

Boubacar Akali
Haoua, géographe,
Université Abdou
Moumouni de
Niamey.
[Boubacar.haoua@
yahoo.fr](mailto:Boubacar.haoua@yahoo.fr)

Les femmes dans la transformation de la viande à Niamey

Women in meat processing in Niamey

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 des castes. C'est le cas des bouchers. Dans une caste les femmes occupent une place marginale. Griller la viande est une activité réservée aux bouchers qui sont, dans la société nigérienne, exclusivement des hommes disposant de tout un savoir-faire. Niamey, la capitale qui compte près de 1,5 million d'habitants soit 40% des citadins du Niger (Motcho, 2020), 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 faire face aux tabous sociaux et à la dépendance économique. 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 s'est plus développée à cause de la forte demande des citadins. La plupart des enquêtés étaient des hommes et des héritiers du métier, c'est-à-dire des bouchers qui ont le monopole de la grillade de la viande. Les femmes se sont spécialisées dans la transformation de la viande à cause de l'urbanisation.

Mots-clés : Niamey, bouchers, femme, homme, viande préparée.

Abstract

For a long time, African societies were organized and were based on a number of functions structured as corporations which were hereditary professions belonging to castes. This is the case with butchers. In one caste, women occupy a marginal place. Grilling meat is an activity reserved for butchers who are, in Nigerien society, exclusively men with a whole range of know-how. Niamey, the capital with nearly 1.5 million inhabitants, or 40% of Niger's city dwellers (Motcho, 2020), concentrates the main administrative and economic activities. This human concentration and economic activities, resulted in a strong demand

for prepared meat dishes which did not leave women indifferent. Despite the persistence of the tradition, the latter have been proactive in dealing with social taboos and economic dependence. Our study is based on surveys carried out among sellers of prepared meats and on existing documentation. The results obtained show that Niamey is the place where the meat preparation activity has developed more because of the strong demand from city dwellers. Most of the respondents were men and heirs of the trade, that is to say butchers who have a monopoly on grilling meat. Women have specialized in meat processing because of urbanization.

Keywords: Niamey, butchers, women, men, prepared meat.

Introduction

« Toute société est organisée selon un système social qui s'exprime par la nature des relations entre ses membres et par les pratiques sociales qu'ils entretiennent. Cela suppose une répartition de ses membres en groupes sociaux marqués par la cohésion ou des contraintes communes » (Baud et al., 2008). Ces groupes sont le plus souvent caractérisés par des spécialités professionnelles héréditaires appartenant parfois à un système de caste qui assurent la distribution des biens de consommations. Ils s'organisent en communautés¹ ayant des règles communes (Bouvet et al, 2005). Ils supposent aussi des liens plus étroits, de nature souvent sentimentale ou affective et l'appartenance à une même tradition (Bonté et Izard, 1991). C'est l'exemple des forgerons, des barbiers, des bouchers, des tisserands, etc., qui en plus de leur rôle important, appartiennent aux classes subalternes dans les sociétés traditionnelles africaines qui sont selon Garba, (1992) :

« Des individus qui, en plus du travail de la terre considéré par tout le monde comme l'occupation noble par excellence, exercent un métier dont la technique et les secrets se transmettent de père en fils et présentent leur identité sociale en pratiquant une stricte endogamie. C'est-à-dire que de par leur statut ces groupes sont interdits matrimonialement aux familles aristocratiques, et ne peuvent pénétrer par alliance matrimoniale au sein des familles détenant tout ou une partie du pouvoir ».

Wackermann (2005), en prenant l'exemple des bouchers, justifie cette activité économique qu'il caractérise de commerce spécialisé qui est « *la vente ou le service de produits correspondant à la même famille de produits ou à des familles connexes, que cela soit en grandes ou petites surfaces* ».

Cependant, il y a déjà bien longtemps que les chercheurs ont reconnu l'importance de la petite restauration marchande de rue dans les villes africaines qu'Etough-Efe (2010) qualifie de « secteur informel de l'alimentation ». Parmi cette activité de rue très diversifiée, on recense un nombre important de vendeurs de viandes

¹ Wackermann G. (2005) : *Une communauté est plus assimilée à un groupe de personnes affichant une identité sociale, économique, culturelle, politique et territoriale propre, qui la distingue des autres communautés.*

préparées de brochettes, poulets rôtis, viandes séchées, bouillon des têtes et pieds d'animaux de boucherie, etc. Ces viandes servies sur les trottoirs ou vendues de façon ambulante, se présentent sous diverses formes : braisée, grillée, séchée, fumée, bouillie ou frite (Boubacar Akali, 2019). Bien que ce soit une activité qui remonte avant la période coloniale², la boucherie demeure toujours d'actualité et fait l'objet d'une abondante littérature (Pâque, 1959 ; Collings et Pringles, 1996 ; Bernus, 1962 ; Sidikou, 1980 ; Garba, 1992 ; Boubacar Akali, 2019).

En Afrique, la petite restauration est une activité dominée par les femmes. Elles assurent une fonction capitale, en nourrissant à bon marché la population citadine (Diouf, 1981). Cependant, la vente de viande préparée reste et demeure un privilège des hommes de caste³ communément appelés « boucher ». D'une manière générale, ces activités de vente de viande préparée n'ont commencé à faire l'objet d'étude dans les pays africains comme le Niger qu'au cours des deux dernières décennies sous l'effet conjugué de l'urbanisation, de l'étalement urbain, de l'insécurité alimentaire, de l'instauration des journées continues dans la fonction publique, de la pauvreté, du sous-emploi et de la baisse du pouvoir d'achat.

Le Niger, pays situé en Afrique de l'Ouest, a connu une succession d'ajustements structurels qui l'ont affaibli. Cela va accentuer la baisse du pouvoir d'achat de la population pendant trois décennies et le Niger sera classé parmi les pays à faible revenu (INS, 2013). Les emplois offerts dans les secteurs modernes ne répondent que très partiellement aux sollicitations du marché de travail et les conditions de vie ne font que se dégrader. C'est aussi un pays où le poids socioculturel constitue un frein pour l'épanouissement de la femme. Elles y font l'objet d'exclusion dans certains métiers traditionnels comme la boucherie. Bien que le métier de viande soit masculin, les femmes ont un rôle important à jouer dans l'offre de la viande. La participation de la femme au fonctionnement du foyer, la politique de l'émancipation, de l'autonomisation financière des femmes au Niger et la diminution des devoirs traditionnels dictés par le mariage ont apporté des changements majeurs dans la féminisation de l'emploi dont la transformation de la viande particulièrement à Niamey, la grande métropole du pays (Boubacar Akali, 2019). Ce phénomène est lié à l'urbanisation qui a généré une forte demande en viande à Niamey corroborant la thèse d'Etough-Efe (2010) selon laquelle « *le développement de la restauration hors domicile peut être le résultat aussi bien d'une urbanisation galopante que d'un développement des activités industrielles et artisanales dans les grandes capitales d'Afrique* ». En regroupant 40% des urbains du pays, en 2018, 27,1% sont considérés comme vivant au seuil de la pauvreté (INS, 2018).

La vente de viande, activité essentiellement masculine et héréditaire,

2 Les explorateurs Barth (1845) et Fourreau (1902) ont mentionné la présence de cette activité dans les villes hausa qu'ils ont traversé (Tessaoua, Zinder, Katsina et Kano).

3 Baud et al., (2008). La caste s'apparente à des classes sociales mais traduit une hiérarchie établie et rigide, à l'image de l'organisation sociale de l'Inde ; qui correspondent surtout à des spécialisations professionnelles mais différents selon les aires culturelles et linguistiques.

appartenant à la caste des bouchers, n'est plus aujourd'hui l'affaire des *Rundawa*⁴, comme l'a montré Raynaut (1992) à propos de la ville de Maradi. Elle peut être pratiquée en ville, par tout celui qui possède un savoir-faire et un capital (Grégoire et Labazee, 1993). Le regain d'intérêt que connaît cette activité est lié à sa diffusion, à sa rentabilité et aussi à la forte consommation de la viande par les *Niaméens*. En quoi la rapide croissance de la ville capitale du Niger et la diffusion de la consommation de viande préparée ont-elles engendré des entrepreneures de viandes préparées domaine autrefois réservé aux hommes ? La forte consommation de viande et la rentabilité économique de cette activité attire de plus en plus des femmes qui offrent à une clientèle diversifiés dont les démunis, un accès à la viande préparée. L'objectif de cet article est de montrer les différentes reconfigurations du rôle de la femme dans la vente de viande préparée à Niamey. Ce travail est subdivisé en trois grandes parties : la méthodologie, les résultats et la discussion.

1. Méthodologie

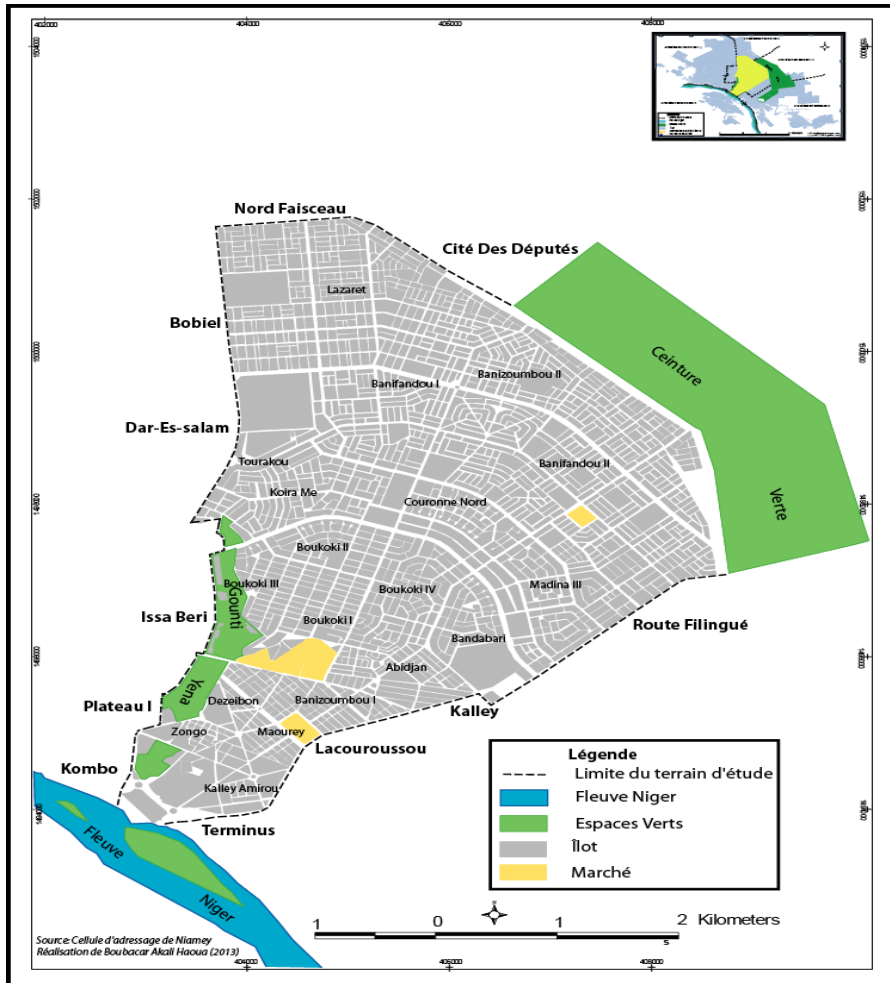
Cet article est tiré de nos travaux de thèse en géographie effectués en 2014. La première phase du travail a consisté d'abord à faire une recherche documentaire qui nous a été d'un apport appréciable. Des thèses et mémoires, des dictionnaires, des rapports des colonisateurs et des articles qui ont traité du commerce, de l'alimentation de rue, de la boucherie, des sociétés traditionnelles africaines et de la ville de Niamey ont été consultés. Il s'agit des écrits de Motcho, Sidikou, Bernus, Boubacar Akali, Garba, Pâque, Pringle et Collings, Guy, Wackermann, etc. La deuxième phase consiste à délimiter le terrain d'investigation qui est situé entièrement sur la rive gauche du fleuve Niger entre les 2ème et 3ème arrondissements communaux. Ces deux arrondissements rassemblaient une population de 404 835 habitants en 2012 (INS, 2013). Le choix cet espace se justifie par le fait qu'il totalise 19 quartiers et regroupe les principaux marchés ainsi que le deuxième pôle administratif de la ville (carte). Il est par conséquent un excellent terrain d'étude. Son paysage porte ainsi la marque des hommes qui l'habitent et le parcourent (Jouret, 1972).

La collecte des données qui constitue notre troisième phase du travail, a été faite à l'aide des outils qui sont basés sur le recueil d'informations provenant des données qualitatives (entretiens semi-directs, observations, cartes) et quantitatives.

L'échantillon d'enquête estimé à 400 vendeurs de viande préparée, a été constitué selon un choix systématique. Ces vendeurs ont été ciblés au niveau des points de vente car nous avons limité nos investigations aux restaurateurs fixes, c'est-à-dire ceux qui sont localisables dans la rue.

⁴ Minjinguini A. (2003). *Rundawa* veut dire les bouchers en langue hausa. Il est le pluriel de *barumje* qui veut dire boucher.

Carte 1 : Quartiers de l'enquête et les principaux marchés



Pour avoir une large palette de variables, nous avons utilisé un questionnaire de douze rubriques comprenant des questions à la fois fermées et ouvertes. L'enquête a été conduite par des enquêteurs formés qui ont interviewé des hommes et des femmes âgés de 15 ans et plus. Pour l'ensemble, nous avons procédé à une interview en face à face. Ainsi, nous avons interviewé 248 vendeurs de viandes grillées; 54 vendeurs de poulets; 17 vendeurs de viandes séchées (*kilishi*⁵); 16 vendeurs de bouillon de têtes et pattes d'animaux de boucherie (*malku*) et 65 vendeurs de *tchandi-tchandi* dans les rues. Sur les 400 enquêtés, 78 sont des femmes.

Les entretiens qualitatifs ont été semi-directifs. La technique de l'entretien consiste à « faire parler » les personnes interrogées sur un thème, en le reformulant de temps en temps pour relancer le discours (Poulain, 2002). Nous nous sommes servis des guides d'entretien pour interviewer les bouchers âgés, les municipalités, les responsables de l'abattoir, le chef de bouchers, le président

⁵ Tous les mots vernaculaires utilisés dans le texte sont en hausa parce que la vente de viande est une activité des bouchers hausa. Le *tchandi-tchandi* qui est un mot zarma le plus couramment utilisé par les Niaméens.

et le vice-président de l'association des producteurs de *kilishi*. Les thèmes abordés ont porté essentiellement sur l'histoire de la boucherie, la perception sociale du métier, les caractéristiques sociales de la consommation de la viande, l'organisation sociale du métier, la définition du mot « boucher » et la perception de la femme dans le métier de boucherie. Pour ce faire, nous avons utilisé la technique de proche en proche de Blanchet et Gotman (2005) qui consiste à demander au premier interviewé de désigner d'autres interviewés possibles et ainsi de suite jusqu'à faire la chaîne. Ce dispositif repose essentiellement sur la mobilisation de relations sociales. Au total 20 entretiens individuels ont été réalisés.

Un guide d'entretien complémentaire a été dressé en Août 2020. Il nous a permis de porter un regard sur la dynamique de la transformation sociale et économique du métier de boucherie à Niamey partant du constat que les femmes sont en train de s'investir. Ainsi, nous avons eu des entretiens avec dix femmes héritières, c'est-à-dire les filles et les femmes des bouchers et cinq femmes non-héritières qui ont appris le métier par imitation. L'enquête a concerné aussi le chef de bouchers, le président des transformateurs de *kilishi* et cinq autres bouchers. Les entretiens ont eu lieu au sein de l'abattoir de Niamey où nous avons pris des rendez-vous avec les femmes afin de discuter avec elles. Ces entretiens ont porté sur les considérations socio-historiques, les reconfigurations du métier et les représentations des femmes dans la pratique du métier.

La quatrième phase concerne le traitement des données recueillies. Les données quantitatives ont été traitées à l'aide du logiciel Sphinx.

Ainsi, la nature des données collectées nous a permis d'opter pour une analyse du contenu à travers les perceptions métier de boucher dans la société nigérienne, le rôle de la femme et les changements intervenus dans la vente de viande ainsi que le regard des hommes sur l'activité féminine et les difficultés liées à la pratique de l'activité.

2. Résultats

2.1. L'urbanisation comme facteur de transformation des habitudes alimentaires à Niamey

L'urbanisation a joué un rôle important dans le développement de la transformation et de la vente de viande à Niamey. Village de 600 âmes au début du siècle dernier, Niamey est devenue le premier centre urbain du Niger en 1952 avec une population de 12 000 habitants. Cette population s'est multipliée par trois en 1960 pour atteindre 33 816 habitants. Niamey compte 242 873 habitants en 1977, 398 265 habitants en 1988 et près de 1,5 millions d'habitants en 2020 (Sidikou, 1980, Motcho, 1991 ; 2020 ; INS, 2013 ; 2018). Cet élan démographique est soutenu par plusieurs facteurs : la croissance naturelle, l'exode massif des populations rurales vers les villes, et principalement vers Niamey et l'annexion des villages environnants.

La croissance démographique s'est traduite aussi par un étalement urbain spectaculaire passant de 860 ha urbanisés en 1960 à 10 000 ha en 2000 pour atteindre aujourd'hui près de 30 000 ha. Cet étalement entraîne un allongement des distances et une forte migration pendulaire due à la faiblesse du polycentrisme et à la concentration des activités économiques et administratives dans le centre-ville. La carence et le coût de transport ainsi que l'instauration des journées continues⁶ dans les services publics et parapublics de l'État et les entreprises privées ont favorisé le changement de mode vie des citoyens et une augmentation de la prise des repas en dehors du domicile. Ce changement s'est traduit par la consommation de plus en plus grande des grillades de viandes dans les rues de la ville.

L'indisponibilité des données chiffrées sur la forte demande en viande à Niamey limite parfois l'analyse sur la consommation de viande des citoyens. Mais, les statistiques de l'abattoir frigorifique de Niamey ont montré que la consommation annuelle de viande à Niamey a connu une évolution entre 2010 et 2014 en passant de 12 600 019 tonnes à 14 297 942 tonnes⁷. Cette augmentation de la consommation de viande s'explique par l'émergence de plus en plus d'une classe moyenne et le changement des habitudes alimentaires. La transformation de la viande génère des emplois contribuant ainsi à résorber le chômage qui justifie aussi la multiplication des points de grillade dans la ville. Le développement de cette activité à Djibouti par exemple a conduit Singer (1950) cité par Mahamoud et Adair (2001) à la qualifier d'« *une girafe difficile à décrire mais facile à reconnaître* ». Cette prolifération des lieux de vente de viande à Niamey, selon Amadou Abdoulaye (2011) s'explique d'une part par le mode de vente et d'autre part par le type de viande préparée, les consommateurs et le temps de prise. À Niamey, l'effectif des personnes considérées comme pauvres reste encore très élevé (30% selon INS, 2018). Cette frange de la population n'a pas le plus souvent accès à la viande de qualité et est desservie par les femmes qui transforment les rebuts de viande. Alors que représente un boucher dans l'imaginaire des Nigériens ?

2.2. Historique des bouchers à Niamey

Autrefois, comme les notaient Guy (1975) et Grégoire (1987), les différents métiers composant l'artisanat traditionnel (cordonnier, tisserand, boucher, forgeron, barbier, etc.) étaient regroupés en grandes « confréries ». Ces corporations étaient réservées aux membres de ces groupes spécialisés, exerçant une même activité professionnelle. ces métiers se transmettaient par filiation de père en fils et leur accès étant interdit à toute personne n'appartenant pas à ces

⁶ La mise en application des journées continues au Niger a débuté le 25 décembre 2006 suite à l'arrêté n°1221/MFP/T du 25 septembre 2006 et lettre circulaire n°1888 de la même date, du Ministère de la Fonction Publique et du Travail.

⁷ Les Niameens se déplacent aussi pour acheter la viande dans les villages environnant de la capitale. Compte tenu de l'informalité de l'activité et aussi d'une viande considérée comme foraine, nous n'avons pas pu avoir des données chiffrées pour mieux analyser la consommation de viande à Niamey.

castes. C'est le cas des « bouchers » ou vendeurs de viande.

Le boucher est généralement un homme qui abat un animal domestique⁸, le dépèce, le dépouille, le débite et vend la viande crue ou transformée (Boubacar Akali, 2019). Il appartient à la caste des héritiers du métier de la boucherie, à qui on prête aussi des pouvoirs magiques (Pringle et Collings, 1996). Il est souvent méprisé par la plupart des ethnies du pays : Zarma, Hausa, Touareg, Kanuri, Peul, Tubu, Arabe, Gourmantché.

Cette corporation dominée par les hommes hausa, 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 zone zarma, où les bouchers font l'objet de stigmatisation. Ils sont considérés comme de basse classe (esclaves) (Bernus, 1962). Et même dans les sociétés hausa où l'activité s'est plus développée, les bouchers ont leur quartier à part : la seule différence ici par rapport aux autres sociétés ethniques du Niger, c'est que paradoxalement le chef de boucher jouit d'une position importante et d'une certaine notoriété dans la cour du roi (Garba, 1992). Cette stigmatisation à l'égard des bouchers a été mise en évidence par Pâque (1959) en Afrique du nord :

« que le boucher soit riche ou pauvre, qu'il revende ou non la viande, il est toujours objet de mépris pour ceux qui n'appartiennent à leur classe, mépris qui se manifeste souvent avec d'autant plus de prudence que les bouchers ne sont pas seulement méprisés mais redoutés. Ce complexe affectif se traduit par une ségrégation relative car les bouchers constituent une classe sociale fermée à l'intérieur de laquelle ils sont tenus de se marier ».

Des considérations de ce genre ont été relatées au Mali sur les bouchers soninkés par Sisseko et De Noray (1996) et au Niger par Garba (1992) en zone hausa.

À Niamey, la boucherie est un métier inconnu dans la société zarma. D'ailleurs, pour la fête de sacrifice ou l'*Aïd El Kébir*, un baptême, le chef de famille égorge seulement son mouton de sacrifice ou de baptême et laisse à son esclave le soin de le dépècer et de le débiter (Bernus, 1969).

Les premiers bouchers installés à Niamey datent des années 1930, lorsqu'elle a été érigée en capitale de la colonie du Niger en 1926 (Sauvy, 1948). En effet, des bouchers hausa du Nigéria (Sokoto) ont afflué vers Niamey et plus précisément au Petit marché, créé en 1928. Jusqu'en 1969 d'après Bernus, rare 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. On note dans les années 1960 la présence de trois sénégalais et trois européens qui transformaient la viande pour desservir la population européenne (Bernus, 1969). En 1971, Sidikou a recensé 50 bouchers spécialisés dans la vente de brochettes appelés les "*meinama*" à Niamey. Plus tard, les Hausa du Niger venus des régions de Tahoua, Dosso et Maradi se sont joints à ceux du Nigéria pour pratiquer l'activité qui se présente sous plusieurs formes à Niamey.

⁸ Les animaux domestiques sont : caprin, ovin, bovin, camelin au Niger.

2.3. Une diversité de viande préparée à Niamey

La gastronomie protéique de Niamey comprend : la viande grillée avec os communément appelée *datse* ou sans os nommé *bologu*, les brochettes ou *tsire* dont les morceaux de viandes sont parfois enrobés de farine de tourteaux et d'épices, les grillades du cinquième quartier de viande (boyaux, langues, rognons, queues). Ces 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. Cette nomenclature carnée comprend aussi la viande séchée ou *kilishi*, les volailles grillées ou rôties, les bouillons de têtes et pattes d'animaux domestiques ou *malku*, quelques formes de viandes transformées comme le boudin, la merguez, le méchoui ou viande fourrée et enfin, les rebuts de viande transformés ou *tchandi-tchandi*. Le *tchandi-tchandi* ou *tantani* ou encore « tiré-tombé » est une viande issue du cinquième quartier des animaux abattus constitué essentiellement du tissu collagène ou aponévrose (photos 1 et 2), de tendons, d'œsophages, d'oreilles, de poumons, etc. La méthode culinaire s'attache par des procédures et techniques minutieuses pour transformer ces rebuts en *tchandi-tchandi*. Le mode de cuisson est le même mais les épices qui accompagnent la viande diffèrent selon les prestataires. Toutes ces opérations exigent du temps et des efforts parce qu'il faut d'abord bouillir la viande pour faciliter son découpage en petit morceaux, puis la frire dans une poêle en fonte remplie d'huile végétale (photo 3). La cuisson se fait sur un foyer à bois qui dégage de la chaleur et de la fumée. Le *tchandi-tchandi* est aussi présenté sous forme de bouillon ou *ya dahu*. Cette forme de cuisson de viande par les femmes est rapportée par Raynaud (1992) pour la ville de Maradi où les femmes préparent et vendent le bouillon de viande communément appelé *shaye-shaye*. Le *tchandi-tchandi* est destinée généralement aux petits gens qui n'ont pas les moyens de s'acheter la viande de qualité. Le morceau se vend à 5 FCFA (photo 4) ou 10 FCFA pour le plus cher. Le rôle de la femme dans la petite restauration de rue ne se limite pas fort heureusement au *tchandi-tchandi*. Quel est donc sa place dans cette activité consacrée à la boucherie dans la ville capitale du Niger, Niamey ?



Photo 1 : Tissu collagène



Photo 2 : Quelques rebuts



Photo 3 : Tchandi-tchandi en cuisson



Photo 4 : Morceaux de tchandi-tchandi

Prise de vue : Boubacar Akali Haoua, 2016

• 2.4. Le rôle et place de la femme dans la boucherie

Autrefois, la boucherie est un métier de corporation et on y pratiquait une forte endogamie. Le métier se transmettait de père en fils c'est-à-dire par l'héritage qui désigne « *la transmission des biens matériels et immatériels organisée par la coutume ou le droit est fondé le plus souvent sur le principe d'hérédité tel qu'il s'incarne dans des règles de filiations, dans le cadre de la famille* » (Bonté et Izard, 1991). Traditionnellement, la femme bouchère est l'épouse ou la fille d'un boucher. Elle a le pouvoir des incantations et de guérison de certaines maladies comme l'asthme, les hémorroïdes, la coqueluche, les maux de tête, etc. Mais, socialement et culturellement la femme bouchère ne peut ni abattre, ni dépecer, ni dépouiller, ni débiter, ni désosser les carcasses (Pringle et Collings, 1996 ; Boubacar Akali, 2019).

Autrefois à Niamey, les femmes pratiquaient aussi le métier de viande. Leur activité dérive de la profession de leurs parents et époux ; elles sont donc dépendantes de ces derniers et leurs activités sont limitées à la vente de bouillon de têtes et pattes d'animaux de boucherie. Elles ne disposent pas d'un capital pour exercer leur activité. Ce sont leurs parents et époux qui leur procurent la viande à transformer. Très souvent la préparation et la vente se déroulent à l'intérieur des concessions. Pour ce faire, elles utilisent leurs enfants pour la vente dans les rues à cause des préjugés sociaux et surtout religieux qui confinent la femme à la maison. Mais de plus en plus ce rôle de la femme est en train de se transformer dans une ville comme Niamey.

2.5. Reconfiguration du rôle de la femme dans le métier à Niamey

À Niamey, les femmes ont eu la possibilité de contourner certaines contraintes culturelles et sociales pour gagner une autonomie dans le commerce de viande. Ici, la question de caste est en train de disparaître. L'économie et l'urbanisation prennent le dessus sur la tradition et la culture.

Reconfiguration ethnique du métier

Jadis, la vente de viande à Niamey était une activité dominée par les Hausa. Aujourd'hui de plus en plus on recense des femmes zarma venues des villages de banlieue de Niamey, des Togolaises et Béninoises et qui ont appris le métier lors de la migration (Boubacar Akali, 2019). Ainsi, sur les 78 femmes enquêtées, 51 ont migré à Niamey dont 24 sont des Zarma. Elles sont venues dans la capitale pour la majorité par le biais du mariage ; dans le cas où le mari ayant un emploi ici à Niamey ou le manque de soutien financier de leur conjoint en exode.

Ces femmes sont localisées dans les quartiers populaires de Niamey (Boukoki, Koira Mé, Lazaret). La plupart de ces quartiers sont en partie composés d'une population ayant un niveau de vie bas et parfois modeste qui se lie à travers la nature de leur habitat (banco) et de son niveau d'équipement. On retrouve à la périphérie de ces quartiers, des cases en paillote qui squattent la ceinture verte ou certaines parcelles non encore mises en valeur.

Qu'elles soient héritières ou non, les viandes qu'elles transforment sont de mauvaise qualité, des rebuts. Le commerce de ces rebuts de viande permet néanmoins aux femmes d'avoir une plus grande représentativité dans le métier : 63 femmes sur 78 s'adonnent à ce métier qui dessert une clientèle pauvre qui peut accéder à de la viande qui coûte entre 5 FCFA et 10 FCFA le morceau.

Indépendance économique

Jusqu'en 1960, à part la transformation des têtes et pattes d'animaux de boucherie qui est réservée aux femmes, la vente des rebuts de viande ou *tchandi-tchandi* était une activité pratiquée par les hommes. Avec l'urbanisation, cette activité est revenue aux femmes bouchers. Les premières à pratiquer la vente de *tchandi-tchandi* à Niamey étaient des femmes hausa venues des régions de Tahoua et de Dosso dans les années 1965. Elles dépendaient aussi de leur époux et pratiquaient en général un commerce de proximité, c'est-à-dire limité à leur quartier d'habitation.

Cette activité a évolué au fil des ans et est devenue purement économique. En effet, à cause du faible revenu qu'elle génère (entre 1000 et 3000 FCFA par jour), les hommes l'ont abandonné au profit des grillades de viande plus rentable. C'est pour cela que les femmes ont investi et monopolisé la vente de *tchandi-tchandi* à Niamey depuis.

Aujourd'hui, beaucoup de femmes non-héritières se sont lancées dans la vente de *tchandi-tchandi* compte tenu des revenus qu'elle génère. Les femmes achètent elles-mêmes la viande de rebut, les têtes et pattes d'animaux de boucherie directement à l'abattoir ou dans les marchés de Niamey. Mais, l'entrée en masse des femmes dans la vente de rebuts de viande est récente. Leur durée dans l'activité est de 15 ans pour 18% des femmes ; c'est-à-dire entre 2004 et 2008 qui correspondent aux périodes de sécheresse et de crise économique qui ont frappé de plein fouet le pays. Cette activité leur a permis d'être financièrement autonome et de prendre en charge les petites dépenses de leur foyer comme

les achats de l'eau, de condiments et de produits de beauté. Cette autonomie financière relative explique sans doute pourquoi 10 % de femmes cuisinant le *tchandi-tchandi* n'ont aucun lien avec la caste des bouchers. Elles sont rentrées dans le métier en vendant un bien ou en organisant un *foyandi*⁹ pour se procurer le capital financier. Le démarrage de leur activité résulte souvent de l'appui de leurs amies ou voisines plus douées, mieux informées qui les guident et qui les conseillent dans leurs achats, qui les recommandent auprès des grossistes et intermédiaires, bref, qui les initient aux ficelles du métier (Bredeloup et al, 2008). Il est souvent revenu au cours des entretiens qu' « *au début je ne faisais rien, c'est ma voisine ou c'est mon amie qui m'a initiée* ».

Par contre, très peu d'héritières (3,5%) dépendent encore de leurs parents et époux et contribuent aux dépenses du ménage comme l'atteste les propos d'un boucher : « *de retour de l'abattoir, j'enlève les rebuts pour l'envoyer à ma femme qui les prépare pour vendre et c'est avec ses gains qu'elle paye l'eau, le savon et ses frais de transport pour aller aux différentes cérémonies* ». Dans ce contexte, la femme héritière n'est pas totalement sortie du joug patriarcal même si elle participe aux dépenses familiales qui sont un fait nouveau. C'est ce que fait remarquer Briand (2007) : « *les structures familiales continuent à jouer un rôle essentiel dans la sphère privée des décisions individuelles, ainsi que dans la sphère communautaire des normes et valeurs. Elles sont un déterminant essentiel des comportements d'entraide entre générations et communautés lignagères, d'affections des femmes dans les activités productives* ».

De l'espace domestique à la rue

L'indépendance économique a permis à la femme d'évoluer en milieu urbain en jetant certains préjugés socioreligieux qui entravent son épanouissement économique. À cela s'ajoute le changement de regard des hommes qui veulent plus de femmes qui travaillent. C'est pourquoi on observe cette floraison d'aliments frits étalés sur les tables ou dans des éventaires par les femmes dans les rues de Niamey. En effet, les femmes qui étaient autrefois confinées, ont quitté l'intérieur de la maison tout comme les hommes, pour exposer leurs marchandises hors domicile en leurs donnant plus de visibilité. Parmi celles-ci, on note des femmes préparant le *tchandi-tchandi* à la devanture de leur domicile. Leur espace de vente ne dépasse pas toujours le cadre du quartier d'habitation.

Diversification de la transformation de rebuts par les femmes

La forte demande en viande préparée a permis aux femmes de diversifier les viandes transformées. Initialement, le *tchandi-tchandi*, était composée uniquement de tissu collagène issu de la chaire des animaux. Aujourd'hui, ce type de viande ne suffit plus pour satisfaire la demande. C'est ainsi que le champ de la transformation de viande de la femme s'est élargi vers d'autres types de rebuts.

Pour satisfaire cette demande, les bouchers sont obligés de vendre certaines viandes qui sont diététiquement, socialement et culturellement interdites pour ⁹ *Foyandi* : Forme d'association d'entraide des femmes.

la consommation humaine dans la société nigérienne. C'est le cas des organes génitaux des animaux, le tendon (rebuts très dur), l'œsophage, les oreilles ou encore des rebuts dangereux pour la santé comme les kystes d'animaux. Hormis le *tchandi-tchandi*, les femmes préparent et vendent aussi les croupions de dinde, les cous, les boyaux, les têtes et pattes de volaille appelées *cabine et frein* dont, culturellement leur consommation n'est pas permise dans la société nigérienne à cause des préjugés suivants : par exemple la consommation des têtes et pattes de volaille donne des crampes ; la consommation de la langue d'un animal est interdite surtout pour les enfants au risque de devenir des bavards et des indiscrets (Boubacar Akali, 2019).

2.6. La vente de viande par les femmes : objet de raillerie

Les femmes qui font la boucherie sont mal vues dans la société du fait que c'est un métier réservé exclusivement aux hommes et qui ne cadre pas avec les bonnes manières. Les femmes interrogées sur la question évoquent des propos malveillants de la société parce qu'elles sont le plus souvent victimes d'une injustice. Les contraintes sociales sont tenaces toujours, la mauvaise interprétation de la religion persiste davantage et l'égoïsme des hommes résiste encore ; c'est le cas de Aichatou, non-héritière du métier et vendeuse de brochettes au quartier Lazaret qui dit que « *la vente de viande n'est pas un tabou pour moi dès lors que je satisfais mes besoins. Quand je voulais commencer mon activité, ma famille s'est opposée pour éviter les critiques de nos voisins. Mais petit à petit, j'ai porté mon choix sur l'activité et je ne regrette pas mon choix* ». Lady ajoute « *quand j'ai commencé mon activité de vente de tchandi-tchandi, on m'a traité de bouchère, de répugnante, d'esclave. J'ai supporté toute sorte de moqueries de mon entourage, parce que je suis zarma. Mais j'ai toujours riposté en disant que cette activité est meilleure au vol ou à la débauche. Je me suis battue corps et âme pour pratiquer mon activité* ». Il est revenu dans la plupart des propos des femmes qui transforment la viande, qu'elles ont été victimes de raillerie de la part de leur entourage. Elles affirment que c'est une activité qui leur permet de subvenir à leur besoin et d'être financièrement autonomes.

Par contre certaines femmes ont fait face au refus de leurs conjoints qui leur interdit de cuire ou de vendre le *tchandi-tchandi* dans la rue. « *Au début, j'ai fait face au refus catégorique de mon mari. Comme il n'arrive pas à subvenir à mes besoins, j'ai insisté pour vendre un animal et avoir le capital de démarrage* ».

2.7. La difficile accessibilité à la viande par les femmes

L'accès à la viande crue par les femmes nécessite des stratégies diverses. Il faut le plus souvent passer par des réseaux familiaux ou de solidarités pour accéder à la viande ou créer un climat de confiance pour faire des réservations. Quelques femmes exposent leurs problèmes sur l'accessibilité à la viande. Halima dit qu' « *aujourd'hui tout est basé sur l'argent et en plus il faut créer un climat*

de confiance pour accéder à la viande crue. Les grands bouchers ne vendent pas de rebuts. Seuls les apprentis ont ce privilège. Le plus souvent ces apprentis portent leurs choix sur les clientes qui misent beaucoup. Ce qui fait que, parfois nous retournons à la maison bredouille car nous ne pouvons pas en avoir sur le marché ».

Par ailleurs ; au niveau de l'abattoir frigorifique de Niamey, les femmes se sont battues pour avoir une place dans la vente du cinquième quartier de viande. Dans la pratique, les hommes vendent les carcasses de viande de ruminants et les femmes les boyaux, les rebuts, les têtes et pattes. La carcasse d'un animal comprend cinq quartiers. Le cinquième quartier est constitué des têtes et pattes, des rebuts et des boyaux. En effet depuis 25 ans, une femme zarma du quartier Gamkallé s'est imposée à l'abattoir frigorifique de Niamey afin de s'octroyer le monopole de la revente du cinquième quartier. Le sarcasme des gens de son quartier ne l'ont pas découragé et petit à petit, grâce à cette activité, elle a construit à étage, elle a été au pèlerinage à la Mecque. Cela corrobore la lutte qui a été menée en Australie par les femmes pour avoir le droit de travailler dans la congélation et la vente des découpes de viandes dans les magasins de boucherie (Pringle et Collings, 1996). Cette lutte des femmes opérant dans le secteur informel est la même observée au Québec par Roberge (1987).

2.8. La ville, un lieu sûr de commerce de viande pour les femmes

Bien que des auteurs aient montré que la boucherie est une activité des hommes tant dans la préparation que dans la vente et dans l'achat (Raynaut, 1992), cette réflexion paraît aujourd'hui paradoxale d'autant plus qu'en ville, les valeurs sociales et culturelles sont en train de se transformer. En milieu rural, la tradition persiste encore, mais une fois en ville, les femmes s'affranchissent de la tradition pour se lancer dans la transformation de la viande comme en témoignent Fati, Rabi et Aïcha : *« en ville personne ne se soucie de toi, tu peux vendre tout ce que tu veux » ; « au village on ne sait pas ce que tu vends en ville » ; « c'est du commerce comme les autres, je ne vois pas le problème ».* Ainsi, ces femmes pratiquent la boucherie pendant leur séjour en ville car les stigmatisations sont moins intenses. C'est ce qu'explique Marie et al (1997) cité par Briand (2007) : *« la ville [...] permet à tout individu de s'affranchir du poids de la hiérarchie sociale, de s'éloigner des commérages et habitus qui, dans son milieu d'origine, le maintiennent dans un rôle social prédéfini. »*

2.9. Le regard des bouchers sur les activités féminines de viande

La transformation de viande est une activité peu ancienne à Niamey, du fait que dans cette zone, la vente de viande constitue un tabou social pour l'ethnie zarma. Les Hausa étaient les premiers à commercialiser la viande à Niamey. Dans les représentations sociales, l'image de boucher est masculine et répugnante. Elle demande aussi beaucoup de forces physiques qui ne semblent pas être le privilège des femmes. Dépecer, débiter et griller la viande relèvent des hommes

qui sont des professionnels bien connus dans la société nigérienne. Ce qui pousse Pringle et Collings (1996) à dire que « *la place réservée à la bouchère dans nos représentations culturelles est celle d'une bête curieuse* ».

Les tentatives de travailler dans la rue comme les hommes se retrouvent parfois très vite étouffées dans l'œuf du fait du poids de la tradition car certaines activités sont verrouillées et ne sont pas appropriées pour les femmes. Les préparations de viande restent encore une activité dominée par les hommes. Les grillades de gigots de viande ou la viande séchée restent des activités masculines où on note encore l'absence des femmes (Photos 5 et 6). Nos résultats ont montré que très peu de femmes ont accès à la vente des brochettes et des poulets (0,5% chacun) comme très peu d'hommes sont dans la vente de *tchandi-tchandi* (0,5%) (Photo 7) ; la vente de bouillon de tête et pattes d'animaux de boucherie (1,5% : Photo 8). Cette distinction dans l'activité de viande est confirmée par Raynaut (1992) à Maradi. Il a montré que la viande grillée (*gassashe*) est une activité exclusive des hommes bouchers ; la viande frite (*soyayye*) ou en bouillon (*shaye-shaye*) est réservée aux femmes qui la préparent et la vendent.

Chez les bouchers, le regard est tout à fait divergent. Pour le chef de boucher « *nos femmes ne font pas la boucherie. Celles que vous voyez vendre la viande sont des Zarma ou les femmes des autres bouchers qui ne sont pas de la caste. Nos femmes sont à la maison, elles ne transforment que les têtes et pattes d'animaux de boucherie vendus par une autre personne ou les enfants* ». Pour Hama, vendeurs de viande grillée, « *toutes les femmes qui vendent de la viande font de la boucherie* ». Seydou, vendeur de *kilishi* renchérit en disant que « *le monde a évolué. Je dirai que c'est du commerce aussi bien pour les hommes que pour les femmes. C'est pour être économiquement autonome qu'elles transforment la viande. Un jour peut-être, il y aura de femmes qui vont préparer le kilishi ou le gigot de viande. Déjà le changement a commencé car je connais une femme qui vend du kilishi transformé, je connais aussi d'autres qui préparent des brochettes dans la rue* ».

Ces différentes réflexions montrent que certains hommes bouchers surtout ceux de la caste sont encore réticents sur le droit de la femme à pratiquer la boucherie.



Photo 5 : Grillade de gigots de viande
Prise de vue : Amadou Roufaï, 2020



Photo 6 : Etalage du kilishi ou viande séchée
Prise de vue : Boubacar Akali Haoua, 2015



Photo 7 : Vendeuse de tchandi-tchandi
Prise de vue : Boubacar Akali Haoua, 2016



Photo 8 : Vendeuse de bouillon de tête et pattes
d'animaux de boucherie
Prise de vue : Boubacar Akali Haoua, 2016

3. Discussions

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 hommes bouchers. Avec plus d'un million d'habitants, à Niamey, la vente de viande a pris une ampleur grandissante et n'a pas cessé de se transformer au fil du temps pour s'adapter aux évolutions des conditions de vie des citoyens. Autant la taille de la ville augmente autant la ville s'étale en espace et autant les besoins augmentent et changent. La pauvreté, la charge familiale, le cosmopolitisme ethnique, l'économie marchande, le changement de regard des hommes et l'émancipation de la femme sont des facteurs qui ont entraîné des reconfigurations sociales et économiques. Ainsi, les gens sont coupés de la tradition jetant l'image négative et traditionnelle de certaines activités de corporation comme la boucherie.

De plus en plus des femmes s'intéressent aussi à la vente de viande à Niamey. Elles tentent une émancipation discrète avec une activité fermée, réservée aux initiés, qui n'a pas de prestige, mais qui leur permet néanmoins de gagner une certaine indépendance (Boubacar Akali, 2019).

La ville est un facteur d'innovation dans la mesure où elle favorise la diffusion, la monétarisation de la société, la mobilité sociale, l'adéquation entre l'offre et la demande (Fijalkow, 2004) bref, la ville est le lieu de transformation des normes sociales car le contrôle social du village disparaît ici. Les distanciations géographique, économique et sociale participent pleinement à ces processus (Briand, 2007). En général, ces femmes choisissent un secteur où elles sont compétentes comme la préparation des aliments et qui présente certains avantages comme la modicité des investissements et la possibilité de concilier travaux domestiques et activité marchande (Canet, 1997). La petite restauration identifie la femme par son champ d'action, la cuisine, qui est un domaine qui lui est réservé et qui valorise ces compétences. Ainsi, la boucherie à Niamey

qui était une activité réservée aux hommes et aux hausa est en train de devenir une activité « déstigmatisée » dans la ville-capitale où les normes sociales ont tendance à se diluer dans le cosmopolitisme.

Un autre point de cette analyse est l'accès même à la viande qui relève du capital domestique pour revenir à un capital économique où les femmes investissent l'activité ; le troisième champ est l'élargissement de l'espace de vente mais aussi de type de viande par les femmes.

Conclusion

Ce travail nous a permis de comprendre que l'urbanisation galopante de Niamey et les réformes administratives ont non seulement engendré la forte consommation des aliments de rue mais aussi la prolifération de la petite restauration marchande de viande de rue pratiquée aussi bien par les hommes que par les femmes. La vente de viande est l'apanage des hommes de caste bien connu dans la société nigérienne. L'histoire a montré que les sociétés traditionnelles ont longtemps méprisé la vente de viande et aujourd'hui, compte tenu de revenu qu'elle engendre, on recense un nombre important de femmes dans le métier à Niamey. Elles ont monopolisé la vente des rebuts de viande qui leurs permettent de subvenir à leurs besoins et d'être financièrement indépendantes. Cela a engendré une reconfiguration du rôle traditionnel de la femme, autrefois, confinée aux travaux domestiques. Malgré les stigmatisations sociales, beaucoup de femmes se sont affranchies du joug patriarcal et social pour gagner leur autonomie dans la vente de viande préparée.

Mais culturellement, il reste du chemin à parcourir pour mieux installer dans l'imaginaire que les femmes peuvent aussi vendre la viande comme les hommes, aujourd'hui c'est un processus qui est au stade embryonnaire à Niamey mais le mouvement est déclenché car les femmes sont en train de se positionner dans d'autres domaines comme la vente du *kilishi* ou de brochette à Niamey.

Bibliographie

- BAUD Pascal, BOURGEAT Serge et BRAS Catherine, *Dictionnaire de géographie*. Paris, Hatier, 2008, 607 p.
- BERNUS Susanne, *Particularismes ethniques en milieu urbain: l'exemple de Niamey*. Université de Paris, 1969, 262 p.
- BLANCHET Alain et GOTMAN Anne, *L'enquête et ses méthodes: l'entretien*. Paris, Edition NATHAN, 2005, 125 p.
- BONTE Pierre et IZARD Michel, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. QUADRIGE/PUF, 1991, 842 p.
- BOUBACAR AKALI Haoua, *La petite restauration marchande de rue à Niamey : l'exemple des vendeurs de viandes préparées*. Thèse de doctorat de géographie, Université Abdou Moumouni de Niamey, 2019, 392 p.
- BOUVET Laurent et al., *Autour du communautarisme*. Les cahiers du CEVIPOF, n° 43, Centre de Recherches Politiques de Sciences Po, 2005, 273 p.
- BREDELOUP Sylvie, BERTONCELLO Brigitte, LOMBARD Jérôme (éds), *Abidjan, Dakar: des villes à vendre? La privatisation made in Africa des services urbains*. Paris, L'Harmattan, 2008, 353 p.
- BRIAND Virginie, *Manger au quotidien : la vulnérabilité des familles urbaines en Afrique*. Paris, IRD-KARTHALA, 2007, 259 p.
- CANET Colette, « L'alimentation de rue en Afrique », *"Aliments dans les villes"*, Collection d'ouvrage vol.2 CURAD-AMIS et FAO, 1997, 12 p.
- DIOUF Made Banda, « Les restauratrices de la zone industrielle de Dakar, ou la guerre des marmites », *Villes africaines au microscope*. Cahiers d'Etudes Africaines. XXI (1-3), 81-83, Vol. 21, 1981, pp.237-250,
- ETOUGH-EFE Jeans-Emery, *La restauration informelle en Afrique subsaharienne: sociologie d'une dépendance*. Paris, Ed. L'Harmattan, 2010, 165 p.
- FIJALKOW Yankel, *Sociologie de la ville*. Paris, la Découverte, 2004, 123 p.
- GARBA Maman, *La musique des Hawsa du Niger*. Thèse de doctorat. Université de Strasbourg, 1992, 478 p.
- GREGOIRE Emmanuel et LABAZEE Pascal, *Les grands commerçants d'Afrique de l'Ouest. Logiques et pratiques d'un groupe d'hommes d'affaires contemporaines*. Ed. Karthala et ORSTOM, 1993, 265 p.
- GREGOIRE Emmanuel, *Les Alhazai de Maradi (Niger): histoire d'un groupe de riches marchands sahéliens*. ORSTOM, 1987, 210 p
- GUY Nicolas, *Dynamique sociale et appréhension du monde au sein de la société hausa*. Paris, Institut d'ethnologie, 1975, 661 p.
- JOURET Bernard, « La méthode du transect appliquée à l'analyse urbaine. Un exemple bruxellois », *Revue de géographie de Lyon*, 1972, volume 47, n° 47-1, pp 77-96. Consulté le 05 mars 2012 [www.persee.fr/doc/geoca_0035-113x1972_num_47_1_1602].
- MAHAMOUD Ismaël et ADAIR Philippe, *Les enquêtes sur le secteur informel à Djibouti : analyse comparative 1980-2001*. ERUDITE EA 437, Université

Paris XII, 2001, 21 p.

MOTCHO Kokou Henri, *Cadre de vie et systèmes de santé à Niamey (Niger)*. Thèse de Doctorat: géographie. Université Michel Montaigne de Bordeaux III, 1991, 330 p.

MOTCHO Kokou Henri, « Niamey, de la bourgade à la métropole », *Revue ECD, espaces, langue, sciences humaines et sociales*, Volume 1, N° 2, 2020, pp 226-254.

PAQUES Viviane, « Caractères sociaux et mythiques du boucher dans le Nord-Ouest africain », *Journal de la Société des Africanistes*, Volume 29 N°2, 1959, pp. 217-228

POULAIN Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*. Privat, 2002, 234 p.

PRINGLE Rosemary et COLLINGS Susan, « Les femmes en boucherie, quelques tabous culturels », *les Cahiers du GRIF*, Volume 1996, pp. 15-32.

RAYNAUT Raynaud, « Se nourrir en ville : stratégies économiques et pratiques sociales (le cas de Maradi, Niger) », in : *La santé en société. Regards et remèdes*, BLANC-PAMARD Chantal (éd.), Collection Colloques et Séminaires. Paris : ORSTOM, 1992, pp. 141-198.

REPUBLIQUE DU NIGER. MINISTERES DES FINANCES. INSTITUT NATIONALE DE LA STATISTIQUE. *Annuaire statistique 2008-2012*. 2013, 241p.

REPUBLIQUE DU NIGER. MINISTERE DES FINANCES. INSTITUT NATIONALE DE LA STATISTIQUE. MINISTERE DES FINANCES. *Enquête Démographique et de Santé et à Indicateurs Multiples (EDSN-MICS IV) 2012*. 460 p.

Andrée ROBERGE Andrée, 1987. « Les rapports femmes-hommes : une expression particulière d'une économie sexuée », *Anthropologie et Sociétés* 11 (1), 57-69, consulté le 7 décembre 2020 [<https://doi.org/10.7202/006387>].

Jean SAUVY Jean, 1948. « Un marché africain urbain : Niamey », *Notes Africaines*, n°38, pp 1-4.

SIDIKOU Hamidou Arouna, *L'abattoir frigorifique de Niamey*. Mémoire de maîtrise, Université d'Abidjan, 1971, 56 p.

SISSOKO Birama et DE NORAY Marie Laure, « Syndicat et coopérative des bouchers de Bamako ». Centre Djoliba, juillet 1996. Consulté le 10 octobre 2015 [<http://base.d-ph.info/es/fiches/premierdph/fiche-premierdph-3098.html>].

WACKERMANN Gabriel, *Dictionnaire de géographie*. Ellipses, 2005, 432 p.