.2. La spatialisation des pratiques et comportements alimentaires

L'analyse de la fréquentation des restaurants ciblés rend compte de la spatialisation des pratiques et comportements alimentaires chez les mangeurs. En effet pendant que, dans les restaurants populaires, les mangeurs expriment plus de liberté de mouvements, de décisions et de paroles, ceux des restaurants de prestige se contentent d'un minimalisme de sociabilité. Dans le même sens, Julie Garnier (2010), soutient que les sociabilités dans les restaurants africains en France qui revendiquent une table hospitalière, c'est-à-dire ouverte, affective et festive, par opposition à une table française repliée sur elle-même, qui tend à devenir froide et fonctionnelle sous l'effet de l'alimentation-santé. Catherine Paradeise (1980) identifie même un modèle de sociabilité propre aux classes populaires. Celle-ci est caractérisée par l'exubérance (Bozon, 1982) comme c'est le cas dans les « maquis » où on peut manger avec la main, par terre si on le

veut, boire dans un gobelet, se rincer la bouche et cracher bruyamment, roter à gorge déployée, rire aux éclats sans offusquer personne, dire ce qu'on pense et même des grossièretés sans risquer d'enfreindre la courtoisie du groupe (Kouakou N'guessan, 1983).

3.3. Les clivages sociales par la restauration collective à l'Université FHB

Les résultats de l'étude mettent en exergue les clivages dans la fréquentation des restaurants par les différentes classes sociales de l'Université FHB. Cette réalité se retrouve également dans le cas de la restauration hors domicile des migrants de l'Afrique subsaharienne à Paris, en France (Bouly de Lesdain, 2002). D'une part, l'auteure distingue une restauration informelle fondée sur une économie où le don et le caractère domestique de l'activité sont plus utilisés. La mobilisation de la clientèle se fonde sur les liens d'interconnaissance et sur les réseaux de contacts d'associations d'originaires. Les acteurs mettent aussi en avant un capital culturel, en termes d'authenticité du produit, de techniques de sa transformation et de sa conservation artisanales. D'autre part, il y a la cuisine exotique située dans les lieux de prestige comme les Champs Élysées, l'Opéra, le 16^e et le 7^e arrondissements. Elle opère une sélection de la clientèle sur des bases économiques et sur des critères de comportements.

Conclusion

Au terme de l'analyse l'on peut retenir que la fréquentation d'un restaurant à l'université FHB révèle les inégalités - architecturales, d'accès à la nourriture et sociales - qui caractérisent la société ivoirienne, ainsi que les rapports de sociabilité qui en découlent. Les restaurants de l'université FHB ont certes des racines historiques, mais les mangeurs sont eux aussi socialement porteurs d'histoires qui contribuent à participer à la production des sociabilités différenciées. Quant au caractère social des restaurants, il est construit par l'ensemble des représentations produites à leur sujet, par ceux qui n'y vont pas, comme par ceux qui y vont et qui portent des jugements souvent réducteurs, tendant à façonner les symboles auxquels ils lient toute une série de problèmes sociaux et de populations spécifiques qui les incarne. Cette forme de catégorisation provoque, chez les mangeurs des différents classes sociales, une violence symbolique ou un sentiment réciproque inconscient à s'auto-exclure socialement quand il s'agit de manger et de respecter une hiérarchie socio-professionnelle ou de démontrer une impuissance économique sur le lieu de travail.

Dès lors, il va s'en dire que les considérations sociales associées à un restaurant collectif

peuvent parfois conduire jusqu'à construire une identité alimentaire. Ce concept rend compte d'un ensemble de traits caractéristiques que l'on légitime et qui produit une sorte de « profil alimentaire », un raccourci qui permet de nommer les types de restaurants collectifs – formels ou informels – en utilisant des noms qu'on leur attribue. Les sens communs de ces noms sont rendues possibles par des logiques d'agrégation d'éléments disparates qui permettent de construire l'identité alimentaire comme le résultat de l'intégration endogène limitée qu'aux membres d'une catégorie sociale de mangeurs dans un espace plus ou moins cohérent et formel qu'est l'Université FHB. C'est ce phénomène d'agrégation réductrice qui conduit à une qualification négative ou positive des restaurants, parce qu'elle accentue les différences économiques, l'homogénéité et l'uniformité sociales et culturelles. Il fait oublier tout ce qui pourrait être porté au crédit de l'un, tout en exagérant ce qui vient s'inscrire au débit de l'autre, faisant des restaurants collectifs de l'Université FHB et de leurs clients respectifs, des repoussoirs sociaux pour les uns et pour les autres. En définitive l'on postule l'hypothèse selon laquelle la demande alimentaire issue de la restauration collective formelle ou non est plus déterminée en fonction du milieu d'appartenance et de la catégorie socioprofessionnelle de l'individu. Plus une catégorie d'acteurs s'auto-exclue socialement, moins elle inciterait ceux qui y évoluent à recourir à l'un ou à l'autre type de restauration.

Bibliographie

- Akindès Francis, 1991, « Restauration populaire et sécurité alimentaire à Abidjan », *Cahiers des Sciences Humaines*, 27 (I-2) 1991 : 169-179
- Apling-Kouassi Germain et Pottier Patrick, 2006, « La crise socio-politique en Côte d'Ivoire et ses conséquences sur les établissements de restauration populaire dits maquis », *Revue ivoirienne d'anthropologie et de sociologie*. KASA BYA KASA, n°9, p. 101-124
- Boka Abeto Constance et al, 2020, « Les mutations du complexe immobilier résidentiel de la rue des Jardins Cocody Deux Plateaux », *Revue l'Université de Moundou*, Série 'A' : Annales de la Faculté des Lettres, Arts et Sciences humaines, Vol.7 (2), p. 231-255
- Bonnemain Christiane, 1997, « Parenté biologique et parenté sociale. Une comparaison des législations anglaise, française, italienne et portugaise », *Recherches et prévisions*, n°47, p.15-23
- Bouly de Lesdain Sophie, 2002, « Alimentation et migration, une définition spatiale ». In Isabelle Garabuau-Moussaoui, Élise Palomares, Dominique Desjeux (dir), *Alimentations contemporaines*, L'Harmattan, p.173-189.
- Bozon Michel, 1982, « La fréquentation des cafés dans une petite ville ouvrière. Une sociabilité populaire autonome ? », *Ethnologie française*, n°2, vol. 12, p. 137-146.

- Canet Colette et N'diaye Cheikh, 1996, l'alimentation de rue en Afrique, in *alimentation, nutrition et agriculture* : FNA/ANA, 17/18 p. 4-13.
- Dabié Nassa "Abidjan", 2009, « Rue des Jardins et rue du Commerce à l'épreuve de la mondialisation », *Géographie et cultures*, 71, 73-90.
- Delisle Marc-André, 1989, « Logiques sociales et soutien des personnes âgées », *Service social*, 38 (1), p.102–121. <https://doi.org/10.7202/706427ar>
- Dubet François et Martucceli Danilo, 1998, *Dans quelle société vivons-nous ?*, Paris, Éditions du Seuil
- Egnankou Adolin, 2020, « Histoire de l'alimentation et de la cuisine en Afrique subsaharienne (de l'époque précoloniale à 2000) », *FOOD & HISTORY*, Vol. 18, n° 1-2, p. 223-232
- Garnier Julie, 2010, « Faire avec les goûts des autres », *Anthropology of food* [Online], n°7, mis en ligne depuis 25 Décembre 2010, consulté le 27 juillet 2021.
- Gnammon-Adiko Agnès, 1996, « Les femmes, la restauration rapide et l'aménagement de la ville d'Abidjan », *Alimentation, nutrition et agriculture*, n° 17-18, p. 14-20,
- Kouakou N'guessan François, 1983, « Les "maquis " d'Abidjan. Nourritures du terroir et fraternité citadine ou la conscience de classe autour d'un foutou d'igname », *Cahiers de l'O.R.S.T.O.M.*, série Sciences Humaines, vol. XIX, n° 4, p. 535-550
- Larmer Gwenaél, 2002, « La sociabilité alimentaire s'accroît », *Économie et statistique*, n° 352-353, p.191-211
- Monteillet Nicolas et al, 2017, « Alimentation hors domicile et santé en contexte de transformation de l'offre : Le cas des adolescents et adultes Fang de Libreville », *Health, Sciences and Diseases. The Journal of Medicine and Health Sciences*, Vol 18, (2), p. 15-25.
- Paquette Claude, 1982, *Analyse de ses valeurs personnelles. S'analyser pour mieux décider*, Montréal, Éditions Québec- Amérique.
- Paradeise Catherine 1980, « Sociabilité et culture de classe », *Revue française de sociologie*, vol. 21, n° 4, p. 570-599
- Poisson Yves, 1990, *La recherche qualitative en éducation*. Sillery : Presses de l'Université du Québec.