



Genre et développement: difficultés des femmes rurales dans la production et la commercialisation de l'attiéké en Côte d'Ivoire

Adon Simon Affessi

Laboratoire d'Etudes et de Recherches
Interdisciplinaires en Sciences Sociales.
Université Peleforo Gon Coulibaly –
Korhogo (Côte d'Ivoire).
Contact : Affessi_adon@yahoo.fr

Résumé

Dans le département d'Adzopé en Côte d'Ivoire, les femmes produisent et commercialisent l'attiéké. Ce produit dérivé du manioc est une sorte de couscous fait à la base de manioc fermenté. Cette étude examine les difficultés que rencontrent les femmes dans cette activité génératrice de revenus. Des entretiens ont été menés auprès des différents acteurs en lien avec cette activité : productrices d'attiéké et leurs responsables, autorités coutumières, commerçantes et personnel d'encadrement agricole. Les femmes rencontrent des difficultés d'accès à la terre et de pression foncière. Elles ont également des difficultés pour accéder au conseil et au crédit agricole. Pour la commercialisation de leur attiéké, elles sont entièrement dépendantes de commerçantes extérieures à leurs villages, commercialisation qui est parfois compromise du fait de la dégradation des pistes rurales. Par ailleurs, la mécanisation du processus de production d'attiéké n'a pas fait ses preuves du fait d'équipements trop coûteux. Ces difficultés rencontrées par les femmes compromettent leur autonomisation et leur contribution au développement des territoires ruraux.

Mots clés : attiéké, autonomisation, Côte d'Ivoire, genre

Abstract

In the district of Adzope in Ivory Coast (Côte d'Ivoire), women produce and sell attiekie (cassava couscous). This product is made on the basis of fermented cassava plant. This study examines the difficulties that these women face in their activity. Interviews have been made with different actors participating in this activity: cassava couscous producers and their leaders, local and traditional authorities, traders and staff of extension administrations. These cassava couscous producers face difficulties related to land access and land pressure, support from extension institutions, access to credit, organization of cassava couscous production and degraded roads. Moreover, a project of modernization of cassava couscous production techniques has not been successful due to costly production techniques. All these difficulties compromise the empowerment of these women and their social and economic integration.

Keywords: cassava couscous, empowerment, gender, Ivory Coast

Introduction

Le milieu rural ivoirien, caractérisé par une activité dominante -l'agriculture-, présente différentes contraintes pour les femmes dans la mise en œuvre de leurs activités agricoles. Les femmes connaissent des difficultés, depuis l'accès au foncier jusque dans les activités de transformation et de commercialisation de leurs produits vers les marchés urbains. Différents auteurs ont relevé la marginalisation des femmes ivoiriennes dans l'accès au foncier cultivable et aux autres ressources productives (Koné et al., 1999 ; Koné, 2006b). Les structures d'appui au développement agricole offrent peu de soutiens matériels et en appui-conseil aux productrices. Pourtant, 67% des femmes rurales travaillent pour la production vivrière (Leadafricaines, 2012).

Ainsi, l'Agence Nationale d'Appui au Développement Rural (ANADER) et le Centre National de Recherche Agronomique (CNRA), s'adressent prioritairement aux chefs des exploitations agricoles familiales qui sont généralement des hommes. Le poids des traditions vient encore accentuer les difficultés rencontrées par les femmes dans leur activité agricole. Selon la loi 98-750 relative au foncier rural en Côte d'Ivoire, les femmes peuvent bénéficier d'un certificat foncier ou d'un titre foncier. Mais en réalité, elles sont marginalisées par la coutume en ce qui concerne la gestion, le contrôle et l'appropriation des terres (Koné, 2006a).

Dans les faits et selon la « tradition », les femmes ont seulement un droit d'usufruit de la terre et doivent demander de la terre à leur mari ou leur famille (ibid). Ce droit traditionnel est privilégié au détriment du droit moderne car « la gestion des terres rurales relève à 80% de la coutume et seuls 1 à 2% des terres rurales font l'objet d'un titre

de propriété conformément à la loi » (Norwegian Refugee Council, 2009). Quel que soit le système social en vigueur, les hommes sont privilégiés dans l'accès à la terre. Les femmes, quant à elles, sont doublement marginalisées, d'abord en tant que filles, sœurs ou nièces, puis en tant qu'épouses (Koné et Ibo, 2009).

Malgré la marginalisation des femmes rurales dans le secteur agricole, elles occupent une place centrale au niveau du pays pour relever le défi de l'autosuffisance alimentaire. De par leurs efforts physiques et malgré leurs faibles moyens, elles produisent, transforment et alimentent les marchés locaux et urbains en produits vivriers courants. Elles assurent 80% de la production de cultures vivrières selon le Recensement National de l'Agriculture de 2001 (Direction des Statistiques, de la Documentation et de l'Informatique, 2004).

Dans ce contexte le manioc (*Manihot esculenta Crantz*) constitue une des cultures vivrières majeures produites et transformées en Côte d'Ivoire. Le manioc est consommé le plus souvent sous la forme d'*attiéké* - un couscous de manioc- devenu aujourd'hui un aliment très prisé sur le marché national et même international. Aujourd'hui, l'*attiéké* est devenu un plat national puisqu'il existe dans toutes les régions de la Côte d'Ivoire. Il est le premier des plats cuisinés vendus dans les centres urbains et commercialisé dans les pays voisins tels que le Burkina Faso, le Mali, le Ghana, etc. et en Europe (Aka, 2013). L'*attiéké* est notamment produit soit de façon traditionnelle, soit de façon moderne, par les femmes de l'ethnie *akyé*, dans le département d'Adzopé, au sud-est de la Côte d'Ivoire¹ (Figure 1) où elles produisent aussi les racines

¹ Le département d'Adzopé est situé dans la partie Sud- est de la Côte d'Ivoire. Il est limité au Sud par le district d'Abidjan, au Nord-ouest par le département de Bongouanou, au Nord-est par le département d'Abengourou, à l'Est par le fleuve Comoé et à l'Ouest par le département d'Agboville.

de manioc qui est la base de la production de *l'attiéké*.

Cet article a pour objectif de caractériser les difficultés que rencontrent les productrices d'*attiéké* afin de proposer des solutions durables pour améliorer leur situation individuelle et leur contribution au développement local et national. Il vise également à révéler les effets des coutumes *akyé* de même que la politique des structures d'appui sur les activités productives des femmes.

Méthodologie

Sites d'étude

Pour cette étude, trois sous-préfectures ont été visitées dans le département d'Adzopé. Il s'agit des sous-préfectures d'Agou, d'Assikoi et d'Annapé (voir Figure 1).

Dans la sous-préfecture d'Agou, le village d'Agou (chef-lieu de sous-préfecture) et le village d'Akouzin ont été nos terrains d'enquête. Dans la sous-préfecture d'Assikoi, notre enquête a porté sur les villages d'Assikoi chef-lieu de sous-préfecture, d'Apiadji et d'Adonkoi. Enfin dans la sous-préfecture d'Annapé, le chef-lieu de sous-préfecture a été enquêté de même que les villages de Nyan et Lobo-Akoudzin. Le choix de ces sites s'explique par la densité de la production d'*attiéké* dans ces zones où les femmes productrices d'*attiéké* sont également productrices de manioc et en achètent pour leur activité de transformation.

Nous avons aussi enquêté le village de Diapé (sous-préfecture d'Agou), où est installée

l'Unité de transformation du Manioc (UMAD). Cette unité a été financée par un projet soutenu par l'Union Européenne et le Conseil Général d'Adzopé en 2009. Il visait le regroupement de femmes des 7 villages de la commune d'Agou à Diapé, en vue de leur permettre de transformer rapidement de grandes quantités de manioc achetées à des producteurs d'*attiéké* à l'aide de matériels modernes et mécanisés. L'idée était que les femmes puissent alors abandonner leurs pratiques ancestrales et manuelles de production de *l'attiéké* jugées trop pénibles. Le projet avait aussi pour objectif d'aider les femmes à mieux vendre leur *attiéké*.

Collecte des données

Notre méthode de collecte des données est de type qualitatif et basée sur des entretiens individuels et des focus groups. Au total, dans les neuf localités concernées par l'étude, 18 entretiens individuels ont été effectués avec des autorités coutumières à raison de 2 personnes par village ; 3 avec des agents d'institution d'encadrement (notamment l'ANADER) et 10 avec des commerçantes grossistes.

Lors des entretiens, les questions ont porté sur : 1) les rapports entre les hommes et les femmes dans la gestion foncière; 2) les conditions d'accès au crédit, et aux techniques et matériel végétal améliorés ; 3) les prix auxquels les commerçantes achètent *l'attiéké* en gros et le revendent en ville ; 4) les problèmes liés à la production du manioc, à la transformation des racines de manioc et à la commercialisation de *l'attiéké*; 5) les rapports entre les commerçantes et les femmes productrices d'*attiéké*.

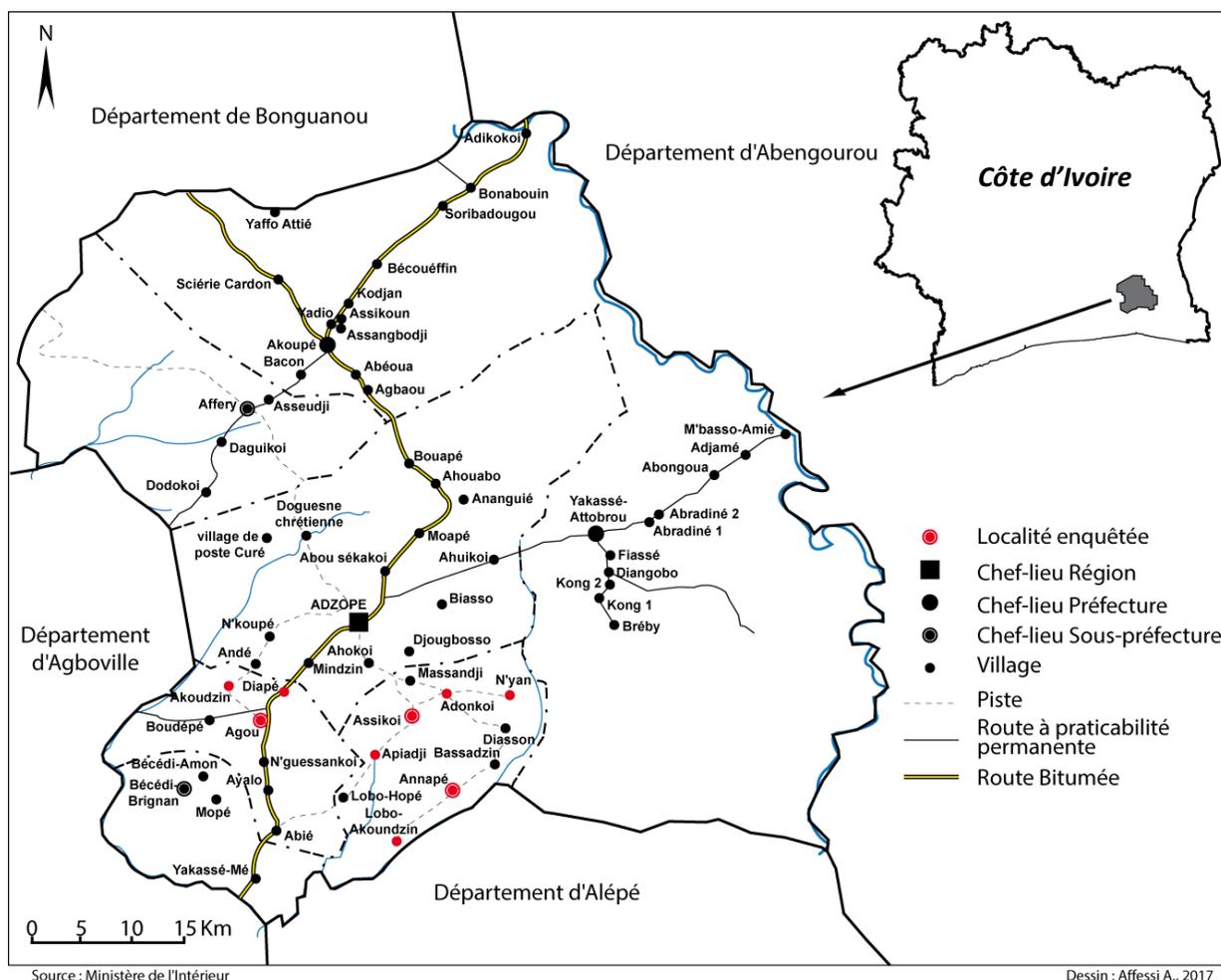


Figure 1 : Le département d'Adzopé en Côte d'Ivoire

Le focus group qui constitue le deuxième outil d'enquête a d'abord concerné les femmes qui produisent les racines de manioc et qui les transforment en *attiéké* de façon individuelle, même si quelquefois elles bénéficient d'une aide familiale. Huit focus groups ont été réalisés, à raison de un par village: il y a eu 5 participantes par village et par focus group à l'exception du village de Diapé. Dans ce village, deux focus groups réunissant respectivement 10 et 13 personnes ont été réalisés avec les femmes qui achètent les racines de manioc et les transforment en *attiéké* dans le cadre du projet UMAD.

En plus de ces entretiens, nous avons participé à la préparation de l'*attiéké* à Diapé avec l'Union des Femmes de la Commune d'Agou (UFECA) et ceux de Nyan pour suivre le mécanisme de transformation de l'*attiéké* de façon traditionnelle et moderne. Les focus groups ont porté sur: 1) les techniques de préparation traditionnelles et modernes d'*attiéké*; 2) les dépenses de production de l'*attiéké*; 3) les rapports entre les productrices d'*attiéké* et leurs principaux clients; 4) les difficultés depuis la production des racines de manioc jusqu'à la commercialisation de l'*attiéké* selon les deux techniques.

Ces différents entretiens ont été faits en français et en langue vernaculaire de la localité (*attié*) pour les personnes qui ne comprennent pas le français. Pour l'analyse des données, nous avons procédé à la retranscription intégrale des entretiens réalisés avec les différents acteurs puis à une catégorisation des idées. A partir de cette retranscription, une analyse du contenu du discours des enquêtés a été réalisée.

Résultats

De la production à la commercialisation de l'*attiéké*

Processus de production de l'*attiéké*

La Figure 2 présente les deux processus de production de l'*attiéké*.

Processus traditionnel

Les femmes *attié* font parties des ethnies qui ont un savoir et savoir-faire en matière d'*attiéké* tout comme les peuples *Adjoukrou* et *Ebrié*. Elles ont l'habitude de produire l'*attiéké* « normal » de bonne qualité en trois jours seulement. La qualité de leur *attiéké* part de l'opération de préparation du ferment. Tout le travail se fait manuellement, à l'exception du broyage puis du pressage qui sont mécanisés. La presse est fabriquée localement par des forgerons. L'*attiéké* est un mets fait à base manioc et de ferment traditionnel de manioc appelé en *akyé* « bagnan » (Photo 1). Au lendemain de la préparation du ferment, les femmes épluchent et découpent (Photo 2) en petits

morceaux les racines de manioc collectées sur les parcelles cultivées par leurs maris (Figure 2). Lorsque leurs maris ne sont plus en mesure de les approvisionner, elles achètent du manioc dans les champs d'autres femmes qui ne s'intéressent pas à l'activité d'*attiéké* (Figure 2).

Le soir, les racines de manioc épluchées et découpées sont lavées et transformées en pâte à l'aide de la broyeuse motorisée (Photo 3). Cette prestation de service est payante car les broyeuses appartiennent le plus souvent à des hommes et non aux groupements de femmes. Les transformatrices ajoutent à cette pâte leur ferment traditionnel, de l'huile de palme blanchie et de l'eau. La pâte « ensemencée » est mise dans des bassines pour la fermentation (Photo 4). Cela peut prendre 3 heures voire plus selon la qualité et la quantité du ferment traditionnel disponible. Une fois fermentée, la pâte est versée dans des sacs au coucher du soleil puis posés sur des bois pour l'élimination de l'eau amidonnée. L'eau est parfois recueillie pour faire de l'amidon pour traiter le tissu des habits. La fermentation continue jusqu'au lendemain.

Très tôt, vers quatre heures du matin, les femmes commencent le pressage de la pâte à l'aide d'une machine manuelle à vis louée pour la circonstance (Photo 5) afin d'éliminer une partie de l'eau du produit. La pâte ainsi obtenue est ensuite émiettée et tamisée (Photo 6). Cette opération permet l'élimination des débris contenus dans le manioc pressé. La pâte de manioc tamisée est égrenée (Photo 7) puis étalée sur un tapis dans la pièce principale ou sur la terrasse de la maison pour être séchée. La cuisson à la vapeur d'eau à l'aide du bois de chauffe est la phase finale. Ainsi on obtient l'*attiéké*.

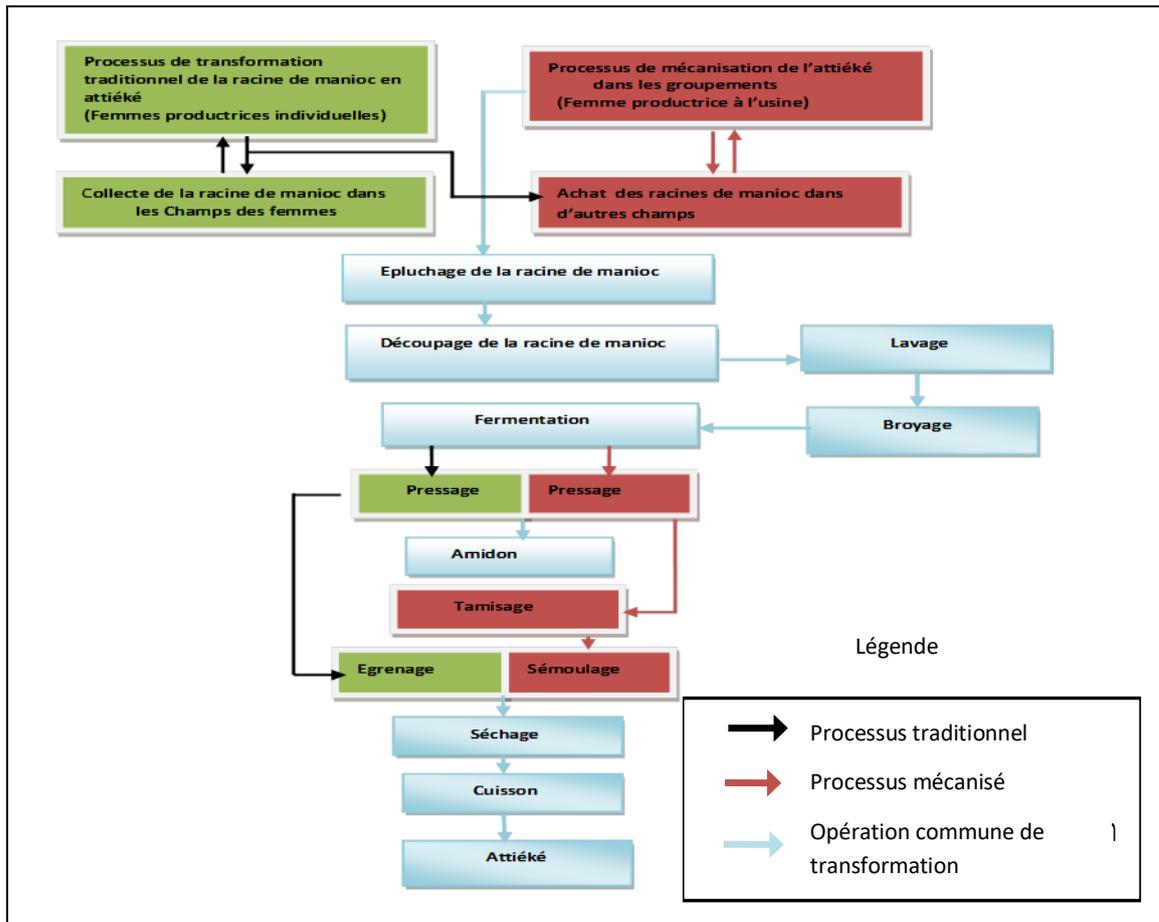


Figure 2 : processus traditionnel de transformation et processus mécanisé de transformation de l'attiéké (Source Affessi, 2017)

Processus mécanisé

La transformation mécanisée de l'attiéké faite par les transformatrices de UFECA (Photos 9-13) suit le même processus que celle de la production traditionnelle. La différence se situe au niveau de l'utilisation de quelques machines à plus grand débit comme la presse et le sémolage (Photos 9-13). Dans le processus de transformation, certaines opérations (l'épluchage et la découpe des racines de manioc, le lavage, le tamisage, la

cuisson) restent manuelles comme dans le cas de la transformation traditionnelle (Figure 2). La matière première - les racines de manioc - sont achetées avec donc une prise de risque économique plus grande pour les femmes et la quantité varie selon la demande de l'attiéké par les clients. Ces racines se font plus rares ces dernières années. Elles proviennent de champs autres que ceux des productrices de l'attiéké ou de leurs maris. Elles coûtent 70 FCFA le kilogramme et ce prix peut évoluer en fonction de l'offre et de la demande.



Photo 1 : Le levain traditionnel



Photo 2 : L'épluchage et le découpage



Photo 3 : Le broyage avec une broyeuse motorisée de 15 CV



Photo 4 : La fermentation



Photo 5 : Le pressage manuel avec la presse à vis



Photo 6 : Le tamisage manuel



Photo 7 : L'égrenage avec la main



Photo 8 : La cuisson à l'aide de bois de chauffe

Photo 1 à 8. Préparation traditionnelle de l'attiéké (clichés Affessi, 2016)

La commercialisation de l'attiéké

La production et la commercialisation de l'attiéké traditionnel se font le plus souvent sur commande. Ce mets est moins consommé au niveau villageois chez les *attié* et ne rapporte pas suffisamment d'argent lorsqu'il est vendu sur place. Il est généralement

acheminé vers les marchés urbains et dans les pays limitrophes de la Côte d'Ivoire. Les prix d'achat aux productrices sont fixés par les commerçantes en fonction d'un instrument de mesure traditionnel – le panier. Ce dernier contient environ 6 kilos d'attiéké et est en général vendu par les productrices à 1000 FCFA.



Photo 9 : Le pressage à moteur



Photo 10 : Le sémoulage mécanique



Photo 11 : Le séchage sur des tréteaux



Photo 12 : Le tamisage manuel



Photo 13 : La cuisson à gaz

Photos 9 à 13. Préparation moderne de l'attiéké (clichés Affessi,2016)

Sur le marché urbain, le prix de vente de l'attiéké est en moyenne de 2000 FCFA le panier, voire au-delà selon l'offre et la demande. Quant à l'attiéké obtenu de façon mécanisée, le marché n'est pas défini au préalable, les commandes se passent rarement. Une faible quantité est

commercialisée sur le marché local. Côte d'Ivoire RESTAU, une entreprise installée à Abidjan, passe des commandes auprès des femmes. Des particuliers (des commerçants hommes ou femmes) achètent également de l'attiéké au kg, dont le prix varie entre 100 à 150 kg (soit environ 600 à 900 FCFA le panier).

Ceux-ci à leur tour les vendent dans certains supermarchés des grandes villes (Figure 3). Ce type d'*attiéké* est vendu aussi par les productrices elles-mêmes à leurs connaissances vivant en Europe mais en petite

quantité en assurant le transport par des passagers aériens. L'*attiéké* sur le plan national est consommé dans les restaurants, dans les maquis, au bord des routes de la ville sous de petits hangars, etc.

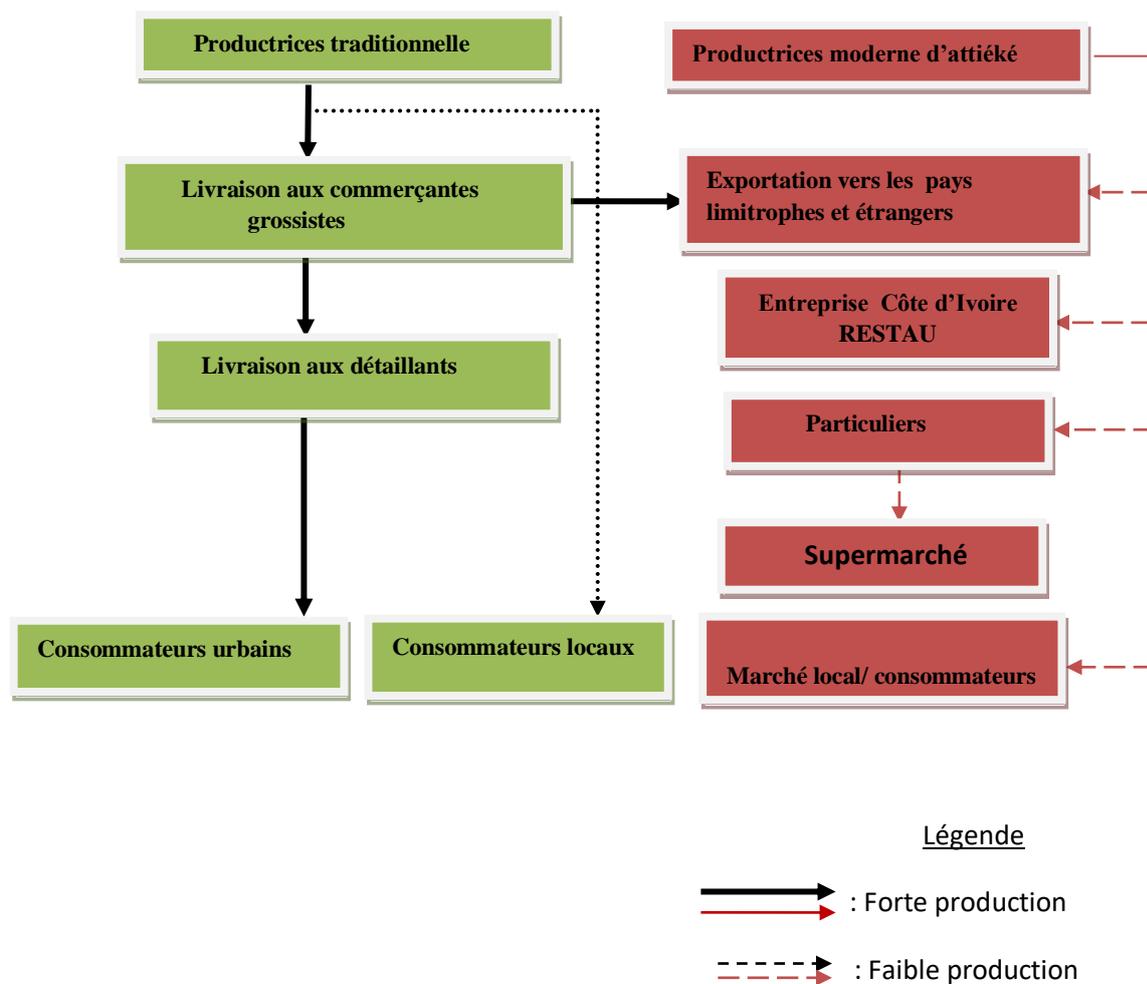


Figure 3 : Chaîne de commercialisation de l'*attiéké* (Affessi, 2017)

Difficultés rencontrées dans la production et la commercialisation de l'*attiéké*

L'accès au foncier et la forte pression foncière

Dans la répartition des tâches en milieu rural *akyé*, la femme a toujours occupé la place de

« mère nourricière ». C'est elle qui s'occupe du feu et de la cuisine. Elle est tenue dans ce contexte de produire des cultures vivrières pour l'alimentation familiale. De ce fait, la production et la transformation du manioc sont considérées selon la tradition *akyé* comme une activité exclusivement féminine. L'homme vient compléter la ration alimentaire par des achats à partir de ressources

financières tirées de ses cultures de vente (cacao, café principalement). Les femmes n'ont pas un accès autonome à la terre pour la culture du manioc. Même si aujourd'hui elles se battent pour avoir une part dans l'héritage foncier, la possibilité pour elle d'être actuellement propriétaire foncière est faible.

Ainsi «on peut compter du bout des doigts les femmes propriétaires de terre dans les villages mais qui n'ont pas nécessairement un titre officiel de propriété» soutient un chef de terre de la sous-préfecture d'Agou. Pour la production de manioc, les femmes dépendent des hommes : lorsque l'homme met la terre en valeur par la plantation de cultures pérennes (cacao, ..) les femmes ont le droit de repiquer des boutures de manioc entre les lignes d'arbres. Elles réalisent ainsi l'entretien de toute la plantation. «Il ne faut pas que la nourriture manque dans la maison. Les champs créés par nos maris sont d'abord là pour nourrir les membres de la famille toute l'année. La partie de la récolte de manioc consacrée à l'*attiéké* n'est pas importante», raconte un groupe de femmes. La production de manioc stagne en Côte d'Ivoire depuis quelques années alors que la demande augmente en particulier sous la forme d'*attiéké* dont une partie est exportée dans les pays limitrophes.

Le faible accès à la terre pour les femmes *akyé* trouve son fondement dans leur tradition. La gestion de la terre est une affaire essentiellement masculine. « Chaque année, mes frères s'opposent à moi quand je leur demande une portion de terre pour cultiver. Pour eux, la terre n'est pas accessible aux femmes car elles sont toujours subordonnées aux hommes » témoigne une productrice d'*attiéké*. Du fait de la tradition, le rapport entre les hommes et les femmes autour de la terre inclue souvent des rapports d'assujettissement, de conflits ou de dépendance.

Un autre fait qui entrave l'activité des femmes *akyé* productrice d'*attiéké* est l'occupation permanente du sol par les cultures de rente (café, cacao, hévéa) pratiquées par les hommes. « Pour montrer leur contrôle sur la terre, les hommes cultivent sur de grandes surfaces les cultures pérennes », nous rapporte une autorité coutumière. Au fil des années et du fait de la densification des campagnes, le vivrier comme le manioc ont alors des difficultés à trouver une terre. « Les cultures pérennes de rente nous permettent de gagner de l'argent mais aussi elles marquent l'espace pour contrôler la terre. Donc nous faisons de grandes plantations pour garder la totalité de nos terres », rapporte un notable dans la sous-préfecture d'Assikoi.

L'engouement récent pour l'hévéaculture pratiquée aussi par les hommes a accru la pression sur le foncier cultivable. Ces derniers exigent souvent que, dans ces jeunes plantations, les femmes ne cultivent pas le manioc, sous prétexte que le manioc peut ralentir le développement des jeunes arbres et retarder le début de la production de l'hévéa. De ce fait, l'accroissement de surface en hévéa dans les villages enquêtés entraîne une raréfaction du manioc dont la production devient de plus en plus chère. Ceci hypothèque l'activité des transformatrices du département d'Adzopé surtout que la matière première de l'*attiéké*, la racine du manioc est aussi utilisée comme nourriture principale des familles rurales *akyé*, sous la forme de foutou appelé *Bainévêh* dans la langue vernaculaire.

L'absence d'appui des structures d'encadrement et l'inaccessibilité du crédit agricole

La stratégie de développement de la Côte d'Ivoire, basée sur les cultures de rente depuis la colonisation, a créé un déséquilibre de genre dans l'accompagnement des actifs ruraux (hommes et femmes) Ainsi, les

structures d'encadrement orientent préférentiellement leurs activités vers les cultures tenues par les hommes, c'est-à-dire les cultures pérennes.

C'est le cas de l'ANADER, structure qui conseille les agriculteurs et agricultrices et devrait s'intéresser à toutes les spéculations, qu'elles soient vivrières ou de rente. Malheureusement, il n'y a pas de programme d'appui spécifique au secteur vivrier et à la transformation des produits en zone rurale (agroalimentaire) dans les localités visitées. Les femmes *akyé* se sentent oubliées par les structures d'appui au développement agricole et rural. « Les structures d'encadrement s'intéressent d'abord aux hommes et nous, qui nous occupons de la cuisine et du vivrier tous les jours, sommes oubliées. Le personnel de l'ANADER travaille plus avec les hommes » témoigne un groupe de femmes dans la sous-préfecture d'Agou et d'Annapé.

De même, les acquis du CNRA en matière de variétés améliorées de manioc ne sont pas vulgarisés auprès des femmes intéressées par la culture du manioc, comme cela est le cas pour les variétés améliorées de cacaoyers auprès des hommes. « Nous les femmes, nous ne bénéficions pas des nouvelles variétés de manioc du CNRA (comme Bocou 1, Bocou 2, Bocou 3) », témoignent les femmes dans la sous-préfecture d'Assikoi et d'Annépé. Ces variétés, selon les spécialistes de l'ANADER et du CNRA « produisent six mois après plantation et donnent de nombreuses racines ». Ce qui n'est pas le cas avec les variétés comme le *tamou*, le *bainaiqbê* ou le *yassé* que les femmes ont l'habitude de planter et dont la production n'est disponible qu'après un an. Mais le prix des boutures des nouvelles variétés, quand elles y ont accès, est prohibitif pour les femmes. Un agent d'encadrement de l'ANADER constate que

« pour un hectare, il faut prévoir 50000² FCFA pour acquérir seulement les boutures des variétés améliorées de manioc du CNRA ». Les femmes peu organisées et donc ne disposant pas d'une épargne permettant d'assurer du co-financement ne peuvent pas bénéficier des structures d'aide comme le FIRCA (Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricole). Sans subvention, elles trouvent ces variétés de manioc très cher et conservent leurs « anciennes variétés ». Le vrai problème des femmes est qu'elles ne cotisent pas comme cela se passe avec les hommes à travers leurs différentes Organisations Professionnelles Agricoles (OPA).

L'accès au crédit est possible aux hommes inscrits dans des Organisations Professionnelles Agricoles. Généralement, ils ont un accès facilité aux subventions pour les semences de variétés améliorées de cacaoyers (variété Mercedes) et les produits phytosanitaires (Actara, Tiodane, tiodane). Mais cela n'est pas encore le cas pour les femmes *akyé*, exceptées celles de la commune d'Agou qui, à travers la politique du Conseil Régional, ont pu se regrouper au sein de l'UFECA pour bénéficier de quelques machines pour la production d'*attiéké*. L'accès des femmes au crédit agricole est très rare car elles ne sont pas membres d'OPA. Avec ces organisations, le remboursement des prêts est mieux garanti.

Sans conseil rapproché, sans subvention et sans accès au crédit agricole, les femmes productrices d'*attiéké* sont laissées à leur propre compte et se contentent de leurs techniques traditionnelles et des variétés de manioc héritées de leurs ancêtres.

Un circuit de distribution de l'*attiéké* non maîtrisé par les transformatrices

Le circuit de distribution de l'*attiéké* depuis le village jusqu'à la ville fait face à de

² 3.27 euro

nombreuses contraintes. Avant la livraison des paniers d'*attiéké* aux commerçantes grossistes, les transformatrices procèdent à un regroupement de leurs produits. Les responsables des transformatrices collectent et inscrivent le nom des femmes sur les paniers, afin d'identifier les propriétaires, ainsi que le nombre de paniers collectés dans le village. Ensuite, ces responsables calculent ce que doit gagner chaque femme selon le nombre de paniers livrés. Ces gains restent hypothétiques car parfois les commerçantes signalent des cas de pourriture d'*attiéké* sans preuve ou alors annoncent des dépenses imprévues lors du transport et de la commercialisation.

L'*attiéké* est enlevé à crédit par les commerçantes, ce n'est qu'après la vente que les transformatrices seront payées. Elles n'ont pas le choix, ce mode de commercialisation leur est imposé par les commerçantes grossistes car les femmes productrices ne maîtrisent pas l'environnement urbain où aura lieu la vente aux détaillants et aux consommateurs. Parfois certaines commerçantes « disparaissent » sans revenir payer les productrices de l'*attiéké*. A Adonkoï et Nyan, les responsables de collecte de l'*attiéké* nous rapportent que : « les commerçantes et nous avons toujours des disputes. Elles nous exploitent et la plupart d'entre elles nous escroquent et disparaissent avec notre argent ».

Les commerçantes interrogées sur les lieux d'embarquement de l'*attiéké* racontent que la mésentente avec les transformatrices est liée aux problèmes rencontrés sur les marchés urbains et même lors du transport. Une commerçante d'*attiéké* témoigne que : « Des fois, il y a une offre trop importante d'*attiéké* sur les marchés urbains, car il vient de différentes régions du pays. Pour espérer vendre nos stocks, nous sommes obligées de « casser » les prix. Il y a aussi des stocks

d'*attiéké* qui pourrissent avant même la livraison à nos clients. Dans ces cas, nous répercutons une partie de ces coûts sur le prix reversé aux productrices ».

De plus, les nombreux points de contrôles, tracasseries routières et prélèvements illicites entraînent une augmentation des coûts de transport de l'*attiéké*. Ces coûts additionnels seront répercutés sur la rémunération des productrices. Une responsable de collecte d'Akoudzin affirme ainsi que : « Selon la fréquence, certaines productrices peuvent gagner 80000³ FCFA à 120 000⁴ FCFA le mois, d'autres 140 000⁵ FCFA à 160 000⁶ FCFA le mois. Malheureusement pendant le partage des bénéfices, nous constatons toujours qu'il y a des soustractions que les commerçantes font. Cela fait que nous produisons l'*attiéké* à perte ». Il en est de même du côté de la responsable de collecte d'*attiéké* de Nyan : « Avec notre activité, nous rendons possible la scolarisation de nos enfants et nos maris ne sont pas obligés d'aller prendre des crédits. Nous pouvons gagner jusqu'à 85 000⁷ FCFA par mois et même plus pour celles qui sont véritablement engagées dans l'*attiéké* ; mais malheureusement on nous vole beaucoup ». Les femmes productrices d'*attiéké* qui s'« en sortent » sont celles qui collectent les racines de manioc dans leur propre champ. Elles sont exemptées de l'achat de ces racines devenues couteuses sur le marché.

Par ailleurs, le projet UMAD, même s'il a réduit la pénibilité de certaines tâches dans la transformation du manioc, n'a pas réglé les difficultés de commercialisation de l'*attiéké* (Figure 3). Les femmes n'ont pas su trouver des marchés alors que les quantités produites à chaque session de transformation ont

³ 52.40 euro

⁴ 78.60 euro

⁵ 91.70 euro

⁶ 104.8 euro

⁷ 55.67 euro

beaucoup augmenté du fait de la mécanisation. Elles ont même perdu des clients comme la société Côte d'Ivoire RESTAU. Le projet est entré dans une phase de turbulence. Certaines machines, comme la presse à moteur, ne semblent pas adaptées à l'activité des femmes (Photo 9). Ce type d'*attiéké*, reconnu pour sa qualité hygiénique n'est malheureusement pas sollicité par les commerçantes et les consommateurs (Figure 3). Il existe une véritable concurrence entre ce type d'*attiéké* et celui produit traditionnellement. Selon les commerçantes interviewées : « nous gagnons mieux avec les femmes qui font la préparation traditionnelle. C'est ce qui nous amène à toujours prendre l'*attiéké* auprès de ces femmes qui sont nos premières fournisseuses ».

Ce nouveau produit – l'*attiéké* «mécanisé» apparu dans le département d'Adzopé n'a pas rencontré l'intérêt des populations locales et urbaines qui sont habituées à l'*attiéké* élaboré de façon traditionnelle. Les consommateurs ne semblent pas être prêts à payer plus cher un *attiéké* de meilleure qualité hygiénique. Pour eux, ils réussissent à se rassasier avec de l'*attiéké* produit de façon traditionnelle parce qu'ils payent moins cher et ont une quantité suffisante d'*attiéké*. Les dépenses effectuées pour l'achat des racines de manioc, la transformation et la commercialisation expliquent le coût de production élevé de l'*attiéké* produit de façon mécanisé/moderne comparé au traditionnel. Selon nos évaluations, le coût de transformation d'une tonne de manioc passe de 10 000 FCFA en mode traditionnel à 25 000 FCFA en mode mécanisé et ce, sans compter les charges d'entretien et d'amortissement du matériel.

Les productrices l'UMAD sortent donc perdantes. La nouvelle gérante de cette organisation affirme que « Si la demande est forte et que nous avons de façon régulière les racines de manioc, chaque productrice peut

empocher 20 000 FCFA/mois. Dans le cas contraire nous gagnons entre 5 000 FCFA et 10 000 FCFA/mois ». L'ex-responsable des femmes de l'UMAD nous confie que : « avant que je ne vienne au projet, je faisais de l'*attiéké* traditionnel et cela me rapportait 90 000 FCFA à 100 000 FCFA par mois. Depuis mon adhésion au projet UMAD, je n'obtiens pas la moitié de cette somme dans le mois ». Cette mécanisation inadaptée, qui de surcroît occasionne d'importantes charges de production, rend cette activité très fragile. Sa survie tient au soutien d'un projet. D'ailleurs, les femmes de l'Union se sont pour la plupart retirées et ont repris leurs méthodes traditionnelles de production de l'*attiéké*.

Le mauvais état des pistes rurales

L'une des difficultés rencontrées par les femmes est l'état dégradé des pistes reliant les champs au village. Un groupe de femmes de la sous-préfecture d'Annapé raconte : « Nous sommes obligées de parcourir seules de longues distances en portant le manioc sur nos têtes depuis le champ jusqu'au village. Nous déployons beaucoup d'efforts physiques. Parfois, nos enfants nous aident, mais seulement les samedis, jours durant lesquels ils ne vont pas à l'école. A la fin, nous tombons malades ».

A cause de l'état dégradé des routes reliant les villages à la ville d'Adzopé, les commerçantes préfèrent traiter avec les transformatrices vivant dans les villages non enclavés pour minimiser le coût de transport et garder les camions qu'elles louent en bon état. C'est le cas dans la Sous-préfecture d'Agou. Du fait de sa situation géographique (Figure 1), elle est accessible grâce à la route bitumée qui traverse la sous-préfecture jusqu'à Abidjan. L'état très dégradé de la route principale qui relie les villages des sous-préfectures d'Annapé et d'Assikoi au chef-lieu de département (Adzopé) a fait perdre dans le temps la vie à des commerçantes d'*attiéké*,

raconte la responsable de la collecte de l'*attiéké* de Nyan : « Le 26 octobre 2008, les femmes sont allées chercher l'*attiéké* dans le village de Nyan et partaient à Apiadji pour compléter leur chargement. Malheureusement le camion n'a pas pu monter une côte très dégradée et glissante et s'est par la suite renversé. Le bilan était de 5 morts et 3 blessés». Dans cette sous-préfecture, l'activité des femmes s'est par la suite estompée pendant plus d'un an, dû à la dégradation des routes. « Nous sommes restées durant toute cette période sans activité génératrice de revenus » nous confie la responsable. En période de pluie, c'est un calvaire pour les usagers et les commerçantes qui vont chercher l'*attiéké*. Une commerçante illustre bien cela par ces propos :

«Nous sommes angoissées quand nous devons chercher l'*attiéké* dans les villages, surtout dans les sous-préfectures d'Assikoi et Annapé. Les routes sont très délabrées. Les propriétaires des camions refusent de nous louer leurs camions. En période de la saison pluvieuse, nous regagnons la ville toujours épuisées».

Discussion

L'étude a montré que les femmes du département d'Adzopé, productrices et transformatrices du manioc en *attiéké*, contribuent notablement au développement économique de leur région. Malheureusement, elles éprouvent de réelles difficultés dans leurs activités. En Côte d'Ivoire, la production d'*attiéké* est une activité de portée économique au même titre que les cultures de rente. Le commerce d'*attiéké* génère environ 20 à 70 milliards de francs CFA par an (CNRA, 2003 ; Atta, 2008 cité par Akely, 2012). L'amélioration de la situation des femmes transformatrices

d'*attiéké* est donc un enjeu légitime en termes d'accroissement de revenu et pour l'amélioration de la sécurité alimentaire de la Côte d'Ivoire.

Des efforts doivent donc être engagés au niveau local et national. Au niveau villageois, la priorité doit être accordée à l'attribution des terres sans exclusion des femmes. L'application effective de la loi n° 98-750 du 23 décembre 1998 pourrait être le gage d'un processus d'intégration et d'autonomisation financière des femmes dans le département d'Adzopé. Ces femmes pourraient alors créer pour leur propre compte de vastes champs de manioc. L'accès généralisé à la propriété foncière pour les femmes pourrait être aussi une solution au problème de la rareté du manioc. Jouissant du titre de propriété de la terre avec l'application de la loi foncière, les femmes productrices peuvent utiliser cette ressource comme une garantie pour obtenir des prêts auprès des institutions financières. Ces prêts peuvent permettre aux femmes d'améliorer des variétés de manioc.

Par ailleurs, une vulgarisation des technologies innovantes telles que les variétés améliorées et la technique de multiplication rapide du manioc par recépage doivent être au cœur des politiques des acteurs de développement. Toutefois, ces technologies connaissent une diffusion limitée et demeurent parfois inconnues tant des services de développement que de la grande majorité des producteurs (Sékou et al., 2009). Si ces innovations étaient adoptées, le manioc serait plus disponible pour les productrices d'*attiéké*, car ces dernières années le manioc se fait de plus en plus rare sur le marché.

Des colloques et forums pourront être organisés dans la filière *attiéké* afin utiliser les résultats de la recherche et de l'innovation dans les domaines de l'agriculture et de l'alimentation tel que le propose différents projets et Programmes de Productivité

Agricole de Afrique de l'Ouest (PPAAO, en anglais WAAPP) (Kouakou et al., 2016). Le passage de la méthode "traditionnelle" à la méthode modernisée/mécanisée de l'*attiéké* sera une thématique à développer pour permettre aux femmes exerçant dans ce domaine de mieux réorienter leur activité à travers les acquis de ses journées scientifiques. Les travaux de ces recherches pourront concerner aussi le circuit de la commercialisation de l'*attiéké* pour que des solutions de connexion des femmes aux marchés finaux soient trouvées. Car l'une des difficultés des femmes est qu'elles ne sont pas connectées aux marchés finaux mais dépendantes entièrement de commerçantes grossistes.

L'exportation de l'*attiéké* vers le Burkina Faso, le Mali, le Sénégal, la France etc pourrait être garantie par la création d'une filière d'*attiéké* en faisant en sorte que le produit (*attiéké*) soit labellisé ou certifié avec une garantie de qualité. Cela permettra non seulement de faire reconnaître l'*attiéké* comme un produit typiquement ivoirien et de rassurer les consommateurs extérieurs sur la qualité du produit, comme cela est par ailleurs proposé par exemple au Maroc pour la menthe fraîche (Raïs et al., 2016). Des foires pourraient aussi être organisées pour la promotion de l'*attiéké* et la recherche de marchés hors du pays.

Conclusion

Cette étude sur le genre et le développement a permis de comprendre que dans l'exercice de leur activité, les productrices d'*attiéké* éprouvent de réelles difficultés. Celles-ci sont de différentes natures : faible accès à la terre en situation de forte pression foncière, pas d'appui des structures d'encadrement agricole, pas d'accès au crédit agricole, pas d'organisation professionnelle et dégradation

des pistes rurales. De plus, ces femmes ne sont pas connectées aux marchés finaux mais sont entièrement dépendantes de commerçantes grossistes. Tout ceci crée des rapports de domination, de dépendance, d'assujettissement, de distanciation entre les différents acteurs concernés ou intervenant dans l'activité des femmes et conduisent ces dernières à la paupérisation.

Ces actions en faveur des femmes rurales doivent permettre de mieux organiser la filière *attiéké* depuis la production du manioc jusqu'à sa commercialisation sur le marché national et extérieur. Les structures d'appui et les politiques publiques doivent accorder plus d'importance au genre et doivent accorder plus de place aux femmes dans les actions de développement. Il serait aussi pertinent que le peuple *akyé* revienne sa politique d'accès à la terre en appliquant la loi sur le foncier rural.

Pour en savoir plus

Aka KA, 2013. Le circuit de distribution de l'*attiéké* à Abidjan : typologie de la chaîne de transport et dynamisme des acteurs. *Revue de Géographie de l'Université de Ouagadougou*, 2, 101- 121.

Akely, PMT, 2012. *Influence de la Fermentation Contrôlée, du Pressage et de la Granulation Mécanisés du Manioc (Manihot esculenta Crantz) Râpé sur les Caractéristiques Physicochimiques et Sensorielles de «l'Attiéké»*. Thèse de doctorat, Université Nangui Abrogoua, Abidjan (Côte d'Ivoire).

Direction des statistiques de la documentation et de l'information, Ministère de l'Agriculture de Côte d'Ivoire, 2004. *Recensement national de l'agriculture 2001*. Abidjan.

Fonds Monétaire International, 2012. *Côte d'Ivoire—Rapport de mise en œuvre de la stratégie de réduction de la pauvreté*.

Koné M, Ibo G, Mariko D, 1999. *Etude socio-anthropologique des trames foncières dans la zone du GEPRENAF (sites de Warigué et des Monts-Tingui)*. Abidjan, GEPRENAF (projet de Gestion participative des ressources naturelles et de la faune).

Koné M, 2006a. [Foncier rural, citoyenneté et cohésion sociale en Côte d'Ivoire : la pratique du tutorat dans la sous-préfecture de Gboguhé](#). Colloque sur *Les Frontières de la question foncière : enchâssement social des droits et politiques publiques*. Montpellier, 17, 18 et 19 mai.

Koné M, 2006b. [Quelle loi pour résoudre les problèmes liés au foncier en Côte d'Ivoire](#). *Grain de sel*, 36.

Koné M, Ibo G, 2009. [Les politiques foncières et l'accès des femmes à la terre en Côte d'Ivoire : cas d'Affalikro et Djangobo \(est\) dans la région d'Abengourou et de Kalakala et Togogniere \(nord\) dans la région de Ferkessedougou](#). Rapport final.

Kouakou A, Temple E, Mathé S, Assemein A, 2016. [Plateformes d'innovation comme dispositif d'orientation des trajectoires technologiques des filières agricoles ; Cas de la filière banane plantain en Côte d'Ivoire](#). <https://agritrop.cirad.fr/583799/1/Technologie-Innovation-Angbo-CI-Plantain.pdf>

Leadafricaines - Réseau régional pour l'étude et la promotion du leadership féminin, 2012. [Egalité hommes – femmes.. Protection et promotion des droits et de l'émancipation sociale et économique des femmes](#).

Norwegian Refugee Council, 2009. [A qui sont ces terres ? Conflits foncières et déplacement des populations dans l'Ouest forestier de la Côte d'Ivoire](#), PNUD, FAO.

Rais I, Faysse N, Ait El Mekki, 2016. [Contribution pour la mise en place d'une filière de menthe de qualité garantie à Casablanca et Meknès](#). *Alternatives Rurales*, 4.

Sékou D, Sylvestre A, Boni N, Catherine, D, 2009. Etudes d'impact ex-ante de nouvelles technologies du manioc en Côte d'Ivoire, Rapport de l'étude.