

SYSTEME DU COMMERCE INFORMEL DE DIBITERIE CHARCUTERIE À BAMAKO AU MALI

Moussa dit Martin TESSOUGUE

Université des Sciences Sociales et de Gestion de Bamako (Mali)

E-mail : mmtessougue@gmail.com

Abdoulaye Moussa GUINDO

Université des Sciences Sociales et de Gestion de Bamako (Mali)

Daouda KEITA

Université des Sciences Sociales et de Gestion de Bamako (Mali)

E-mail : keitadaou@gmail.com

Résumé : L'Afrique de l'Ouest connaît une urbanisation accélérée depuis 1950. « En 1950, il y a 152 agglomérations urbaines en Afrique de l'Ouest. Depuis, le nombre d'agglomération est multiplié par 13, passant à 1947 » (F. Moriconi-Ebard, et *al.*, 2016). Le taux d'urbanisation malien étant de 30% est dominé par la capitale Bamako où la croissance urbaine est de 46% avec une population de 1810366 habitants en 2009 (INSTAT, 2011). Cette forte urbanisation de Bamako favorise l'expansion du secteur informel, définit comme « un ensemble d'unités produisant des biens et des services en vue principalement de créer des emplois et des revenus pour les personnes concernées » (BIT, 1993). Économie populaire, le secteur informel occupe une grande place dans les pays africains notamment au Mali, où sa part représente 61,6% du PIB écrit J. Charmes, 2000. Il englobe les activités économiques primaires, secondaires et tertiaires. Le présent travail se focalise sur le secteur informel de services de restauration notamment l'offre de la charcuterie grillée au four à Bamako au Mali.

Les recherches bibliographiques, les enquêtes qualitatives et quantitatives de terrain, dénombrent les points de grillade et évaluent les chiffres d'affaires annuels des tenanciers de dibiterie charcuterie dans le District de Bamako.

L'objectif est d'analyser le système commercial des promoteurs de dibiterie charcuterie à Bamako.

Nos résultats révèlent que l'offre de porc grillé à Bamako s'effectue de manière informelle et procure au promoteur un revenu moyen annuel de 8 222 500 FCFA, dans une société urbaine laïque marquée par une forte tolérance religieuse.

Mots-clés : Charcuterie grillée, secteur informel, restauration, système commercial, Bamako.

Abstract: West Africa has experienced accelerated urbanization since 1950. "In 1950, there are 152 urban agglomerations in West Africa. Since, the number of agglomerations is multiplied by 13, passing to 1947" (F. Moriconi-Ebard, *et al.*, 2016). The urbanization rate of Mali is 30% dominated by the capital Bamako where urban growth is 46% with a population of 1810366 inhabitants in 2009 (INSTAT, 2011). This strong urbanization of Bamako favors the expansion of the informal sector, defined as "a set of units producing goods and services with the main aim of creating jobs and incomes for the people concerned" (BIT, 1993). Popular economy, the informal sector occupies a large place in African countries especially in Mali, where its share represents 61.6% of GDP written J. Charmes, 2000. It includes the primary, secondary and tertiary economic activities. The present work focuses on the informal sector of catering services including the provision of oven-roasted deli meats in Bamako, Mali.

The bibliographical researches, the qualitative and quantitative field surveys, count the grilling points and evaluate the annual turnover of the tenants of dibitery delicatessen in the District of Bamako.

The objective is to analyze the commercial system of dibitery charcuterie promoters in Bamako.

Our results reveal that the supply of grilled pork in Bamako is done informally and provides the promoter with an average annual income of 8,222,500 FCFA, in a secular urban society marked by a strong religious tolerance.

Keywords: Grilled meats, informal sector, catering, commercial system, Bamako.

Introduction

Le taux d'urbanisation malien étant de 30% est dominé par la capitale Bamako où la croissance urbaine est de 46% avec une population de 1810366 habitants en 2009 (INSTAT, 2011). Cette forte urbanisation de Bamako favorise l'expansion du secteur informel, définit comme « un ensemble d'unités produisant des biens et des services en vue principalement de créer des emplois et des revenus pour les personnes concernées » (BIT, 1993). Économie populaire, le secteur informel s'étend sur les activités économiques primaires, secondaires et tertiaires. Il occupe une grande place dans les pays africains notamment au Mali, où sa part représente 61,6% du PIB écrit J. Charmes, 2000. Le présent travail se

focalise sur le secteur informel de services de restauration notamment l'offre de la charcuterie grillée au four à Bamako dans la capitale malienne.

Problématique

La consommation de viande au Mali et surtout dans les centres urbains, est un signe de famille aisée. A-E. Delavigne (2011, p. 98), écrit à ce propos :

Gérard Dumestre insiste sur l'importance symbolique de l'alimentation carnée : "bien manger [au Mali] c'est aussi consommer de la viande, de la graisse" (1996 : 690). Les habitants de Bamako s'affichent volontiers comme des mangeurs de viande. (...). Au Mali, la consommation des produits animaux (le lait, les œufs et la viande) est associée au milieu urbain.

Les familles urbaines maliennes en majorité de confession musulmane, consomment surtout de la viande produite à partir des bovins, ovins, caprins, volaille. Pour les plus aisés de la société, l'apport en protéine est aussi assuré par la consommation des plats à base de poissons frais. « Le substitut principal à la viande demeure le poisson séché de rivière, plus abordable que le poisson de mer qui « est très cher ! Ce n'est pas n'importe qui, qui peut s'en payer du poisson » s'exclame un inspecteur vétérinaire sur une aire d'abattage » (A-E. Delavigne, 2011, p. 101). Selon les statistiques de la FAO, au Mali, la production totale de viande est passée de 72 631 tonnes en 1961 à 389 816 tonnes en 2013, soit une augmentation de 436% en l'espace de 52 ans (FAO-ONU, 2018). La Direction Nationale des Productions et des Industries Animales (DNPIA) du Ministère de l'Élevage et de la Pêche du Mali, estime la production totale de viande contrôlée en 2015 à 62 419, 996 tonnes dont 69% par les bovins, 20% par les ovins/caprins, 11% par la volaille, 0,19% par les porcins et 0,09% par les camelins (DNPIA, 2016, p. 27). Cette faible proportion de viande porcine en 2015, mérite une autre attention car sa production qui était de 292 tonnes en 1961 a atteint 2 600 tonnes en 2013 soit une progression de 790% dans l'intervalle de 52 ans selon les données de l'Organisation Mondiale de l'Alimentation (FAO-ONU, 2018). En 52 ans, le taux de croissance de production de viande porcine dépasse non seulement celui de la production totale de viande (436%) mais aussi les taux de croissance de production de viande bovine 463% et de viande ovine 366% (FAO-ONU, 2018). Toute chose qui suscite, l'intérêt d'observer sur l'espace géographique du district

de Bamako, le système du commerce informel d'une partie de la viande porcine, en occurrence par le canal des dibiteries.

Questions de recherche

La question principale est de savoir comment s'organise le système commercial de dibiterie charcuterie à Bamako ?

Les questions subsidiaires sont :

- Quels sont les endroits ciblés par les promoteurs de dibiteries charcuteries pour s'implanter à Bamako ?
- Où les promoteurs de dibiteries charcuteries à Bamako s'approvisionnent en carcasses porcines ?
- Qui sont les clients et quels sont les chiffres d'affaires autour des dibiteries charcuteries de Bamako ?

Objectifs

L'objectif principal est d'analyser l'organisation du système commercial des promoteurs de dibiteries charcuteries à Bamako.

En objectifs secondaires, il s'agit de :

- Comprendre la stratégie d'implantation des dibiteries charcuteries sur l'aire du district de Bamako ;
- Percevoir, le système d'approvisionnement des promoteurs de dibiteries charcuteries en carcasses porcines ;
- Évaluer l'affluence de la clientèle et les chiffres d'affaires autour des dibiteries charcuteries.

Hypothèses

L'hypothèse centrale est que le système commercial informel des dibiteries charcuteries à Bamako est toujours associé à un débit de boissons alcoolisées ;

Les hypothèses secondaires s'énoncent de la façon suivante :

- Les emplacements des dibiteries charcuteries à Bamako ne sont jamais des espaces commerciaux indépendants de mono activité;
- Les carcasses porcines sont produites localement par un abattoir informel ;
- La clientèle s'inscrit dans une logique de loisirs et génère des revenus substantiels aux promoteurs de dibiteries charcuteries à Bamako.

1. MÉTHODOLOGIE

1.1. Recherches documentaires

Elles ont été effectuées à Bamako : à la bibliothèque nationale, au Centre Djoliba, à l'Institut Français de Bamako, à l'Institut National de la Statistique, au Centre de documentation du service de l'élevage, etc. et aussi sur le réseau internet. Les documents explorés sont relatifs à la monographie de la ville de Bamako, aux données statistiques sur la production et la consommation de viandes au Mali ou dans les différents pays environnants. Les écrits sur le commerce informel et la filière porcine en Afrique ou dans les autres parties du monde constituent le centre d'intérêt des recherches documentaires faites entre août et novembre 2018.

1.2. Enquêtes de terrain

Nos travaux de terrain se sont déroulés en deux principales étapes de façon intensive durant une vingtaine de jours du 11 au 30 octobre 2018.

La première étape a concerné les enquêtes qualitatives. Le conseil municipal des six mairies du District de Bamako, les agents techniques chargés de la Brigade Urbaine de la Protection de l'environnement, du recouvrement, de l'assainissement et du service vétérinaire municipal ont été interviewés. Les entretiens se sont déroulés également avec certaines personnes ressources consommatrices de viandes porcines et les tenanciers de dibiteries charcuteries.

Comme outil de recherche il été utilisé le guide d'entretien. Les principaux points du guide d'entretien sont entre autres : la perception de la société urbaine de Bamako sur la consommation de la viande porcine, les motifs de choix de ce métier de promoteur de dibiterie charcuterie, le choix de l'emplacement de ce lieu de commerce comparativement aux autres dibiteries offrant de la viande grillée d'ovins/caprins, de bœufs ou de chairs de volailles.

La seconde étape de travaux de terrain nous a permis de mener des enquêtes quantitatives et de procéder à des observations participantes. Compte-tenu du nombre peu élevé des points fonctionnels de dibiteries charcuteries dans le District nous avons procédé à un échantillonnage systématique. Ces points ont été répertoriés grâce au GPS. Chacun des 8 promoteurs de dibiteries charcuteries a été soumis à un questionnaire. Cet outil constitué de questions fermées a été administré de façon directe durant deux semaines compte tenu de la disponibilité surtout vespérale et

noctambule des promoteurs. Muni d'une balance, nous avons procédé à la pesée de la quantité de charcuterie grillée que peut nous offrir la somme de 2000 FCFA (3,05 □). La seconde étape des travaux de terrain a été clôturée par la visite de l'abattoir afin de mieux étayer le processus d'observation participante.

2. PRÉSENTATION DU DISTRICT DE BAMAKO

Il existe plusieurs versions sur la fondation de Bamako. La plus retenue est que le clan NIARE de l'ethnie Khassonké ou Soninké ou Sarakolé serait le fondateur de Bamako au XVII^{ème} siècle vers 1640 (C. Meillassoux, 1963). À l'image de nombreuses villes africaines et maliennes, l'essor de la ville de Bamako est étroitement lié à l'implantation de l'administration coloniale française à partir de 1883.

Située à 12°49'N-7°59'W, la ville de Bamako est la capitale malienne depuis 1960, date d'accession à l'indépendance du pays. Érigée en district en 1978, Bamako principale ville du pays s'étend sur 267 km² sur les deux rives du fleuve Niger (République du Mali, 2017, p. 5). L'actuel district de Bamako dirigé par un Maire central élu depuis le statut des collectivités décentralisées en 1996, se subdivise en 6 communes composées par un certain nombre de quartiers. Quant aux Maires élus des 6 communes, ils assistent le Maire Central du District de Bamako. En plus du Maire Central du District de Bamako, le Gouverneur du District de Bamako est le Chef de l'Exécutif nommé ayant sous sa subordination les 6 maires des communes. Le district de Bamako est une enclave territoriale dans le cercle de Kati.

Le relief et l'hydrographie du district de Bamako sont dominés par le mont Mandingue et le fleuve Niger. À Bamako, le mont Mandingue qui est un massif de grès, s'identifie par certaines hauteurs remarquables que sont : Koulouba (404 m), Point G Koulou (493 m) et Lassakoulou (504 m), etc. Sur le mont Mandingue et la plaine alluviale du fleuve (altitude 300 m) en rive gauche et nord du fleuve Niger on dénombre 4 communes. D'Est en Ouest, nous avons la Commune I, la Commune II, la Commune III et la Commune IV. En rive droite et au sud du fleuve Niger où domine un relief relativement plat surmonté de quelques mamelons n'atteignant pas les hauteurs du mont mandingue, on dénombre 2 communes. Il s'agit d'Est en Ouest de la Commune VI et de la Commune V. Les ponts enjambant le

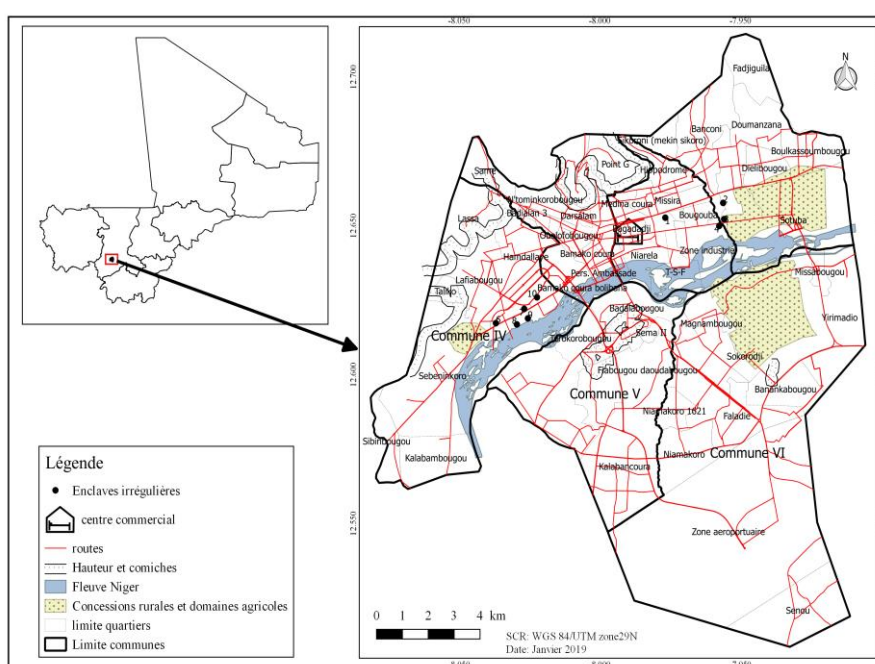
Niger à Bamako sont d'Est en Ouest : le troisième pont, achevé en 2011 « Pont de l'Amitié Sino-Malienne » épousant approximativement le tracé de la chaussée submersible de Sotuba de 1927 ; le premier pont « Pont des Martyrs » datant de 1959 et le deuxième pont « Pont Fahd » fonctionnel depuis 1993.

Sur le plan climatique, de par sa situation géographique dans le sud du Mali, Bamako connaît un climat de type soudanien. La moyenne pluviométrique annuelle oscille entre 800 et 1090 mm environ. Deux principales saisons existent à Bamako : une saison sèche (Novembre à Mai) et une saison pluvieuse (Juin à Octobre). La ville est balayée par deux vents principaux : l'harmattan et la mousson. L'harmattan, un vent sec dépourvu de toute humidité, souffle pendant la saison sèche de Décembre à Mai. Il est froid de Décembre à Février avec des températures moyennes mensuelles inférieures à 20°C et chaud de Mars à Mai avec une température moyenne mensuelle oscillant autour de 30°C. La venue des pluies avec la mousson adoucit relativement la température aux environs de 25°C. La pluviométrie atteint son maximum annuel au mois d'août (République du Mali, 2017, pp. 18-20).

Le district de Bamako a une population estimée à 2 419 609 habitants en 2018 selon les projections de la Direction Nationale de la Population (DNP) (RGPH, 2009 ; DNP, 2018). Véritable ville cosmopolitique, Bamako présente à la fois une image de « melting pote » et de « salad bowl ». « L'agglomération¹ de Bamako accueille 2,1 millions d'habitants, soit plus de la moitié de la population urbaine du pays. Bamako est donc 13 fois plus peuplée que Ségou, la plus grande ville après la capitale. » (S. Mesple-Somps, et *al.*, 2014, p. 550). En effet, en plus de tous les groupes ethniques du Mali, Bamako paraît plus comme une ville de convergence entre les cultures islamiques, chrétiennes puis entre les civilisations des peuples de la forêt, de la savane, du sahel, du désert du Sahara, du Maghreb, d'Europe, etc. « En 2009, 42,6 % des résidents de Bamako ne sont pas nés dans la capitale (dont 37,1 % dans les autres régions du Mali et 5,5 % à l'étranger). Cette proportion de migrants n'est que de 18,2 % en moyenne pour les

¹ L'agglomération de Bamako contient 92 localités/quartiers regroupant 2,1 millions d'habitants, alors que la limite administrative de Bamako est composée de 63 quartiers regroupant seulement 1,8 million d'habitants.

autres villes et de seulement 4,9 % en milieu rural. Bamako est donc le principal lieu de destination des migrants, la capitale accueillant 61 % des migrants internes en 2009 » (S. Mesple-Soms, 2014, *et al.*, p. 553). Chaque ethnie et chaque culture à Bamako, se révèlent par ses capacités entrepreneuriales mais aussi par ses habitudes de consommations vestimentaires, alimentaires, ludiques, etc.



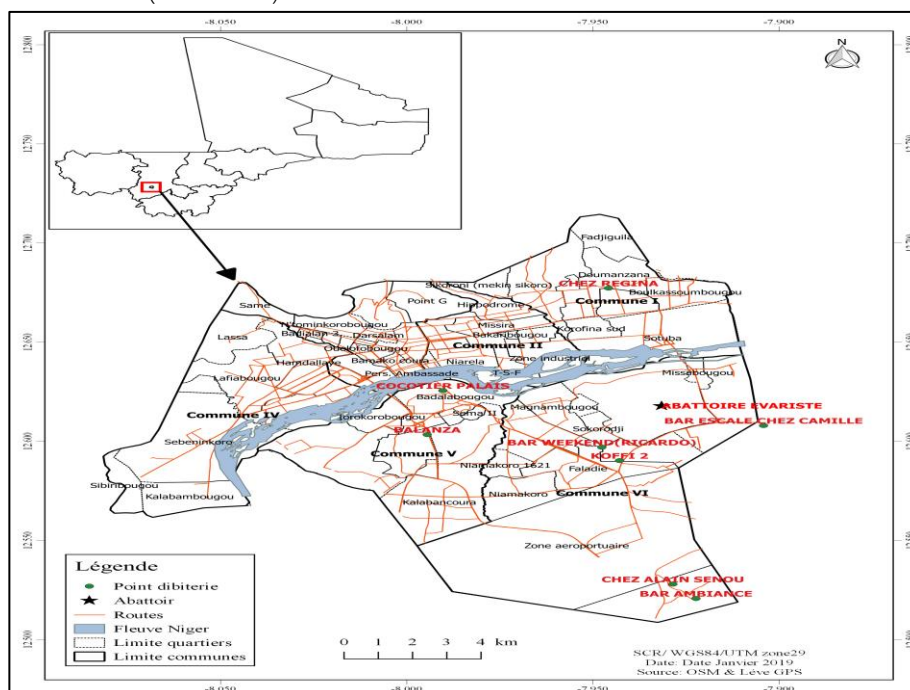
Carte N°1 : Le district de Bamako, ses communes et ses quartiers (*Source* : Labo_HoPE, 2019)

3. RÉSULTATS

3.1. Spatialisation et principes d'alliances commerciales des dibiteries charcuteries à Bamako

Les dibiteries charcuteries à Bamako sont des entreprises commerciales personnelles associées aux débits de boissons alcoolisées. Parmi les 8 dibiteries charcuteries fonctionnelles sans interruption et accessibles à un

large public ;7 se trouvent sur la rive droite du Niger et 1 sur la rive gauche du Niger². À l'échelle des communes, la commune VI occupe la 1^{ère} place avec 5 dibiteries charcuteries ; la 2^{ème} place revient à la commune V avec 2 dibiteries et la 3^{ème} place incombe à la commune I avec 1 seule dibiterie charcuterie (Carte n°2).



Carte n°2 : Localisation des dibiteries charcuteries et de l'abattoir des porcins dans le district de Bamako.

Les dibiteries charcuteries offrent des services greffés ceux plus importants que sont les bars, en vue de satisfaire concomitamment dans un même espace les besoins de manger et de boire aux consommateurs.

Le client en temps de détente et de loisirs accède aux offres de restauration et de boissons. En visibilité extérieure, l'enseigne du bar prime sur celle de la dibiterie du porc au four demeurant associée au bar. Il existe deux grands

²Il existe quelques dibiteries charcuteries dans les espaces des foyers militaires fonctionnant occasionnellement et difficilement accessible au public pour des raisons de sécurité.

principes d'associations commerciales d'offres de services entre la dibiterie charcuterie et le bar. Le premier est l'intégration de la dibiterie charcuterie et du bar, constituant une même entreprise. Le second est l'externalité de la dibiterie charcuterie aux services du bar où chaque commerce constitue une entreprise distincte dans un même espace géographique. À Bamako, le principe commercial d'intégration est plus fréquent que le principe commercial d'externalité de dibiterie charcuterie et du bar. Dans 5 bars, prévaut le principe commercial de l'intégration. Tandis que dans 3 bars, c'est le principe commercial de l'externalité qui est en vigueur. Dans ce dernier cas, le promoteur de la dibiterie charcuterie gère de façon autonome son petit commerce informel au sein du bar. Il est souvent tenu de payer une redevance journalière ou mensuelle au promoteur du bar qui est en fait le commerçant géographique principal, maître des lieux. Il peut aussi jouir de l'indulgence du promoteur du bar qui ne lui réclame rien pour son installation dans la même enceinte (Tableau n°1).

Tableau n°1 : Principes d'association commerciale, statut de bail, frais de bail et redevances des dibiteries charcuteries à Bamako

Dénomination de la dibiterie charcuterie	Principe d'association commerciale	Frais redevance mensuelle pour la dibiterie en FCFA	Bailleur principal des locaux	Montants mensuels du bail FCFA
Bar "Balanzan chez Drissa"	Externalité	0	Non	Non fournis
Bar "Escale chez Camille"	Intégration	0	Oui	75000
Bar "Cocotier chez Madou"	Intégration	0	Oui	50000
Bar "Weekend chez Pierre"	Externalité	0	Non	Non fournis
Bar "Chez Alain"	Intégration	0	Oui	12000
Bar "Ambiance"	Intégration	0	Oui	Propriété des murs
Bar "Koffi II chez Mathias"	Externalité	45000	Non	Non fournis
Bar "Chez Regina"	Intégration	0	Oui	150000

Sources : Tessougué, Guindo, Keita, octobre 2018.

Pour le principe commercial intégré, le service de dibiterie charcuterie constitue une diversification d'offre et de revenu au propriétaire du bar souhaitant attirer un nombre important de clientèle et assurant les charges locatives de l'espace en tant que bailleur principal des murs. Même en cas de principe commercial de l'externalité, les charges locatives incombent au promoteur du bar et non aux propriétaires de dibiteries charcuteries à Bamako. Il existe même un cas singulier où le promoteur de la dibiterie charcuterie est propriétaire des murs du bar (Tableau n°1).

3.2. Installations de fortune et systèmes de grillades

Quels que soient les principes commerciaux « fonds intégrés » ou « fonds externes » au baret statuts du bail des locaux, au sein du bar, les installations des dibiteries charcuteries sont des aménagements sommaires. Il existe deux grands types d'aménagements que sont les fours construits en briques (Photo n°1) et les fours métalliques ayant la forme d'un barbecue (Photo n°2).



Photo n°1 : Modèle de four en briques avec bûcher



Photo n°2 : Modèle de four métallique sur pied en forme d'un barbecue où la grillade s'effectue au charbon de bois

Sources : Clichés auteurs, octobre 2018

Le système de grillade et de cuisson au four construit en briques s'effectue en une seule étape avec du feu de bois (Photo n°1). Les quartiers et les gigots cuits à point sont découpés en petits morceaux, assaisonnés puis mis en assiette pour être servis aux clients. Tandis que le mode de grillade et de cuisson au four métallique s'effectue en deux étapes. La première étape de grillade s'effectue avec des braises ardentes de charbons de bois (Photo n°2). Ensuite, avant de servir l'assiette, le promoteur découpe en petits morceaux la charcuterie précuite et la met en casserole. Se servant d'une cuisinière gaz, il cuit la charcuterie à point, ajoute les ingrédients nécessaires pour servir le plat aux clients. Tout de même, il convient de noter quelques équipements communs aux deux types de fours, composés d'une table de découpe des quartiers et gigots cuits ou précuits en petits morceaux à l'aide de grands et petits couteaux. Sur la table de découpe sont disposés de nombreux bocaux contenant les divers ingrédients d'assaisonnement du plat (sel, poivre, piment, moutarde, vinaigre, etc.), des assiettes en plastique ou en aluminium, des papiers d'emballages ou des films en aluminium pour les emballages les plus sains. Sous la table de découpe ou quelquefois sur une autre table juxtaposée plus basse, on peut observer des vases contenant de l'eau pour la plonge des assiettes. Un peu à l'écart des bassines de plonge est positionnée une cuve avec une bouilloire et un morceau de savon afin que le client puisse se laver les mains avant et après le repas. Que ce soit une association horizontale ou verticale, le client peut utiliser la même table et les mêmes chaises du bar pour déguster son plat de charcuterie au four dans l'enceinte du bar. À ce niveau encore, le promoteur de dibiterie charcuterie n'est pas toujours forcé de disposer d'équipements exclusifs pour recevoir ses clients. Cependant, nous avons constaté au quartier Banakabougou en Commune VI au bar « Koffi II » où le promoteur de dibiterie charcuterie Mr Mathias Dougnon s'est équipé de quelques tables et bancs pour ses clients à proximité de son four métallique. Ces tables bancs du promoteur de dibiterie charcuterie peuvent aussi être utilisés par les clients du bar « Koffi II », souhaitant de la bière en dégustant des morceaux de charcuteries grillées. La bonne entente est donc de mise entre promoteur de dibiterie charcuterie et promoteur de bar.

3.3. Abattages traditionnels et carcasses de porcs disponibles pour les tenanciers de dibiteries charcuteries

Une autre entente est aussi perceptible entre le promoteur d'abattoir de porc et les tenanciers de dibiterie charcuterie à Bamako. Il a été constaté que la totalité des promoteurs de dibiterie charcuterie opérant sur la rive droite du Niger dans les Communes V et VI et la majorité des promoteurs de dibiterie charcuterie dans le district de Bamako achètent les carcasses de porc au même abattoir. Il s'agit de l'abattoir informel géré par la famille de Mr Évariste Dakouo. Cet abattoir de porc est annexé au domicile de son promoteur qui dispose d'une propriété avoisinante 1 hectare au quartier de Sokorodji en Commune VI du district de Bamako (Carte n° 2). Dans cet abattoir les verrats et les truies destinés à l'abattage sont transportés sur pied. Ils sont gardés dans des compartiments distincts débouchant sur une pièce plus large en vue de leur exposition le matin. À l'arrivée du promoteur de dibiterie charcuterie à l'abattoir il opère son choix selon son pouvoir d'achat. L'animal choisi reste dans la large pièce et les autres sont retournés et parqués dans les divers compartiments en attendant une autre exposition à la venue d'un autre client. Dès que le promoteur de dibiterie charcuterie effectue son choix, l'animal est abattu par un coup de barre porté à sa tête par un ouvrier. À peine à terre un autre ouvrier se charge de la saignée de l'animal par un coup de couteau visant le cœur de l'animal au point de l'aorte. Après la saignée l'animal git un instant au plancher avant sa pesée sur une bascule. Le poids de l'animal abattu est multiplié aux prix unitaires de kilogramme qui est de 1000 FCFA (1,52 □). À partir de cet instant, le promoteur de dibiterie charcuterie sait le montant de sa facture à payer à l'abattoir. Au niveau de l'abattoir, la chaîne opératoire manuelle continue sur l'animal abattu qui est transporté dans une autre pièce plus vaste que le lieu où il a été abattu. Dans cette dernière pièce l'animal est aspergé et lavé avec de l'eau de robinet. Ensuite, un ouvrier puise de l'eau bouillante dans les marmites installées à la porte de l'abattoir pour asperger l'animal. Se servant de couteau bien aiguisé, l'animal subit un rasage de ses poils au sol (Photo n°3). Après le dépouillement, l'ouvrier suspend l'animal sur les crocs par ses pattes postérieures écartées et sa tête dirigée vers le sol (Photo n°4). Il l'opère pour extraire les boyaux, les poumons et le cœur (Photo n°5). Le

porc vidé est découpé en deux parties égales en suivant sa colonne vertébrale jusqu'à sa tête. Décroché des crocs, la carcasse est remise au promoteur de dibiterie charcuterie qui se charge de son ensachage et de son transport jusqu'au four du bar avec sa moto. Les inspections ante et post mortem ne sont pas pratiquées.

Signalons que les promoteurs de dibiteries charcuteries de Bamako ne sont pas les seuls clients de l'abattoir. Les autres clients sont constitués de vendeurs de charcuteries cuisinées sous forme de bouillon ou aussi de particuliers consommant de la charcuterie en famille. Parmi ces particuliers on note de nombreuses familles de chinois installées au Mali, d'autres expatriés européens ou en provenance des pays côtiers de l'Afrique de l'Ouest vivant au Mali. Pour les personnes ne se rendant pas à l'abattoir, les commandes sont reçues par téléphone et la livraison des carcasses s'effectue par les ouvriers de l'abattoir. En plus du prix de la carcasse, l'abattoir facture entre 2000 FCFA (3,05 \square) et 3000 FCFA (4,58 \square) chaque livraison. L'abattoir débute ses services à partir de 4 heures et il ne referme que lorsque le dernier client soit reparti vers 13 heures. Cet horaire peut être modifié durant les périodes de fêtes chrétiennes (Noël, Nouvel An, Pâques, etc.). En temps normal, l'abattoir n'ouvre pas le Dimanche.



Photo n°3 : Une vue des porcs rasés au plancher



Photo n°4 : Les porcs accrochés aux crocs après rasage

Sources : Clichés auteurs, octobre 2018



Photo n°5 : Le porc vidé des boyaux, des poumons et du cœur.

Sources : Clichés auteurs, octobre 2018

Il a été observé 5 ouvriers pouvant être efficaces à chaque étape de l'abattage du porc (Photo n°3 ; Photo n°4 ; Photo n°5) sous la supervision d'un gérant principal chargé de la facturation et de l'encaissement des paiements. Il n'existe pas de chaîne de froid dans la structure car toutes les carcasses sont livrées au jour. Une enquête auprès des tenanciers de dibiterie charcuterie, révèle que quelques-uns vont s'approvisionner à l'abattoir au moins deux fois par semaine et au plus chaque jour ouvrable du Lundi au Samedi. Le rythme d'approvisionnement dépend donc de la capacité d'écoulement de la charcuterie grillée en chaque point de dibiterie. Cette fréquence d'écoulement hebdomadaire se situe entre 2 et 7 carcasses par dibiterie (Tableau n°2).

Tableau n°2 : Fréquences hebdomadaires d'écoulement des carcasses porcines par les dibiteries charcuteries à Bamako

Dibiteries	Fréquences hebdomadaires
Bar "Balanzan chez Drissa"	3 carcasses
Bar "Escale chez Camille"	2 à 3 carcasses
Bar "Cocotier chez Madou"	3 à 4 carcasses
Bar "Weekend chez Pierre"	4 à 5 carcasses
Bar "Chez Alain"	4 carcasses
Bar "Ambiance"	3 carcasses
Bar "Koffi II chez Mathias"	6 à 7 carcasses
Bar "Chez Regina"	2 carcasses

Sources : Tessougué, Guindo, Keita, octobre 2018.

L'abattoir ne détient pas de statistiques régulières journalières ou annuelles des porcs abattus ni de la quantité de charcuterie livrée. Mais aux dires du gérant, il ne se passe pas un jour où au moins 10 porcs ne sont abattus. Par une extrapolation de jours ouvrables par semaine qui est de 6 jours nous arrivons à un abattage de 60 porcs par semaine. Ceci conduit à un abattage annuel de 3 120 porcs. En attribuant un poids moyen de 50 kg à chaque sujet abattu nous aboutissons à un poids annuel de 156 000 kg ou 156 tonnes de charcuterie produites annuellement par cet abattoir. Ainsi, il reste possible que l'abattoir de Mr Evariste Dackouo puisse réaliser un chiffre d'affaires annuel plancher estimé à 156 000 000 FCFA (238 168 □).

3.4. Clientèle de loisirs friande de produits de dibiteries charcuteries à Bamako

La clientèle des dibiteries charcuteries est essentiellement constituée des personnes s'offrant des périodes de loisirs après une journée ou une semaine de labeur. Il s'agit surtout des personnes majeures pouvant fréquenter les espaces de débits de boissons alcoolisées. Les promoteurs de dibiteries charcuteries révèlent que durant la journée de travail, l'affluence de la clientèle est plus remarquable le soir à partir de 17 heures à la fermeture

des bureaux, des écoles et des magasins (Photo n°6). Cela n'empêche pas à quelques-uns de venir à la pause déjeuner entre 12 heures 30 minutes et 13 heures pour déguster hâtivement un plat et retourner aux activités quotidiennes. En dehors des journées ouvrables, l'affluence de la clientèle est à son maximum durant les week-ends que sont les soirées du vendredi du samedi et l'après-midi du dimanche. Unaniment, les promoteurs de dibiteries charcuteries à Bamako ont signalé la rareté des clients de jour comme le soir les lundis et mardis. Ils ont fait le constat de la venue des clients de façon assez significative durant les mercredis et jeudis. Du vendredi soir jusqu'au dimanche après-midi, la clientèle est très abondante. Les tenanciers de dibiteries charcuteries ont signalé l'intensité de la consommation de la charcuterie grillée durant les nuits. Profitant de la pénombre nocturne, la clientèle s'attable peu au bar et elle vient la plupart du temps pour emballer la commande de charcuterie grillée et repartir aussitôt que le produit leur est livré. Cette intensité de consommation de charcuterie grillée durant les nuits pourrait se justifier par deux raisons. La première serait la baisse des activités des dibiteries offrant des viandes ovines, caprines et bovines à des heures tardives. La seconde serait la qualité nutritive de la charcuterie qui contrairement aux viandes rouges ne nuit pas trop à la santé des personnes âgées. Ce, qui permet de soutenir que la tolérance religieuse au Mali favorise le commerce informel de dibiterie charcuterie. Néanmoins, il faut être assez prudent sur cette idée car la dibiterie charcuterie dans l'enceinte du bar « Chez Regina » au quartier Banconi a été saccagée en Commune I du district de Bamako en 2017. Tout de même après le saccage de son four en briques, la promotrice du bar « Chez Regina » a installé un four métallique offrant de la charcuterie grillée aux clients (Photo n°7).



Photo n°6 : Une clientèle ambiante le soir dans un espace de loisirs à Bamako où l'on sert de la charcuterie grillée
Sources : Clichés auteurs, octobre 2018



Photo n°7 : Une vue du four en briques saccagé substitué par un petit four métallique et une cuisinière à gaz au bar « Chez Regina » pour satisfaire la demande de charcuterie grillée.
Sources : Clichés auteurs, octobre 2018

La clientèle de loisirs apprécie aussi la consommation de la viande porcine grillée au bar pour un certain nombre de raisons. Les clients sont friands du porc grillé pour sa qualité nutritionnelle par rapport aux viandes rouges ovines, caprines et bovines. Ces viandes rouges se digèrent difficilement et peuvent provoquer certaines douleurs musculaires contrairement à la viande porcine qui selon eux est comparable aux chairs blanches de volailles et de poisson. D'autres clients soutiennent aussi que la consommation de charcuterie grillée est bénéfique car elle réduit les effets néfastes de l'alcool dans l'organisme pour ne point être ivre. La charcuterie grillée maintiendrait la lucidité à la sortie du bar.

3.5. Dibiteries charcuteries à Bamako procurant des revenus substantiels

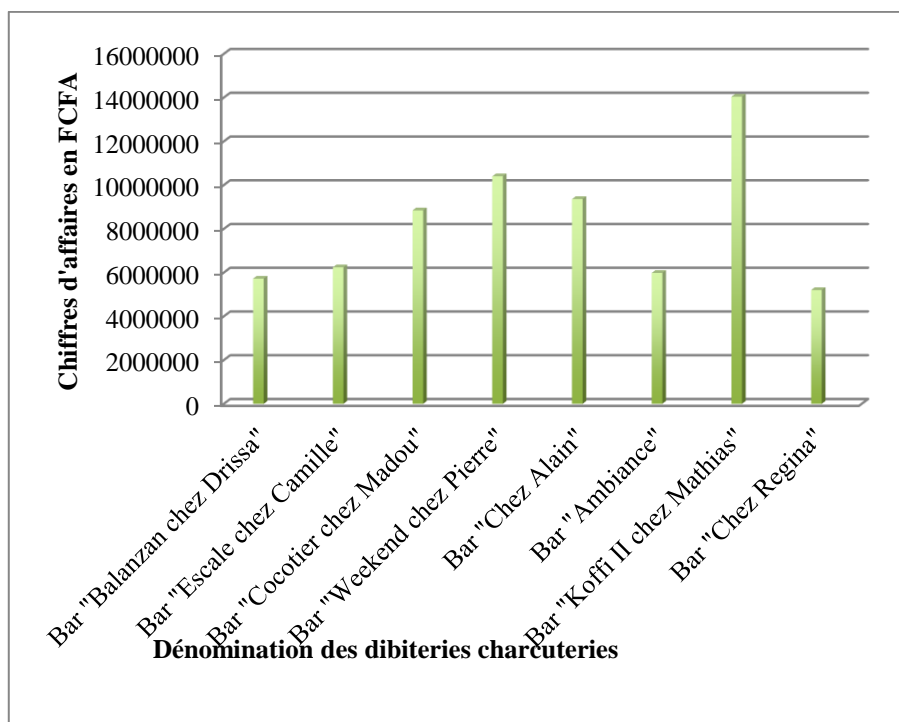
Les promoteurs ont dressé leurs revenus journaliers minimum et maximum découlant de la vente de charcuterie grillée dans chaque dibiterie à Bamako (Tableau n°3).

Tableau n°3: Revenus journaliers déclarés par les promoteurs de dibiteries charcuteries à Bamako

Revenus journaliers de vente en FCFA		
Dibiteries	Minimum	Maximum
Bar "Balanzan chez Drissa"	12500	20000
Bar "Escale chez Camille"	15000	20000
Bar "Cocotier chez Madou"	20000	30000
Bar "Weekend chez Pierre"	20000	40000
Bar "Chez Alain"	15000	40000
Bar "Ambiance"	10000	25000
Bar "Koffi II chez Mathias"	30000	50000
Bar "Chez Regina"	10000	20000

Sources : Tessougué, Guindo, Keita, octobre 2018.

Grâce au tableau n°3 et en tenant compte des journées de vente minimum et maximum par semaine, il a été possible d'estimer le chiffre d'affaires approximatif que chaque promoteur de dibiterie charcuterie peut avoir à Bamako. En tablant, que durant la semaine, les ventes sont minimums du lundi au jeudi, soit 4 jours et que les ventes sont maximums du vendredi au dimanche, soit 3 jours. L'estimation des chiffres d'affaires annuels des dibiteries charcuteries à Bamako révèle que les promoteurs de cette activité engrangent entre 5 200 000 FCFA (7 939 □) et 14 040 000 FCFA (21 435 □) (Graphique n°1).



Graphique n°1 : Histogramme des chiffres d'affaires annuels des dibiteries charcuteries à Bamako

Sources : Tessougé, Guindo, Keita, octobre 2018

En moyenne chaque tenancier de dibiterie charcuterie reçoit annuellement 8 222 500 FCFA (12 553 □). Les promoteurs de dibiteries charcuteries ayant un chiffre d'affaires annuel supérieur à la moyenne sont au nombre de 4 et sont installés sur la rive droite du fleuve Niger. Parmi ces 4 promoteurs, 3 relèvent de la Commune VI et 1 de la Commune V. Ces 4 promoteurs, constituent une référence dans le système informel de dibiterie charcuterie à Bamako. Le chiffre annuel d'affaires le plus important a été évalué à la dibiterie charcuterie implantée au bar « Koffi II » en Commune VI de Bamako (Graphique n°1). À l'opposé 4 autres promoteurs reçoivent un chiffre d'affaires annuel inférieur à la moyenne. 3 d'entre eux sont installés sur la rive droite du Niger dont 2 en Commune VI et 1 en Commune V du district de Bamako. La seule promotrice de dibiterie charcuterie implantée sur la rive gauche, en Commune I du district de Bamako, complète la liste des promoteurs recevant un chiffre d'affaires annuel inférieur à la moyenne. Pour être plus précis c'est la dibiterie charcuterie de Bamako qui enregistre le plus faible chiffre annuel d'affaires à Bamako (Graphique n°1). Tout compte fait, le commerce informel de dibiterie charcuterie à Bamako est plus prospère sur la rive droite du fleuve Niger que la rive gauche dans le district de Bamako.

En outre, il convient de préciser, l'uniformité du prix minimum du plat de la charcuterie grillée à Bamako qui est de 1 000 FCFA (1,52 □). S'il existe une uniformité de prix minimum du plat, il n'existe pas une uniformité de quantité servie pour un même prix d'achat dans les différentes dibiteries charcuteries de Bamako. Une pesée des différents plats vendus, conclue à un prix moyen du kilogramme de charcuterie grillée à 4 509 FCFA (6,88□) à Bamako (Tableau n°4).

Tableau n°4: Prix de vente de la charcuterie grillée et durées d'expériences des promoteurs de dibiteries charcuteries à Bamako

Dibiteries	Prix FCFA	Quantités	Prix du Kg en FCFA	Durées d'expérience
Bar "Balanzan chez Drissa"	2000	478 g	4184	20 ans
Bar "Escale chez Camille"	2000	510 g	3922	17 ans
Bar "Cocotier chez Madou"	2000	288 g	6944	15 ans
Bar "Weekend chez Pierre"	2000	426 g	4695	10 ans
Bar "Chez Alain"	2000	393 g	5089	27 ans
Bar "Ambiance"	2000	496 g	4032	2 ans
Bar "Koffi II chez Mathias"	2000	615 g	3252	7 ans
Bar "Chez Regina"	2000	506 g	3953	10 ans

Sources : Tessougé, Guindo, Keita, octobre 2018.

La durée d'expériences des promoteurs de dibiteries charcuteries varie entre 2 et 27 ans à Bamako (Tableau n°4). Précisons tout de même la mobilité des lieux d'implantation au fil des années pour certains promoteurs de dibiteries charcuteries. Par exemple le promoteur de dibiterie charcuterie le plus ancien que nous avons rencontré reconnaît s'être installé successivement à Magnambougou, Faladié, Banankabougou avant de se retrouver à Sénou en 1996. Au quartier Sénou entre 1996 et 2018, il est en son troisième emplacement. Tout de même sa clientèle en plus de lui rester fidèle ne fait que se renforcer. Ce même cas de déplacement de lieu de dibiterie a été expliqué aussi par le promoteur installé au bar « Cocotier » au Palais de la Culture à Badalabougou. Auparavant, son commerce intégrant le bar et la dibiterie charcuterie était dans un espace public au quartier Mali en Commune V. Il a été déguerpi suite à la décision du Gouverneur de Bamako de désengorger la voie publique en 2016. Finalement après quelques mois d'inactivité il a repris du service dans un local annexé au Palais de la Culture en mars 2017 et sa clientèle lui a retrouvé. Dans le cas de la dibiterie charcuterie du bar « Balanzan chez Drissa Dougnon », il a même été découvert la pratique de cette activité par héritage. Suite au décès du père, le fils maintient toujours fonctionnelle la

dibiterie charcuterie au même endroit. Les emplacements déambulatoires des lieux du commerce et la poursuite des activités commerciales de père en fils démontrent tout l'intérêt que le commerce informel de dibiterie charcuterie procure aux promoteurs. Les charges salariales dans les dibiteries charcuteries de Bamako ne sont pas si élevées. Sur les 8 promoteurs de dibiteries charcuteries, ceux qui emploient des ouvriers sont au nombre de 3. Parmi ces 3 promoteurs, il y en a 2 qui emploient seulement un employé (homme) par dibiterie charcuterie. Quant à la 3^{ème} dibiterie, elle emploie 4 personnes dont 3 hommes et 1 femme. Le salaire mensuel de chaque employé dans les dibiteries charcuteries de Bamako est de 30 000 FCFA (45,80 \square). Ces employés tout comme leurs patrons promoteurs ne sont pas enregistrés à la sécurité sociale malienne dirigée par l'Institut National de Prévoyance Sociale (INPS). Du point de vue taxe municipale, les dibiteries charcuteries ne sont pas répertoriées comme une activité commerciale à part. Ici encore, la municipalité s'intéresse plus aux débits de boissons que le commerce de dibiterie charcuterie. Tandis que, les autres dibiteries offrant de la viande bovine, ovine ou caprine sont recensées par les services municipaux. Ces dibiteries n'étant pas annexées aux débits de boissons sont des activités informelles de commerce à part entière.

4. DISCUSSIONS

Le commerce de dibiterie charcuterie à Bamako s'inscrit dans une logique d'activité informelle offrant des services de restauration. Les promoteurs ne bénéficient d'aucune formation sanctionnée par un cursus scolaire ou universitaire. Ce sont des personnes migrantes venues des milieux ruraux qui s'insèrent dans le milieu productif urbain par la voie du commerce informel de dibiterie charcuterie. Si elles ne disposent pas d'un capital important, elles deviennent dans l'enceinte des établissements de bars des employés chargés spécifiquement de la grillade de charcuterie. Quand les affaires prospèrent, le migrant venu du milieu rural devient un promoteur commercial à part entière en ouvrant son débit de boissons alcoolisées auquel sera annexée la dibiterie charcuterie. Bamako étant une ville de l'Afrique de l'Ouest n'échappe nullement à l'expansion des activités de commerce informel demeurant des voies privilégiées d'insertion

économique des migrants ruraux. « En Afrique de l'Ouest, les secteurs d'activité les plus importants et qui connaissent les plus forts taux de croissance sont en général dominés par l'informel : le commerce de gros et de détail, le transport, la restauration, la reproduction de disques compacts et de cassettes, la menuiserie, la construction et l'immobilier, etc. » (N. Benjamin, *et al.*, 2012, p. 64). Ces migrants ruraux provenant d'une même contrée peuvent entreprendre dans les centres urbains les mêmes métiers ou le même commerce informel. Tel est surtout le cas des promoteurs et des gérants de dibiterie charcuteries à Bamako qui sont tous originaires des terroirs dogons et bwa des régions de Mopti et de Ségou. « Le commerce informel se trouve amplifié par la globalisation et les mouvements migratoires qui ont étendu géographiquement les réseaux de parenté ou d'appartenance linguistique ou locale » (T. Cantens, 2012, p. 5).

Dans le paysage géographique de la ville de Bamako les prestations des dibiteries charcuteries relevant de la restauration peuvent être incluses dans l'ensemble de « l'alimentation de rue ». Elles prospèrent pour plusieurs raisons qui sont entre autres : la quête de loisirs ou les contraintes professionnelles qui obligent à de nombreux bamakois de manger hors du foyer. Ag Bendeck, *et al.*, (1998, p. 48), conviennent qu'à Bamako.

Les raisons de recours à l'alimentation de rue sont nombreuses et variables selon les caractéristiques des individus et de leurs familles. La contrainte imposée par l'activité professionnelle est la raison la plus fréquemment évoquée, essentiellement par les adultes, surtout dans les familles riches. L'insuffisance de moyens de transports et de temps, ne permet pas aux travailleurs et aux étudiants de rentrer chez eux pour le repas de la mi-journée.

Les dibiteries charcuteries à Bamako arrivent à consolider aussi leurs chiffres d'affaires par le justificatif de la qualité nutritionnelle de « l'alimentation de rue ». « Les aliments de rue sont plus riches en vitamines, une qualité non disponible en famille. La famille ne peut pas offrir des plats de qualité à tous ses membres » (M. Ag Bendeck, *et al.*, 1998, p. 49). Bamako où la confession religieuse dominante est l'islam pourrait contraindre les dibiteries charcuteries à un commerce de morosité sur le plan familial. Mais, cette contrainte familiale est vite battue en brèche par le choix de l'emplacement des dibiteries charcuteries à Bamako.

Spatialement les dibiteries charcuteries sont plus représentées dans les Communes VI et V ayant connu leur expansion à des époques récentes bien après 1960, date d'indépendance du Mali. Ces deux communes de la rive droite du Niger à Bamako sont les zones d'accueil des ruraux compte tenu de l'emplacement de la principale gare routière de Sogoniko³ et aussi de l'extension de nombreux quartiers spontanés réhabilités ou en cours de réhabilitation comme Daoudabougou, Sabalibougou, Niamakoro, Magnambougou, Sénou, Yirmandio, etc. Les centres urbains africains comme Bamako sont perçus par les ruraux comme les lieux de réussite personnelle et de plein emploi. « Même lorsque l'emploi formel est en diminution dans les villes, celles-ci offrent toutes sortes de possibilités sur l'énorme marché du travail informel (Songsore, 2003) » (Nations-Unies, 2017, p. 59). En outre, de par leurs emplacements à Bamako les dibiteries charcuteries passent pour un commerce informel clandestin pouvant s'épanouir dans les quartiers périphériques et populaires. N'étant pas exposées au public, elles bénéficient de la protection des débits de boissons alcoolisées, qui les procurent le cocon d'un commerce presque jugé comme illicite. Ces statuts de clandestin et d'illicite finissent par jouer en faveur du commerce de dibiterie charcuterie en captant les personnes hors de leurs familles en quête d'aventure de boissons et de nourriture. La politique commerciale des dibiteries charcuteries à Bamako tend à la séduction et à l'enchantement de la clientèle. « Un seul objectif affiché : garantir « l'enchantement du client », le *constomer delight*, cher aux Anglo-Saxons qui diminue les sources de stress et augmente la notion de plaisir conditionnant directement le volume et le montant des achats » (F-X. Simon, et *al.*, 2008, p.70).

Cet état de cocon, offre aux débits de boissons alcoolisées l'opportunité d'inféoder le commerce de dibiterie charcuterie comme une diversification de leurs activités. « Les clients, le marché, constituent aussi un pivot majeur de diversification » (C. Clergeau, et *al.*, 2014, p. 209). Les habitués des débits de boissons alcoolisées voient ainsi leurs demandes réconfortées.

³La gare routière de Sogoniko ouvre les voies vers les régions les plus vastes ou les plus peuplées du Mali que sont Sikasso, Ségou, Mopti, Tombouctou, Gao, Kidal, etc. C'est aussi par la gare routière de Sogoniko qu'arrivent à Bamako, les cars et les bus en provenance de nombreux pays africains (Côte d'Ivoire, Ghana, Bénin, Togo, Burkina Faso, Niger, etc.).

Toujours pour mieux satisfaire la demande de la clientèle, les débits de boissons peuvent inciter un promoteur de dibiterie charcuterie à s'implanter dans ses locaux. Chacune des deux parties, en offrant des services complémentaires « boire » et « manger » contribuent non seulement à mieux satisfaire les clients en captant une part importante de marché en faisant durer le temps de consommation du client. En cela, les principes commerciaux d'alliance par « intégration » et par « externalité » des bars et des dibiteries charcuteries à Bamako, pratiquent les principes clés du merchandising. Il s'agit de la règle des « 5 Right » de Kepner, offrir aux clients « la satisfaction simultanée des points suivants : le bon produit, au bon moment, en bonne quantité, au bon prix et au bon endroit » (F-X. Simon, et *al.*, 2008, p. 65). Le constat est que la dissociation des services du commerce informel de dibiterie charcuterie et du commerce de débits de boissons alcoolisées ne serait, ni profitable aux promoteurs de dibiteries charcuteries, ni aux promoteurs des bars du quartier et encore moins aux consommateurs. Cette alliance : dibiterie charcuterie, bar ; est source d'ambiance. Cette ambiance étend l'aire de chalandise des dibiteries charcuteries à telle enseigne que les jours fériés et les weekends en plus des quartiers de Bamako, la clientèle provient des villes voisines comme Kati, Koulikoro, Bougouni, Ségou, etc.

Emplacements en zones périphériques, sous statuts marginaux (clandestin, illicite) confèrent au commerce de dibiteries charcuteries à Bamako une partie de sa qualité d'activité économique informelle. Il convient d'en ajouter aussi une seconde partie pour cerner le système informel du commerce des dibiteries charcuteries à Bamako en abordant l'abattage, le transport et la qualité des services.

Certes, les qualités d'abattage et des abattoirs sont bien décriées Bamako par le service technique de veille sur la sécurité alimentaire que représente l'Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (ANSSA). « Non seulement au niveau de nos abattoirs, il n'y a pas de culture industrielle ni de main d'œuvre bien formé, mais il n'y a pas de traditions d'hygiène ni même de travail » (ANSSA, 2007, p. 35). Cette remarque porte sur les principaux abattoirs du Mali dont l'Abattoir Frigorifique de Bamako s'occupant des viandes les plus consommées dans les ménages bamakois et maliens notamment les viandes bovines, ovines, caprines. En 2015, les

abattages contrôlés du cheptel dans les abattoirs⁴ alimentant le district de Bamako se chiffrent à 24 912 705 Kg de viande dont 20 313 kg de viande bovine, 2 367 300 Kg de viande ovines et 2 231 565 Kg de viandes caprines (CPSDR, 2016, p. 72). Au Burkina Faso, la production et la consommation de viande porcine sont importantes. « La production de viande porcine au Burkina Faso a plus que doublé en moins d'une décennie, passant de 19 981 tonnes en 2000 à 43 771 tonnes en 2008. Cette croissance est soutenue par une demande de viande de porc en pleine expansion que le mode de production actuel a du mal à satisfaire » (FAO, 2012, p. 10). Que ce soit au Burkina Faso ou au Mali l'abattage des porcs dans les abattoirs performants des centres urbains reste une activité marginale et voire même non tolérée sous la pression de la communauté musulmane. « On peut aisément conclure que les abattages clandestins de porcs sont la règle à Ouagadougou et que l'abattage contrôlé à l'abattoir frigorifique constitue une exception. On estime que 80 à 85 pour cent des porcs consommés à Ouagadougou sont abattus clandestinement. » (FAO, 2012, p. 37). À Bamako la proportion de porcs consommés émanant des abattages clandestins est plus importante et pourrait osciller entre 95 et 98%. En effet, l'abattage des porcins est une activité non pratiquée par les 2 abattoirs frigorifiques de Bamako, afin de ne point offenser la communauté musulmane. De ce fait, l'abattage des porcins s'effectue de façon moins décente. Toutes les autres viandes produites dans les principaux abattoirs du Mali sont estampillées du sceau des services vétérinaires pour approuver leurs consommations. Dans ces différents abattoirs, il existe des équipements appropriés sommaires et la chaîne de froid. Cependant, l'abattage des porcins à Bamako s'effectue dans des conditions précaires et artisanales et rarement sous mandat des services vétérinaires. Toutes ces choses laissent dubitatif sur la qualité de la viande porcine écoulee à Bamako. Il est bien difficile de présager un meilleur contrôle de qualité sur la charcuterie produite à Bamako car elle est une activité jugée mineure face aux productions des viandes bovines, ovines, caprines, etc. Selon, le rapport de la Cellule de Planification et de Statistiques du Secteur du

⁴Il s'agit de l'abattoir frigorifique de Bamako situé en zone industrielle à Sotuba et de l'abattoir frigorifique de Sabalibougou non loin de l'Hôpital du Mali à proximité de Missabougou.

Développement Rural en 2015, les abattages du cheptel et de volaille au Mali ont produit 62 419 996 Kg de viandes pour toutes espèces confondues. La viande porcine produite représente 242 615 Kg soit 0,39% du poids total de viande d'abattage contrôlé au Mali. En ramenant cette statistique au district de Bamako, la viande d'abattage contrôlé est de 30 127 222 Kg dont la part de viande porcine est évaluée à zéro kilogramme (CPSDR, 2016, p. 71). Tout raisonnement qui affirme la nullité du contrôle vétérinaire sur l'abattage des porcins à Bamako. L'hypothèse de commerce informel de dibiteries charcuteries à Bamako vient d'être acceptée. D'autant plus que l'abattoir que nous avons visité à Sokorodji en Commune VI du district de Bamako, où s'effectue au moins un abattage de 10 porcs par jour dans des conditions rudimentaires est ignoré des statistiques officielles du Ministère malien chargé de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Production Animale. Les poids des viandes porcines abattus sous contrôle au Mali en 2015, nous proviennent des régions de Kayes (3 625 Kg), Koulikoro (11 890 Kg) et Ségou (227 100 Kg) (CPSDR, 2016, p. 71).

En plus de la précarité de l'abattoir des porcins, signalons aussi les mauvaises conditions de transport de la viande porcine. Les promoteurs de dibiteries charcuteries utilisent des motos après avoir emballé la charcuterie dans du plastique pour limiter l'écoulement continu du sang et le contact de la poussière. La qualité des services entre le four et les assiettes de la charcuterie grillée est peu saine. Les individus manipulent la charcuterie sans protection particulière, les couverts sont plongés dans des bassines d'eau stagnante. Le système de la marche en avant si cher au service de la restauration est ignoré par les promoteurs de dibiteries charcuteries à Bamako. Les tenanciers de dibiteries charcuteries de Bamako adoptent le même comportement que les autres dibiteries et bouchers de Bamako. « Les bouchers se répartissent sur les nombreux marchés de quartier, ils montent des stands en plein air avec les moyens du bord, sans avoir accès ni au froid ni à l'eau.» (A-E. Delavigne, 2011, p. 101). Dans le district de Bamako, en plus des 8 dibiteries charcuteries recensées, les statistiques de la filière viande (bovine, ovine, caprine, etc.) dénombrent : « 731 rôtisseries, 270 étals individuels de commerce de viande, 56 boucheries collectives et 2 boucheries modernes. » (CPSDR, 2016, p. 69). Malgré ce nombre élevé, les règles d'hygiène sont peu observées par les acteurs de la filière viande au

Mali suivant les constats de l'Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (ANSSA). « Pour produire de la viande de bonne qualité, il faut de bons animaux, de bonnes infrastructures, de bons équipements, de bonnes méthodes, du personnel compétent motivé et bien formé. Dans notre pays, toutes ces conditions font défaut » (ANSSA, 2007, p. 35). Quel qu'en soit le faible respect des conditions hygiéniques, les clients soutiennent que les dibiteries charcuteries demeurent des espaces privilégiés pour la détente, pour renforcer et varier leurs rations alimentaires familiales essentiellement à base de riz et de mil accompagnées de sauces peu riches en protéines, vu l'effectif des ménages sans compter les imprévus de circonstances (visiteurs des autres quartiers ou étrangers venus du village). Tout de même, des améliorations sont à suggérer non seulement aux dibiteries charcuteries mais à l'ensemble des dibiteries de Bamako qui de façon informelle interviennent dans la restauration des résidents de Bamako et des touristes.

Conclusion

Les dibiteries charcuteries dans le district de Bamako s'occupent du commerce de la viande porcine grillée au four. Les dibiteries charcuteries permanentes et accessibles à un large public sont au nombre de 8 dont 7 sont installées sur la rive droite du Niger et 1 sur la rive gauche du Niger.

Relevant du commerce informel et offrant des services de restauration, les dibiteries charcuteries opèrent un choix stratégique pour leur emplacement. Il s'agit d'un espace de bar où les clients peuvent concomitamment ou simultanément savourer quelques verres de boissons alcoolisées ou déguster du porc grillé. L'alliance des dibiteries charcuteries et des bars se fonde soit sur un commerce intégré ou un commerce externe. Le principe du commerce intégré fait de la dibiterie charcuterie une diversification d'activité du bar. Ce premier principe commercial concerne 5 dibiteries charcuteries à Bamako. Quant au principe d'alliance de commerce externe, fait de la dibiterie charcuterie un commerce distinct dans l'espace de bar. Le promoteur du bar et le promoteur de la dibiterie charcuterie sont deux personnalités physiques et morales différentes. Ce second principe commercial affecte 3 dibiteries charcuteries à Bamako. Cette association dans un même espace géographique commercial des dibiteries charcuteries et des bars confirme notre hypothèse principale de recherche qui soutient

l'inféodation de ces deux services. Cela, élucide l'atteinte de notre objectif principal qui est l'analyse de l'organisation du système commercial des dibiteries charcuteries à Bamako.

En tant que commerce informel évoluant dans l'enceinte des bars, les dibiteries charcuteries ont démarré leurs activités depuis 27 ans. Toutes les dibiteries charcuteries n'ont pas gardé le même emplacement dans le district de Bamako. Cependant chaque déplacement débouche à une réimplantation en collaboration avec un débit de boissons alcoolisées. Ceci confirme la première hypothèse secondaire que les dibiteries charcuteries à Bamako n'occupent jamais un espace commercial indépendant de mono activité.

Pour se procurer en carcasse porcine, les dibiteries charcuteries ne les achètent dans les supermarchés qui vendent de la charcuterie importée. Plutôt, elles s'approvisionnent dans un abattoir fonctionnant avec des instruments rudimentaires, démunis de chaîne de froid et ne vendant que les abattages du jour. Cet abattoir de porcins de Bamako peu contrôlé par les services vétérinaires comparativement aux 2 abattoirs frigorifiques où les abattages porcins ne s'effectuent pas. Cet état de fait, confirme notre seconde hypothèse secondaire que les carcasses porcines sont produites localement par un abattoir informel.

Les dibiteries charcuteries à Bamako sont plus fréquentées les soirs et les weekends. Ce qui dénote la préférence des dibiteries charcuteries pour une clientèle de loisirs, leur permettant de brasser annuellement un chiffre annuel d'affaires compris entre 5200 000 FCFA et 14 040 000 FCFA avec une moyenne annuelle de 8 222 500 FCFA. Ceci confirme, la troisième hypothèse secondaire qui stipule que, la clientèle s'inscrit dans une logique de loisirs et génère des revenus substantiels aux promoteurs de dibiteries charcuteries à Bamako.

Tout de même il serait intéressant d'entreprendre d'autres recherches visant à la perfection du commerce informel des dibiteries charcuteries. Cette étude doit prendre en compte la traçabilité des porcs abattus, l'amélioration du fonctionnement des abattoirs porcins sous contrôle vétérinaire et l'amélioration des conditions de grillades et de services dans les établissements de restauration.

Références bibliographiques

- AG BENDECH Mohamed, CHAUDIAC Michel, MALVY Denis, 1998, « Alimentation de rue, mutations urbaines et différenciations sociales à Bamako (Mali) », in *Sciences sociales et santé, Volume 16, n°2, 1998*. <https://www.persee.fr/pp.33-59>.
- AGENCE NATIONALE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS, 2007,
- BENJAMIN Nancy, MBAYE Ahmadou Aly, 2012, Les entreprises informelles de l'Afrique de l'Ouest francophone, *Afd, Banque Mondiale, publié PEARSON France*, 273 p.
- CANTENS Thomas, 2012, Les pratiques commerciales informelles. *Document de recherche de l'Organisation Mondiale des Douanes (O.M.D) n° 22*. 14 p.
- CLERGEAU Cécile, GLASBERG Olivier, VIOLIER Philippe, 2014, Management des entreprises du tourisme, Stratégie et organisation. *DUNOD, Paris*. 342 p.
- DELAVIGNE Anne-Elène, 2011, « La 'bonne' viande aujourd'hui à Bamako : le marché de la viande entre deux conceptions de la qualité », in *Journal des africanistes [En ligne], 81-1 | 2011, mis en ligne le 06 janvier 2016, consulté le 15 août 2018. URL : <http://journals.openedition.org/africanistes/3726>*. pp. 97-117.
- FAO, 2012, Secteur porcin au Burkina Faso, *Revue nationale de l'élevage de la division de la production et de la santé animales de la FAO, N° 1, Rome*, 83 p.
- INSTAT (Institut National de la Statistique), 2011, RGPH 2009, Analyse des résultats définitifs Tome 2 état et structure de la population, *Ministère de l'Economie et des Finances. République du Mali, Bamako*. 120 p.
- MEILLASSOUX Claude, 1963, « Histoire et institutions du kafo de Bamako d'après la tradition des Niaré », in *Cahiers d'études africaines. Vol. 4 N°14. 1963*. <http://www.persee.fr/pp.186-227>.
- MESPLE-SOMPS Sandrine, SELOD Harris, SPIELVOGEL Giles, BLANKESPOOR Brian, 2014, « Urbanisation et croissance dans les

villes du Mali », *In Le Mali contemporain. Editions Tombouctou*. pp. 545-580.

- MORICONI-EBRARD François, HARRE Dominique, et HEIRINGS Philipp, 2016, L'urbanisation des pays de l'Afrique de l'Ouest 1950-2010, *Africapolis 1*, mise à jour 2015, Cahiers de l'Afrique de l'Ouest, *Éditions OCDE, Paris*. <http://dx.doi.org>. 88 p.
- MUYS Dick, WESTENBRINK Geert, MEINDERTS Johan, 2003, L'élevage des porcs dans les zones tropicales, *Série Agrodok No. 1, CTA, Fondation Agromisa, Wageningen*. 87 p.
- NATIONS UNIES, 2017, L'industrialisation et l'urbanisation au service de la transformation de l'Afrique, *Rapport Economique sur l'Afrique, Addis-Abeba, Ethiopie*, 190p.
- REPUBLIQUE DU MALI, 2017, Annuaire Statistique du District de Bamako, Année 2014, Direction Régionale de la Planification, de la Statistique et de l'Informatique, de l'Aménagement du Territoire et de la Population du District de Bamako (DRPSIAP/DB), Bamako, 221 p.
- REPUBLIQUE DU MALI, 2016, Rapport Annuel 2015, *Ministère de l'Élevage et de la Pêche, Direction Nationale des Productions et des Industries Animales (DNPIA), Bamako*, 114 p.
- REPUBLIQUE DU MALI, 2016, Annuaire Statistique 2015 du Secteur Développement Rural, *Ministère de l'Agriculture, Cellule de Planification et de Statistique / Secteur Développement Rural (CPSDR), Bamako*, 133p.
- REPUBLIQUE DU MALI, 2007, Appréciation de la qualité sanitaire de la viande rouge issue des abattages contrôlés au Mali et risque pour la santé publique, *Ministère de la Santé, Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (ANSSA), Bamako*, 78 p.
- REPUBLIQUE DU MALI, Recensement Général de la Population et de l'Habitat (1976, 1987, 1998, 2009), Résultats définitifs, INSTAT/DNSI, Bamako.
- SANTARA I., MAS-APARISI A., BALIE J., 2013, Analyse des incitations et pénalisations pour la viande au Mali. *Séries notes techniques. SPAA, FAO, Rome*, 41 p.

SIMON François-Xavier, DE SOUSA Manuel, 2008, Management et gestion d'un point de vente. *2^e édition*, DUNOD, Paris, 200 p.

TESSOUGUE Moussa dit Martin, 2015, Problématique de développement du tourisme dans le pôle géographique du District de Bamako – Thèse de Doctorat ISFRA de Bamako, 292 p.

Site Web

<http://perspective.usherbrooke.ca/bilan/servlet/BMTendanceStatPays?language=fr&codePays=MLI&codeStat=RSA.FAO.MeatPoultry&codeStat2=x>