PERCEPTION ET PRATIQUES DES CUISINIERES ET HYGENE DANS LES CANTINES SCOLAIRES A L'ARRONDISSEMENT N°2 DE OUAGADOUGOU

Adama SAWADOGO
Université Joseph Ki-Zerbo (UJKZ)
Laboratoire de Recherche Interdisciplinaire en Sciences sociales et Santé (LARISS)
Sawadogoadama527@gmail.com

Résumé :

L'eau potable, l'assainissement, les comportements d'hygiène individuels et collectifs constituent des éléments qui conditionnent la qualité de l'hygiène alimentaire. Mais la qualité d'hygiène dans les cantines est fortement tributaire des pratiques des cuisinières. L'objectif de cet article est d'analyser les pratiques et perceptions des cantinières à la base de l'insuffisance d'hygiène dans les cantines scolaires. La démarche méthodologique adoptée est l'approche qualitative. Les techniques de collecte de données mises en œuvre est l'observation directe, l'entretien individuel approfondi avec dix-huit (18) cantinières. Les données recueillies ont été analysées grâce à la théorie de représentation sociale et les théories causales (la posture explicative de Durkheim et celle compréhensive de Weber). L'analyse des résultats révèle que le déficit d'hygiène dans les cantines scolaires est dû à un foisonnement de facteurs dont l'ignorance, les pratiques domestiques, les perceptions du sale et du propre en rapport avec la propreté du domaine de la cantine, la protection ou la couverture de l'eau et des repas, la vaisselle.
Conclusion : Au regard de ces résultats, il convient de changer favorablement les représentations pour des comportements plus adaptés à la quête de l'hygiène, par le biais de l'éducation et la sensibilisation.

Mots-clés : *hygiène, assainissement, pratique sociale, perception, représentation sociale*

Abstract

Drinking water, sanitation, and both individual and collective hygiene behaviors are key factors that determine the quality of food hygiene. However, hygiene standards in school canteens largely depend on the practices of the cooks. This article aims to analyze the practices and perceptions of these cooks as the root causes of insufficient hygiene in school canteens. A qualitative methodological approach was adopted. The data collection techniques used were direct observation and in-depth individual interviews. The study sample consists of eighteen (18) women working as school canteen cooks, selected through purposive sampling. The data were analyzed using the theory of social representation and causal theories (Durkheim's explanatory approach and Weber's interpretive approach). The analysis reveals that the lack of hygiene in school canteens results from a multitude of factors, including ignorance, domestic practices, perceptions of cleanliness and dirtiness in relation to the cleanliness of the canteen space, the protection or covering of water and meals, and dishwashing practices.
Conclusion : In light of these findings, it is necessary to positively transform representations to foster behaviors more conducive to hygiene, through education and awareness-raising.

Keywords *: hygiene, sanitation, social practice, perception, social representation*

Introduction

Dans tous les pays du monde, la cantine scolaire joue un rôle de premier plan dans la promotion de l'éducation. Mais en Afrique en particulier, au-delà des avantages éducationnels, la cantine assure l'atténuation de l'effet de la famine dans les régions à fort défit de sécurité alimentaire où elle est implantée. Ainsi, les recherches de Hallak et de Poisson (2009, p : 239) montrent que « Les repas scolaires sont indispensables pour renforcer les capacités d'apprentissage, lutter contre les absentéismes et réduire les taux d'abandon ». Madegnan et Nouatin (2022) confirment cette thèse à travers leurs recherches en révélant que les cantines scolaires participent au renforcement du capital humain et sont un levier du développement. Cependant, Diagne et al (Diagne et al, 2012) ne soulignent pas directement l'importance de la cantine scolaire mais montrent du doigt en quoi la faim constitue un handicap sérieux à la scolarisation et à la faible qualité de l'éducation reçue par les enfants issus de ménages pauvres. Toutefois, ces auteurs font tous allusion aux enjeux de la cantine scolaire.

Mais l'importance de la cantine tant évoquée est tributaire de la qualité de l'hygiène des mets. Autrement dit, il n'y a de cantine utile que si un mécanisme d'hygiénisation est conçu pour parer aux diverses contaminations qui pourront survenir. Mais ce mécanisme nécessite une disponibilisation de l'eau potable, l'équipement ou la construction d'infrastructures d'assainissement, et des comportements sanitaires appropriés.

Or au niveau international, le programme commun OMS/UNICEF (2021, p : 8) de suivi de l'approvisionnement en eau, de l'assainissement et de l'hygiène indique que Six (6) ans après l'adoption des Objectifs de Développement Durable (ODD) en 2015, le monde n'est pas en bonne voie pour garantir l'accès universel (> 99 %) à des services WASH (Eau, Hygiène et Assainissement) de base en milieu scolaire d'ici à 2030. Selon leur évaluation, pour atteindre une couverture universelle, les taux de progression actuels devront être multipliés par quatorze (14) pour les services de base d'approvisionnement en eau de boisson, par trois (3) pour les services de base d'assainissement et par cinq (5) pour les services de base d'hygiène. Ils estiment que si le rythme de progression actuel se

poursuit, une école sur quatre n'aura pas de services d'approvisionnement de base en eau de boisson, une sur cinq ne disposera pas de service d'assainissement de base et une sur trois n'aura pas de services de base d'hygiène en 2030.

Ainsi les deux institutions attestent que pour la région Afrique du Nord, la couverture en matière d'assainissement de base en milieu scolaire est universelle (> 99 %) dans la quasi-totalité des pays de la région (Ibid.).
Au Burkina Faso, les données de l'Institut Supérieur des Sciences de la Population sont révélatrices :

Pour ce qui concerne la couverture en eau potable dans les établissements scolaires en 2022, six (6) établissements scolaires sur dix (10) soit 57,7 % disposent d'un point d'eau potable fonctionnel. Quant aux écoles primaires 61,1 % en disposent. Relativement à l'assainissement, six (6) établissements scolaires sur dix (10) soit 57,4 % disposent de latrines fonctionnelles. Ce chiffre se situe à 54,6 % au primaire. En matière d'hygiène, globalement, les lave-mains fonctionnels sont présents dans 42,2 % des établissements scolaires. Ce taux est de 38,0 % au primaire. ISSP (2022, pp : 39-49)

Il faut cependant souligner que dans les écoles de villes et celle des campagnes, il y a des disparités importantes dans la couverture des services d'hygiène et d'assainissement. La situation de couverture des écoles de villes est bien meilleure à celle des campagnes. En effet, dans les agglomérations comme Ouagadougou les écoles dans leur majorité bénéficient d'eau potable et de services d'assainissement. Malgré cet avantage, la qualité d'hygiène escompté en ville n'est pas au rendez-vous. Car les comportements en matière d'hygiène restent défavorables. En effet, dans ces localités quand bien même urbaines, les comportements d'hygiène individuels et collectifs restent toujours marqués par des pratiques sociales qui sapent les efforts du gouvernement. Autrement dit, en milieu urbain, la solution à la quête de l'hygiène n'est pas toujours technique, ni matérielle ou infrastructurelle, mais comportementale.
En effet, plusieurs publications mettent en lien l'insuffisance d'hygiène et l'ignorance. Autrement dit, le niveau de connaissance, les représentations, les perceptions du sale et du propre, la culture, la religion

sont des facteurs prépondérants des comportements et des pratiques d'hygiène.

Aussi, Ouassa et Koto affirment que les attitudes des habitants de Djougou (localité d'étude : Benin) étaient révélatrices de leur niveau de connaissances aussi bien que leur perception du sale et du propre (2021, P :396). Mais la problématique de l'hygiène et de l'assainissement est aussi envisagée :

Sous la dynamique des pratiques traditionnelles et domestique avec des implications sanitaires. Cette problématique sort cependant du cadre de la maison pour s'intéresser dans l'espace publique aux questions de sociabilité, de luttes, de jeux d'acteurs en compétions, de la gestion communale. Les représentations culturelles ainsi que les manœuvres jouent sur la manière dont les populations locales gèrent les ordures et constitue en plus un enjeu de pouvoir. Guitard (2012, p. 34)

Mais d'après l'observatoire du changement social (2013, p.43) les questions d'hygiène et d'assainissement ont non seulement un rapport avec la culture et les traditions des peuples mais tiennent aussi aux prescriptions et pratiques religieuses : les croyances culturelles de même que les pratiques religieuses des individus sont porteuses de valeurs qui impliquent un comportement d'hygiène.

Au-delà de la religion et de la culture l'hygiène rime avec les modes de vie qui sont constamment évolutifs. Cette évolution qui rompt bien sûr avec les pratiques traditionnelles est vitale en ce qu'elle prend en compte les nouveaux besoins des nouvelles générations. Elle se mue aussi en fonction des nouvelles organisations de vie en société en rapport notamment avec l'urbanisation. En outre, la qualité des textes politiques de même que le niveau de disponibilisation des ressources matérielles sont des facteurs déterminants en matière de promotion d'hygiène :
Les modes de vie régissent la gestion des déchets solides du point de vue générale et des déchets ménagers du point de vue particulière à travers notamment l'accélération démographique. Mais l'hygiène est également sous-tendue par la qualité du contenu des texte politiques qui orientent les pratiques, et les limites des moyens infrastructurel qui caractérisent la mise en œuvre des activités d'assainissement. La problématique des

déchets même si elle concerne l'ensemble du monde entier, évolue à dent de scie d'une région à une autre selon les pratiques et valeurs spécifiques de chaque contrée. Topanou (2012, p.2)

Autant de facteurs justifient la qualité de l'hygiène dans les milieux de vie qu'il soit en ville en milieu rural qu'en milieu scolaire. Mais pour gagner le pari de la promotion de l'hygiène, un engagement s'impose aussi bien au niveau communautaire qu'au niveau politique. Dans cette dynamique certains auteurs pensent que le changement des comportements est nécessaire chez tous les acteurs :

Toutes les parties prenantes, des politiciens et des fonctionnaires gouvernementaux aux travailleurs sur le terrain, et aux gens eux-mêmes, doivent être encouragés à reconnaître l'importance de l'hygiène. Ouassa et Koto (2021, p 396)

Ces publications dans le cadre de l'hygiène dont les facteurs principaux sont la religion, les coutumes, les connaissances des acteurs d'étude et de leurs représentations ont un caractère général et ne s'appliquent pas de façon spécifique au secteur de l'alimentation et de la cantine. Aussi, avons-nous estimé approprié d'analyser les pratiques et perceptions des cuisinières à la base du déficit d'hygiène dans les cantines. Cela nous permettra de concevoir et d'élaborer des contenus d'éducation et de sensibilisation porteuses, en fonction des tares liées aux représentations des cuisinières afin d'améliorer les conditions d'hygiène des mets dans les cantines scolaires.

Pour ce faire, ces questions méritent d'être posées :

En quoi les perceptions du sale et du propre des cuisinières expliquent-elles le déficit d'hygiène dans les cantines scolaires ?
Quelles en sont les conséquences ?

1. Méthodologie

Au regard de l'objectif de l'étude qui vise la compréhension, nous avons décidé de recueillir auprès des acteurs de la cantine des descriptions, des explications, des justifications, leurs perceptions de la problématique de

l'hygiène dans les cantines en lieu et place des questions pointues. Aussi avons-nous privilégié la méthode qualitative. Cette recherche est menée à l'arrondissement n°2 de Ouagadougou qui correspond à la fois à la Circonscription d'Education de Base n°2 de ladite ville. Les techniques de recherche utilisées sont les entretiens semi-directifs et l'observation directe. Le recueille des avis des différents acteurs grâce à la méthode qualitative, se rapporte à la propreté des mains, du domaine de la cantine, des ustensiles, au transport et à la conservation de l'eau, à la couverture des mets. Par le biais de la triangulation, les informations recueillies ont été bien diverses. Le choix des interviewés a été fait par la méthode du choix raisonné et a ciblé les cuisinières directement concernées, les élèves populations témoins et bénéficières, les enseignants responsables directs de la cantine scolaire, les encadreurs pédagogiques et enfin les personnes ressources. Le nombre d'interviewé par catégorie d'acteurs a été arrêté après constat de saturation des réponses, autrement dit quand la qualité des réponses recueillie auprès de nouveaux enquêtés restait inchangée par rapport à celle obtenue auprès des précédents. Bref, 18 cantinières, 124 élèves, 33 enseignants, 3 encadreurs pédagogiques et 6 membres de l'Association des Parents d'Elèves (APE) ont été interviewés. A ceux-là, il faut ajouter les personnes ressources à savoir le responsable de la direction en charge de l'éducation de la commune de Ouagadougou, le deuxième adjoint au maire de l'arrondissement n°2 à la fois chef de la Circonscription d'Education de Base de Ouaga 2, le responsable du service en charge de l'hygiène dans les cantines de la DAMSSE (Ministère de l'Education Nationale). La recherche a tenu compte de l'âge, du sexe, du niveau d'instruction, de la profession et de la situation matrimoniale des cantinières. Le focus groupe est utilisé pour recueillir les données auprès des élèves afin d'obtenir des informations variées et discutées. Les interviewés ont été rassurés de la totale confidentialité dont cette enquête doit faire l'objet. Les données collectées ont été traitées manuellement mais analysées conformément à la théorie de représentation et celle causale sous la posture explicative de Durkheim et celle compréhensive de Weber. La première théorie a été retenue pour analyser les perceptions des acteurs de la cantines et la deuxième pour expliquer leurs pratiques individuelles et collectives.

2. Résultats

2. 1. Aperçu sociodémographique de la situation des cantinières

Les agents exerçant les tâches de cantiniers dans la zone d'étude sont toutes des femmes. On enregistre aucune présence masculine. Cela a certainement un lien avec la division sexuelle du travail dans cette agglomération de la ville de Ouagadougou qui malgré sa forte urbanisation subie toujours l'emprise des traditions. L'âge moyen de ces femmes est de quarante-quatre (47) ans ; la plus jeune ayant trente-deux (32) ans et la plus âgée cinquante-six (56). 50% ont plus de 45 ans.

Ces femmes sont issues d'une couche sociale défavorisée. Malgré l'inexistence de salaire, elles sont intéressées par les cadeaux en nature offerts par l'administration de l'école en fin ou en cours de cantine. Ces cantinières ont pu être mobilisées à cause de leurs conditions de vie précaire. En effet, l'analyse des variables relatives à la profession et à la situation matrimoniale révèle que plus de 83% des cantinières sont ménagères donc sans situation d'emploi et 61% sont célibataires ou veuves, sans soutien d'un conjoint. Le taux des non instruits est de plus de 72%. Ce pourcentage signifie que plus de la moitié des cuisinières ne savent ni lire ni écrire. Ces variables mobilisées légitiment les perceptions et pratiques des cantinières dans la préparation des aliments dans les cantines.

2.2. Perception des cantinières du propre et du sale en rapport avec leurs pratiques

2.2.1 Perception des cantinières et propreté de la cantine

Dans leur perception, les femmes assimilent propreté au neuf, à ce qui est joli, beau. Par conséquent, en balayant la cantine l'objectif visé est celui de la débarrasser des déchets qui jonchent le sol et qui le rendent désagréable à la vue. Une cantinière de 58 ans donne son point de vue à ce sujet : « Nous devons arranger la cantine avant le démarrage de la cuisine. Nous devons bien la balayer, la débarrasser de tous ses déchets. Chez moi à domicile, je me lève chaque fois très tôt dès cinq heures pour balayer ma concession. Comme ça pour qu'elle soit belle » (Entretien du 04/3/2024). Or, au- delà de l'esthétique, le but poursuivi devrait être la quête d'un milieu sain, indemne de microbes.

Mais une autre cantinière d'une école publique de 47 ans interrogée montre le lien qu'il y a entre hygiène et maladies : « Nous devons bien assainir les lieux pour que la cantine profite au mieux aux élèves pour que ceux-ci ne tombent pas malades. Pour éviter la maladie il faut forcement être propre » (Entretien du 26/2/24). En effet, la perception qui établit le lien entre saletés et microbes, hygiène et maladie, propreté et santé, cette perception-là procure la santé. Elle ajuste les comportements et sert de boussole aux bonnes pratiques dans les cantines.

2.2.2. Perception des mains sales

Les femmes cantinières interviewées dans leur majorité savent dans l'essentiel ce que c'est que des mains sales. Chez elles, ce qui semble préjudiciable dans la perception des mains sales, c'est le fait qu'elle ne tient pas compte de la possibilité de la recontamination des mains après le lavage initial au savon. Une femme cantinière de 58 ans d'une école publique affirme que les femmes commises à la tâche des préparations des mets dans les cantines lavent leurs mains seulement à l'entame du travail : « Beaucoup de femmes lavent leurs mains quand elles commencent la cuisine, après le balayage, au découpage des légumes et puis c'est fini » (Entretien du 04/03/2024).

Mais si l'on estime que pour des raisons diverses elles quittent le cadre de la cuisine soit pour se soulager, soit pour faire téter leur bébé qu'elles manipulent bien sûr, soit pour saluer un visiteur, il y a de bonne raison de croire que les mains se sont suffisamment salies et que les repas préparés à partir de ces mains ne sont plus dignes d'hygiène. Toute perception qui ne prend pas en compte la nécessité du renouvellement du lavage des mains dans le long processus d'activités de la cuisine est inapte à produire en matière d'hygiène une cantine de qualité appréciable. Si les cantinières ci-dessus évoquées se lavent une fois les mains au savon en début de cantine et n'en lavent plus du tout, chez d'autres cantinières après le lavage initial au savon, le nettoyage des mains se poursuit mais seulement à l'eau, sans usage du savon. « Certaines femmes lavent leurs mains correctement au savon pour commencer mais par la suite elles ne font que les rincer. Je ne pense pas que cela soit suffisant » (Entretien du 02/O3/2024) atteste un enseignant (56 ans) d'une école privée. Si nous pouvons affirmer sans risque de nous tromper que cette deuxième catégorie de cantinière en se rinçant les mains a conscience des microbes et de leurs dangers, il y a lieu de noter qu'elles ne font pas mieux que la

première quand on sait que le rinçage des mains à l'eau uniquement n'est pas une solution efficace, car n'étant pas à même d'éliminer les microbes et les germes couvrant les mains. Ces pratiques une fois de plus relèvent de comportements inadaptés et émanent de représentations « irrationnelles » en ce qu'elles rompent avec les connaissances scientifiques.

2.2.3. Perception du sale des cantinières et qualité de la vaisselle

La qualité de la vaisselle dans les cantines qui est appréciable dans certaines écoles et bien moins dans d'autres est également fonction de la perception du « sale » et du « propre » des acteurs de la cuisine. Aussi, toutes les cantinières considèrent qu'elles lavent convenablement leurs ustensiles de cuisine malgré les imperfections que l'on peut constater çà et là. La mauvaise conduite de la vaisselle peut résulter d'une perception défavorable : « Il arrive que nous lavions les marmites la veille. Quand c'est le cas, nous ne les relavons au savon que lorsque nous constatons que la poussière se pose dessus, sinon ce n'est pas la peine, nous les rinçons simplement et nous les passons au feu », explique une cantinière de 47 ans, (Entretien du 29/2/2024).

Les perceptions du « sale » et du « propre » en rapport avec la vaisselle, ici considérées, concernent également la gestion des plats nouvellement lavés, à savoir leur déclassification intempestive et leur usage répété sans conscience du risque. La qualité hygiénique de celles-ci peut, en effet, être remise en cause dès lors qu'elles sont déclassées de façon inopinée de l'armoire ou de la bassine avant midi. Alors qu'ils ne seront pas à nouveau lavés pour servir les élèves au moment venu. Ainsi ces plats déclassés pour être utilisés pour quelque raison que ce soit sont ensuite posés à même le sol et restent exposées à la poussière.

2.2.4. Perception du sale des cantinières en lien avec la protection des aliments et de l'eau

La couverture des aliments n'est pas une pratique automatique chez les cantinières. Elle se traduit par une perception inadéquate en rapport avec la méconnaissance des modes de contamination des repas dont celui par l'air notamment. Dans la même dynamique, le transport de l'eau ajouté à sa conservation sont également gérés conformément à une perception du « sale » et du « propre » des cantinières des différentes écoles. Le

transport se fait soit au moyen de bidons avec ou sans couvercle dans une charrette, soit par la tête, dans des bassines. Il faut noter bien sûr, que le transport tel qu'il se conduit expose l'eau à la fois à la poussière et aux mains imprudentes aussi bien des cantinières que de leurs enfants qui les aident souvent dans cette corvée. La non protection des repas de même que de l'eau est préjudiciable à la santé. Mais ce n'est pas ce que pense une cantinière de 38 ans, car pour elle, les eaux non couvertes dans les bassines sont celles qui sont réservées à la cuisine, elles passeront au feu ; les bidons d'eau fermés sont réservés à la boisson. Or, ajoute-elle, tout germe qui passe au feu est systématiquement tué : « les repas au feu résistent aux microbes à cause de la chaleur… » (Entretien du 6/03/2024). Cette perception de la capacité du feu à anéantir les germes et microbes explique sans doute l'insuffisance de soins accordés au transport de l'eau, à son stockage et à la couverture des repas. En outre, la perception hygiénique des cantinières ne font pas un lien entre l'eau et son contenant. Or au-delà de leur couverture l'innocuité des eaux et des mets tiennent à la propreté des ustensiles eux-mêmes qui les contiennent.

2.3. Perception du « sale » et du « propre » et maladies

Les cantinières font le lien entre hygiène et maladie quand bien même un nombre important de ces femmes ne considèrent les saletés que par leur existence physique. En effet, dans leur narration relativement aux causes des maladies, il n'a nullement été question de l'existence de germes ni de bactéries. Car elles n'en évoquent guère. En effet, toutes celles qui ont été interviewées imputent les maladies aux saletés, tout simplement. « Nous nous devons de nous rendre propre, d'arriver à la cantine propre du corps et des vêtements, de nous laver nécessairement les mains chaque fois que nous revenons des toilettes ou tout simplement quand nous nous salissons en manipulant quelque chose pendant la cuisine. Sinon, nous risquons de rendre malades nos enfants et de perturber les cours. » explique une cantinière d'une école publique de 51 ans (Entretien du 19/03/2024).

Cependant une cantinière d'une école publique a lié la maladie au destin et à la volonté divine. Mais son avis diverge plus loin dans ses propos, car elle reconnaitra aussi la responsabilité de l'homme : « La maladie est l'œuvre de Dieu, mais l'homme a sa part de responsabilité. Vous devez être propre, vous devez assainir les lieux, vous devez aussi maintenir les

plats et les marmites propres, comme ça, vous évitez les maladies » explique une cantinière de 36 ans (Entretien du 4/03/2024). Si l'on s'accorde que la volonté de Dieu commande la survenue des maladies qui frappent les humains, cela signifie que les efforts individuels et collectifs en termes de bons comportements n'auront aucun effet salvateur, ils sont vains. Les cantinières porteuses de ces idées remettront la sauvegarde de leur santé entre les mains de Dieu et n'entreprendront rien pour se préserver des microbes et des maladies en lien avec l'hygiène. Car diront-elles, tout dépend de Dieu et rien ne dépend de notre volonté encore moins de notre comportement responsable. C'est une grande ignorance. C'est à la fois dangereux car Cette mentalité justifie la large non observation des mesures d'hygiènes dans les différents pans du long processus d'activités de la cuisine. Par contre si l'on soutient que l'homme est responsable de sa santé à travers ses actes et comportements, cela en tant que connaissances scientifiquement constituées pourra outiller les cantinières et alors les aider à mieux s'investir pour conquérir leur santé grâce à des efforts inlassables. Les perceptions qui lient les maladies aux prédictions divines découragent aux bons comportements et celles qui les lient à l'hygiène responsabilisent.

3. Discussion

3.1 Perception et hygiène alimentaire dans les cantines

Les perceptions des cantinières sont porteuses de pratiques à risque. Les comportements à risque sont ces actes qui sont posés avec ou sans perceptions claire du danger. Les perceptions qui ne constatent la saleté que lorsqu'elle est physique, visible, ou assimile la propreté à ce qui est neuf ou à l'esthétique, sont à risque. Elles prédisposent à des pratiques d'hygiène compromettantes. Dans le même ordre d'idée, Bonevento et Durgnat (2007, p : 47) citent les représentations « irrationnelles » comme celles qui incitent principalement certains soignants étudiés à ne pas respecter les règles d'hygiène. Il faut cependant souligner la différence qui existe entre les deux études. Si celle de Bonvento et Durgnat porte sur des lettrés au niveau d'étude bien avancé (licence), la nôtre concerne des femmes illettrées. L'analyse comparative donc de ces résultats montre que le niveau d'étude n'a pas toujours d'effet sur les représentations.

Quant à la perception en lien avec la qualité de la vaisselle, elle se rapporte d'une part à l'usage des plats nouvellement lavés considérés comme étant à même d'être utilisés à plusieurs reprises sans être relavés du fait de l'absence physique de saletés. D'autre part elles occultent l'importance du savon et se caractérise par son non usage quand bien même on l'a à côté. Mais d'un point de vue sociologique le non usage du savon s'explique par un manque d'habitude ancré dans la longue coutume des pratiques domestiques à cause de manque de moyens pour se procurer le savon mais aussi du fait d'une méconnaissance de son utilité. Les recherches de Cissé et al (Cissé et al, 2017, p : 1) montrent des résultats voisins concernant des pratiques de cantinières qui occultent l'existence des microbes :

Près de la moitié des acteurs de la cantine ne connaissent pas l'existence d'une réglementation en matière de qualité alimentaire, le tiers des cuisinières n'utilise pas le savon pour laver leurs mains au sortir des toilettes, les aliments sont conservés à l'air libre chez la majorité des cantinières, quelques cantines utilisent l'eau du puits comme eau de boisson.

Ainsi les connaissances qui sont essentiellement domestiques chez les cantinières, les habitudes, la pauvreté constituent des facteurs principaux des pratiques d'hygiène. Par ailleurs, les recherche de Z Bouraima (2017, p. 218) confirment que ces pratiques sont régies par les représentations dont les acteurs font siennes :

Les pratiques d'hygiène et d'assainissement sont, certes, sous-tendues par les perceptions et représentations courantes de l'assainissement et par les conceptions culturelles du propre et du sale qui guident les actes des individus et des communautés.

Les perceptions qui occultent la contamination de l'eau à travers son transport, son stockage et la qualité de son contenant s'inspirent certes des connaissances locales mais constituent dans les cantines scolaires des risques sérieux de maladies. Bonevento et Durgnat sont également parvenus à des résultats similaires. Mais dans notre étude, les cantinières ne perçoivent pas les risques de leurs comportements. Nos résultats se distinguent de ceux de ces auteurs dont l'étude porte sur des infirmiers

qui opèrent des actes incongrus malgré leurs perceptions éclairées et conscientes des risques qu'ils encourent :

Les risques auxquels courent les acteurs des soins infirmiers sont la contamination des patients de même que leur propre contamination. Ils en sont conscients mais ne font rien pour en empêcher. Ainsi l'utilisation des gants n'est pas systématisée, les règles d'hygiène étant considérées comme adaptables à l'importance du risque. En effet, ils estiment plutôt que le danger émane de l'inconscience du péril de l'action. Bonevento et Durgnat (2007, p : 34)

La couverture des mets qui n'est pas une pratique systématique chez les cantinières se traduit aussi par une perception inadéquate en rapport avec la méconnaissance des modes de contamination des repas. Mais cette ignorance est entretenue par une longue pratique domestique favorisé par une instruction quasi inexistante. Aussi, les problématiques d'hygiène et d'assainissement sont vues sous l'angle des pratiques culturelles et domestiques en lien avec les incidences sur la santé. Guitard (2012, p : 34)

Enfin, les cantinières font le lien entre hygiène et maladie quand bien même un nombre important de ces femmes ne considèrent les saletés que par leur existence physique. Mais elles lient aussi la maladie au destin et à la volonté divine. Autrement, la volonté de dieu commande la survenue des maladies. Cela occulte le défaut de comportements et les mauvaises habitudes qui sont sources de déficit d'hygiène et des maladies :

Les écueils observés dans la mise en œuvre des activités d'assainissement et d'hygiène résultent des influences sociales et culturelles ; cela peut trouver son origine dans les croyances religieuses, les liens sociaux, la situation économique des ménages ou encore les spécificités culturelles. Ouassa et Koto (2021, p : 444-457)

Les pratiques des cantinières ont donc un lien avec leurs perceptions en rapport avec les habitudes domestiques, la pauvreté et les croyances.

3.2 Conséquences

Les perceptions contraires à la promotion de bonnes pratiques d'hygiène donnent lieu à des conséquences sanitaires. Les maladies en cause, les plus en vue sont généralement la diarrhée, la dysenterie, la fièvre typhoïde, les nausées et vomissements, etc. Le Programme National, Santé, Hygiène et Nutrition en Milieu Scolaire (2016, p :19) en a aussi abouti à ce résultat. Mais Alfred Traoré et al (2002) font une analyse critique de la salubrité des aliments en Afrique et attestent que les maladies d'origine alimentaire constituent un problème de santé publique et le risque d'intoxication alimentaire demeure un problème essentiel pour la santé. Les perceptions des acteurs de la cantine, source de pratiques incompatible à l'hygiène, occasionnent un problème de santé collectif en milieu scolaire en ce qu'elles conduisent à l'éviction scolaire.

Conclusion

L'étude des perceptions du propre et du sale des cantinières en rapport avec leurs pratiques a concerné, le lavage des mains, la propreté de la cantine, la gestion de la vaisselle, la couverture et la conservation de l'eau et de la nourriture, le lavage des vivres et des légumes. A cela il faut ajouter la perception du sale et du propre et maladie.

Les perceptions défavorables des cantinières se fondent sur une méconnaissance des règles d'hygiène, notamment celles en rapport avec la cantine. Cela est dû d'une part, à leur faible niveau d'instruction qui est quasiment nul pour les unes car n'ayant pas fréquenté l'école, et insuffisant pour les autres qui n'ont guère dépassé la classe du CE1 du primaire. Ainsi, les insuffisances constatées au niveau des pratiques d'hygiène sont calquées des pratiques essentiellement domestiques, lesquelles sont régies par des perceptions qui occultent ou qui ne prennent pas toujours en compte les microbes et leur mode de transmission comme des facteurs clefs dans la quête de l'hygiène dans les cantines scolaires. D'autre part, ces perceptions défavorables trouvent leurs sources dans une absence de sensibilisation et de formation initiale. Ainsi, dépourvues de connaissances scientifiques en matière d'hygiène, ces braves cantinières naturellement font valoir leur expérience locale. Malheureusement l'utilisation dans les cantines de connaissances domiciliaires pour suppléer le défaut d'instruction ou de formation, n'est

pas indemne d'imperfections en ce qu'elle n'apporte toujours pas les résultats escomptés. Bref, l'étude montre qu'il s'agit de l'expertise de la classe sociale défavorisée qui est au service de la cantine scolaire au regard de leur niveau d'instruction, de la réalité de l'hygiène du terrain, de la nature des perceptions et pratiques des femmes qui se font enrôler comme cantinières. Ainsi leurs pratiques inappropriées donnent lieu à des pathologies diverses que sont la diarrhée, la dysenterie, la fièvre typhoïde qui sont bien préjudiciables à la santé des élèves et peuvent même être source d'éviction scolaire.
La conception des programmes de sensibilisation et d'éducation pour les cantinières en rapport avec leurs représentations « inadéquates » en matière d'hygiène devient impératif. Ce programme permettra de leur donner les connaissances les plus appropriées nécessaires à corriger leurs attitudes et de promouvoir ainsi des comportements favorables à l'amélioration de l'hygiène des mets. Cela contribuera à endiguer les maladies alimentaires, à maintenir les écoles ouvertes et impactera positivement le taux de la fréquentation et la qualité du rendement.

Tableau : Conception de programmes de sensibilisation pour les cantinières en rapport avec leurs représentations et perceptions « inadéquates » en matière d'hygiène.

Représentations	Comportements inadéquats	Apprentissage ou élément de déconstruction	Comportements favorables
Représentations irrationnelles : associant au « sale » la présence physique de déchet,	Utilisation de plat sans couvercle, non lavage des plats au savon	Connaissances sur les microbes, leur taille, leur caractère invisible,	Utilisation de plat avec couvercle, lavage des plats au savon
Représentations occultant la transmission des germes	Non lavage des mains, non balayage de la cantine	Connaissances sur les sources de contamination que sont : sol, air, latrine, mains sales, aliment, eau	Lavage des mains, Balayage de la cantine, entretien des toilettes, protection des aliments, de l'eau,
Représentation assimilant le « neuf » au propre	Utilisation avec quiétude du sachet neuf pour	Séance pratique d'utilisation du microscope pour	Non utilisation du sachet neuf, utilisation du plat

	donner des repas aux élèves	percevoir les déchets minuscules	neuf après l'avoir lavé au savon
Croyances religieuses imputant la survenue de la maladie à Dieu	Non-respect des règles d'hygiène	Conscientiser sur le fait que certains pouvoirs sanitaires dévolus à Dieu relève de l'ordre de compétences de l'homme et peut être ainsi mis à profit par le biais de bonnes pratiques : Lavage des mains	Respect des règles d'hygiènes

Bibliographie

BONEVENTO S et DURGNAT M ,2007. Sale ou propre ? Les représentations : un grand impact sur les transmissions nosocomiales, Lausanne/Mémoire de fin d'étude, 93 p

CISSE D et al, 2017. Evaluation sanitaire des cantines scolaires du district de Bamako et sa zone périurbaine en 2017 in Revue Malienne de Science et de Technologie Vol.2, n° 25, pp.1987-1031.

DIAGNE et al, 2012. Évaluation de l'impact des programmes de cantines scolaires sur l'efficacité interne des écoles, les acquisitions cognitives et les capacités d'apprentissage des élèves dans les écoles primaires rurales au Sénégal, Rapport provisoire. Dakar, 108 p.

Emelie Guitard, (2012), « Le grand chef doit être Comme le grand tas d'ordures ». Gestion des déchets et relations de pouvoir dans les villes de Garoua et Maroua (Cameroun), Thèse de doctorat, 598 p.

HALAK J et POISSON M. 2009. Ecoles corrompues, Universités corrompues : Quoi faire ? Programmes d'alimentations et nutrition en milieu scolaire, éd, Unesco, 239.

MADEGNAN D et NOUATIN G. 2022. Cantines scolaires et développement local : Cas de la commune d'Athiémé. *Revue Française d'Economie et de Gestion*, Paris (France), vol.3, n° 10, pp : 91-147.

MINISTERE DU DEVELOPPEMENT, DE L'ANALYSE ECONOMIQUE ET DE LA PROSPECTIVE DE LA REPUBLIQUE DU BENIN /OBSERVATOIRE DU CHANGEMENT SOCIAL, 2013. Rapport sur le profil social national, Edition 2012. https://evaluation.gouv.bj/uploads/51.pdf

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT DE BASE ET DE L'ALPHABETISATION, 2016. Programme National Santé Hygiène et Nutrition eu Milieu Scolaire du PDSEB, 2016 – 2021, 65 p.

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET DE L'INNOVATION, ISSP/UJKZ, 2022. Etude nationale d'état des lieux sur l'eau, l'hygiène et l'assainissement (Wash) en milieu scolaire au Burkina Faso, 89 p

OMS/UNICEF, 2021. Programme commun OMS/UNICEF de suivi de l'approvisionnement en eau, de l'assainissement et de l'hygiène

OUASSA K M et S I T, 2021. Pesanteurs socioculturelles liées à l'appropriation des pratiques d'hygiène dans Les écoles primaires à Djougou, au Benin, in DJIBOUL N°002, Vol.5, pp. 444 – 457

TOPANOU, K.A.N, 2012. Gestion des déchets solides ménagers dans la ville d'Abomey-Calavi (Bénin) : Caractérisation et essais de valorisation par compostage. Universités d'Abomey-Calavi et d'Aix Marseille, Thèse de doctorat, 174 p.

TRAORE, Alfred S, 2002. Evaluation de la qualité microbiologique de quelques aliments de rue dans la ville de Ouagadougou au Burkina Faso. Cahiers d'études et de recherches francophones / Santé. 2003, Vol. 4, n° 14, pp.369-74.

ZONGO Bouraima, 2017. Sociologie de l'assainissement : Latrinisation, représentations sociales et logiques d'action dans les villes moyennes au Burkina Faso, PhD Thèse, Université de Toulouse II, France.