

Diffusion des savoir-faire et des produits : la transformation du manioc et du maïs au sud et à l'ouest du Cameroun

P. C. Bom Kondé*, J. Muchnik**, D. Requier-Desjardins***

Introduction

*D*ans le contexte actuel du développement de l'échange marchand, de l'accroissement démographique urbain¹ et du changement dans les modes de vie des populations urbaines, nous assistons, en Afrique subsaharienne, à un mouvement rapide de diffusion de produits alimentaires et des savoir-faire associés à leur préparation. Certains produits et savoir-faire passent progressivement du statut de valeur sociale à celui de valeur de marché. Les acteurs sociaux, soumis aux contraintes économiques actuelles, mettent en place des processus de sélection d'innovations basés sur les ressources agroalimentaires d'origine vivrière. Ces ressources comprennent aussi bien les produits que le potentiel des savoir-faire existant. A travers ces innovations les acteurs sociaux poursuivent une stratégie d'articulation avec les espaces économiques marchands. Autrement dit, des produits vivriers utilisés traditionnellement pour la consommation du groupe familial commencent à être élaborés pour le marché. Ce phénomène a lieu, aussi bien dans les zones rurales que dans les zones urbaines. En zone rurale, le développement de cultures à double objectif (vivrier et rente) correspond bien aux stratégies paysannes de minimisation de risques. En zone urbaine, le développement d'activités économiques basées sur le potentiel de savoir-faire existant est cohérent avec l'évolution de l'organisation alimentaire urbaine et les rôles des divers acteurs sociaux

□
59

* CIRAD-SAR,

** INRA/CIRAD-SAR

*** Univ. de Versailles
St-Quentin-en-Yvelines,

¹ Le taux annuel d'accroissement de la population urbaine s'est situé au-dessus de 6 % : 6,8 % (1965-1973), 8,6 % (1973-1980), 7,4 % (1980-1987) (Banque Mondiale).

(consommateurs, fabricants, commerçants, etc.) dans cette organisation.

Ce processus présente cependant une caractéristique intéressante : seuls certains produits et certains savoir-faire vont effectivement se diffuser, changer de statut et devenir des valeurs de marché.

La question centrale que pose cet article est celle de la sélection des produits et des savoir-faire : « pourquoi seuls certains produits et savoir-faire parmi l'ensemble disponible, se diffusent, deviennent marchands ? quels sont les mécanismes de cette diffusion ? » (Bom Kondé, 1996)

Concepts et méthodes

Historiquement, la localisation des unités de transformation dans les grandes métropoles urbaines est intervenue en parallèle avec le développement d'un exode rural à caractère multiethnique. La localisation commune des activités agroalimentaires en milieu urbain, ainsi que le phénomène de proximité sociale basé sur les relations non marchandes contribuent non seulement à la naissance des unités de production, mais jouent également un rôle stratégique dans l'enrichissement des savoir-faire. Nous formulons l'hypothèse que les interactions acteurs-institutions-territoires jouent un rôle essentiel dans la transmission/diffusion des savoir-faire. Autrement dit, les acteurs, dont le comportement est réglé par des institutions, sont les vecteurs de la transmission des savoir-faire à travers des territoires différents.

A la suite de Veblen (1931) les institutions sont définies comme la réglementation et la codification des valeurs créées et/ou adoptées par les membres d'une communauté (ethnie, clan, famille, etc).

Quant à la notion de territoire elle est étroitement associée à celle d'institution. Il ne s'agit pas d'un espace géographique, mais d'une certaine manière d'un espace institutionnel. Pour nous le territoire est un espace marqué institutionnellement, c'est-à-dire l'espace délimité par la validité des règles et codes d'une institution donnée. Cette notion de territoire s'apparente à celle donnée par Courlet, Pecqueur et Soulage (1993) sur les milieux innovateurs. Le milieu est un cadre initial localisé : « il s'agit d'un espace géographique qui n'a pas de frontière au sens

des acteurs vecteurs
de la transmission
des savoir-faire

le territoire espace
institutionnel

le territoire : un
construit social

strict, mais qui présente une unité qui se traduit par des comportements identifiables et spécifiques (...). Le milieu est un mélange de formes d'organisation qui structurent les stratégies d'entreprises selon la double logique d'externalisation et d'internalisation organique. La dynamique d'apprentissage caractérise les capacités des acteurs du milieu à modifier au cours du temps leur comportement en fonction des transformations de leur environnement (...). Celui-ci assure la circulation et l'échange des savoir-faire, la reproduction de la culture technique et par conséquent, la reproduction du milieu lui-même ». Ainsi le territoire d'une firme japonaise dépasse largement les frontières du pays du soleil levant, il comprend également les lieux soumis aux règles et codes de cette firme. Un raisonnement analogue pourrait être fait sur le territoire bamiléké ou bassa au Cameroun. Le territoire apparaît par conséquent comme un construit social. Au travers de cette construction, les activités naissent de la sélection des innovations héritées de l'action répétitive des groupes sociaux.

Il résulte de ces définitions que les valeurs créées par les membres d'une communauté peuvent être référées à un territoire.

Comme nous porterons essentiellement notre attention sur la transition valeurs sociales/valeurs de marché au sein des territoires, nous pouvons qualifier cette transition de passage du territoire non marchand au territoire marchand.

Nous partirons de la constatation que les groupes sociaux en Afrique sub-saharienne sont définis en référence à une catégorisation des ethnies, dans laquelle se coule la structuration en lignages et familles. Nous pouvons alors considérer que dans l'ensemble des interactions acteurs-institutions-territoires, les institutions ethniques et les territoires ethniques correspondants jouent un rôle déterminant.

Dans ces conditions la réponse à notre problématique exige en premier lieu d'identifier le potentiel de variété des savoir-faire et des produits d'un territoire donné. En second lieu il s'agit de voir, dans les territoires qui abritent la nouveauté², comment et par quels mécanismes d'échange circulent les produits et les savoir-faire, et le rôle des institutions à ce propos. En troisième lieu, il importe d'analyser les stratégies des acteurs, appartenant à des institutions spécifiques dans un territoire donné, et de définir si ces stratégies les poussent à modifier leur comportement par le biais de l'appropriation de nouveaux savoir-faire ou de nouveaux produits, c'est-à-dire ceux exogènes à leur territoire d'origine.

² L'idée de nouveauté fait référence ici à la classe d'innovation perçue comme étant nouvelle par un groupe d'acteurs donné. Ainsi R. Teillon (1992) associe le caractère de l'innovation « à tout ce qui est perçu comme nouveau par un individu ou un groupe ».

Produits du maïs	Produits du manioc
houhou mbas (ou fougou de maïs)	mintoumba
makala ou beignets	bobla ou (bâton de manioc)*
paf (ou bouillie)	mingondo ou miondo en (langue Douala)
nsôg mbas (ou bouillie aux feuilles)	makala (ou beignets)
sanè mbas (ou bouillie aux feuilles)	galettes
Koka mbas (ou terrine de maïs)	yaka yaka (ou attiéké)
ntéag mbas ou nadag mbas (épi frais cuit)	houhou mbas (ou fougou de manioc)
mbômôg mbas (ou épi frais grillé)	mbôn lép (ou manioc cuit et mariné à l'eau douce)
mbômôg nsas (ou épi sec grillé)	ntéag mbôn (morceaux cuits)
nwanag nsas (ou grain sec grillé)	mbômôg mbôn (ou manioc grillé)
kômba mbas	gari

L'enquête a été réalisée auprès de 120 unités marchandes soit 60 unités marchandes dans les zones rurales, et 60 unités dans les grandes métropoles urbaines du sud et de l'ouest du Cameroun : Douala et Yaoundé (sud), Bafoussam (ouest).

Trois éléments significatifs constitutifs du territoire paraissent essentiels en raison de leurs interdépendances : les produits, la nature des acteurs et les espaces concernés. Les produits essentiellement le maïs et le manioc proviennent dans l'ensemble des surfaces agricoles de la sous-région (tableau 1). Les produits non marchands identifiables dans les territoires ethniques sont historiquement hérités de la créativité des institutions ethniques d'un milieu donné ou ont été adoptés ou empruntés auprès des milieux exogènes.

Tableau 1 - Les produits du maïs et du manioc
Source : BOM-KONDE (1996)

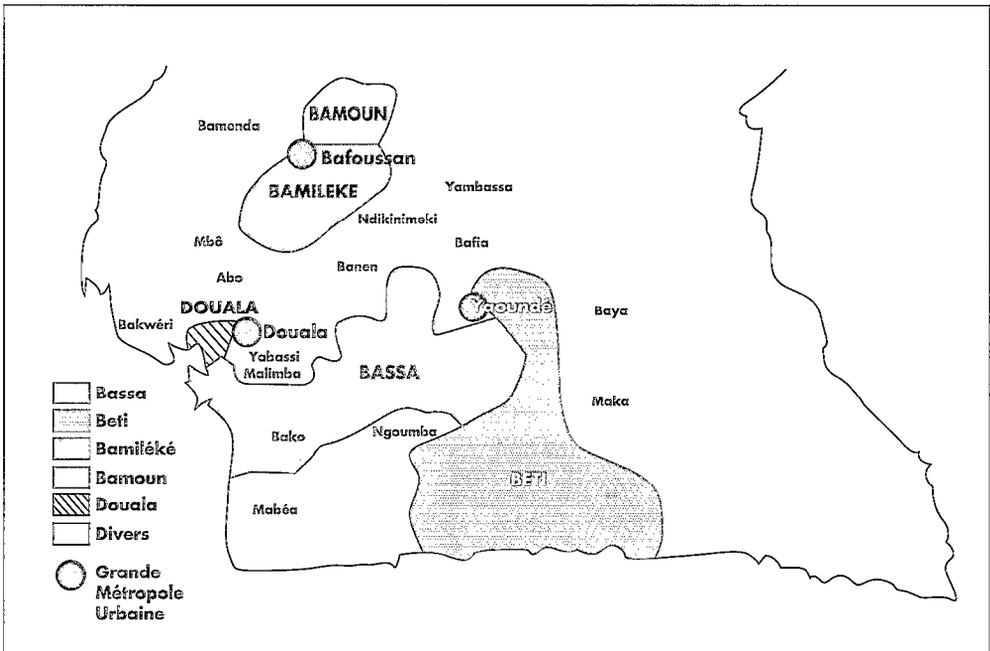


Figure 1 - Localisation de quelques ethnies du Cameroun (Sud et Ouest).

Les produits marchands correspondent quant à eux à l'ensemble des produits non marchands valorisés ou sélectionnés par les acteurs eux-mêmes. L'enquête ne prend pas en compte les boissons : l'alcool de maïs et de manioc ainsi que les feuilles de manioc.

l'ethnie influe sur le
comportement des
acteurs

Les institutions et les acteurs ont été délimités en fonction de leurs caractéristiques ethniques. L'utilisation de la notion d'ethnie renvoie ici à l'influence que le milieu culturel joue dans le comportement des acteurs. Cinq groupes de la sous-région (figure 1) ont été privilégiés parmi la centaine d'ethnies : les Bamoun et les Bamiléké pour l'ouest., les Beti, les Bassa et les Douala pour le sud. Si la variable culturelle permet de différencier ces différents groupes, il reste que la variable linguistique ne permet pas de distinguer chacun des groupes. Par exemple les Bamiléké et les Beti sont constitués de sous-groupes relativement éclatés sur le plan linguistique contrairement aux Bassa, Douala et Bamoun qui présentent une forte homogénéité linguistique.

Nous parlerons de l'ethnie dès lors qu'il s'agira de procéder à l'identification du territoire originel d'un produit et éventuellement de l'étendue spatio-culturelle de sa diffusion. La notion d'ethnie reviendra également dès lors qu'il s'agira de préciser l'origine des acteurs et les types de produits qu'ils sélectionnent pour des logiques marchandes. Ceci nous permettra de voir pourquoi et quels acteurs prennent le contrôle de certaines activités, par quels mécanismes d'apprentissage sont capturés les savoir-faire nécessaires à l'élaboration de ces produits, en bref comment les activités « émigrent » d'une catégorie d'acteurs à une autre.

Les zones d'enquêtes

les savoir-faire
étudiés dans trois
métropoles

Trois grandes métropoles urbaines ont été privilégiées dans l'étude de la diffusion des savoir-faire. Yaoundé, capitale du Cameroun, Douala, capitale économique (ville portuaire) et Bafoussam (chef lieu de la province de l'ouest). Les ethnies allo-gènes de ces trois villes sont respectivement les Beti (Yaoundé), les Douala et les Bassa (Douala) et Bamiléké (Bafoussam). En raison de l'exode rural, les deux premières villes sont marquées par la pluriculturalité. Bafoussam est une ville en expansion mais ne connaît pas une migration à caractère multiculturel à l'instar de Douala et de Yaoundé.

Démarche d'ensemble

Nous avons essayé de schématiser notre démarche d'ensemble dans ce qui suit.

Nous étudierons les territoires marchands urbains (figure 2) en visualisant les produits marchands sélectionnés par les acteurs et en examinant les formes de coordination qui sont au cœur des processus d'apprentissage.

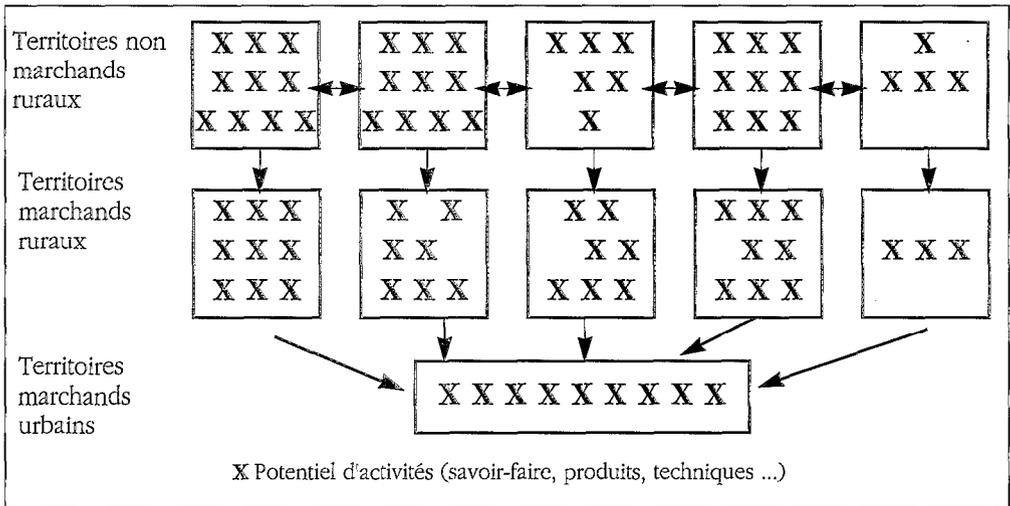


Figure 2 - Constitution du potentiel de savoir-faire dans les milieux urbains hétérogènes

La sélection/diffusion des produits pour des logiques de production marchande

	Produits créés dans les espaces ethniques	Produits sélectionnés par les acteurs	
		Produits finis	Prod. interm.
Maïs	Maïs frais grillé		
	Sane mbas		
	nsôg mbas		
	Beignets	Beignets	Grains séchés
	Epi frais		
	Paf	Paf	
	Grains secs grillés		
	Foufou	Foufou	Farine
Komba			
Koka	Koka		
Manioc	Yaka-yaka		Cossettes
	Manioc grillé		Farine
	Mbon lép		Pâte écrasée
	Gari	Gari	Pâte rouie
	Manioc bouilli		
	Foufou	Foufou	
	Galettes		
	Bobolo	Bobolo	
	Beignets	Beignets	
	Miondo	Miondo	
Mintoumba	Mintoumba		

Si les institutions ethniques ont par le passé généré une variété de produits, il reste que certains ne sont pas sélectionnés par les acteurs en raison d'une complexité de critères (tableau 2).

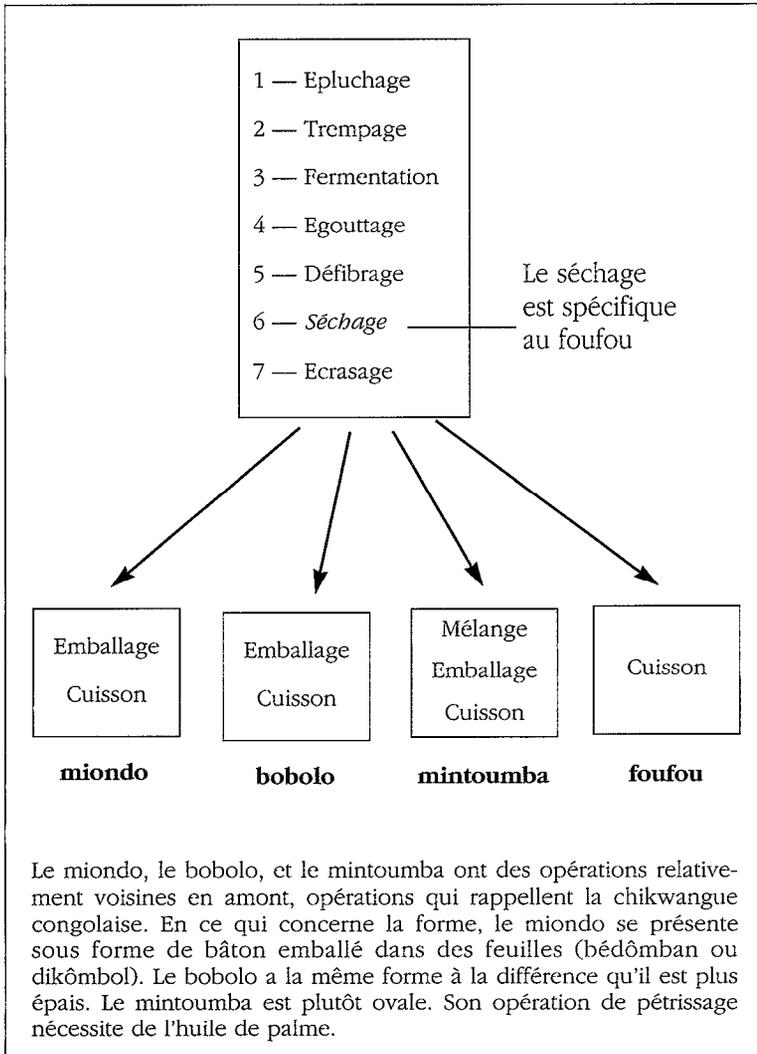
Certains produits spécifiques tels que le yaka-yaka (appelé attiéké en Côte d'Ivoire) n'émergent pas dans la sphère marchande.

Tableau 2 - Produits sélectionnés à des fins marchandes

des produits nouveaux

ou des produits
intermédiaires

Il n'y a pas d'émergence de nouveaux produits dans la sphère marchande. Mais il est possible qu'il y ait des innovations lorsque des produits sont mis au point par les acteurs en dehors de ceux créés ou adoptés par les institutions ethniques. En revanche un processus d'innovation important mérite d'être souligné : l'irruption dans la sphère marchande de produits intermédiaires. Ceci implique des innovations à la fois sur le plan technique (segmentation des séquences techniques pré-existantes) et organisationnelles (réagencement des relations entre acteurs, commercialisation d'un produit intermédiaire, développement d'un secteur de transformation urbain, etc.). Les produits concernés par ce processus d'innovation sont :



- la pâte de manioc destinée à la fabrication du bobolo, du miondo et du mintoumba (figure 3)

- les cossettes de manioc séchées destinées à la fabrication de farine pour l'élaboration du fofou

- les grains de maïs destinés à la préparation du fofou et des beignets.

Ce processus d'innovation est cohérent avec les stratégies des acteurs tant en zone rurale qu'en zone urbaine. En zone rurale les productrices/transformatrices de manioc trouvent une alternative rentable qui leur permet de gagner un temps considérable.

Figure 3 - Opérations convergentes des produits du manioc.

de nouvelles activités
économiques

En zone urbaine ces produits intermédiaires favorisent l'émergence de nouvelles activités économiques. Dans le cas de la pâte fermentée de manioc, ce sont des milliers de fabricantes urbaines qui achètent la pâte fermentée pour élaborer le bobolo, le miondo ou le mintoumba.

Dans le cas des cossettes de manioc et du maïs grain, cette dynamique s'articule avec l'éclosion des centaines de petites minoteries qui font de la farine à façon pour des clients qui achètent les cossettes de manioc ou le maïs grain au marché. Des évolutions similaires ont été constatées dans d'autres pays d'Afrique producteurs de manioc (Trèche et Muchnik, 1993 ; Bazabana 1996).

Un problème, non des moindres, reste à résoudre par ces nouveaux « entrepreneurs » urbains : l'acquisition du savoir-faire nécessaire à l'élaboration des produits.

Acquisition des savoir-faire et institutions ethniques

Les interactions acteurs-institutions-territoires sont au coeur du mécanisme de transmission diffusion des savoir-faire. Les savoir-faire sont liés aux institutions ethniques (tableau 3)

		Bassa	Beti	Douala	Bmlké	Bamoun	D.V. Cam.	Etrgers
Manioc	Bobolo	9	8	1	4	3	0	0
	Miondo	7	3	4	5	0	0	0
	Mintoumba	5	0	0	0	0	0	0
	Foufou	0	1	1	2	0	2	0
	Gari	0	0	0	4	0	0	0
	Manioc prémouture	0	3	0	3	3	3	0
	Farine	0	0	0	1	0	0	0
	Beignets	1	1	0	0	0	0	0
Maïs	Beignets	0	4	1	4	0	2	2
	Paf	1	0	0	1	0	1	3
	Grain	0	0	0	11	18	0	0
	Foufou	1	0	0	3	0	2	0
	Koki ou Koka	1	2	0	0	0	0	0
	Farine	0	0	0	1	0	0	0
	Autre	0	0	0	1	0	0	0

La population d'unités retenue dans ce tableau recouvre aussi bien les grandes métropoles urbaines (Douala, Youndé et Bafoussam) que les villes rurales (Obala, Eséka, Foumban, Foubot, Koutaba, Bandjoun). Source Bom Kondé (1996).

Tableau 3 - Produits du manioc et du maïs et origine ethnique du transformateur (nombre)

Il est admis ici que le choix de ces produits repose avant tout sur la mobilisation des savoir-faire. On parlera d'adoption de nouveaux savoir-faire techniques par un acteur ou bien un groupe d'acteurs si les produits valorisés sont exogènes à l'ethnie d'origine de l'acteur. A l'inverse, on parlera de non adoption en cas de non diffusion du produit ou bien de la technique en dehors de son aire socio-culturelle d'origine.

Les produits du manioc

La diffusion sociale des techniques apparaît importante dans quatre filières : le miondo, le fougou, la prémouture de manioc et le bobolo. En tenant compte de cinq groupes ethniques choisis au départ de l'enquête, on constate qu'aucun produit n'est valorisé par l'ensemble des groupes. On note cependant des évolutions significatives en ce qui concerne certains produits.

- Le miondo vient en tête des produits sélectionnés. 4 groupes ethniques différents le valorisent alors qu'au niveau non marchand, le savoir-faire nécessaire à sa valorisation était limité au groupe ethnique douala et dans une certaine mesure à son voisin bassa. Dans le tissu d'acteurs, la technique du miondo semble s'étendre au moins aux acteurs beti et bamiléké. Contrairement à l'adoption de ce produit par les Bassa qui est antérieure à la colonisation, l'appropriation des groupes Beti et plus particulièrement Bamiléké est à rechercher dans l'expansion récente de la ville de Douala qui date de la seconde moitié du 20ème siècle. Soit dit au passage que la technique du miondo est essentiellement localisée à Douala pour ne parler que des villes.

- Il y a ensuite le bobolo, relativement représenté dans les trois villes et dans une moindre mesure à Douala. Les acteurs adopteurs de ce produit - en plus des Beti et des voisins Bassa - sont d'origine bamiléké. Une femme bamiléké basée à Bafoussam nous disait avoir appris à transformer le bobolo lorsqu'elle était à Yaoundé par l'intermédiaire de sa voisine Bassa.

- Le fougou, produit commun aux groupes ethniques, connaît également une relative diffusion au niveau des acteurs. C'est surtout à Yaoundé que sa transformation est particulièrement présente. La diffusion de cette technique dans le tissu des acteurs est antérieure à l'urbanisation. Mais à la différence des zones rurales où ce produit reste essentiellement non marchand, la sélection de ce produit dans les sphères marchandes est intervenue préalablement dans les grandes métropoles urbaines. Comme le fougou de maïs, le fougou de manioc est vendu par des unités ambulantes comme base d'accompagnement de diffé-

l'expansion d'une ville
permet la diffusion
de savoir-faire

produit ayant une
valeur différente à la
ville et à la
campagne

rentes sauces (par exemple le four mindim). Aussi, la disponibilité relative de la farine facilite-t-elle son expansion.

- Les produits intermédiaires du manioc (pâte et cossettes séchées) doivent être vues ici comme un cas particulier de la diffusion des savoir-faire. Dans la mesure où ils proviennent d'une rupture des séquences techniques traditionnelles de fabrication des produits : du bobolo, du miondo, du mintoumba (à partir de la pâte de manioc), de la farine et du fougou (à partir des cossettes séchées).

- Enfin, deux produits, le mintoumba et le gari respectivement spécifiques aux groupes Bassa et Bamiléké ne font pas l'objet d'une diffusion technique auprès des autres acteurs. Il est difficile d'en déterminer les causes étant entendu que ces produits font l'objet d'une relative acceptabilité sociale. Mais s'il est admissible que le système socio-affinitaire est à la base de la circulation des savoir-faire, on pourrait à titre d'hypothèse y voir la complexité technique comme une des barrières à la diffusion des techniques. A cela s'ajoutent les relations de coopération entre les groupes ethniques et l'effet réputation du produit jouant parfois au profit du groupe auquel les autres reconnaissent des compétences. Enfin, si les Bamiléké ne sont pas réputés ouverts aux autres groupes, la démarche inverse n'est pas non plus toujours la règle.

Les produits du maïs

Dans les filières du maïs, la sélection des produits est focalisée sur les beignets. Ces derniers servent de base à la bouillie de paf ou bien à la sauce au haricot rouge.

La sélection des beignets et du paf (produits communs aux groupes) est présente dans toutes les villes. Leur technique doit son transfert aux groupes ethniques nomades du nord (éleveurs peuls et haoussa) qui l'ont répandue dans le sud et l'ouest du pays, zones rurales et urbaines confondues.

De ce fait, on ne peut parler d'une inter-appropriation des savoir-faire, mais plutôt de la propension qu'ont certains groupes à valoriser ces produits (Beti, Douala et Bamiléké). L'absence des acteurs bamoun et bassa ne signifie pas, loin de là, que ces derniers ne valorisent pas ces produits. Les Bamoun sont situés très en retrait par rapport aux villes de Douala et de Yaoundé en particulier, d'où les difficultés d'approvisionnement à partir de leur région d'origine. Les acteurs Bassa sont surtout portés vers les beignets de farine. Outre cet aspect, la région bassa est faiblement productrice des bananes et du maïs qui rentrent dans la transformation des beignets.

la complexité
technique bloque la
diffusion

les ethnies nomades
répandent leur
savoir-faire

la spécialisation
agricole régionale
conditionne les
savoir-faire

La filière grain de maïs est occupée par les groupes bamiléké et bamoun. La non sélection de ce produit de deuxième transformation par les Bassa, les Beti, et les Douala s'explique en partie par le niveau de spécialisation régionale du maïs. L'ouest Bamiléké et Bamoun étant la principale zone productrice du maïs au Cameroun.

En définitive, si la plupart des produits du maïs sélectionnés par les acteurs sont communs aux groupes ethniques, il reste que dans la phase marchande, le niveau de spécialisation régionale conditionne la sélection des produits et par conséquent les savoir-faire.

Dès lors, les itinéraires sociaux des techniques - au sein des filières communes ou inter-ethniques comme celles du maïs - se reportent sur les groupes bénéficiant des avantages comparatifs dans la production agricole. On comprend pourquoi cette rente profite principalement aux acteurs bamiléké malgré l'existence d'un potentiel de savoir-faire relativement commun aux groupes.

On peut souligner, tant dans le cas du manioc que dans celui du maïs, que les acteurs sociaux ne limitent pas leurs choix aux produits originaires de leurs régions. Ce qui présuppose des processus d'apprentissage qu'on ne saurait limiter au cadre strictement ethnique.

L'apprentissage des savoir-faire

Typologie des formes d'apprentissage

Contrairement au milieu rural où les processus d'apprentissage se déroulent en règle générale au sein du groupe ethnique par l'intermédiaire des institutions familiales, le milieu urbain connaît de nouvelles dynamiques d'apprentissage.

en ville de nouvelles
dynamiques
d'apprentissage

Quatre types d'apprentissage sont identifiables en milieu urbain : l'apprentissage domestique ou familial, l'apprentissage basé sur les relations inter-personnelles, l'apprentissage scolaire et enfin l'apprentissage sur le tas (tableau 4).

- L'apprentissage familial ou domestique continue à jouer un rôle dominant en milieu urbain et représente 60 % de l'effectif. Le nombre de personnes ayant appris à l'échelle domestique est équivalent dans les deux grandes villes Douala et Yaoundé. Il faut cependant relativiser ce chiffre dans la mesure où une fraction de personnes enquêtées en ville est basée en milieu rural et n'intervient en ville que pour la commercialisation des produits.

	Douala	Yaoundé	Bafoussam
Relations familiales	16	17	-
Relations interpersonnelles	7	8	4
Apprentissage scolaire	1	0	0
Apprentissage sur le tas	3	0	0
Nbre d'enquêtes	27	25	4

Tableau 4 - Les réseaux d'apprentissage.

Source : nos enquêtes.

Par conséquent, on assiste en ville à une reproduction des modes d'apprentissage issus du milieu rural qui semblent cependant en net recul.

- L'apprentissage basé sur les relations interpersonnelles est à cet égard une des formes d'apprentissage les plus représentatives.

En effet, 19 personnes, soit 34 % de l'échantillon ont acquis leur connaissances à partir des relations interpersonnelles.

Ce type d'apprentissage a une dimension intra et inter-ethnique.

Ainsi, les acteurs économiques acquièrent leurs compétences soit à partir des relations dont ils bénéficient à l'intérieur du groupe, soit des relations extérieures au groupe. En pourcentage, cet apprentissage représente 57,5 % du total des unités pratiquant un apprentissage domestique. Cette évolution n'est pas négligeable étant donné sa nouveauté.

- L'apprentissage par imitation ou sur le tas découle de l'observation individuelle. Le futur transformateur essaie ainsi de se former individuellement à force de voir les autres faire. L'apprentissage ne donne pas lieu à une relation entre un formateur et un formé. Les compétences sont indirectement acquises à partir d'une phase de tâtonnement personnelle qui est par la suite sanctionnée par le marché. 5,2 % d'individus y ont recours. Douala est la seule ville dans laquelle nous avons identifié ce système. On ne peut cependant en déduire l'absence de cette forme d'apprentissage dans les autres villes.

- L'apprentissage scolaire est quasi-absent dans les filières étudiées. La personne repérée à Douala transforme les beignets de maïs et du paf et a acquis sa formation scolaire dans les filières autres que celles du maïs et du manioc. On peut à ce titre parler d'une formation scolaire initiale à base culinaire.

En définitive, contrairement au milieu rural où l'apprentissage domestique reste fortement enraciné, le milieu urbain et plus particulièrement les grandes métropoles favorisent l'émergence d'autres formes d'apprentissage et plus particulièrement l'ap-

une nouvelle transmission

mais toujours l'observation

formation culinaire scolaire de base

prentissage basé sur les relations inter-personnelles qui ne se limitent pas aux relations à l'intérieur du groupe. A ce propos, nous avons tenté d'affiner les termes de ces relations en identifiant les origines respectives des formateurs et des formés.

La transmission/acquisition des savoir-faire : les formateurs et les formés

L'identification des réseaux de formation conduit à s'interroger sur les origines ethniques respectives des formateurs et des formés. Dans cette perspective, on s'est borné à identifier la nature des formateurs et des formés à partir des processus d'apprentissage transitant par les relations inter-personnelles. Ceci nous a conduit ensuite à voir s'il y avait inter-appropriation des savoir-faire.

Ethnie	nombre de formateur	ethnie formée	Nombre
Bassa	4	Bamiléké	2
		Bassa	1
		autres cam.	1
Douala	2	Beti	1
		non cam.	1
Beti	2	Bassa	1
		autre cam.	1
Bamiléké	4	Bamiléké	4
Bamoun	4	Bamiléké	1
		Bamoun	3
Total	16		16

Tableau 5 – Diffusion des savoir-faire en milieu urbain

Source : nos enquêtes.

Les réponses obtenues (tableau 5) montrent que les propriétaires des unités acquièrent leurs savoir-faire soit à partir de leurs relations au sein de leur groupe d'appartenance, soit auprès des groupes exogènes.

Une distinction peut être faite entre les groupes transmetteurs et les groupes récepteurs de savoir-faire :

- dans le premier cas, l'ensemble des groupes privilégiés dans l'échantillon assurent la transmission des savoir-faire.

Cependant, au sein du groupe bamiléké, l'apprentissage conserve une dimension intra-ethnique dans la mesure où le phénomène de transmission-acquisition semble se dérouler exclusivement entre formateurs bamiléké et formés Bamiléké. Par ailleurs, certains d'entre eux sont formés par les Bamoun et les Bassa. Autrement dit, les acteurs bamiléké n'excluent pas l'acquisition des savoir-faire exogènes de leur stratégies d'acquisition de la technologie.

- dans le second cas, tous les acteurs différenciés sont acquéreurs des savoir-faire quelque soit l'origine des formateurs.

En effet, 8 individus/16 suivent leur formation au sein de leur groupe d'origine alors que les 8 autres font appel aux compétences extérieures.

transmission intra
ethnique

ou extra ethnique

En raison de notre échantillon très limité, il est difficile de tirer des conclusions hâtives en ce qui concerne les formateurs bamiléké. A priori, on pourrait y voir à titre d'hypothèse soit la volonté du groupe « porteur » de ne pas partager ses savoir-faire, soit l'absence de démarche dans l'autre sens, soit l'absence d'un stock de connaissance - perçu nouveau - et mobilisable comme tel par les autres groupes.

Quatre éléments importants sont à retenir par rapport à la dynamique d'apprentissage.

- Tout d'abord le potentiel de savoir-faire transféré en milieu urbain circule effectivement entre les acteurs différenciés quels que soient leurs origines. Ce potentiel est mobilisé à partir du système socio-affinitaire qui se met progressivement en place au travers d'une pluralité d'associations qui n'ont pas a priori pour mission la mise en commun ou bien le partage des savoir-faire.

- Deuxièmement, la dynamique d'inter-appropriation des savoir-faire ne semble pas a priori fonctionner dans la mesure où certains groupes (Bamiléké par exemple) n'agissent pas nécessairement dans le sens de la transmission des connaissances. Ce constat reste toutefois à relativiser dans la mesure où l'hypothèse de non partage ne peut être accréditée qu'en cas de détention par un groupe d'un stock de compétences méconnu des autres groupes.

- Troisièmement, l'exclusion de certains acteurs du jeu plus particulier de l'acquisition des savoir-faire découle de deux aspects. Premièrement, la perte de contrôle de l'espace agricole par les acteurs Douala limite leur possibilité de mobilisation des savoir-faire dont le potentiel est reconnu diversifié en milieu urbain. Ensuite, les groupes beaucoup plus éloignés des espaces urbains (cas des Bamoun), sont relativement exclus du jeu de l'acquisition des savoir-faire.

- Enfin, les dynamiques d'apprentissage transitent non pas entre les unités de production, mais entre celles-ci et leur environnement socio-culturel. Ces relations non marchandes sont basées sur les liens de confiance. On est ici au cœur de « l'économie de l'affinité ». L'absence des coûts d'apprentissage participe de la réduction des coûts des investissements immatériels.

transmission par un
système socio-
affinitaire

parfois rétention des
connaissances

certains groupes
peuvent être exclus

importance du
facteur confiance

Conclusion

Cette étude nous amène à formuler trois conclusions. La transmission/diffusion des savoir-faire agroalimentaires joue un rôle stratégique pour le développement. La prise en compte des interactions acteurs sociaux-institutions-territoires apparaît comme un élément essentiel pour la mise en valeur du potentiel des produits vivriers et des savoir-faire nécessaires à leur trans-

formation. La compréhension de cette dynamique est importante pour l'application des politiques d'accompagnement pertinentes dans ce domaine. Nous constatons effectivement que certains thèmes, tels que le crédit ou l'appui technique, mobilisent fréquemment les bailleurs de fond et les institutions administratives. Par contre, la diffusion/échange de savoir-faire, les systèmes d'apprentissage et transmission, ont été relativement relégués au second plan. Or, l'analyse des dynamiques endogènes de développement montre souvent que la maîtrise de ces savoir-faire constitue la clef pour l'émergence de nouvelles activités économiques et la mise en marché des produits adaptés à l'évolution de la demande des consommateurs. Des expériences récentes (projet AVAL) montrent qu'il s'agit d'un domaine à explorer davantage.

Une fois délimité notre objet de recherche : les savoir-faire, leur transmission et leur diffusion, il est nécessaire de recourir à l'économie et à l'anthropologie pour mieux cerner cet objet.

Cette nécessité ne découle pas simplement de notre référence aux institutions ethniques, mais de notre approche en termes de création/sélection. En effet ces deux disciplines présentent des similitudes dès lors qu'elles adoptent le mécanisme heuristique de création/sélection dans leurs perspectives évolutionnistes respectives. Pour les anthropologues les phénomènes de création prennent appui sur les institutions sociales organiques (ethnie, clan, famille). La sélection (adoption ou acceptation) relève du système socio-culturel. Chez les économistes, la création est « le fait des institutions sociales pragmatiques (recherche intra ou extra-firme) ». La sélection est ambivalente dans la mesure où elle relève aussi bien des firmes qui s'approprient les innovations que du système social qui sanctionne le comportement inadapté des firmes (Savioti et Metcalfe, 1991). Dans cet article nous avons eu le souci d'articuler ces deux approches dans une démarche évolutionniste. Au cœur de cette démarche, les acteurs interagissent avec les institutions pour atteindre leurs objectifs finalisés.

Cette étude doit être considérée comme un travail embryonnaire, un chantier qui s'ouvre avec des perspectives passionnantes, mais qu'il faut considérer avec la prudence que méritent les chantiers qui s'ouvrent. La taille de l'échantillon a été forcément limitée, les savoir-faire devront être décrits de manière plus fine, les activités économiques émergentes devront être mesurées et évaluées de manière plus précise. Nous pensons cependant qu'il s'agit d'un travail pionnier dont la portée est à mettre en valeur ex-post. Si on peut affirmer dans le contexte actuel que « l'économie du développement » n'est plus « l'économie des pays en développement » mais « l'économie des processus de développe-

ment », nous pensons que les pistes de recherche ouvertes dépassent largement les frontières du Cameroun et du secteur agroalimentaire. Quels systèmes d'apprentissage et de transmission des savoir-faire pour l'émergence d'activités économiques dans les banlieues en difficulté ? Comment adapter les savoir-faire à la rapide évolution des marchés ? Quelle combinatoire, quelle hybridation, entre les savoir-faire traditionnels et les techniques modernes, avec un double souci de compétitivité et de maîtrise sociale des techniques ? ... Voilà quelques interrogations finales et autant des pistes de recherche. Nous sommes persuadés que l'approfondissement des réflexions engagées sur les savoir-faire autour des interactions acteurs-institutions-territoires pourront apporter des éléments de réponse.

Bibliographie

- BANQUE MONDIALE, 1989. L'Afrique sub-saharienne : de la crise à la croissance durable.
- BOM KONDÉ P. C. Etude des trajectoires d'activités agro-alimentaires du sud et l'ouest du Cameroun : une approche évolutionniste du territoire. Thèse de Doctorat en Sc.Eco, Université Lumière Lyon II, (sous presse).
- COURLET C., PECQUEUR B., SOULAGE B., 1993. Industrie et dynamiques de territoire, Revue d'Economie Industrielle, n° 64.
- GRUCHY ALLAN G., 1987. The reconstruction of Economics : an analysis of the fundamentals of institutional economics. Connecticut (USA), Greenwood Press Inc.
- BAZABANA J., MALGLOIRE J., 1995. Entreprenariat, organisation, et fonctionnement en réseaux : la transformation du manioc au Congo, une approche organisationnelle de l'entreprenariat. Thèse de Doctorat en Sc.Eco. Université de Montpellier I.
- MUSTAPFIA K., NABLI et NUGENT JEFFREY B., 1989. The New Institutional Economics and its applicability to Development. World Development, Vol 17, n°9.
- PERRIN J., 1993. Apprentissage et cognition en économie des changements techniques : l'apport des économistes néo-institutionnalistes. Economies et sociétés, n° 1.
- SAVIOTTI, P. P. and METCALFE J. S., 1991. Present Development and trends in evolutionary Economics Economics. In : Economic and technological change..., Harwood Academic Publishers, pp 1-27.
- TRECHE S. et MUCHNIK J., 1993. Changement technique et alimentation urbaine. In : Alimentation, techniques, et innovations dans les régions chaudes, sous la Direction de J. Muchnik, Paris l'Harmattan.
- VEBLEN T., 1931 (traduction française 1970). Théorie de la classe de loisir. Paris, Gallimard (version anglaise : The Viking Press).

Résumé

Les processus et les mécanismes de diffusion des produits et des savoir-faire agroalimentaires sont nombreux dans les grandes métropoles du Cameroun (Douala, Yaoundé, Bafoussam). Dans ce contexte, les interactions entre les acteurs, les institutions et les territoires jouent un rôle essentiel dans la transmission/diffusion des savoir-faire. Une enquête sur des produits du maïs et du manioc fait apparaître que seuls certains produits sont sélectionnés par les acteurs à partir de l'ensemble disponible et que le choix des produits intermédiaires implique de nouvelles organisations spatiales des activités. De

plus une grande diversité des types d'apprentissage apparaît dans l'émergence des activités et les comportements innovateurs des acteurs sont caractérisés par l'acquisition de nouveaux savoir-faire. Enfin les échanges de savoir-faire institutions/acteurs sont centrées sur des relations hors-marché. Ce travail pionnier ouvre des perspectives en termes de politiques d'appui aux transferts de savoir-faire endogènes. En outre, il fait appel à la nécessaire confrontation entre les disciplines économiques et anthropologiques dans le cadre de l'évolutionnisme.
