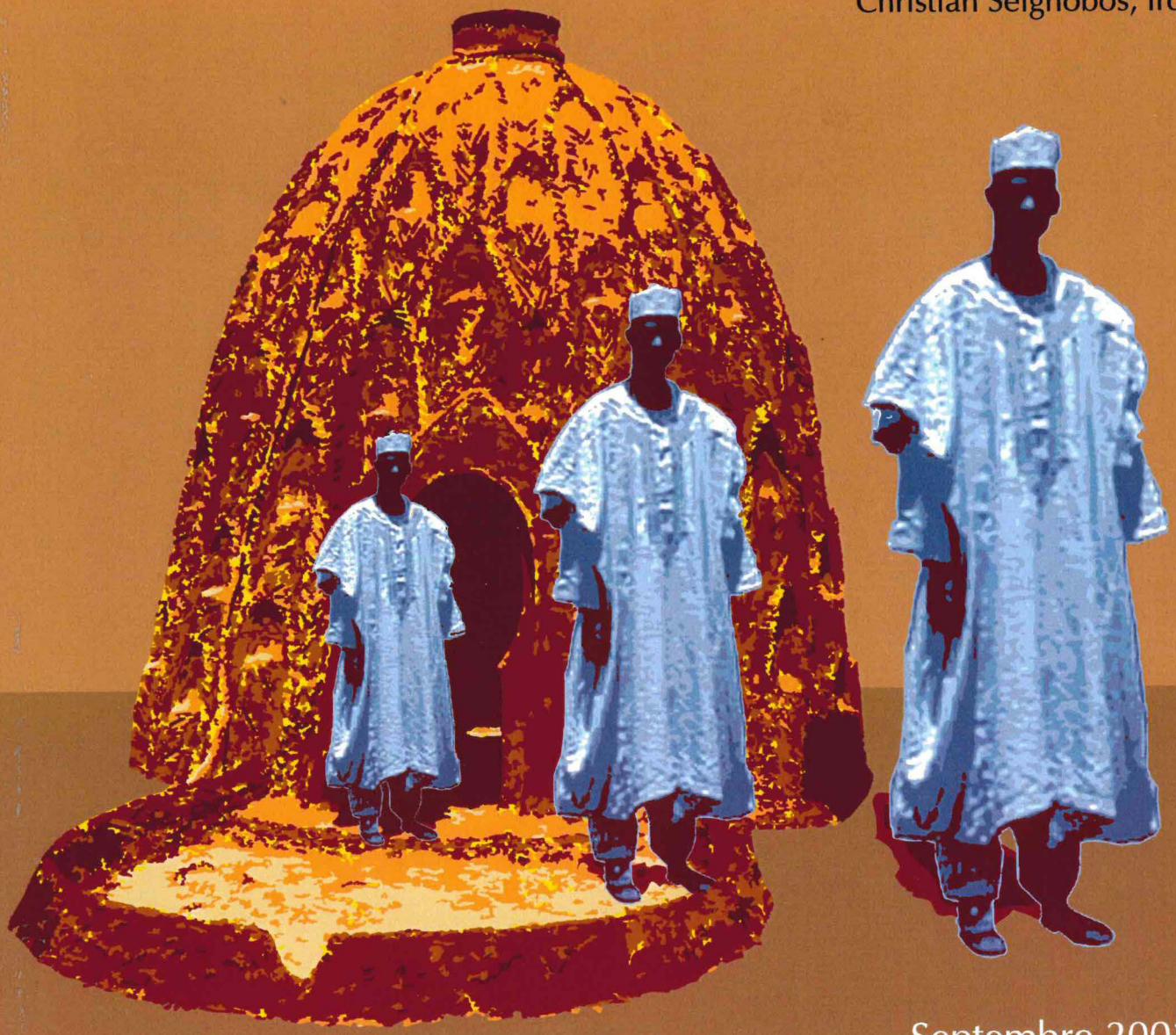
Ministère de l'agriculture du Cameroun
Scac Cameroun

Eléments d'une stratégie de développement rural pour le Grand Nord du Cameroun

II - Notes thématiques

Hamadou Ousman, Terdel
Christian Seignobos, Ird



Septembre 2002

22. Entreprises agroalimentaires urbaines et valorisation des produits vivriers au Nord-Cameroun

Claire Cerdan

Hubert Devautour

Tirer parti de l'opportunité qu'offrent des marchés urbains signifie pouvoir adapter l'offre en aliments, aux conditions de vie et aux demandes des consommateurs citadins. C'est ainsi que la région Nord connaît, depuis la croissance rapide de ses villes, un développement d'activités, en très grande majorité artisanales, de transformation agroalimentaire des produits locaux pour les marchés urbains : mouture mécanisée des céréales, production commerciale de bière de mil, de viande séchée, de produits laitiers, de jus de fruits et boissons, etc. Au total, plus de 4 600 unités artisanales de transformation ont ainsi été recensées en 1999 dans les trois principales villes de la région[1]. La principale caractéristique du secteur agroalimentaire au Nord-Cameroun est donc la très faible représentation du secteur industriel et le rôle majeur des micro-entreprises et du secteur artisanal. Il est aujourd'hui reconnu que sa capacité d'innovation et d'adaptation contribue à éviter le scénario souvent prédit d'importations alimentaires et stimule la valorisation des productions agricoles locales. Cependant, le caractère informel de la majorité de ces unités de transformation explique la rareté de données statistiques fiables. Ce secteur est généralement peu connu et faiblement appuyé dans les programmes de développement.

L'importance du secteur artisanal dans les villes africaines s'explique par les conditions de la demande en produits transformés et par des caractéristiques qui lui sont propres.

■ Une demande alimentaire urbaine en produits locaux transformés

Les informations disponibles sur l'alimentation des populations du Nord-Cameroun restent peu nombreuses. Elles se résument à quelques études qualitatives ponctuelles et des enseignements tirés de projets de recherche ou de développement. Ces travaux permettent de confirmer les particularités et évolutions suivantes.

■ Un pouvoir d'achat limite et fractionne

La majorité des populations ne dispose que d'un pouvoir d'achat limité et la part des dépenses alimentaires représente plus de 50 % du budget des ménages[2] (Dury *et al*, 2001). La faiblesse du pouvoir d'achat des consommateurs limite les possibilités de recourir à des produits de forte valeur ajoutée, qui incorporent des services que les ménagères acceptent de prendre encore en charge au niveau domestique.

■ La recherche d'une alimentation plus variee

Elle se traduit, au sein du ménage, par l'utilisation d'une gamme plus élargie de produits de base et d'ingrédients pour la sauce. Les enquêtes sur la consommation alimentaire à Garoua relèvent une

1. Ferre, Mayake, Ndjouenkeu 1999. Recensement des activités de transformation dans la ville de Garoua, Maroua et Garoua. Irad Prasac, 130 p. Lopez et Muchnik, 1997. Petites entreprises et grands enjeux, T1. Karthala.
2. Dury *et al.*, 2000. La consommation alimentaire au Cameroun en 1996 données de l'enquête camerounaise auprès des ménages (Ecam), Yaoundé Cirad.

adoption par les consommateurs de produits nouveaux (pommes de terre, salade, pain, pâtes alimentaires) et une diffusion de produits représentatifs de certains groupes en direction d'autres groupes. Celle-ci est particulièrement apparente dans la consommation de tubercules et de bananes plantains, produits originaires du sud du pays, peu consommés dans les modèles traditionnels soudano-sahéliens, à base de céréales sèches (Requier-Desjardins, 1993).

- LA RECHERCHE DE PRODUITS PLUS PRATIQUES D'UTILISATION OU PRETS A CONSOMMER

Les nouvelles conditions d'habitat et d'allocation du temps tendent à orienter la demande vers des produits transformés. Plus que le facteur temps, c'est celui de la pénibilité d'opérations comme le pilage, le râpage, le pressage... qui est souvent mis en avant et limite la consommation de certains produits traditionnels. Des opérations sont difficilement réalisables en ville (rouissage du manioc, séchage de produits sur de grandes surfaces, fumage ...). Par ailleurs, des comportements plus individuels au sein des ménages prennent la forme d'un apport de plats supplémentaires ou d'aliments de grignotage parallèlement au repas communautaire : il s'instaure ainsi un nouvel équilibre entre les préparations domestiques et le recours à l'artisanat alimentaire.

- LE RECOURS A LA RESTAURATION ET L'ALIMENTATION DE RUE

La fréquentation des restaurants et le recours à l'alimentation de rue sont perçus comme des signes importants de changement des habitudes alimentaires des citadins. Ce changement relève de deux types : la fréquentation sous contrainte (éloignement du domicile, raison économique) et la restauration de loisir. L'extension horizontale des villes et l'éloignement entre quartiers d'activité économiques et quartiers résidentiels, populaires conduit à un accroissement des prises de repas ou de *snacks* hors domicile. D'autre part, la baisse des revenus et la crise financière ont conduit les ménages à mener des ajustements. Aussi, la ménagère ne sert plus qu'un repas par jour et chaque membre se voit doté d'une petite allocation pour se procurer un repas ou un coupe-faim proportionnel à son pouvoir d'achat. Parallèlement, la restauration de loisir se traduit par la multiplication de nouveaux espaces de convivialité. Les bars laitiers de Ngaoundéré ou les cabarets à bière de mil de Maroua ou de Garoua sont des exemples qui témoignent du développement de ce secteur.

Caractéristiques des entreprises agroalimentaires

Quatre mille six cents unités de transformation agroalimentaire, recensées dans les trois principales villes du Nord-Cameroun (tableau I) valorisent un grand nombre de denrées alimentaires produites localement. Parmi elles, les céréales locales – mil, sorgho, maïs –, les légumineuses – arachides et niébé – et les produits de l'élevage – lait, viande séchée – tiennent une place importante. Les produits de l'artisanat alimentaire sont fortement diversifiés et entrent de manière différente dans les modèles alimentaires des consommateurs du Nord-Cameroun. On distingue des produits finis comme les beignets ou les jus de fruits à consommer sur place ou à emporter. Des produits intermédiaires qui feront l'objet d'une préparation intermédiaire : la pâte d'arachide, le poisson séché qui est ensuite incorporé dans une préparation alimentaire.

On soulignera l'importance des unités productrices de beignets. Celles-ci ont été estimées à plus de 600 dans les trois principales villes du Nord. Les beignets les plus répandus au Nord-Cameroun sont à base de produits importés farine de blé et de produits locaux (farine de mil, de manioc, de riz et de niébé). Près de 16 milliards de francs Cfa sont dépensés par an au Cameroun pour la consommation des beignets de blé. Cette dépense est plus importante que celle du pain (15,4 milliards de francs Cfa)[3]. La région du Nord-Cameroun est celle qui dépense le plus d'argent pour la consommation de beignets, par rapport au reste du pays. Dans cette partie du pays, la quantité de beignets produits est estimée à 2000 tonnes par an, provenant presque exclusivement des productrices et des vendeuses artisanales. Les beignets sont le plus souvent consommés au petit déjeuner, avec ou sans

3 Dury *et al.*, 2000 op cit.

accompagnement (sauce tomate, haricots en sauce, légumes en sauce). Ils constituent aussi la base du déjeuner pour certains travailleurs, aux heures de pause-restauration.

Le secteur de la restauration est un secteur important, plus de 880 unités ont été recensées dans les trois villes. Il s'agit de gargotes, de restaurants en plein air qui offrent des plats préparés ou des brochettes.

Au-delà des variétés de produits que l'on observe, le recensement relève également une grande diversité d'entreprises. Plusieurs typologies ont été proposées pour le Nord-Cameroun en fonction des capacités de production et des stratégies des entrepreneurs (Lopez, 1996)[4]. Ces travaux précisent la variété des types d'entreprises en fonction des stratégies des entrepreneurs qui se concrétisent à travers l'utilisation des résultats de leur activité (à des fins principalement personnelles ou pour assurer un revenu et soutenir le ménage).

Nous retiendrons la coexistence de deux groupes d'entrepreneurs. Le premier est constitué d'unités artisanales qui appliquent les techniques traditionnelles. Ces unités sont pour la plupart de très petite taille voire individuelle. Elles emploient généralement soit de la main d'œuvre familiale, soit d'autres personnes mais faiblement rémunérées. Les entrepreneurs apprennent à exercer ces activités dans leur milieu de vie (par la famille, les amis...). Cette classe d'entrepreneurs n'a généralement pour objectif que de subvenir aux besoins de la famille et ne cherche pas obligatoirement à développer leur entreprise.

Tableau I : Recensement des unités de transformation agroalimentaire à Garoua, Maroua et Ngaoundéré (Cameroun).

Produits :	Garoua	Maroua	Ngaoundéré
Arachide (huile, pâte et tourteaux)	221	305	55
Boissons non alcoolisées (jus de tamarin, oseille de guinée, jus de fruits)	312	138	65
Boissons alcoolisées (bière de mil essentiellement)	162	690	68
Viandes et poissons (viande séchée, poissons séchés et fumés)	129	215	101
Beignets (riz, maïs, sorgho, blé, niébé)	288	284	126
Restauration	350	364	172
Décorticage et production de farines	169	125	77
Autres	16	81	4
Stockage de produits	73	51	45
Nombre total d'unités	1 710	2 253	713

Source : Ferre *et al.*, 1999.

Le deuxième groupe est constitué d'unités de transformation qui utilisent des technologies plus ou moins développées. La transformation constitue leur principale activité. Elles s'investissent plus et emploient plusieurs personnes (5 à 11). Ces entrepreneurs sont plus exigeants en matière de qualité et du travail fourni, mais rémunèrent mieux leurs employés. Ces unités s'apparentent aux industries modernes malgré la modestie de leur échelle de production. Elles expriment plus des besoins et sollicitent des appuis dans de multiples domaines concernant les procédés de transformation afin de diversifier les produits et d'améliorer la qualité des produits :
- outils de gestion et comptables afin de mieux gérer l'entreprise et d'accroître la productivité ;
- appuis financiers pour l'approvisionnement en matière première ;
- acquisition de matériels plus adaptés.

Au-delà de cette diversité de produits et d'acteurs, ces activités urbaines présentent des caractéristiques communes : ce sont des activités décentralisées, autonomes et essentiellement féminines.

4. Lopez E., 1996. organisation et stratégies des petites entreprises agroalimentaires à Maroua. Thèse de doctorat en géographie du développement. Université de Paris X Nanterre.

■ DES ACTIVITES DECENTRALISEES

Ces activités sont réparties selon les quartiers et les marchés, avec des phénomènes fréquents de concentration spatiale. Certaines sont fortement décentralisées sur l'ensemble de la ville. C'est le cas des moutures de céréales : chaque quartier accueille un ou plusieurs moulins à céréales et recense plusieurs vendeuses de beignets. Cette forte décentralisation permet le maintien de relations de proximité entre le consommateur et la vendeuse. La commercialisation de ces produits artisanaux repose encore beaucoup sur des relations interpersonnelles.

D'autres activités se distribuent en fonction de plusieurs facteurs techniques ou organisationnels liés aux pratiques de transformation et lieux de consommation. Les facteurs techniques sont liés aux procédés de fabrication mais aussi à l'espace nécessaire au bon déroulement du procédé. Les facteurs organisationnels sont liés aux ressources humaines disponibles, à l'approvisionnement, à la commercialisation des produits. Se situer auprès des écoles, à la sortie d'un stade, devant une usine ou une administration permet aux productrices d'écouler rapidement leur production (Lopez, 2001)[5].

La bière de sorgho représente une activité ancienne des populations non musulmanes du Nord-Cameroun (Seignobos, 1976). Les entreprises sont nombreuses dans les trois villes, elles représentent entre 10 % à 30 % des unités recensées. A Maroua, les unités de production sont regroupées dans les anciens quartiers périphériques (Domayo) et les quartiers plus récents (Djarengol, Palar, Makabay) (Lopez, 1996)[6]. Elles sont totalement absentes du centre historique « Fournagué » et très peu nombreuses dans les quartiers musulmans « Zouloum » et « Dougoy ».

Le regroupement des activités au sein des quartiers favorise la diffusion des savoir-faire et constitue un avantage pour l'approvisionnement en matières premières et pour la commercialisation des produits. Mais cette concentration contribue également à accentuer la concurrence entre les entreprises. Dans la plupart des cas, cette concurrence conduit les productrices à mettre en place des organisations spécifiques.

■ DES ACTIVITES FEMININES

Les activités de transformation en milieu urbain sont presque exclusivement féminines. Les hommes sont présents dans les activités mécanisées (mouture...), la boulangerie et les métiers de la viande. Le recensement des activités agroalimentaires de Garoua montre que les femmes sont responsables de 82% des activités mentionnées (tableau II).

Ces activités agroalimentaires en milieu urbain correspondent à une évolution de pratiques largement répandues en milieu rural. Il existe en effet une multitude d'activités de transformation que l'on peut répertorier au niveau des villages : la fabrication d'huile, la production de beurre de karité, de sel, de bouillies, de bière de mil, de beignets, le séchage et le fumage de produits, etc. Auparavant, les femmes effectuaient ces activités pour la consommation du ménage. Avec le développement de l'économie de marché et l'accroissement des villes, les pratiques de transformation sont devenues un moyen, parmi d'autres, d'accroître ses revenus. Les systèmes d'activités des femmes en milieu rural reposent ainsi sur des activités agricoles, des activités de transformation de produits et le développement d'un petit élevage. Dans ces systèmes d'activités, la transformation alimentaire et le commerce dégagent de faibles bénéfices, mais permettent un apport monétaire régulier. Le choix des femmes concernant la spécialité de l'activité de transformation dépend prioritairement des possibilités et des facilités de l'approvisionnement en matières premières dans leur village, dans les villages voisins ou sur les marchés les plus proches. Aussi, ce choix est-il souvent réduit et la majorité des femmes d'un village pratique-t-elle la ou les mêmes spécialités.

En milieu urbain, les femmes consacrent la majorité de leur temps à cette seule activité de transformation. Toutes les personnes interrogées à Garoua lors du recensement considèrent la

5. Lopez, Muchnik, 2001. Des systèmes agroalimentaires dans la ville. Le cas de Maroua *In* Systèmes agroalimenaires localisés Etudes et recherches sur les systèmes agraires et le développement n°32 Inra-Cirad-Cnearc Montpellier.
6. Lopez, 1996, op cit

transformation alimentaire comme leur activité principale ; 90 % des unités commercialisent leurs produits tous les jours. La production de bière est un processus long : environ une semaine, aussi une fabricante de bil-bil ne produit-elle de la bière qu'une fois par semaine et écoule sa production en un ou deux jours. Les productrices de beignets fabriquent et vendent quotidiennement une quantité limitée de produits. Les possibilités d'approvisionnement et de commercialisation restent déterminantes dans le choix de l'activité.

Tableau II. Participation des femmes dans les différents secteurs d'activité.

Secteur d'activité	Participation des femmes dans le secteur en %
Arachide	80
Beignets	64
Boissons alcoolisées	88
Boissons non alcoolisées	80
Boulangerie	0
Viande	6
Décorticage et mouture	0
Restauration	45

Source : Ferre *et al.*, 1999.

■ DES SAVOIR- FAIRE SPECIFIQUES

Ces activités reposent pratiquement toutes sur des savoir-faire traditionnels. Les femmes acquièrent leur savoir-faire auprès de leurs parents ou de leurs amies. La formation et l'apprentissage familial se réfèrent à une conception du savoir et de sa transmission fondée sur l'observation et la pratique, l'exercice quotidien du métier, l'apprentissage des relations humaines entre le maître et l'apprenti. De la même façon que pour la production agricole, les filles sont généralement associées dès leur plus jeune âge à ces activités pratiquées par leur mére. Elles aident pour l'épluchage du manioc, le décorticage des arachides, la fabrication de la bière de mil, etc. L'ancrage social de cette forme d'apprentissage au cœur des familles et des quartiers assure une certaine légitimité du métier. Ce système représente une forme d'apprentissage souple, dynamique et évolutif.

■ Perspectives

Les activités marchandes de transformation et de préparation alimentaires ont un impact économique important pour la zone de savanes, que ce soit en termes de sécurité alimentaire, de création d'emplois ou bien de distribution des revenus et de réduction des inégalités. Ces activités, décentralisées et intensives en travail, où l'unité de production recoupe souvent l'unité familiale, sont une importante source de revenus urbains et ruraux, notamment pour les couches pauvres de la population. La transformation et la préparation alimentaires sont certainement, avec le commerce des vivres, le secteur économique où les femmes jouent le plus grand rôle. Le suivi et le renforcement de ce secteur seront donc un enjeu central pour un développement économique équitable.

Ces petites et micro entreprises sont faiblement dotées en moyens et en informations extérieures. Dans un contexte très compétitif, elles possèdent cependant deux atouts principaux : i/ le contact permanent et la forte proximité avec leurs consommateurs ; et ii/ leur insertion dans des réseaux sociaux locaux. Leur petite taille les amène en effet à rechercher en externe, dans des réseaux de proximité sociaux ou géographiques, les solutions aux problèmes qu'elles rencontrent (techniques, financiers, commerciaux, de main d'œuvre...).

Les travaux à mener peuvent être structurés autour de 3 grands axes.

- Le premier axe pourrait concerner l'analyse et l'accompagnement des dynamiques d'innovation mises en œuvre par les différents acteurs. Le contexte de crise et les mutations en cours au Nord-Cameroun nécessitent des adaptations sans cesse plus rapides des acteurs. Les consommateurs, les transformateurs, les producteurs agricoles mettent en œuvre des changements techniques et organisationnels face à ces évolutions. Plusieurs questions s'y rapportent : quelles interactions entre dynamiques d'évolution de la consommation alimentaire et dynamiques de changement dans la transformation alimentaire ? Plusieurs secteurs clés pourraient illustrer ces dynamiques :
– la restauration de rue et en particulier le secteur des boissons (apparition des bars à lait, évolution des débits de bil bil, nouveaux produits type jus de fruits...) ;
– le secteur de la prestation de services (moulins, décortiqueuses, moulins à pâte d'arachide) et les nouvelles répartitions des activités entre la sphère domestique et l'artisanat : quels rôles des organisations socio-professionnelles : construction de règles, construction des compétences des membres ; quels dispositifs d'appui au secteur agroalimentaire prenant en compte sa diversité et son hétérogénéité (échanges de savoir-faire, reconnaissance sociale), avec quels nouveaux acteurs (organisations professionnelles,...) ? Que ce soit pour la connaissance ou l'action, il n'est plus possible de s'intéresser à ce secteur uniquement sous l'angle de l'entreprise individuelle. Face au nouveau contexte d'ouverture des marchés, cette approche individuelle des petites entreprises devient incomplète. Une nouvelle approche semble nécessaire, prenant en compte les dispositifs collectifs : organisations professionnelles, services à coûts partagés, etc.

- Le deuxième axe s'intéresserait à la valorisation des ressources locales et à la diversité des matières premières, des produits alimentaires et des savoirs qui y sont liés. Une des caractéristiques du Nord-Cameroun reste donc la très grande diversité des ressources agricoles locales transformées par la population. Cette valorisation contribue fortement au maintien de la biodiversité dans cette région. Les travaux seraient à mener prioritairement dans deux directions :
– l'étude et l'appui aux produits et filières oubliées par le développement (produits de cueillette : tamarin, néré, karité,... ou spécifiques à certaines zones : souchet, sésame,...) ;
– la mise en valeur de la spécificité et de la diversité autour de certains produits : plus de 80 cultivars différents de sorgho, chacun destiné à une utilisation spécifique et transformé par des procédés et savoirs spécifiques. L'enjeu est ici de valoriser ces spécificités territoriales pour maintenir la diversité et éviter une standardisation des matières premières et des savoirs. Cette préoccupation pourrait être couplée avec une nouvelle approche de la recherche en génétique privilégiant la diversité des utilisations du produit.

- Le troisième axe aurait comme visée l'appui aux filières vivrières interrégionales. Certaines productions du Nord Cameroun connaissent une diffusion à l'extérieur de la région (oignons, produits carnés de l'élevage et de la pêche en particulier). Un travail sur les spécificités de ces productions régionales (caractéristiques, saisonnalité,...), sur les caractéristiques de leurs marchés mais aussi sur les critères d'achat des consommateurs concernés, sur les modes de coordination entre acteurs particuliers à ces filières longues et les systèmes d'information qui y sont liés est nécessaire. Des travaux ont déjà été engagés sur l'oignon et sur le commerce des animaux, des compléments sont indispensables, en particulier sur les produits transformés (kilichi, poissons séchés-fumés,...).