

# **Hommes et femmes dans la transformation de la viande à Niamey. Une activité traditionnellement masculine contestée par les femmes**

Haoua BOUBACAR AKALI

Université Abdou Moumouni de Niamey

E-mail : [Boubacar.haoua@yahoo.fr](mailto:Boubacar.haoua@yahoo.fr)

## **Résumé**

Pendant longtemps, les sociétés africaines sont organisées et reposent sur un certain nombre de fonctions structurées en corporation qui sont des métiers héréditaires appartenant à la caste des bouchers dans laquelle les femmes occupent une place marginale. C'est ainsi que griller la viande est une activité réservée aux bouchers qui sont, dans la société niégréenne, exclusivement des hommes disposant de tout un savoir-faire. Niamey, la capitale du Niger qui compte près de 1,5 million d'habitants soit 40% des citadins concentre les principales activités administratives et économiques. Cette concentration humaine et des activités économiques a entraîné une forte demande pour les plats préparés de viande qui n'a pas laissé les femmes indifférentes. Malgré la persistance de la tradition, ces dernières se sont montrées proactives pour jongler entre tabous sociaux et dépendance économique. Comment l'urbanisation transforme-t-elle les habitudes alimentaires ? Comment se présente l'offre et la demande de la viande préparée à Niamey ? Comment les femmes cherchent-elles à faire une place dans un environnement déjà occupé par les hommes ? Pour répondre à ces questions, notre étude s'appuie sur des enquêtes réalisées auprès des vendeurs de viandes préparées et sur la documentation existante. Les résultats obtenus montrent que Niamey est le lieu où l'activité de préparation de la viande est développée à cause de la forte demande ; la plupart des enquêtés sont des hommes et des héritiers du métier c'est-à-dire des bouchers ; que ces bouchers ont le monopole de la grillade de la viande ; que les femmes se sont spécialisées dans la transformation de viandes à cause de l'urbanisation.

**Mots clés : Niamey, bouchers, femme, homme, viande préparée**

## **Introduction**

A Niamey, le développement de la petite restauration marchande de rue s'explique non seulement par l'extension spatiale mais également par la forte démographie et la faiblesse du polycentrisme qui a entraîné une dynamique urbaine pendulaire spectaculaire due à la concentration des activités économiques et administratives au centre-ville. En plus de l'augmentation de distance domicile-lieu de travail pour les citadins, s'ajoutent la déficience des moyens de transport et les conditions de déplacement difficiles et coûteuses en temps et en

argent. Ces problèmes combinés poussent un grand nombre de citoyens à consommer les aliments de la rue. L'instauration des journées continues de travail dans les services de l'Etat et du privé et aussi celle de la descente unique au niveau des établissements scolaires ont exacerbé la consommation hors domicile et attiré un grand nombre de vendeurs qui livrent sur place des repas dont les viandes préparées, métiers autrefois réservés uniquement aux hommes. Maintenant, les femmes se sont spécialisées dans la vente de viande de *tchandi-tchandi*, de bouillon de têtes et pattes d'animaux de boucherie, de poulets frits et de brochettes.

Aujourd'hui, en ville, la vente de viande préparée n'est donc plus l'affaire d'une corporation héréditaire spécialisée (Rundawa<sup>1</sup>), comme l'a constaté Raynaut en 1992 et dont les membres savent affronter les dangers auxquels leurs activités les exposent. Elle peut être pratiquée, en ville, par quiconque possédant un savoir-faire et un capital (Grégoire et Labazée, 1993). Ainsi donc, l'urbanisation en générant une forte demande en viande cuite a entraîné une reconfiguration de la vente de la viande préparée à Niamey permettant ainsi sa féminisation. Des enquêtes réalisées auprès de 400 bouchers en 2014 à Niamey, et la recension de la littérature nous permettront de vérifier cette assertion et de comprendre les nouvelles reconfigurations du métier de boucher à Niamey. Pour ce faire, dans un premier temps nous allons présenter le concept de boucher et la place de la femme, puis montrer le rôle de l'urbanisation dans l'organisation de la vente de viande préparée et enfin présenter la place de la femme dans la vente de viande préparée à Niamey.

### **1. Le « boucher » au Niger**

Un boucher au Niger, est généralement un homme qui abat un animal domestique (bovins, les caprins, les ovins et les camelins qui sont les viandes couramment consommées par les Nigériens), le dépouille, le dépèce et vend la viande crue ou préparée. Il appartient à la caste des héritiers du métier de la boucherie, à qui on prête aussi des pouvoirs magiques (Pringle et Collings, 1996) et qui est souvent méprisée par la plupart des ethnies du pays. Pour ce faire, elle pratique l'endogamie car elle ne peut pas se marier dans les familles des « hommes libres » à fortiori dans les familles aristocratiques (Pâque, 1959 ; Bernus, 1969 ; Garba, 1992). Cette corporation dominée par les hommes, malgré son talent et parfois sa richesse, reste toujours crainte, redoutée et méprisée. Pour ce faire, elle occupe une place subalterne dans la société nigérienne surtout en milieu Zarma, où est installé Niamey. Chez les Zarma, les bouchers font l'objet d'ostracisme. D'ailleurs, pour l'Aïd El kidr ou un baptême, le chef de famille égorge seulement son mouton de sacrifice ou de baptême et laisse à son esclave le soin de dépecer et

---

<sup>1</sup> Rundawa veut dire les bouchers en langue hausa

de découper l'animal. Cet esclave reçoit en retour sa part de viande appelée « *foru ham* » constituée d'un morceau de foie, un morceau d'estomac, et le diaphragme (Bernus, 1969).

La domination masculine même si elle persiste, n'a empêché ni l'émergence ni le développement des femmes-bouchers. Mais au juste qu'est-ce qu'une femme boucher ? Traditionnelle, il s'agit de l'épouse ou de la fille d'un boucher qui ont le pouvoir des incantations et de guérison de certaines maladies comme l'asthme, les hémorroïdes, la coqueluche, les maux de tête, etc. Il peut s'agir aussi de femmes-bouchers qui transforment la viande crue fournie par les hommes-bouchers en viande préparée car biologiquement la femme ne peut ni abattre, ni dépouiller, ni dépecer, ni désosser les carcasses (Pringle et Collings, 1996). Du fait des préjugés sociaux et religieux, les femmes qui ont fait de la boucherie un métier, sont mal vues par la société et craintes : « on ne s'approche pas d'une fille boucher, même pour s'amuser » (Bernus, 1969) et les jeunes filles ne doivent pas aussi acheter la viande cuite chez le boucher ou se rapprocher de lui par peur de sortilèges (Boubacar Akali, 2018 ; Bernus, 1969).

## **2. Historique de la vente de viande à Niamey**

La boucherie est un métier inconnu dans la société zarma. Elle date, ici à Niamey de l'érection de la ville comme capitale du troisième territoire militaire du Niger en 1905, puis de la colonie du Niger en 1926. Pour ce rôle et son corollaire la croissance démographique et spatiale, des bouchers hausa ont afflué à Niamey et plus précisément au Petit marché. On y trouve aussi quelques bouchers wolof (Sénégal) qui avaient une clientèle européenne. A ces deux groupes se sont ajoutés, par la suite, 3 bouchers européens installés à proximité du Petit marché. Leur clientèle est constituée d'européens et de fonctionnaires africains ayant séjourné en France où ils ont appris à déguster les plats de viandes de la cuisine française. Jusqu'en 1969, selon Bernus (1969) rares sont les zarma qui pratiquaient le métier de boucherie à cause de l'ostracisme dont ils étaient victimes. D'ailleurs ceux qui ont opté pour ce métier étaient des descendants d'esclaves. Quant à la vente de viande préparée comme le bouillon de tête et pattes d'animaux de boucherie et le tchandi-tchandi considérés comme activités féminines, elle a été initiée par les femmes hausa au début des années 1960 provenant des régions de Dosso et Tahoua. Elles ont investi ce métier qui a connu aujourd'hui un développement important à cause des revenus substantiels qu'il génère.

## **3. Urbanisation et transformation des habitudes alimentaires à Niamey**

C'est en 1952 que Niamey, ville créée de toute pièce par la colonisation est devenue la principale ville du Niger avec seulement 12 000 hab. En 1960, sa population a été multipliée par près de 3 pour atteindre 33 816 habitants en 1960, 242 873 en 1977 et 398 265 hab, et près

de 1,5 millions d'habitants aujourd'hui. Cette forte croissance démographique qui est le fruit de la conjonction de trois facteurs (exode rural, croit interne de la ville et l'annexion des villages périphériques) s'est traduite par un étalement urbain. De 860 ha urbanisés en 1960, la superficie a dépassé en 2000, les 10 000 ha pour atteindre aujourd'hui près de 30 000 ha (Bernus, 1969, Sidikou, 1980, Motcho, 1991 ; INS, 2013). Ainsi, la superficie de la ville a été multipliée par 30 en 60 ans. Cette augmentation de la superficie, malgré la réalisation de différents plans d'urbanisme (1905, 1937, 1952, 1964, 1967, 1984 et 2009), entraine un allongement des distances qui a favorisé le changement de mode vie et une augmentation de la prise des repas en dehors du domicile. Ce comportement s'est traduit par la consommation de plus en plus grande des grillades de viandes dans les rues pratiquées surtout par les bouchers. Mais, l'urbanisation galopante et la possibilité de se faire quelques sous dans la préparation des plats de viande a attiré des femmes dans le métier. C'est ainsi qu'elles offrent des fritures de tissus collagènes, de tendons et d'œsophages, des bouillons de têtes et pattes d'animaux ou de volailles, de gésiers, de foies, , de cous ou de croupions de dinde, etc. Elles sont aussi présentes dans la préparation et la vente de brochettes et de poulets braisés accompagnés de pommes de terre frites.

#### **4. Les préparations de la viande, une activité dominée par les hommes**

La gastronomie protéique de Niamey comprend : la viande grillée qui peut être classée en cinq groupes à savoir : (1) la viande grillée avec ou sans os sur des fours, les brochettes dont les morceaux de viandes sont enrobés de farine de tourteaux et d'épices. Ces deux cuisines sont faites soit dans des fours conçus avec des briques en terre ou sur des fourneaux de fabrication locale sur lesquels est déposée une grille ; (2) la viande séchée ; (3) les volailles grillées ou rôties ; (4) les bouillons de têtes et pattes d'animaux, les abas (langues, rognons, queues, tchandi-tchandi<sup>2</sup>) ; (5) et enfin le; les viandes transformées (boudin et merguez) ; le méchoui. Ces vendeurs de viande préparée travaillent à la longueur de la journée dans les rues ou à la maison. L'énergie utilisée est le bois de chauffe quel que soit le type de viande préparée. C'est une activité essentiellement masculine. Ils sont respectivement Les hommes représentent plus de 4/5 des effectifs de notre échantillon soit 80,5% contre 19,5% des femmes (Tableau 1). Les femmes, aujourd'hui s'y intéressent de plus en plus. On note excepté les brochettes, elles sont cependant absentes de la grillade de la viande d'animaux domestiques et la vente de viande

---

<sup>2</sup> Tchandi-tchandi est une viande frite constituée de rebuts comme l'aponévrose, l'œsophage, le tendon, bref les viandes dures

séchée. Elles sont plus représentée dans la vente d etchandi-tchandi soit 15,75% de notre échantillon.



Photo 1 : Vendeur de viande grillée (Source : Amadou Roufaï, 2020)



Photo 2 : Vendeuse de tchandi-tchandi (Source : Boubacar Akali Haoua, 2016)

Les héritiers représentent plus de la moitié des effectifs de notre échantillon. L'apprentissage du métier de viande selon le modèle de transmission du savoir est fondé sur l'expérience des parents biologiques. Ils regroupent en majorité les vendeurs de viande grillée au sens traditionnel. Mais, il y a des exceptions parmi les héritiers qui ne relèvent pas de la tradition comme la vente du poulet grillé ou frit, de tchandi-tchandi, du malku. Ainsi, à Niamey, pratiquer le métier de viande ne veut pas forcément dire que la personne l'a culturellement hérité. Les non héritiers regroupent les 2/5 des enquêtés. Leurs métiers sont le plus souvent induits par l'urbanisation. Les hommes héritiers et non héritiers sont plus nombreux que les femmes héritières et non héritières (45,25% contre 6,5% et 35,25% contre 13%). Les héritières sont en général, celles dont les parents sont des bouchers ou femmes de bouchers.

Par ailleurs, la proportion des hommes non héritiers est deux fois plus élevée que celle des femmes non héritières.

A Niamey, les consommateurs de viandes préparées sont aussi bien des femmes que des hommes. Les données statistiques montrent que, la clientèle des bouchères est constituée en majorité des scolaires (30,25%), suivis des commerçants (15,75%), des ménagères (14,25%) et, enfin, des fonctionnaires (3%). Par contre, les hommes bouchers ont une clientèle composée respectivement de 97% de commerçants, 46,25% de scolaires, des fonctionnaires et des ménagères. Néanmoins, les bouchers hommes reçoivent plus une clientèle masculine (320 hommes contre 111 femmes) et les femmes une clientèle féminine (66 femmes contre 58 hommes). En général, la fréquentation des bouchers est spécifiquement masculine.

## **Conclusion**

La croissance rapide de la ville de Niamey est un facteur favorable à la prolifération de la vente de viande préparée qui, pendant longtemps, était l'apanage des bouchers hommes. Avec plus d'un million d'habitants, à Niamey, la vente de viande a pris une ampleur grandissante et intéresse de plus en plus de femmes dont certaines n'appartiennent pas à la caste des bouchers qui détient encore le monopole de la grillade des carcasses d'animaux domestiques. Ces femmes bouchers exploitent cette activité peu prestigieuse mais néanmoins lucrative, ce qui leur permet d'être économiquement indépendantes.

## **Bibliographie**

- Bernus S. (1969). Particularismes ethniques en milieu urbain: l'exemple de Niamey. Université de Paris, 262 p.
- Boubacar Akali H. (2018). La petite restauration marchande de rue à Niamey : l'exemple des vendeurs de viandes préparées. Thèse de doctorat, Université Abdou Moumouni de Niamey, 392 p.
- Garba M. (1992). La musique des Hawsa du Niger. Thèse de doctorat. Université de Strasbourg, 478 p.
- Grégoire E et Labazée P. (1993). Les grands commerçants d'Afrique de l'Ouest. Logiques et pratiques d'un groupe d'hommes d'affaires contemporaines. Ed. Karthala et ORSTOM, 265 p.
- Motcho K. H. (1991). Cadre de vie et systèmes de santé à Niamey (Niger). Thèse de Doctorat: géographie. Université Michel Montaigne de Bordeaux III, 330 p.
- Paques V. (1959). Caractères sociaux et mythiques du boucher dans le Nord-Ouest africain. Journal de la Société des Africanistes, Volume 29 Numéro 2 pp. 217-228
- Pringle R et Collings S. (1996). Les femmes en boucherie, quelques tabous culturels. In les Cahiers du GRIF, Volume 1, pp. 15-32.
- Raynaut C. (1992). « Se nourrir en ville : stratégies économiques et pratiques sociales (le cas de Maradi, Niger) », in BLANC-PAMARD Chantal (éd.), La santé en société. Regards et remèdes, Collection Colloques et Séminaires. Paris : ORSTOM, pp. 141-198.
- République du Niger. Ministères des finances. Institut nationale de la statistique. (2013). Annuaire statistique 2008-2012. 241p.
- Sidikou A. H. (1980). Niamey, étude de géographie socio-urbaine. Thèse d'état, Université de Normandie, Rouen, deux tomes, 448 p.