

Hygiène et alimentation de rue dans la ville de Bobo-Dioulasso, Burkina Faso

K. M. DRABO¹, A. N. ZEBE¹, Z. TARNAGDA¹, I. ZONGO¹, L. PARE/TOE², J. ROUAMBA², N. ROUAMBA¹, A. TOE¹, D. OUEDRAOGO³, J.B. OUEDRAOGO¹

Résumé

Dans les pays en développement, les aliments prêts à la consommation sont parfois vendus dans la rue. Pendant que les consommateurs sont plus concernés par la facilité d'accès, l'hygiène et les risques sanitaires liés à la vente des aliments de la rue restent une préoccupation pour les responsables sanitaires. Une étude a été conduite de mai à juin 2003 par l'Institut de Recherche en Sciences de la Santé afin d'évaluer les conditions d'hygiène de la vente des aliments sur la voie publique de la ville de Bobo-Dioulasso.

Les données ont été recueillies dans 622 sites fixes de vente à l'aide d'un questionnaire individuel structuré et d'une grille d'observation directe des lieux. Elles ont concerné la localisation géographique des sites, le stockage et la protection des aliments, les pratiques d'hygiène durant la vente des aliments et l'environnement immédiat des lieux de vente.

Les lieux de vente les plus fréquentés sont par ordre d'importance les abords de la zone commerciale et de la zone industrielle, les gares routières, les entrées des établissements scolaires, les environs des centres de loisirs, les carrefours et les chantiers. Plus de 50 % des opérateurs s'approvisionnent en eau en dehors du site de vente, transportée et stockée dans des fûts et autres récipients. Les aliments sont vendus non loin d'égouts dans 44,4 % des cas ou de dépôt d'ordures non couvert dans 29,7 % des cas. On retrouve dans seulement 6,6 % (41/622) des sites un système de collecte des ordures. Au moment de l'enquête, dans 97 % (602/622) des sites visités, aucun opérateur ne portait une tenue de travail.

L'alimentation de rue à Bobo-Dioulasso se caractérise par l'absence d'hygiène tant au niveau de l'environnement immédiat des sites qu'au niveau de la manipulation des aliments, exposant les consommateurs aux risques de certaines maladies. La réduction des risques sanitaires dans le secteur de l'alimentation de rue nécessite une approche multidisciplinaire prenant en compte les habitudes et le style de vie des citoyens.

Mots-clés : Aliments de rue, hygiène et qualité, gestion en partenariat.

¹ Institut de Recherche en Sciences de la Santé, DR Bobo-Dioulasso ; 01 BP : 545 Bobo-Dioulasso 01 Burkina Faso : Tél./Fax (226) 97 48 68. Email: m_drabok@yahoo.fr

² Centre Muraz, 01 BP : 545 Bobo-Dioulasso 01 Burkina Faso, tél/Fax (226)20 97 01 02 :

³ Université Polytechnique de Bobo-Dioulasso, Burkina Faso:

The hygiene practice in the street food sector in Bobo-Dioulasso, Burkina Faso

Abstract

In developing countries a large proportion of ready-to-eat food is sold on the streets. While, people who depend on such food are often more interested in its convenience than in questions of its safety, quality and hygiene, the hygienic aspects of vending operations remains a major source of concern for health managers. From may to june 2003, a survey conducted by the national health research institut targeted to assess hygiene in the street food sailing sites in Bobo-Dioulasso.

The survey included 622 street food sailing sites. Through a structured questionnaire and a direct observation guide, data were collected on the sites localisation, food preparation and storage practices, hygienic practices during sales operations and the sanitary environment.

Street food sites were concentrated around the industrial and commercial areas, in bus and trucks stations, near crossroads, schools and spare-time places. More than 50 percent of vendors brought water from their homes or nearby areas in containers. The sites were usually surrounded by sewers, oppened garbage bins and public conveniences badly kept. Observations of the stalls and food handling practices revealed that foods and drinks were not covered for protection from dust and insects. The cleaning operations were most of the time deficient. The food contamination came from vendors' hands and utensils due to the lack of a personal hygiene and a safe food handling.

The sector of street food in Bobo-Dioulasso is characterised by many fails concerning stalls and food handling practices, incruising the individual and the group risks of disease. To reduce significantly and sustainably the sanitary risk in the street food sector, a multidiciplinary approach is requested tacking into account key elements of the culture and the life style of citizens.

Keywords: Street food, quality and hygiene, partenariat on management.

Introduction

La crise économique et les conditions de vie en milieu urbain ont entraîné des modifications drastiques des habitudes et pratiques alimentaires (BARRO *et al.*, 2002). Ainsi, parallèlement à la restauration à domicile, nous assistons dans la plupart des villes africaines à l'essor de la vente et de la consommation d'aliments sur la voie publique, diversement appelé : « secteur informel de l'alimentation », « restauration populaire » ou « alimentation de rue ». Elle est pourvoyeuse d'emplois et contribue ainsi à la résorption du chômage d'une certaine catégorie de la population urbaine. Cependant, cette situation ne doit pas faire oublier que de nombreux pays africains, parmi lesquels le Burkina Faso, sont encore exposés à un certain nombre de pathologies où l'aliment, en particulier celui vendu sur la voie publique, joue un rôle de vecteur de propagation importante (DOUGLAS, 1981 ; FAO, 1995). La ville de Bobo-Dioulasso, capitale économique du Burkina Faso, avec une population de 521 390 habitants, ne reste pas en marge de ces problèmes vu la relative mauvaise organisation du secteur de l'alimentation de rue. Cette étude vise à évaluer les risques sanitaires actuels et les possibilités d'y faire face à court et moyen terme.

Matériels et méthodes

Il s'agit d'une étude transversale, à visée descriptive, s'intéressant aux caractéristiques socio-démographiques, aux perceptions et aux pratiques des prestataires et des consommateurs des

aliments de rue dans la commune de Bobo-Dioulasso qui compte 25 secteurs géographiques (figure 1). Elle a eu lieu du 21 mai au 18 juin 2005. Le choix des sites pour la collecte des données a été fait à l'aide d'une carte validée par l'Institut Géographique du Burkina (IGB). Il a été fait en deux étapes :

La délimitation des zones en fonction de l'intensité de l'activité économique

Sur la carte validée, l'aire de la commune (sans les faubourgs) a été subdivisée en 3 zones : a) la « zone centrale » d'intenses activités économiques regroupant sept secteurs (1, 3, 4, 5, 8, 9 et 16) et couvrant environ 30 % de la commune, b) la « zone périphérique » de moindre activité économique composée des secteurs 2, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 20, 21, 22 et 25, tous éloignés du centre de la ville et couvrant 65 % de la commune et c) la zone industrielle entièrement logée dans le secteur 19 qui couvre 5 % de la commune. Les secteurs 7 et 18 (occupés par le camp militaire) et 24 (en cours de lotissement) ont été exclus pour des problèmes d'accessibilité à la période de l'étude.

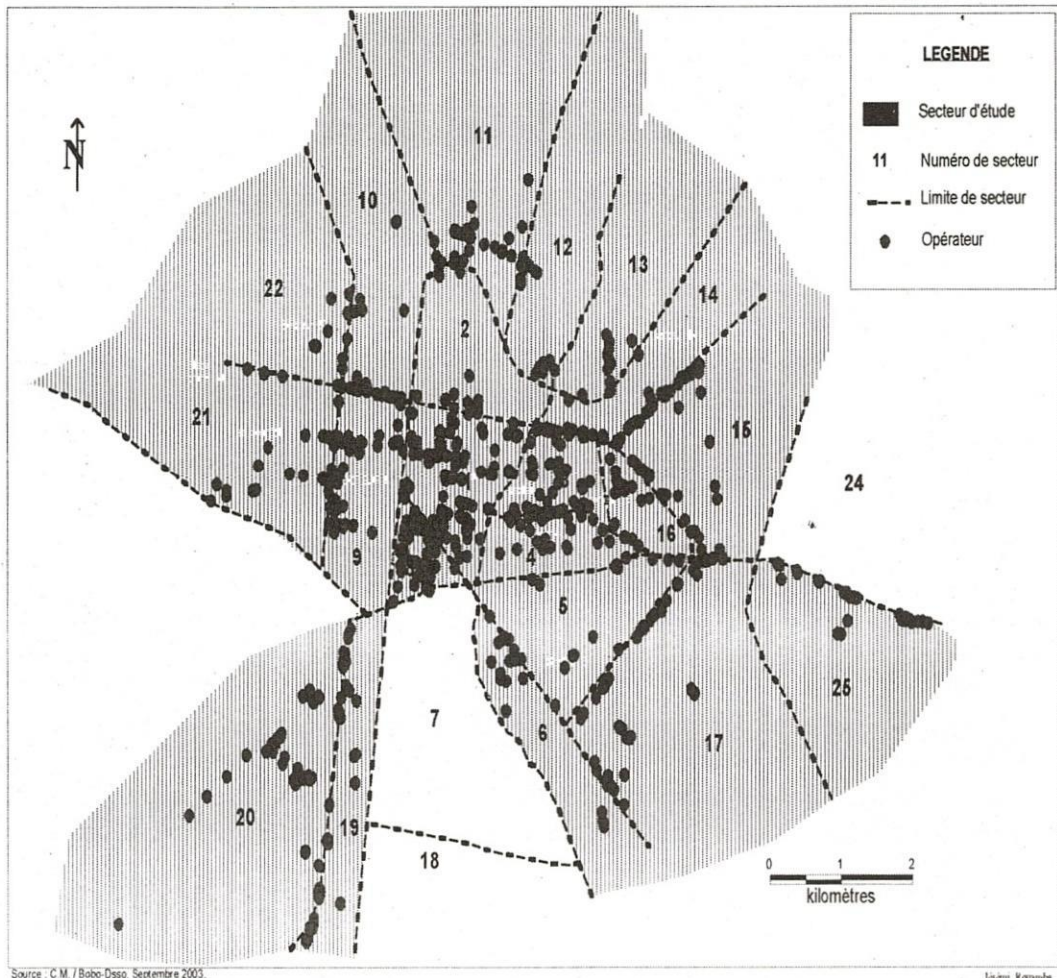


Figure 1. Localisation des prestataires fixes des aliments de rue dans la ville de Bobo-Dioulasso (N = 622).

Le choix des sites de collecte des informations

À la suite de la délimitation des zones, un sondage à deux degrés a permis d'identifier les sites à visiter :

– **La délimitation et la répartition des aires d'enquête sur la carte.** Une aire d'enquête couvrait environ 1 hectare (soit une surface carrée de 100 m de côté). Les trois zones en comptaient 400 réparties entre la zone centrale (120), la zone industrielle (20) et la zone périphérique (260). L'enquête s'est déroulée dans 1/4 du nombre total des aires d'enquête, soit 100 aires. On a estimé qu'environ la moitié (1/2) de la population de la zone périphérique séjournait pour diverses raisons dans les zones centrale ou industrielle (donc dans les aires d'enquête), favorisant l'implantation de sites de vente d'aliments. Ce paramètre a justifié pour la répartition du nombre d'aires d'enquête à visiter, l'introduction en plus de la proportion de surface occupée par la zone, d'un second facteur de pondération de 1,5 pour les zones centrale et industrielle et de son inverse 1/1,5 soit 0,7 pour la zone périphérique. Les 100 aires d'enquête ont été alors réparties entre les trois zones précédemment délimitées selon la formule suivante :

$$N = A * P * K$$

N : nombre d'aires à enquêter dans la zone ;

A : nombre total d'aires à enquêter ;

P : proportion de surface de commune occupée par la zone ;

K : facteur multiplicateur ou de pondération).

Ainsi, les aires d'enquête ont été réparties de la manière suivante : 45 pour la zone centrale ($100 * 30 \% * 1,5$), 8 pour la zone industrielle ($100 * 5 \% * 1,5$) et 46 pour la zone périphérique ($100 * 65 \% * 0,7$) ; ce qui donne un total de 99 aires d'enquête. Une aire supplémentaire a été ajoutée à la zone industrielle pour avoir un total de 100.

– **L'identification sur la carte des aires concernées par l'étude.** Dans chaque zone, les aires d'enquête ont été délimitées par des cercles. Chaque cercle a été numéroté et ceux tirés de manière aléatoire ont constitué les aires retenues pour l'étude. Sur la carte, des repères physiques de reconnaissance des lieux ont été identifiés pour faciliter la phase pratique.

– **L'identification des postes de vente pour la collecte des informations.** Le nombre minimum de postes à inclure dans l'étude a été estimé à 10, en tenant compte d'une densité moyenne estimée à 7 postes par hectare dans les grandes villes du Burkina Faso, tel que retrouvée dans l'enquête démographique et de Santé de 2003. Pour leur identification, les enquêteurs (2 par aire d'enquête) se positionnaient au centre de l'aire d'enquête (préalablement définie sur la carte), choisissaient à l'aide d'une bouteille¹ la direction de leur déplacement de poste en poste de vente. Si au bout, ils n'avaient pas obtenu le nombre de postes (10 par aire d'enquête), les enquêteurs, toujours à l'aide d'une bouteille, déterminaient la nouvelle direction du déplacement à l'intérieur de l'aire. Le même procédé continuait jusqu'à ce que le nombre de postes à visiter soit atteint. Au total, 1 000 postes devaient être visités par les enquêteurs.

¹ Un enquêteur fait faire à la bouteille au moins 2 rotations au sol. Une fois immobilisée, l'ouverture de la bouteille indiquait la direction à suivre pour identifier les sites à la suite.

Dans chaque poste visité, 1 prestataire était retenu [le (la) plus ancien (ne) si ils (elles) étaient au moins 2]. Pour chaque prestataire inclus dans l'étude, les trois consommateurs consentants étaient retenus pour participer à l'enquête.

Les techniques de collecte des informations

Les coordonnées géographiques de chaque site² visité ont été obtenues à l'aide d'un GPS. Chaque prestataire et chaque consommateur participant à l'étude ont répondu aux questions consignées dans un questionnaire semi structuré. En outre, un entretien de groupe a été réalisé avec une association de vendeuses d'aliments de rue au niveau de la zone industrielle et 8 autres entretiens de groupe ont concerné des consommateurs (5 au niveau de la zone centrale, 2 au niveau de la zone industrielle et 1 au niveau de la zone périphérique). Les groupes de consommateurs étaient mixtes, sans tenir compte de l'âge, du statut matrimonial et du statut socioéconomique. Ces variables n'ont pas été jugées déterminantes pour modifier la dynamique d'entretien de groupe.

Les thèmes des entretiens de groupes ont été : les motivations qui conduisaient à la consommation de l'aliment de rue, les avantages et les inconvénients y afférents et les perceptions de l'hygiène des lieux de préparation et de vente des aliments de rue.

Les enquêteurs ont été repartis dans les trois zones et avant d'administrer le questionnaire individuel, ils s'assuraient que l'intéressé(e) n'avait pas déjà été interrogé(e) dans une autre aire d'enquête.

Les outils de collecte des informations

La collecte des informations s'est faite à l'aide de questionnaires individuels (1 pour les vendeurs et 1 pour les consommateurs), d'un guide d'entretien en groupe et d'une grille de notification des coordonnées du GPS. Les outils ont été mis au point et prétestés au niveau de 5 sites de la ville de Banfora située à 80 km de Bobo-Dioulasso. Les enquêteurs ont été formés à l'utilisation des outils pendant 3 jours.

La collecte et le traitement des informations

Après avoir expliqué l'objet de l'étude, les enquêteurs proposaient d'administrer le questionnaire. La participation étant libre, les personnes intéressées donnaient leur consentement verbale avant que l'enquête ne commence. A la fin de l'entretien, il était proposé au premier enquêté de chaque aire d'enquête de participer à un entretien de groupe. Si ce dernier refusait, la proposition était faite au suivant jusqu'à l'obtention d'un accord de participation. Ceux qui acceptaient de prendre part communiquaient leurs coordonnées téléphoniques pour être informés du jour, de l'heure et du lieu. Le traitement des données a été réalisé manuellement et à l'aide de plusieurs logiciels (MapInfo Professional, EPI INFO, SPSS Win, Microsoft EXCEL). Les statistiques descriptives usuelles ont été produites et les informations qualitatives analysées par thème.

² Un site représente un regroupement de postes de vente des aliments. Il s'étend sur 5 à 10 mètres de rayon.

Les variables de l'étude sont :

- le type d'aliments vendus : les aliments ont été repartis en 6 types (les produits à base de céréales, les produits carnés, les produits lactés, les produits à base de légumes, les produits à base de racines et tubercules et les fruits) ;
- la bonne performance du dispositif de conservation à froid du poisson évaluée sur la base d'une température interne inférieure ou égale à 12 °C ;
- l'hygiène concernant directement les aliments vendus, évalué selon cinq critères : le type d'infrastructure abritant le point de vente au niveau du point de vente, la présence de latrines/toilettes fonctionnelles, la source d'approvisionnement en eau potable, le port d'une tenue de travail par la personne servant les aliments vendus et le type d'emballage utilisé pour les aliments ;
- les risques de pollution autour du point de vente des aliments.

Résultats

La localisation des sites

L'enquête a permis de déterminer les coordonnées géographiques de 95 % (591/622) des sites de vente. Sur la base de la taille prévue, au total 93 % (928/1000) des postes de vente des aliments de la rue ont été effectivement visités, dont 100 % (450/450) au niveau de la zone centrale, 88,9 % (80/90) au niveau de la zone industrielle et 86,52 % (398/460) au niveau de la zone périphérique. Ils étaient 87,4 % (874/1000) de prestataires et 82,5 % (2474/3000) de consommateurs à avoir répondu au questionnaire individuel. C'est au niveau de la zone périphérique que les enquêteurs ont enregistré les refus de participer à l'enquête. Dans 88 % des cas de refus de participer, les enquêtés ont affirmé ne pas disposer de temps pour participer à l'enquête. Aucune raison n'a été donnée dans 12 % des cas de refus.

Les types d'aliments vendus

Sur un total de 938 plats observés, on a dénombré environ sept catégories d'aliments qui sont par ordre d'importance : les produits à base de céréales (48,2 %, 452/938). Il s'agit de riz, pâte de mil sorgho et maïs, galettes, bouillies... ; les produits carnés (29,78 %, 279/938) : grillades, soupes, boulettes, pâté... ; les produits lactés (8,4 %, 79/938) : yaourt et crèmes... ; les plats cuisinés à base de légumes (7,9 %, 74/938) : sauces, beignets, galettes ; les plats à base de racines et tubercules (3,6 %, 34/938) : pâtes d'igname, couscous de manioc, ragoûts... et les fruits (2 %, 19/938).

La qualité du dispositif de conservation à froid

Au total 29 dispositifs de conservation de poissons ont été testés au thermomètre. La température intérieure n'excédait pas 12 °C dans seulement 17,2 % (5/29) des cas.

L'hygiène autour des aliments vendus

- **Le type d'infrastructure abritant le point de vente.** Dans plus de la moitié des sites observés (63 %), les aliments étaient vendus à ciel ouvert contre seulement 11,73 % dans des locaux ayant une clôture (en tôle, en banco et/ou en ciment) et une toiture (tableau I).

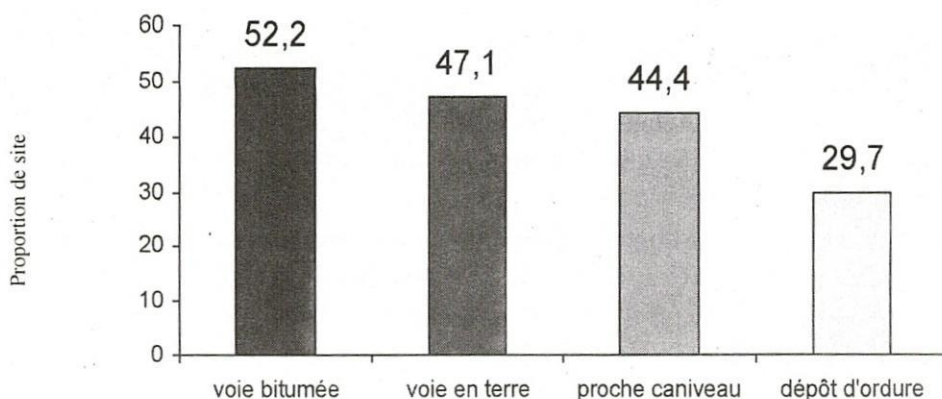
- **la présence de latrines/toilettes fonctionnelles.** Sur les lieux mêmes de vente des latrines/ toilettes ouverts au public ont été retrouvées dans 14,14 % (88/622) des cas et un système de collecte des ordures dans seulement 6,6 % (41/622) des cas. Ces toilettes étaient souvent faites d'une barrière en paille sans système de collecte et/ou d'assèchement des urines.
- **la source d'approvisionnement en eau potable.** Dans 75,4 % (469/622) des cas, les opérateurs étaient approvisionnés en eau le plus souvent à partir de fontaines publiques par les vendeurs ambulants utilisant plusieurs types de contenant (barriques, bidons et seaux). Ils n'étaient que 20 % (124/622) à posséder et à utiliser le robinet domestique et 4,5 % (28/622) un puit ou un forage.
- **la propreté des murs, du toit et des tables.** Dans la moitié des cas, les tables (51,3 %, 319/622) et le sol (48,90 %, 304/622) étaient sales. Les plafonds (10 %, 62/622) et les murs (15 %, 93/622) l'étaient également. En attendant d'être consommés, les aliments, en fonction du type, étaient stockés sur des tables (surtout la viande), dans des marmites, bassines, des récipients isothermes...
- **le port d'une tenue de travail par la personne servant les aliments vendus.** Dans seulement 3 % (19/622) des sites visités, au moins un opérateur portait une tenue de travail au moment de l'enquête. Ces tenues étaient de formes variables (manches courtes ou longues, sans manches, etc.) et bien souvent sales.
- **le type d'emballage utilisé pour les aliments.** Au total 729 services ont été observés où les aliments étaient emballés avec du papier provenant des sacs de ciment et des journaux dans 21,4 % (156/729) des cas ; il s'agissait le plus souvent de la viande et du poisson quelle que soit la forme (grillée, dans la sauce, frite...). Les sachets en plastique étaient largement utilisés soit seuls ou avec les papiers pour tous les types d'aliments dans 91,4 % des cas.

Tableau I. Infrastructure et assainissement des sites fixes de vente des aliments de rue dans la ville de Bobo-Dioulasso.

Types	Nombre	Pourcentage (%)
Infrastructures des lieux de vente (N = 622)		
Clôture et toiture absentes	393	63,18
Toiture seule	63	10,12
Clôture seule	93	15,00
Toiture et clôture présentes	73	11,73
Total	622	100
Equipements d'assainissement (N = 622)		
Bacs à ordures publique	62	10,00
Latrines	88	14,14
Système de collecte des ordures	41	6,60
Aucune infrastructure d'assainissement	431	69,30
Total	622	100

Les risques de pollution autour du point de vente des aliments

Sur les 622 points fixes de vente ayant fait l'objet d'une observation directe, 52,2 % étaient situés en face d'une voie bitumée et 47,1 % en face d'une voie en terre. Dans 44,4 % des cas, un caniveau se trouvait à proximité et un dépôt d'ordure non couvert dans 29,7 % des cas (graphique 1). Les ordures générées par l'activité de vente des aliments étaient stockées à proximité du site à ciel ouvert pour 42,7 % d'entre eux, dans des bacs poubelles pour 36,8 %. Elles étaient déversées dans les caniveaux dans 6,2 % des cas.



Graphique 1. Eléments physiques de l'environnement immédiat des sites de vente des aliments de rue à Bobo Dioulasso (N = 622).

Discussion

Ces dernières années, l'expansion des villes africaines et les changements de modes d'alimentation dus à l'activité des populations ont entraîné une prolifération des aliments de rue définis comme étant « des aliments prêts à être consommés et vendus par les opérateurs ambulants, semis-fixes ou fixes dans les rues ou dans les lieux publics » (FAO, 1995).

Espace de travail des opérateurs du secteur de l'alimentation de rue

La nécessité quasi fréquente de souvent transformer les aliments (cuisson et conditionnement) et la poursuite des activités dans la nuit excluent d'office ce secteur de l'intérieur et des abords immédiats des marchés. En effet, le feu y est interdit pour des raisons de sécurité et l'activité des marchés prend fin dès le début de l'après-midi. L'implantation des sites répond à une logique : le but des activités étant d'obtenir du numéraire, les lieux de vente sont choisis en fonction de ce souci de rentabilité. La recherche de la proximité des clients potentiels expliquerait que l'espace de travail dans le secteur de l'alimentation de rue soit hétérogène (MENSAH *et al.*, 2000 ; WHO/FAO, 1983). C'est pourquoi, les endroits les plus fréquentés sont ceux où le regroupement humain est important (zones commerciale et industrielle, gares routières, établissements scolaires...). Le cadre de travail est souvent constitué du strict minimum composé d'ustensiles de cuisine et de foyers de cuisson rassemblés dans un site ouvert ou couvert, rarement clôturé.

Origine des risques sanitaires dans l'alimentation de rue

Les facteurs déterminant la qualité des aliments sont l'environnement de la préparation, du stockage et de la distribution, les pratiques des manipulateurs (préparateurs, vendeurs, acheteurs) et les matériels utilisés pour les préparations (moulins, bois de découpe, etc.). Pendant son transport et son transfert dans d'autres récipients, l'eau reste exposée à une contamination secondaire. L'eau destinée à la vaisselle n'est pas régulièrement renouvelée devenant ainsi un bouillon de micro-organismes dont la multiplication est favorisée par la température ambiante (LIM-QUIZON *et al.*, 1994). Les vendeurs, généralement sans tenue de travail propre ni bavette (la bavette n'est pas connue dans ce milieu), constituent une source de contamination des aliments : éternuement, toux, contact direct avec les vêtements de ville. L'absence de régie de recettes met en contact avec l'argent et les aliments par l'intermédiaire des mains du serveur. La proximité des caniveaux ouverts et mal entretenus, de dépôts d'ordures, de toilettes/latrines mal entretenues et de routes poussiéreuses affecte la qualité des aliments vendus dans la rue qui ne sont pas protégés (BARRO *et al.*, 2002). La protection des aliments n'est pas systématique à Bobo-Dioulasso, surtout dans le cas des aliments transformés sur place (viande grillé, fritures...). La proximité des matières fécales (latrines mal entretenues), des égouts et des tas d'ordures expose à la contamination parasitaire et bactérienne (LIM-QUIZON *et al.*, 1994). En effet, les mouches constituent des agents vecteurs de certaines affections graves telles que la dysenterie bacillaire, shigellose, la plus répandue dans la sous-région étant le choléra dont l'épidémie entraîne des pertes économiques considérables (FAO, 1990). La mauvaise conservation des aliments frais (poisson, jus, fruits et légumes) expose également à la multiplication *in situ* de germes pathogènes. Ainsi, la présence de germes aérobies mésophiles totaux dans ces aliments montre qu'ils n'ont pas été bien conservés et stockés dans de bonnes conditions avant la vente au détail (MENSAH *et al.*, 1999). Une autre catégorie d'aliments exposés aux risques : la crème glacée, le yoghourt emballés et les boissons. Ils sont le plus souvent vendus dans des glacières installées sur une charrette à bras qui sont habituellement confiées à des enfants ou des adolescents dont l'entretien et l'approvisionnement est assuré par le propriétaire (AIDARA-KANE *et al.*, 2000). L'utilisation d'emballage de mauvaise qualité (sachets plastiques, papier journal et papier provenant des sacs de ciment) expose les aliments à la contamination par des toxines et des métaux lourds (UMOH & ODOBA, 1999). Enfin rappelons que les fraudes et falsifications sont quasi fréquentes dans le secteur informel de l'alimentation : omission d'ingrédients essentiels, ou réduction en teneur de certains ingrédients dans les jus de fruits, les sauces... (ABDUSSALAM & KAFERSTEIN, 1993; DESMARCHELIER *et al.*, 1994 ; OGUNTONO & TELLA, 1999).

Stratégies pour la réduction des risques sanitaires

Si l'alimentation de rue comporte beaucoup d'aspects positifs notamment économiques, elle en compte aussi de négatifs dont on citera l'empiétement sur le bord des routes et des trottoirs, les problèmes d'hygiène et d'assainissement, la perturbation éventuelle de la vie d'autres citoyens. Tout cela contribue à la détérioration de l'ordre public (FAO, 1990). Si les responsables locaux doivent faire face aux risques potentiels pour la santé que peut présenter l'alimentation de rue, ils devraient commencer par se préoccuper de l'environnement global dans lequel vivent et fonctionnent les citoyens (DAHLBERG, 1999). A court terme à Bobo-Dioulasso, la mise à disposition de latrines et fontaines publiques, la mise en place et l'entretien de poubelles à proximité des

sites fixes de vente des aliments de rue représentent une priorité. Ensuite dans le cadre d'une approche durable, il faudrait reconnaître officiellement l'alimentation de rue afin de l'intégrer au secteur formel. Dans cette perspective, la mise en place d'équipes de travail multidisciplinaires pour coordonner les acteurs (administrations nationales ou locales, ONG, particuliers, vendeurs, consommateurs, etc) serait un début de solution. Le recensement et l'actualisation des textes relatifs à l'exercice de la profession au Burkina Faso (le code d'hygiène, le droit foncier, les procédures d'autorisation diverses) sont indispensables. L'organisation des vendeurs en associations ou en corporations pourrait favoriser un meilleur accès aux informations, aux éventuels soutiens matériels et financiers (ELAINE, 1999). Deux questions importantes sont incontournables pour la recherche de solution au problème d'hygiène et de qualité des aliments : où et quand faut-il garantir l'hygiène et la qualité dans la chaîne de préparation des aliments ? et quel type de contrôle peut être mis en œuvre sans dommage pour l'activité de vente des aliments de rue ?

L'hygiène et la qualité d'un produit alimentaire doivent être garanties dans toute la chaîne de production (MOSUPYE & HOLY, 2000). Pour maîtriser les coûts de production et rendre des aliments sains accessibles à tous, la technologie doit être adaptée et efficace et les matières premières doivent répondre à des normes précises de qualité. Concernant le contrôle de qualité, seules des mesures souples et introduites progressivement permettront aux opérateurs d'améliorer leur prestation. En effet, un produit alimentaire qui garantit l'hygiène et la qualité peut être distribué à moindre coût si la réglementation est souple, si le secteur des produits alimentaires de rue est structuré et si ce secteur bénéficie d'appui financier et technique approprié (ELAINE, 1999).

Conclusion

Les lieux de vente des aliments de la rue à Bobo-Dioulasso les plus fréquentés sont par ordre d'importance les abords de la zone commerciale et de la zone industrielle, les gares routières, les entrées des établissements scolaires, les environs des centres de loisirs, les carrefours et les chantiers. Les mauvaises techniques d'emballage observées, de conservation et de vente des aliments dans un environnement précaire (manque d'eau potable, proximité de voies d'évacuation des eaux usées, des égouts et tas d'ordures, chaleur ou ensoleillement excessifs) risquent également d'être à l'origine de contamination microbiologique. La réduction des risques sanitaires du secteur de l'alimentation de rue nécessite une approche multidisciplinaire, participative et la prise en compte de l'environnement global dans lequel vivent et fonctionnent les citoyens.

Bibliographie

- BARRO N., OUATTARA C.A., NIKIEMA P.A., OUATTARA A.S., TRAORE A.S., 2002.** Microbial quality assessment of some street food widely consumed in Ouagadougou, Burkina Faso. *Sante*. 12(4):369-74.
- DOUGLAS M., 1981.** De la souillure, F. Maspéro, Paris.
- FAO, 1985.** Alimentation de rue ; Etude FAO. Alimentation et Nutrition. n°46 :24p.
- MENSAH P., YEBOAH-MANU P., OWUSU-DARKO., ABIORDEY A., 2000.** Street foods in Accra? How safe are they? *Bulletin of the World Health Organization*. 80 (7) 546-554.
- WHO/FAO, 1983.** Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Safety. Geneva: The role of food safety in health and development: World Health Organization.
- LIM-QUIZON M.C., BENABAYE R.M., WHITE F.M., DAYRIT M.M., WHITE M.E., 1994.** Cholera in metropolitan Manila: foodborne transmission via street vendors. *Bulletin of the World Health Organization*. 72:745-9.

FAO, 1990. Les aliments vendus sur la voie publique. Rapport d'une consultation FAO d'experts, 5-9 décembre 1988, Yogyakarta, Indonésie. Rome.

MENSAH P., OWUSU-DARKO K., YEBOAH-MANU D., ABLORDEY A., NKUMAH F.K., KAMIYA H., 1999. The role of street food vendors in the transmission of enteric pathogens. *Ghana Medical Journal*. 33:19-29.

AIDARA-KANE A, RANAIVO A., SPIEGEL A, CATTEAU M, ROCOURT J., 2000. Microbiological quality of street-vendor ice cream in Dakar *Dakar Med.* 45(1):20-4.

UMOH VJ, ODOBA M.B., 1999. Safety and quality evaluation of street foods sold in Zaria, Nigeria. *Food Control*. 10:9-10.

ABDUSSALAM M, KAUFERSTEIN FK., 1993. Safety of street foods. *World Health Forum*. 14:191-4.

DESMARCHELIER PM, APIWATHNASOM C, VILAINERUN D, WATSON C, JOHAN MR, AHMAD Z *et al.*, 1994. Evaluation of safety of domestic food preparation in Malaysia. *Bulletin of the World Health Organization*. 72:877-84.

OGUNTONO CRB and TELLA T.O., 1999. Street foods dietary mistakes of Nigerian urban market women. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 50 : 383 390

DAHLBERG K.A., 1999. Considering street foods: Urban food and Employment into developing countries. *Agriculture and Human values*. 16: 321-323

ELAINE POWER., 1999. Learning my lessons from street foods. *Agriculture and Human values*. 16: 327- 326

MOSUPYE FM, HOLY A.V., 2000. Microbiological hazard identification and exposure assessment of street food vending in Johannesburg , SA. *International Journal of Food Microbiology*. 61: 137-145.