

MODESTE GNOKA BOUABRE

Enseignant-chercheur

Institut des Sciences Anthropologiques de développement (ISAD)

UFR des Sciences de l'homme et de la Société

Université de Cocody (Abidjan) République de Côte d'Ivoire.

22 B.P. 898 Abidjan 22

salomon_desty@yahoo.fr

TRAVAIL ET DEVELOPPEMENT : L'EVOLUTION DES FORMES DE TRAVAIL ET D'EMPLOI EN DEVELOPPEMENT DANS LE SECTEUR DE L'ATTIEKE EN COTE D'IVOIRE

Revue Africaine d'Anthropologie, Nyansa-Pô, n° 15 - 2013

RÉSUMÉ

L'Attikié, repas traditionnellement produit par les femmes constituées en équipes dans des villages Ebrié, Adjoukrou, Alladian, Avikam, Attié, et les Ahizi, a vu sa production vulgarisée ; nécessitant l'installation, dans les villages et villes, de petites unités de production. Comme conséquence, nous notons des installations massives de petites unités de broyeuses à proximité des groupes de production.

Cette étude qui avait pour objectif d'identifier les conditions de travail capables de rendre « durables » la qualité de production de l'Attikié pour les opératrices traditionnelles en Côte d'Ivoire, tout en décrivant les compétences à construire pour les organisations d'Attikié et afin d'estimer les risques psychosomatiques générés par la production artisanale de l'Attikié.

La démarche méthodologique s'est appuyée sur la méthode d'enquête qualitative par le truchement d'entretiens semi-directifs, par passation individuel et focus group, avec usage de guide d'entretien administré à 138 acteurs directs (celles qui fabriquent l'Attikié) elles-mêmes et aux acteurs qui sont impliqués dans le système de production de l'Attikié à savoir les agriculteurs de manioc, les opérateurs de broyeuse manioc, les commerçants (femmes et hommes) des localités ciblées.

Nous avons pu relever qu'aujourd'hui en Côte d'Ivoire, l'activité de fabrication d'Attikié offre au moins sept (7) emplois principaux et au moins neuf (9) emplois subsidiaires dans le secteur non structuré ou dit informel. Ces emplois jadis exclusivement féminins ont séduit des compétences masculines grâce aux perspectives vivifiantes et prometteuses qu'offre ce secteur.

Cependant, les travailleurs de ce secteur porteur n'ont pas dans l'ensemble de qualifications et compétences compétitives et modernes de procès de production. Ce sont des emplois dominés par une main d'œuvre analphabète ou déscolarisé du cycle primaire en général. C'est une main d'œuvre à très faible niveau intellectuel, segmentée parfois par tâches faisant parfois office d'emploi, exposés aux risques physiques et chimiques.

Mots-clés : Travail, Emploi, Développement, Attikié, Secteur non structuré, Accessibilité alimentaire.

ABSTRACT

The Attiéké meal traditionally produced by women in teams consisting of villages Ebrié Adjoukrou, Alladian, Avikam, Attie, and Ahizi, saw its production popularized ; requiring installation in the villages and cities , small units production . As a consequence, we note massive installations of small units of crushers near production groups.

This study aimed to identify the working conditions can make "sustainable" production quality of Attiéké for traditional operators in Côte d'Ivoire, while describing the skills to build for the Attiéké organizations and to estimate psychosomatic risks generated by artisanal production attiéké.

The methodology was based on the method of qualitative inquiry by the semi-structured interviews through by placing individual and focus group, with the use of maintenance administered to 138 direct actors guide (those that manufactures the attiéké) themselves and the actors involved in the production system of farmers attiéké namely cassava, cassava grinder operators , traders (women and men) targeted locality.

We were able to meet today in Côte d'Ivoire, the manufacturing activity Attiéké offers at least seven (7) major and at least nine jobs (9) Subsidiary jobs in the informal sector or informal said. These formerly exclusively female jobs have attracted male skills through invigorating and promising prospects of this sector .

However, this promising sector workers do not have the whole qualification and competence of competitive and modern production process. These jobs are dominated by labor illiterate or dropped out of primary school in general. It is a labor very low intellectual level, sometimes segmented by tasks sometimes acting job , exposed to physical and chemical hazards.

Key words : work, Employment, Development, Attiéké, Employment in cassava sector, food access.

INTRODUCTION

En Côte d'Ivoire, les repas à base de féculent sont très prisés à cause de leur supposé grand apport énergétique. C'est le cas de l'Attiéké, une sorte de semoule ou de couscous à base de manioc. Spécialité culinaire de certains peuples lagunaires du Sud de la Côte d'Ivoire notamment les Ebrié, Adjoukrou, Alladian, Avikam, Attié, et les Ahizi, l'Attiéké est aujourd'hui un repas très prisé par l'ensemble des ivoiriens et par certaines populations de l'Afrique de l'ouest. En effet, l'Attiéké connaît non seulement le succès en Côte d'Ivoire mais il est aussi exporté sous forme déshydratée vers les pays européens, et sous forme de boules (sa présentation locale habituelle) vers les autres pays africains de la sous-région occidentale. Il s'agit plus spécifiquement des pays de la CEDEAO, de la France et de la Belgique.

L'Attiéké, repas traditionnellement produit par les femmes constituées en équipes dans des villages Ebrié, Adjoukrou, Alladian, Avikam, Attié, et les Ahizi, a vu sa production vulgarisée ; nécessitant l'installation, dans les villages et villes, de petites unités de production regroupant deux (2) à vingt (20) femmes et plus, grâce à la hausse continue de la demande. Comme corolaire, nous notons la prolifération de petites unités de broyeuses installées à proximité des groupes de production.

La fabrication de l'Attiéké est un travail artisanal harassant, très pénible, contraignant les opératrices, assise sur des tabourets de longues heures durant, à éplucher le manioc parfois sous le soleil ou sous la pluie. Cette pénibilité du travail de fabrication non seulement affecte la santé des opératrices, mais aussi la qualité de l'Attiéké produit. Cette situation mettant en jeu les conditions de travail et la qualité du produit élaborée peut interpeller plusieurs spécialistes entre autres les spécialistes du travail. Les anthropologues du travail, les anthropologues du développement et les psychologues ergonomes ne peuvent s'en tenir à l'écart. La recherche-action peut être une des voies de solution envisageable en la matière.

La recherche-action ou « recherche participante » est la méthode qui nous permettra, à partir d'un recueil de données identifiées et collectées au plus près des opératrice des villages traditionnels d'Attiéké des pays [Ebrié](#), [Adjoukrou](#), [Alladian](#), [Avikam](#), [Attié](#), et les [Ahizi](#), de monter des actions, de mobiliser les potentiels existants et afin

de redynamiser leur activité. Ainsi, les références théoriques utilisées sont de type sociologique, anthropologique ou ethnographique. Cette démarche favorise la production d'informations qualitatives et/ou quantitatives avec élaboration d'un diagnostic afin de répondre aux enjeux et dynamiques des organisations. Elle permet de faire une meilleure évaluation des problèmes et, conjointement, de trouver des réponses plus rapides en sensibilisant les opératrices de l'Attikié, à des méthodes de travail créatives.

Faces aux conditions de travail des opératrices de l'Attikié et la qualité de d'Attikié produits mises en rapport avec la recherche-action, une question centrale demeure : Existe-t-il des évolutions du travail, des nouvelles formes de travail et d'emploi qui se développent dans le secteur de l'Attikié en Côte d'Ivoire ?

De cette question découlent des questions opérationnelles à savoir :

Premièrement, quelles conditions de travail sont-elles capables de rendre « durables » la qualité et la quantité de production de l'Attikié pour les opératrices traditionnelles en Côte d'Ivoire ?

Deuxièmement, quelles sont les qualifications et/ou compétences à construire pour les organisations d'Attikié qui tendent à se transformer profondément, à se délocaliser, se relocaliser ou plus simplement échanger avec toutes les parties du monde ?

Troisièmement, comment faire face aux risques psychosomatiques générés par la production artisanale de l'Attikié ?

Pour répondre à ces interrogations, nous définirons des objectifs et formulerons nos hypothèses de travail après l'exposé de la revue des travaux.

1. REVUE DES TRAVAUX

Parvenir aux niveaux de pertinence d'un projet d'analyse qui tant à intégrer les composantes des caractéristiques scientifiques portées immuablement et irréversiblement vers une objectivité plus élevée, la rationalité poussé, la rigueur méthodique, exigence sans cesse croissante, demande ici de nous l'exploration approfondie des thématiques qui systématise le développement et le travail en rapport avec une préoccupation alimentaire, l'Attikié.

a. Le développement

Etymologiquement, développement vient du latin de, préfixe de cessation, de négation, et de velare, voiler, couvrir, envelopper. Se développer, c'est faire croître, faire prendre de l'ampleur, de l'importance, de l'extension; c'est aussi se déployer, s'étendre ou grandir. Le concept de développement reste tributaire d'une pluralité de théories, de tendances entre autres la tendance du développement économique, la théorie de modernisation et celle de dépendance, la tendance du développement humain ou anthropologique, celle du développement durable ou développement soutenable, celle du post-développement ou l'après-développement.

Le développement, est selon François Perroux « l'ensemble des transformations des structures économiques, sociales, institutionnelles et démographiques qui accompagnent la croissance, la rendent durable et, en général, améliorent les conditions de vie de la population ». C'est dans cette perspective que s'insère Jean COPANS (2007) dressant le bilan après 50 ans (d'indépendance) d'évolutions et de transformations des pays du sud à travers les ajustements structurels, les clivages entre les pays émergents et les autres, le recentrage des programmes de développement autour du thème de la pauvreté ; et la critique incisive qu'il fait de la mondialisation qui pour lui, produit un phénomène comparable à une amnésie progressive des acquis et des méthodes des sciences sociales du développement. Amin SAMIR (1967) devance en cela, Jean COPANS quant il pose le postulat d'une croissance économique "sans développement" à partir du modèle ivoirien en examinant les mécanismes du "miracle" ivoirien de 1950-1965.

Au demeurant, un problème d'ampleur coercitive, conséquence de manque de développement ou d'insuffisance de développement, prend le devant de la scène en direction des pays du sud comme la Côte d'ivoire, le problème d'accès au travail ou d'emploi tout court se positionne comme une ouverture essentielle pour un projet de recherche sur la question.

b. Le travail

Le travail est une activité faisant l'objet d'une rémunération. Le travail est traditionnellement considéré dans la théorie économique, comme un facteur de production. Il intervient, comme le capital ou

les matières premières, dans le processus de création des biens et des services, et représente une ressource pour l'entreprise.

Pourtant, il apparaît trop réducteur d'assimiler l'activité des hommes dans l'entreprise à une quantité vague et indifférenciée d'heures de travail : en effet, les tâches humaines sont très diverses et la façon même de les organiser détermine en grande partie leur efficacité. Les rapports individuels et collectifs que crée le travail entre les hommes, les uns employeurs et propriétaires de l'instrument de travail, les autres travailleurs salariés, subordonnés et exécutants, sont aussi à être pris en compte dans l'analyse du travail perçu comme activité faisant l'objet d'une rémunération. Le travail, Sperandio suggère de repenser son organisation, Dejours, C se préoccupe de la souffrance qu'il cause ; Ganascia, J.G. s'intéresse à l'amélioration de sa condition d'exécution ; Dadoy, M., Henry, C., Hillau, B., De Terssac, G., Troussier, J.F., et Weill Fassina A. l'abordent par la question des qualifications qu'il exige ; Stammers et Shephard et Laville le perçoivent en tâche.

J.C. SPERANDIO (1996), soutient que les projets technologiques de grande ampleur bouleversent généralement les métiers des exploitants et imposent de repenser l'organisation du travail.

C. DEJOURS (2000) répond à trois questions : comment la souffrance au travail peut-elle modifier le sujet de l'intérieur ? Quelles défenses psychiques, quelles stratégies, est-il conduit à mettre en place parfois à son détriment ? Dans quelle mesure ces attitudes se sont-elles banalisées, que l'on soit à l'atelier, au bureau ou dans l'entreprise ?

J.G. GANASCIA (1999) décrit la situation des acteurs de l'industrie. Selon donc lui, des acteurs de l'industrie et des chercheurs se sont interrogés sur les solutions possibles pour améliorer les conditions du travailleur moderne, qui connaissent un épuisement intellectuel, les contraintes physiques auxquelles était astreint l'homme au travail s'étant muées en contraintes «cognitives».

Pour Dadoy, M., Henry, C., Hillau, B., De Terssac, G., Troussier, J.F., et Weill Fassina A. si l'analyse du travail est l'un des moyens pour aborder les qualifications, c'est bien parce que cette méthode a pour objectif de révéler toutes les «qualités» mises en jeu dans le travail mais aussi implicitement de modifier le processus de reconnaissance de ces qualités.

Stammers et Shephard (1995) distinguent trois niveaux pour le processus d'analyse de la tâche: exigences requises par la tâche. Les objectifs ou les conditions définis par le contexte du système, étant donné un état initial particulier ou un ensemble de conditions ; Quant pour LAVILLE (1986), tâche et activité sont deux notions essentielles. La tâche est un objectif à atteindre, le résultat à obtenir.

c. L'Attiéké

L'Attiéké est aliment à base de manioc. En effet, le manioc est mis à fermenter dans l'eau pendant des jours, séché au soleil, broyé, essoré, séché et vanné puis mis à cuire à la vapeur. Toutes ces étapes permettent d'éliminer l'acide cyanhydrique que contient naturellement le manioc. L'Attiéké est un couscous de manioc, spécialité de Côte d'Ivoire. L'Attiéké a une texture plus légère que le couscous de blé, un goût très légèrement acide. Comme tous les produits à base de manioc, l'attiéké est sans Gluten. Plusieurs auteurs ont tantôt étudié la matière de base (manioc) tantôt directement l'Attiéké.

C'est le cas de Kouadio K.K.H, Diallo S.S, Assanvo B.J, Ayémou S.A., Béhi Y.E.N. et ali. En effet, Kouadio, K.K.H. (2000) s'est intéressé à l'évaluation des caractères agronomiques des variétés améliorées de manioc ; S.S DIALLO (2000) a porté son analyse sur les déterminants de la commercialisation et de la contribution du manioc au revenu des producteurs en Côte d'Ivoire ; S.A. AYEMOU (2000) a porté ses recherches sur le comportement variétal de nouveaux clones de manioc dans la zone de Toumody (Centre de la Côte d'Ivoire) ; B.J. ASSANVO (2001) a étudié la microflore du ferment de manioc pour la production de l'attiéké Adjoukrou dans la région de Dabou, Y.E.N. BEHI et ali 2002 ont orienté leur étude sur l'évaluation agronomique et technologique de variétés améliorées de manioc en Côte d'Ivoire.

2. OBJECTIFS

Nous élaborons un objectif général subdivisé en deux objectifs spécifiques.

a. Objectif général

Nous visons à apprécier l'évolution du travail, des nouvelles formes de travail et d'emploi en développement dans le secteur de l'Attiéké en Côte d'Ivoire.

b. Objectifs spécifiques

Nous cherchons à :

- Identifier les conditions de travail capables de rendre « durables » la qualité de production de l'Attiéké pour les opératrices traditionnelles en Côte d'Ivoire
- décrire les compétences à construire pour les organisations d'Attiéké qui tendent à se transformer profondément ;
- estimer les risques psychosomatiques générés par la production artisanale de l'Attiéké ?

3. HYPOTHÈSES

Comme hypothèses nous formulons une hypothèse conceptuelle et deux hypothèses opérationnelles.

a. Hypothèse conceptuelle

Notre analyse est construite autour de l'hypothèse conceptuelle suivante : Les évolutions du travail, des nouvelles formes de travail et d'emploi qui se développent dans le secteur de l'Attiéké en Côte d'Ivoire affectent les conditions de travail des opératrices et la qualité de l'Attiéké.

b. Hypothèses opérationnelles :(H1, H2 et H3)

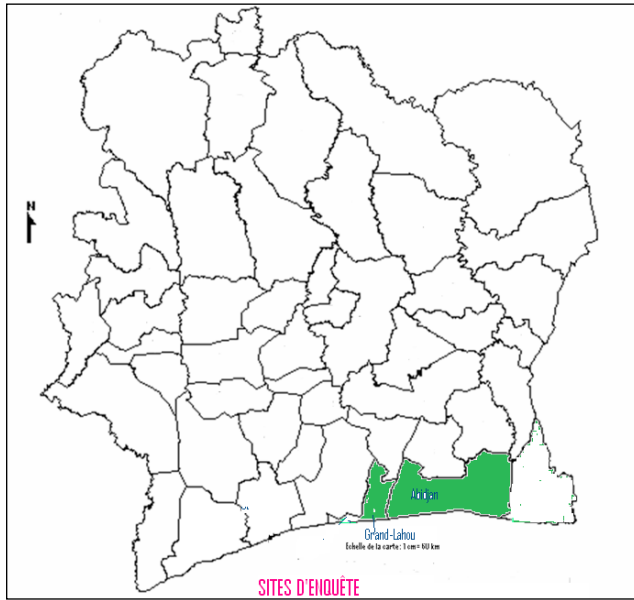
- H1 : En Côte d'Ivoire La « durabilité » de la qualité de production de l'Attiéké est tributaire des conditions de travail des opératrices en la matière.
- H2 : La prise en charge des opératrices des risques psychosomatiques dans le procès de production de l'Attiéké aura une incidence sur la qualité de ce produit (l'Attiéké).
- H3 : Les compétences à construire pour les opératrices d'Attiéké transformeront profondément les échanges avec les consommateurs en Côte d'Ivoire et dans le reste du monde.

4. MÉTHODOLOGIE

L'intitulé du sujet de l'étude : « L'évolution du travail, des formes de travail et d'emploi en développement dans le secteur de l'Attié en Côte d'Ivoire » délimite partiellement notre site d'étude qui se révèle être la Côte d'Ivoire. Toutefois, notre enquête n'a pas entièrement couvert tout le pays, car l'étendue du champ d'étude nous a contraint à ne retenir que quelques cas importants en portant notre choix sur certaines villes et certaines zones d'Attié, dont l'influence en matière du procès de la l'Attié est très importante sur l'évolution du reste du pays. De ce fait cinq zones de production d'Attié ont été retenues. Pour ne pas paraître en porte-à-faux avec le titre de notre étude, des interviews ont été faites sur le reste des zones d'exploitation de manioc, auprès des agents des structures à expertise nationale comme l'Agence Nationale d'appui et de Développement (ANADER), le Centre des Métiers Ruraux (CMR). Notre étude s'est effectuée en Côte d'Ivoire dans cinq localités et dans des zones (villages) de production d'Attié qui leur sont rattachées.

a. Présentation du site de l'étude

Notre étude s'est effectuée en Côte d'Ivoire dans cinq (5) localités dont Grand-Lahou (Breffedon, N'zida, Lahou-Kpanda), Songon (Songon sous-préfecture et les villages de Songon Kassemblé, d'Abadjin-Doumé, de Songon Agban, de Songon Agban-Attié, de Bonjour-Niké), Abidjan (Abobodoumé, Blockauss, Kounté village) Bingerville (villages Adjamé-Bingerville et d'Anan), Grand-Bassam (vitré 1, Vitré 2, Vitré 3) dans des zones de production d'Attié qui leur sont rattachées. (voir carte N°1)



Carte N°1 présentant le site de l'étude

b. Echantillonnage

L'enquête a essentiellement consisté, à partir d'un échantillon accidentel (N'DA, P. 2002) sans une base de sondage, nous avons interrogé les individus au fur et à mesure qu'ils se présentaient à nous]] par « effet boule de neige » en entretiens de type semi-directif. Ainsi, au niveau des informations sur les productions d'Attiéké, nous nous sommes adressé aux opératrices (celles qui fabrique l'Attiéké) elles-mêmes et aux acteurs qui sont impliqués dans le système de production de l'Attiéké à savoir les agriculteurs de manioc, les opérateurs de broyeuse manioc, les commerçants (femmes et hommes) d'Attiéké des localités ciblées.

tableau T1 : échantillon des personnes interrogées

Chef-lieu des sites d'étude	Sous-préfectures, Villages et quartier	Agriculteurs de manioc	opératrices de d'Attiéké	opérateurs de broyeuses de manioc	commerçants de manioc	commerçants d'Attiéké	Responsables de groupes sociaux	total	total par chef lieu de site d'étude
Abidjan	Abobo-Doumé	2	2	1	1	1	2	9	31
	Blokauss	2	6	1	1	1	6	17	
	Kouté	1	1	1	1	1	0	5	
Bingerville	Anan	2	2	1	1	1	1	8	14
	Adjamé-bingerville	1	1	1	1	1	1	6	
&	Vitré 1	0	1	1	1	1	1	5	17
	Vitré 1	0	1	1	1	1	1	5	
	Vitré 1	0	3	1	1	1	1	7	
Songon	Sous-préfecture de Songon	2	4	1	1	1	2	11	48
	Songon Kassemblé	1	1	1	1	1	1	6	
	Abadjin-Doumé	2	2	1	1	1	1	8	
	Songon-Agban	2	3	1	1	1	2	10	
	Songon-Agban Attié2	1	1	1	1	1	1	6	
	Bonjour-Niké	1	2	1	1	1	1	7	
Grand-Lahou	Breffedon	1	1	0	1	1	1	5	28
	N'Zida	5	5	0	1	1	4	16	
	Lahou-Kpanda	2	2	0	1	1	1	7	
total		25	38	14	17	17	27	138	138

c. Echantillon

GHIGLIONE et MATALON (1978), disent « lorsqu'on utilise des méthodes non standardisées, entretiens non directifs ou entretiens structurés, il est inutile d'interroger un très grand nombre de sujet. La lourdeur de l'analyse rend difficile l'exploitation systématique d'un nombre important d'entretien. D'ailleurs, ajoutent-ils, l'expérience montre que, pour les thèmes habituellement abordés par ces méthodes, il est rare qu'on voit apparaître des informations nouvelles après le vingtième ou la trentième interview ». Nous avons donc décidé d'interroger au plus trente (30) personnes par unité d'observation (catégorie socioprofessionnelle). Voir (tableau T1).

d. Méthode de collecte d'information

Intégrant les études quantitatives antérieures des structures nationales, sous-régionales et mondiales comme, l'Office de Commercialisation de Produits Vivriers [(OCPV KOUABLE, N. (2003 ; 2005)] Centre Nationale de Recherche Agronomique (CNRA) [cité par la FAO/PAM (2004)] et l'Institut National de la Statistique (INS, 1996) de la Côte d'Ivoire, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO, 2004), sur les questions de manioc et de l'Attikié en Côte d'Ivoire, nous avons recouru dans la collecte des informations (BLANCHET, A. GOTMAN, A. 1992) à la recherche documentaire (CHARTIER, L. 2003), à l'observation directe (Quivy, R. Et Van, C.L 1995) la recherche-action ponctuée par des entretien-semi directif (DUCHESNE, S.1996) individuel et focus group. Ainsi la recherche action nous permettra de modéliser et de conceptualiser en structurant les données recueillies et leur donner du sens. Nous pourrons alors confronter les données recueillies concernant les expériences personnelles des opératrices des différentes zones de fabrication d'Attikié, nous localiserons les points sensibles, les carences, les défaillances dans le procès de production d'Attikié.

e. Méthode d'analyse : théorie du champ de Pierre Bourdieu

Le champ se caractérise par son autonomie relative, ses agents (ici les agriculteurs de manioc, les opérateurs de broyeuse manioc, les commerçants) se définissent comme les individus qui, reconnus par leurs pairs, sont en mesure de se soustraire à des intérêts externes, d'apprécier la valeur d'enjeux internes, d'agir selon des normes. Il existe

donc des conditions plus ou moins formalisées pour entrer et exister dans un champ de la production de l'Attiéké. La délimitation de l'espace considéré est le produit historique d'un ensemble de débats, de luttes, de compromis à travers lesquels les agents sociaux (les agriculteurs de manioc, les opérateurs de broyeuse manioc, les commerçants) font valoir une vision autonome (ou qui s'efforce de l'être) de ce qu'ils font et de ce qu'ils sont.

5. RESULTATS

L'analyse de l'activité de production de l'Attiéké laisse observer que le capital humain [Gary Becker (les savoirs, les expériences et les compétences des opérateurs en matière de culture de manioc, de fabrication d'Attiéké et de broyage de manioc, de commerce de manioc et d'Attiéké)] est dominé par les analphabètes ou les déscolarisés du cycle primaire en général et dans une moindre mesure, par les déscolarisés du premier du cycle secondaire. Tous ces emplois restent des emplois du secteur non structuré ou dit informel. C'est donc un capital humain à très faible niveau intellectuel et peu qualifié, reparti en groupe. En effet, le travail dans le secteur de l'Attiéké a deux types d'emploi. Nous distinguons les emplois principaux des emplois secondaires.

Nous appelons emplois principaux, les emplois sensés procurer des revenus plus ou moins consistants dans le procès de fabrication de l'Attiéké, revenus pouvant leur permettre d'arracher une place socialement valorisée dans la société ; ceux qui les exercent sont les principaux animateurs de l'activité de production de l'Attiéké et donc indispensables dans le champ et le procès de fabrication de l'Attiéké. Comme emplois principaux, nous avons les emplois d'agriculteur de manioc, de transporteur de manioc, de démarcheur de manioc, d'opérateur de broyeuse de manioc, d'opératrice d'Attiéké, de vendeurs de manioc et les emplois de vendeur d'Attiéké.

Les agriculteurs de manioc sont des personnes exerçant une activité destinée à tirer de la terre les productions de manioc entrant dans la confection de plusieurs repas ivoiriens entre autres l'Attiéké. C'est une culture qui alterne l'agriculture périurbaine et une agriculture de campagne. Les superficies sont variables allant de moins d'un hectare à 100 hectare et plus.

Les démarcheurs de manioc sont des personnes chargées de prospecter la clientèle de manioc entre autres les vendeurs de manioc, les opératrices d'Attiéké ou d'autres produits dérivés de manioc.

Les transporteurs de manioc sont ici des personnes qui assurent par contrat l'acheminement d'une plantation, le manioc récolté vers les vendeurs de manioc ou les opératrices d'Attiéké, au moyen de véhicules, de motocyclette, de mobylette, de pousse-pousse ou tout simplement par portage.

Les opérateurs de broyeuse de manioc sont des personnes chargées de faire fonctionner les machines broyeuses de manioc en vue de confection des sous-produits de manioc entre autres l'Attiéké.

Les opératrices d'Attiéké sont les personnes, en général des femmes, qui assure la fabrication de l'Attiéké depuis l'acquisition du manioc par achat ou par récolte (celle qui possède des plantations de manioc), jusqu'à la cuisson et parfois la vente, en passant par l'épluchage, l'acheminement pour le broyage, l'essorage, le tamisage et le vannage. Ce sont les actrices clés de l'activité de l'Attiéké. Elles peuvent déléguer certaines tâches (l'acquisition du manioc, l'épluchage, l'acheminement pour le broyage, l'essorage, le tamisage, le vannage cuisson ou la vente) des étapes de fabrication de l'Attiéké à d'autres personnes.

Les vendeurs de l'Attiéké sont des personnes dont le métier est de présenter et de faire acheter l'Attiéké soit simple soit accompagné du poison, de poulet et autres. C'est un emploi à dominance féminine dont une part non négligeable est entrain d'être arrachée par des hommes.

Comme emplois secondaires, nous avons les emplois :

- d'éplucheur de manioc : Les éplucheurs de manioc sont les personnes chargées d'ôter la couche superficielle et les parties inutiles ou non comestibles ou non utilisable dans le procès de production de l'Attiéké. C'est une main d'œuvre à dominance féminine ;

- de laveur de manioc : Les laveurs de manioc sont des personnes qui débarrasse le manioc de la saleté avec de l'eau ;

- de porteur de manioc à éplucher, à broyer ou broyé : Le porteur de manioc à éplucher, à broyer ou broyé est une personne chargée de transporter en usant de ses propres forces en vue des différentes tâches rentrant dans le procès de production de l'Attiéké ;

- d'éboueur d'ordures de manioc : L'éboueur d'ordures de manioc, est une personne dont le métier est de ramasser les ordures issue de traitement du manioc pendant le procès de production ;

- d' « essoreur » de pate de manioc : L'« essoreur » de pate de manioc, est une personne chargée

d'éliminer, à l'aide d'une machine presseuse, la plus grande partie de l'eau contenu dans la pate de manioc issu du broyage ;

- de tamiseur de pate essorée de manioc : Le tamiseur de pate essorée de manioc, est une personne

servant d'un tamis, sépare les corps dur (racine ou déchet) mélanger volontairement ou involontairement avec la patte de manioc ;

- de vanneur de pate tamisée de manioc : Le vanneur de pate tamisée de manioc, est une personne,

usant du processus de vannage, contribue à élaborer les trois variétés de la farine de manioc (grain fin, grain moyen et gros grain) ;

- de cuisinier d'Attiéké : Le « cuisinier d'Attiéké » est une personne chargée de la cuisson à la vapeur

de l'Attiéké.

L'acheminement du manioc épluché pour broyage à la machine se fait par portage (sur la tête), pousse-pousse ou par véhicule. Après, il faut ramener le manioc broyé sur le lieu de fabrication par les mêmes moyens de transport (portage, pousse-pousse ou véhicule). Ensuite, il faut mélanger la pâte (du manioc broyé) à une petite quantité de manioc auparavant fermenté. Puis la pâte ainsi obtenue est mise à nouveau à fermenter pendant un (01) à deux jours. Au bout du temps de fermentation qui aura permis d'éliminer en grande partie l'[acide cyanhydrique](#) que contient naturellement le manioc, la pâte est essorée, tamisée, séchée et vannée, puis mise à cuire à la vapeur. le procès de production artisanale de l'Attiéké révèle la pénibilité du travail de fabrication l'Attiéké. Les opératrices sont contraintes assise de longues heures d'abord à éplucher et suite à tamiser la pate essorée de manioc. Elles sont aussi contraintes pendant de longues heures

à vanner debout la patte tamisée en vue du séchage. La pénibilité du travail de l'Attiéké pousse certaine opératrice à enfreindre les lois ou règles de la qualité et de la déontologie du métier. Car l'on triche à volonté en sautant certaines étapes de fabrication. Ce qui donne, en plus des variantes traditionnelles de l'Attiéké à gros grains, grain moyen et grain fin, deux à trois autres variantes qui sont les dégradations volontaires ou involontaires plus ou moins prononcées des trois variantes précédentes. Ces dégradations peuvent affecter une ou plusieurs des caractéristiques habituelles de l'Attiéké à savoir l'acidité (au lieu d'être légèrement acide, il peut être plus acide à des proportions exponentiellement croissante) la couleur (plus claire normalement, peut varier du jaune citron au jaune sensiblement vif en passant par des couleurs intermédiaires comme belge et autres) sa texture (habituellement légèrement élastique et légèrement collante peut être plus prononcée avec une élasticité dépassant la normale rendant du coup l'Attiéké plus collant), son aspect (habituellement légèrement translucide, devient moins translucide et de plus en opaque), son parfum (odeur normalement typique et franche devient contrastée avec un fond d'huile rouge dégradé ou autre). Les palais les moins affinés qui habituellement ne sentent pas de différence entre l'Attiéké et le couscous de blé, peuvent en sentir la différence, bien plus, peuvent le distinguer de l'Attiéké savoureux).

CONCLUSION

Au total, nous notons que l'activité de fabrication d'Attiéké offre au moins sept(7) emplois principaux et au moins neuf (9) emplois subsidiaires dans le secteur non structuré ou dit informel. Ces emplois jadis exclusivement féminins sont entrain d'être arrachés par les hommes grâce aux perspectives vivifiantes et prometteuses qu'offre ce secteur.

Cependant, les employés de ce secteur porteur n'ont pas dans l'ensemble de qualification et compétence compétitive et moderne de procès de production. Ce sont des emplois dominés par une main d'œuvre analphabètes ou les déscolarisés du cycle primaire en général. Nous sommes donc en présence d'un capital humain à très faible niveau intellectuel, segmenté parfois par tâches faisant parfois office d'emploi, exposé aux risques physiques (chaleur du soleil et de cuisson de l'Attiéké, portage de lourdes charges de manioc ou de patte de manioc,

nuisance sonore pendant le broyage) chimique (acidité du manioc pendant les première étape du traitement entre autre l'épluchage et l'essorage). L'activité traditionnelle de l'Attiéké du fait de son caractère artisanale, se révèle être un travail pénible compromettant à la fois la santé des opérateurs et la qualité du produit.

BIBLIOGRAPHIE

- ANADER 2009, La Côte d'Ivoire peut-elle s'assurer une sécurité alimentaire?, in *Le Partenaire*, (14) : 6-7
- ASSANVO B.J. 2001, *Etude de la microflore du ferment de manioc pour la production de l'attiéké Adjoukrou dans la région de Dabou*, non publié, Mémoire de DEA, Université de Cocody, Abidjan.
- ASSANVO J.B., AGBO G.N., BEHI Y.E.N., COULIN P., FARAH Z. 2002, *La microflore du ferment de manioc pour la production de l'attiéké Adjoukrou à Dabou (Côte d'Ivoire). Bioterre (spécial).*
- AYEMOU S.A. 2000, *Etude du comportement variétal de nouveaux clones de manioc dans la zone de Toumody (Centre de la Côte d'Ivoire) : cas de Bringakro et Tontonou. Abidjan*, non publié, Mémoire de DEA, Université de Cocody, Abidjan.
- BEHI Y.E.N., DIALLO S.S., AYEMOU S.A., KOUADIO K.K.H., ABEGA J., KOUAME P., AYEMOU A., LEHMANN B., GIRARDIN O. 2002, *Evaluation agronomique et technologique de variétés améliorées de manioc en Côte d'Ivoire en vue de leur diffusion. Bioterre (spécial).*
- BLANCHET A., GOTMAN A. 1992, *L'enquête et ses méthodes : l'entretien*, Nathan, coll. Paris.
- DEJOURS C. 2000, *Travail, usure mentale*, Bayard Editions, Paris.
- DADOY M., HENRY C., HILLAU B., DE TERSSAC G., TROUSSIER J.F. et WEILL FASSINA A 1990, Les analyses du travail : enjeux et formes, Séminaire : méthodologies d'analyse des qualifications individuelles et collectives, Paris, 1986/02; 1988/06 -, Centre d'Etudes et de Recherches sur les Qualifications (CEREQ), Paris ; Ministère de la Recherche et de la Technologie (MRT) Programme mobilisateur «*Technologie-Emploi-Travail*», Paris. - Collection des Etudes (54) 3 : 1-240.
- DUCHESNE S., 1996, « Entretien non-préstructuré, stratégie de recherche, et étude des représentations », *Politix* (35) : 189-206.
- GANASCIA J.G. 1999, *Sécurité et cognition*, Hermes, Paris.
- GHIGLIONE, MATALON B.1978, *Les enquêtes sociologiques : théories et pratiques*, Armand Colin, Paris.

- GTZ 1999, *Guides pour le Développement et la Promotion des Racines et Tubercules : Stockage de l'Igname axé sur les besoins du marché*, Eschborn.
- GTZ 1999, *Guides pour le Développement et la Promotion des Racines et Tubercules : La Découpeuse-Eminceuse de Cossettes de Manioc*, Eschborn.
- GTZ 1999, *Guides pour le Développement et la Promotion des Racines et Tubercules : La Préparation adéquate de la Farine de Manioc*, Eschborn.
- KOUADIO K.K.H. 2000, *Evaluation des caractères agronomiques des variétés améliorées de manioc (Manihot esculenta Crantz) dans la région d'Abengourou (Centre-est de la Côte d'Ivoire)*, non publié, mémoire de du Diplôme d'Etude Approfondie (DEA), Université de Cocody, Abidjan.
- N'DA P. 2002, *Méthodologie de la recherche : de la problématique à la discussion des résultats*, EDUCI, Abidjan.
- PAM, 2006, *Côte d'Ivoire : Evaluation approfondie de la sécurité alimentaire, rapport final (Septembre - Octobre) - Tome 1*, FAO, PAM, Commission Union Européenne, ONUSIDA.
- PAM 2007, *Côte d'Ivoire : Evaluation approfondie de la sécurité alimentaire*, FAO, PAM, Commission Union Européenne, ONUSIDA.
- PAM 2009, *Côte d'Ivoire : Evaluation approfondie de la sécurité alimentaire*, FAO, PAM, Commission Union Européenne, ONUSIDA.
- QUIVY R. et VAN CAMPENHOUDT L 1995, *Manuel de recherche en sciences sociales*, Dunod, Paris.
- SPERANDIO J.C. 1996, *L'ergonomie face aux changements technologiques et organisationnels du travail humain*, Octares, Toulouse.