

Impacts Socio-économiques des Cafétariats «Chez Diallo » dans la Ville de Porto-Novo (Capitale du Bénin)

Richard Codjo AKODANDE HONMA

Laboratoire de Recherche Rétrospective-Afrique (LabRA) /

Université d'Abomey-Calavi (UAC), Bénin

rakodande@gmail.com

Résumé

La présente recherche s'intéresse à la prolifération des cafétérias dites « chez Diallo » dans la ville de Porto-Novo et à l'analyse de leurs impacts socio-économiques. Ces établissements, tenus majoritairement par des ressortissants ouest-africains, se sont multipliés au cours de la dernière décennie, répondant à une demande croissante en restauration rapide à prix abordable.

L'étude, fondée sur une approche qualitative et quantitative, s'appuie sur des observations de terrain, des entretiens semi-directifs, des enquêtes de terrain et l'analyse documentaire. Les données recueillies ont été traitées et analysées grâce au modèle SWOT. Au total, 65 promoteurs de cafétariats «chez Diallo» et 13 personnes ressources ont été pris en compte dans le cadre de la présente recherche.

La multiplication des cafétérias chez Diallo à Porto-Novo crée une source importante de revenus pour plusieurs acteurs économiques. Pour les propriétaires et gestionnaires des cafétérias, ces établissements constituent une activité génératrice de bénéfices quotidiens. En moyenne, une cafétéria peut réaliser un chiffre d'affaires journalier variant entre 10 000 et 30 000 FCFA selon sa taille, son emplacement, et le type de plats proposés. Sur un mois, cela représente un revenu brut potentiel allant de 300 000 à 900 000 FCFA. Ces revenus permettent aux propriétaires de couvrir les frais d'exploitation (achats de matières premières, salaires du personnel, loyers, charges diverses) et de dégager une marge bénéficiaire qui leur offre une autonomie financière et la possibilité de réinvestir dans leur activité ou dans d'autres projets. Du côté des employés, même si les salaires sont souvent modestes et dans le secteur informel, ils représentent une source régulière de revenus qui contribue à leur subsistance.

Mots-clés : Bénin, Porto-Novo, Cafétariats, impacts socio-économiques

Abstract

This research focuses on the proliferation of cafeterias known as "Chez Diallo" in the city of Porto-Novo and analyzes their socio-economic impact. These establishments, mostly operated by West African nationals, have multiplied over the past decade in response to a growing demand for affordable fast food.

The study, based on both qualitative and quantitative approaches, relies on field observations, semi-structured interviews, field surveys, and document analysis. The data collected were processed and analyzed using the SWOT model. In total, 65 cafeteria promoters under the "Chez Diallo" label and 13 resource persons were considered in this research.

The multiplication of "Chez Diallo" cafeterias in Porto-Novo has created a significant source of income for various economic actors. For the owners and managers of these cafeterias, the establishments represent income-generating activities with daily profits. On average, a cafeteria can generate a daily turnover ranging from 10,000 to 30,000 FCFA depending on its size, location, and the type of dishes offered. Over a month, this represents a potential gross income of 300,000 to 900,000 FCFA. These earnings allow owners to cover operating costs (purchase of raw materials, staff salaries, rent, miscellaneous expenses) and to generate a profit margin that provides financial autonomy and the possibility to reinvest in their business or in other ventures. As for the employees, although wages are often modest and within the informal sector, they represent a regular source of income that contributes to their livelihood.

Keywords: Benin, Porto-Novo, Cafeterias, Socio-economic impacts

Introduction

La ville de Porto-Novo, capitale administrative du Bénin, connaît depuis quelques années une transformation urbaine et économique marquée par l'essor d'activités informelles, parmi lesquelles figure la prolifération des cafétérias dites « chez Diallo ». Ces espaces, souvent modestement aménagés, constituent des lieux de restauration rapide, de socialisation, mais aussi d'activités économiques intenses. Cette dynamique urbaine soulève des interrogations quant à ses impacts socio-

économiques, tant au niveau des acteurs directs (vendeurs, fournisseurs) qu'indirects (consommateurs, riverains). Selon Bayart (1989 : 51.), l'économie informelle est un mode d'adaptation stratégique des populations africaines face à l'insuffisance des politiques publiques d'emploi. Les cafétérias de rue, comme celles tenues par les ressortissants de l'Afrique de l'Ouest appelés « chez Diallo », s'inscrivent parfaitement dans cette logique d'autonomisation populaire. Ces micro-entreprises participent à la dynamique de subsistance et au tissu économique local. Pour Ake (2000 : 58), le développement économique en Afrique repose en grande partie sur les initiatives locales et informelles qui permettent aux populations de répondre à leurs besoins en dehors des structures économiques classiques. De plus, ces cafétérias constituent des zones d'interaction sociale où s'échangent non seulement des biens, mais aussi des idées, des valeurs culturelles et des solidarités communautaires.

Par ailleurs, pour Hart (1973 : 5), pionnier de l'étude de l'économie informelle, « le secteur informel représente une réponse flexible et innovante à l'urbanisation rapide dans les pays en développement ». Cette lecture est partagée par de Soto (2005 : 112), qui dans le mystère du capital soutient que ces micro-entreprises incarnent une forme de capitalisme populaire en attente de reconnaissance juridique et institutionnelle.

Au Bénin, les petites unités comme les cafétérias contribuent à la réduction du chômage urbain et au dynamisme des flux monétaires locaux. Ces établissements constituent également des lieux de sociabilité où se créent des réseaux d'entraide et de solidarité entre jeunes, étudiants, artisans et travailleurs précaires (Houssou-Gandonou, 2012 :89). L'anthropologue Copans (2010 : 145), note quant à lui que ces lieux de rassemblement informel traduisent une africanisation des modes de consommation et d'occupation de l'espace urbain.

À l'échelle locale, dans le contexte de Porto-Novo, ces établissements sont de plus en plus visibles dans les zones périphériques, les abords des écoles, marchés, gares routières, etc. Leur multiplication contribue à générer des emplois, notamment pour les jeunes et les femmes, tout en posant des défis en matière d'hygiène, de fiscalité locale et de régulation de l'espace urbain. Ainsi, il devient nécessaire d'analyser de façon rigoureuse les implications de cette prolifération, tant sur le plan social qu'économique, afin d'identifier les opportunités à saisir et les contraintes à surmonter pour un développement urbain harmonieux.

L'étude du phénomène des cafétérias «chez Diallo» dans la ville de Porto-Novo vise donc à répondre à une double problématique : comment ces établissements influencent-ils la dynamique économique locale, et en quoi redéfinissent-ils les rapports sociaux dans les quartiers urbains et périurbains ? C'est à cette double interrogation que cette recherche entend apporter des éléments de réponse, à travers une approche mêlant observations de terrain, enquêtes et lectures théoriques.

1-Données et méthodes

L'approche méthodologique adoptée dans le cadre de cette recherche sur la prolifération des cafétérias «*chez Diallo*» dans la ville de Porto-Novo repose sur une démarche qualitative et quantitative. Elle vise à cerner, les dynamiques sociales et économiques induites par ce phénomène. Dans un premier temps, une revue documentaire a permis de contextualiser le sujet à partir d'ouvrages, d'articles scientifiques et de rapports officiels. Ensuite, des enquêtes de terrain ont été réalisées à travers des questionnaires adressés aux gérants de cafétérias, aux clients ainsi qu'aux riverains. Des entretiens semi-directifs ont également été menés auprès des autorités locales et des acteurs économiques du secteur. Le choix de cette approche mixte

permet de croiser les perceptions et les réalités observables. Les données collectées ont été traitées à l'aide de logiciels d'analyse statistique et thématique. Cette méthodologie a pour but de dégager des résultats fiables et pertinents pour l'analyse des impacts socio-économiques du phénomène étudié.

1.1. Recherche documentaire

La recherche documentaire constitue une étape fondamentale dans la construction de cette étude portant sur la prolifération des cafétérias « « chez Diallo » » dans la ville de Porto-Novo et ses impacts socio-économiques. Elle a consisté à rassembler, analyser et exploiter un ensemble de sources secondaires permettant de mieux comprendre les contours du phénomène. À cet effet, des ouvrages scientifiques, des mémoires académiques, des articles de revues spécialisées ainsi que des rapports institutionnels produits par l'INSAE, les mairies et certaines ONG ont été consultés.

1.2 Enquête de terrain

L'enquête de terrain a été faite en deux phases à savoir : la phase exploratoire et la phase de l'enquête proprement dite.

-Phase exploratoire

La phase exploratoire de cette recherche a consisté en une première immersion sur le terrain afin d'appréhender la réalité du phénomène dans son contexte naturel. Elle a impliqué une observation libre des espaces où s'implantent les cafétérias « « chez Diallo » », ainsi que des échanges informels avec les acteurs concernés. Cette étape préliminaire a permis de repérer les principaux lieux d'implantation, d'identifier les profils des gestionnaires et des usagers, et de dégager les enjeux sociaux et économiques sous-jacents. Par ailleurs, elle a facilité la formulation d'hypothèses pertinentes et l'ajustement des outils de collecte des données, notamment les guides d'entretien. Cette

phase a également mis en exergue certaines difficultés pratiques, telle que la méfiance initiale des exerçants. En somme, la phase exploratoire a jeté les bases d'une enquête structurée et adaptée à la spécificité du contexte de Porto-Novo.

-Phase d'enquête proprement dite

La phase d'enquête proprement dite s'est déroulée après la phase exploratoire, avec la mise en œuvre des outils méthodologiques conçus pour la collecte des données. Elle a mobilisé des entretiens semi-directifs auprès des exploitants de cafétérias, des clients ainsi que des responsables municipaux afin de recueillir des informations détaillées sur les pratiques, motivations et impacts socio-économiques. Parallèlement, des observations systématiques sur le terrain ont permis de documenter les conditions matérielles d'implantation et les dynamiques spatiales. Cette phase a été marquée par une approche qualitative visant à comprendre les comportements et perceptions des acteurs dans leur environnement quotidien. Les données recueillies ont ensuite été analysées selon une logique thématique, garantissant une interprétation contextualisée. L'enquête a également pris en compte les interactions sociales et les réseaux communautaires qui structurent ce secteur. Cette étape cruciale a ainsi permis de consolider les fondements empiriques de la recherche et d'affiner les conclusions.

- Echantillonnage

L'échantillonnage constitue une étape fondamentale dans la conduite de toute recherche empirique, notamment dans l'étude de la prolifération des cafétérias «*chez Diallo*» à Porto-Novo. Compte tenu de la diversité et de la taille importante de la population concernée, il a été nécessaire de définir une méthode d'échantillonnage afin d'assurer la représentativité et la pertinence des données recueillies. Le choix s'est porté sur un échantillonnage non probabiliste, de type raisonné ou par

jugement, permettant de sélectionner les individus ou unités les plus à même de fournir des informations riches et significatives en lien avec les objectifs de la recherche. Au total, 65 promoteurs de cafétariats «*chez Diallo*» et 13 personnes ressources ont été pris en compte dans le cadre de la présente recherche.

Les critères retenus pour la sélection de l'échantillon ont été multiples et complémentaires. D'abord, la localisation géographique a constitué un critère principal : les cafétérias implantées dans les quartiers stratégiques de Porto-Novo (marchés, gares routières, établissements scolaires) ont été privilégiées, car elles concentrent une forte fréquentation et illustrent les dynamiques les plus visibles. Ensuite, le profil des exploitants a été pris en compte, en veillant à inclure différentes origines ethniques (notamment peuls, haoussas), âges, et statuts socio-économiques, afin d'appréhender la diversité des acteurs. Par ailleurs, le type de cafétéria (stand simple, structure semi-durable, niveau d'équipement) a été un critère de différenciation, permettant d'explorer les variations dans les modes de fonctionnement et les stratégies entrepreneuriales. Le volume d'activité et la durée d'existence des établissements ont également guidé la sélection, avec un équilibre entre cafétérias bien installées et initiatives plus récentes.

Pour réaliser les enquêtes, différentes techniques sont utilisées. Il s'agit, entre autres :

- des observations directes et participatives qui sont effectuées pour connaître les différents sites où sont implantées les cafétariats «*chez Diallo*» dans la Ville ;
- de la méthode des itinéraires, qui a permis d'identifier les principaux acteurs et les personnes cibles pouvant fournir des informations relatives à la présente recherche ;

-l'enquête par questionnaire qui est réalisée auprès des promoteurs pour recueillir leurs perceptions sur le fonctionnement des cafétariats ;

-des entretiens avec des personnes ressources pouvant fournir des informations sur la présente recherche.

Pour réaliser les enquêtes, plusieurs outils et matériels ont été également utilisés. Il s'agit, entre autres, de :

- une grille d'observation qui est utilisée pour identifier les différentes cafétariats « *chez Diallo* » disponibles dans le secteur de recherche ;

- un questionnaire à l'endroit des promoteurs pour recueillir le maximum des informations relatives aux cafétariats « *chez Diallo* » dans la Ville ;

- un guide d'entretien est mis à contribution pour réaliser les interviews avec les différentes personnes ressources ;

- la carte de la Ville qui a permis d'avoir une meilleure connaissance du secteur de recherche ;

- un appareil photo numérique pour la prise de vues instantanées.

1.3. Traitement des données et analyse des résultats

Le traitement des données a consisté au traitement graphique grâce à l'utilisation du logiciel Excel 2007 et SPSS 2003. La démarche d'analyse des résultats est inscrite dans la logique du modèle SWOT : Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats (Forces, Faiblesses, Opportunités et Menaces). La recherche est axée sur les facteurs internes et externes qui influent l'installation des cafétariats « *chez Diallo* » dans la ville de Porto-Novo.

2. Résultats

2.1. Origine et historique des cafétérias « chez Diallo » à Porto-Novo

L'émergence des cafétérias dites « chez Diallo » dans la ville de Porto-Novo remonte aux premières vagues migratoires de ressortissants ouest-africains, notamment peuls et haoussa, originaires majoritairement du Mali, du Niger et du nord du Bénin. Ces migrants, souvent commerçants ou éleveurs, se sont installés dans la capitale béninoise pour des raisons économiques et socioculturelles. Face à la nécessité de s'adapter à un nouvel environnement tout en valorisant leurs habitudes alimentaires, certains membres de ces communautés ont commencé à proposer du thé, du café, du pain, des omelettes et des mets rapides dans de petits espaces aménagés. C'est au début des années 2000 que le modèle s'est réellement structuré et popularisé sous l'appellation informelle de cafétérias « *chez Diallo* », en référence au nom courant porté par plusieurs propriétaires d'origine peule. Ces cafétérias, souvent situées aux abords des marchés, établissements scolaires, gares routières ou artères fréquentées, ont rapidement gagné en notoriété en raison de leur accessibilité, de leurs prix abordables et de leur ambiance conviviale. Elles se sont peu à peu imposées comme des lieux de socialisation, surtout chez les jeunes, les travailleurs, et les élèves. Aujourd'hui, les cafétérias « *chez Diallo* » font partie intégrante du paysage urbain de Porto-Novo, et leur prolifération témoigne d'un phénomène à la fois économique, culturel et social. La photo 1 présente une vue partielle d'une cafétaria située dans le 5^{ème} Arrondissement de la ville de Porto-Novo.



Photo 1 : Vue partielle d'une cafétariat dans le 5^{ème} Arrondissement de la ville de Porto-Novo

Prise de vue : Akodande Honma, juin 2025

2.2 Typologie des cafétérias chez Diallo à Porto-Novo

La diversité des cafétérias dites « chez Diallo » à Porto-Novo permet de les regrouper selon plusieurs critères en une typologie qui reflète leur organisation, leur mode de fonctionnement et leur public cible. Cette typologie peut se décliner en quatre grandes catégories principales:

❖ Cafétérias ambulantes ou itinérantes

Ce sont les plus rudimentaires. Elles sont souvent tenues par de jeunes vendeurs équipés de plateaux ou de charrettes contenant du pain, du thé, du lait, du sucre et parfois des œufs durs. On les retrouve principalement dans les zones à forte affluence matinale: abords des marchés, gares routières, écoles et carrefours. Leur mobilité leur permet de s'adapter à la clientèle quotidienne, mais elles sont souvent dépourvues d'aménagement fixe ou de dispositifs d'hygiène.

❖ Cafétérias de rue semi-installées

Ces cafétérias sont montées de manière artisanale à l'aide de bâches, de tables en plastique, de bancs ou de tabourets. Elles disposent généralement d'un petit réchaud à gaz ou à charbon pour préparer les mets sur place (thé, pain omelette, spaghetti, etc.). Bien que précaires, elles bénéficient d'une clientèle régulière (élèves, apprentis, travailleurs) et peuvent fonctionner du matin jusqu'en soirée. Ce sont les plus courantes dans les quartiers populaires.

❖ Cafétérias fixes ou sédentaires

Installées dans de petits locaux en dur ou dans des constructions plus permanentes, ces cafétérias présentent une certaine stabilité. Elles offrent souvent un espace plus organisé avec un mobilier plus confortable, parfois un petit téléviseur, et un service plus soigné. Certaines sont ouvertes 24h/24. Elles attirent une clientèle plus variée, parfois plus exigeante, et proposent des menus légèrement plus diversifiés. Leur implantation est généralement proche des grands axes routiers ou des établissements publics.

❖ Cafétérias mixtes ou hybrides

Ces établissements combinent les caractéristiques des cafétérias traditionnelles et des petits restaurants. En plus du menu classique (pain-thé-lait), ils proposent parfois des plats locaux simples (riz-sauce, igname-pâte, etc.) en journée. Ils emploient plus de personnel et tendent à se professionnaliser. Ces cafétérias visent à élargir leur clientèle, tout en conservant l'ambiance conviviale propre au modèle « chez Diallo ».

Cette typologie met en lumière l'hétérogénéité des cafétérias chez Diallo à Porto-Novo. Si elles partagent une base commune d'identité culturelle et de simplicité, elles évoluent selon les ressources des exploitants, leur capacité à s'adapter aux besoins

des consommateurs et à intégrer les dynamiques urbaines. Cette diversité constitue à la fois une richesse économique et un défi pour leur encadrement et leur modernisation.

Par ailleurs, les promoteurs des cafétariats chez Diallo (Ethnies peules et Haaoussa) viennent pour la plupart des pays tels que le Niger, la Guinée, Mauritanie et certains Béninois originaires des départements septentrionaux (Borgou, Alibori), partagent des affinités culturelles avec les communautés peules et haoussas.

❖ **Les différents types de plats vendus dans les cafétérias chez Diallo à Porto-Novo**

Les cafétérias chez Diallo, bien qu'appartenant majoritairement au secteur informel, offrent une gamme variée de plats simples, adaptés aux habitudes alimentaires urbaines et accessibles aux populations à revenus modestes. Ces plats peuvent être regroupés en plusieurs catégories selon leur nature et leur moment de consommation. Il s'agit entre autres les plats du petit-déjeuner (Pain omelette, Pain au lait concentré sucré, Pain-beurre ou pain-margarine), Les plats du déjeuner ou de la pause (Spaghettis sautés aux œufs, Pommes frites accompagnées d'œufs). Les plats vendus dans les cafétérias chez Diallo à Porto-Novo sont simples, rapides à préparer, et répondent aux besoins alimentaires quotidiens d'une clientèle large et variée. Leur prix abordable, leur disponibilité à toute heure et leur caractère nourrissant font de ces mets des éléments clés de la restauration populaire en milieu urbain béninois.

❖ **Les heures d'affluence dans les cafétérias chez Diallo à Porto-Novo**

Les cafétérias chez Diallo, en tant qu'espaces de restauration populaire, connaissent des périodes de forte affluence qui varient selon les moments de la journée, les jours de la semaine et la proximité avec certains lieux stratégiques (écoles, marchés, gares, lieux de culte, etc.). L'analyse des heures d'affluence

permet de mieux comprendre le fonctionnement et l'organisation de ces établissements.

- ***Tôt le matin (entre 5h30 et 8h30) – Pic d'affluence matinale***

Cette tranche horaire constitue la période la plus chargée pour la majorité des cafétérias. Elle coïncide avec le départ au travail, à l'école ou aux marchés. Les clients consomment généralement des petits déjeuners rapides et abordables (pain-omelette, thé, lait caillé). Ce moment est stratégique pour les cafétérias, qui réalisent souvent une bonne partie de leur chiffre d'affaires quotidien durant ces heures.

- ***Fin de matinée (entre 10h et 12h30) – Affluence modérée***

Après le rush du matin, l'affluence diminue légèrement mais reste constante, notamment avec l'arrivée des travailleurs en pause ou des élèves libérés après les cours du matin. Certains viennent pour une collation légère, un plat de spaghetti ou un café. Les cafétérias situées près des ateliers ou bureaux maintiennent un flux régulier de clients.

- ***Déjeuner (entre 12h30 et 14h30) – Deuxième pic d'affluence***

Les cafétérias qui proposent des repas plus consistants (riz, pâtes, spaghetti) enregistrent une nouvelle vague de fréquentation à l'heure du déjeuner. Cette période attire surtout les travailleurs, les apprentis, les conducteurs de taxi-moto et parfois des étudiants. L'offre est plus diversifiée et les services légèrement plus lents du fait de la demande.

- ***Soirée (entre 18h et 21h) – Affluence variable***

En soirée, certaines cafétérias rouvrent ou poursuivent leurs activités avec une clientèle en quête de détente : jeunes, groupes d'amis ou travailleurs nocturnes. Les plats consommés sont

souvent des en-cas ou des restes du déjeuner (pain, œufs, thé, lait). Les cafétérias proches des lieux de regroupement (places publiques, rues animées) sont plus fréquentées à ces heures.

- ***Nuit (après 21h) – Faible affluence ou fermeture***

La majorité des cafétérias ferment entre 21h et 22h. Cependant, certaines restent ouvertes tardivement, notamment dans les zones populaires ou proches des gares routières. L'activité y est plus réduite, avec une fréquentation ponctuelle par des travailleurs nocturnes ou des clients de passage.

2.3 Impacts socio-économiques de la prolifération des cafétérias « chez Diallo » à Porto-Novo

❖ **Impacts sociaux et création d'emplois locaux des cafétérias chez Diallo à Porto-Novo**

La multiplication des cafétérias chez Diallo dans la ville de Porto-Novo a un impact social positif important, notamment à travers la création d'emplois pour la population locale. Ces établissements, souvent de petite à moyenne taille, recrutent principalement des jeunes et des femmes, groupes sociaux qui rencontrent fréquemment des difficultés d'insertion professionnelle dans le secteur formel.

Ainsi, les cafétérias offrent des emplois directs tels que serveurs, cuisiniers, aides-cuisiniers, vendeurs, agents d'entretien, contribuant à réduire le chômage et à améliorer le niveau de vie des familles concernées. Par ailleurs, elles génèrent également des emplois indirects, en favorisant l'activité des fournisseurs locaux de denrées alimentaires, des transporteurs, et des petits commerçants. Sur le plan social, ces emplois permettent aux jeunes de développer des compétences professionnelles, un sens des responsabilités et une autonomie financière. Ils favorisent aussi l'inclusion sociale en offrant une source de revenus réguliers, ce qui peut réduire la précarité et limiter l'exode rural

vers les grandes villes. Cependant, il est important de noter que ces emplois sont souvent informels, avec des conditions de travail parfois précaires, un manque de protection sociale et une rémunération modeste. Néanmoins, ils représentent une opportunité précieuse pour de nombreux habitants de Porto-Novo.

❖ Impacts économiques de la prolifération des cafétérias chez Diallo à Porto-Novo

La prolifération des cafétérias chez Diallo dans la ville de Porto-Novo génère plusieurs retombées économiques significatives. D'abord, elle contribue à la création d'emplois directs et indirects, ce qui favorise la réduction du chômage urbain, notamment chez les jeunes et les femmes, populations souvent marginalisées dans le marché formel de l'emploi. Sur le plan commercial, ces cafétérias dynamisent le commerce de proximité en augmentant la demande de produits alimentaires locaux, tels que les légumes, viandes, céréales et boissons. Cette demande stimule les circuits courts d'approvisionnement, permettant aux agriculteurs et petits commerçants locaux d'écouler leurs produits plus facilement. De plus, la multiplication des cafétérias génère une augmentation des revenus pour les propriétaires, qui réinvestissent souvent dans leur activité ou dans d'autres secteurs économiques, contribuant ainsi à la croissance économique locale. Par ailleurs, ces établissements participent au développement de l'économie informelle, qui constitue une part importante de l'économie urbaine à Porto-Novo. Cependant, cette prolifération peut aussi engendrer une concurrence intense, mettant parfois en difficulté les petits exploitants moins équipés ou moins organisés. L'absence de formalisation de ces activités peut limiter l'accès au crédit, à la formation professionnelle et à une meilleure gestion d'entreprise.

Aussi, la multiplication des cafétérias chez Diallo à Porto-Novo crée une source importante de revenus pour plusieurs acteurs économiques. Pour les propriétaires et gestionnaires des cafétérias, ces établissements constituent une activité génératrice de bénéfices quotidiens. En moyenne, une cafétéria peut réaliser un chiffre d'affaires journalier variant entre 10 000 et 30 000 FCFA selon sa taille, son emplacement, et le type de plats proposés. Sur un mois, cela représente un revenu brut potentiel allant de 300 000 à 900 000 FCFA. Ces revenus permettent aux propriétaires de couvrir les frais d'exploitation (achats de matières premières, salaires du personnel, loyers, charges diverses) et de dégager une marge bénéficiaire qui leur offre une autonomie financière et la possibilité de réinvestir dans leur activité ou dans d'autres projets. Du côté des employés, même si les salaires sont souvent modestes et dans le secteur informel, ils représentent une source régulière de revenus qui contribue à leur subsistance. Par exemple, un serveur ou un cuisinier peut percevoir entre 20 000 et 40 000 FCFA par mois, ce qui, bien que modeste, est un complément essentiel dans un contexte de chômage élevé.

Par ailleurs, les fournisseurs locaux tirent également profit de cette dynamique. La demande régulière de produits alimentaires tels que farine, légumes, viandes, épices, boissons et emballages entraîne des revenus stables pour les agriculteurs, commerçants et transporteurs impliqués dans la chaîne d'approvisionnement. Toutefois, la rentabilité de ces cafétérias est parfois freinée par la forte concurrence et l'absence d'accès au financement formel, ce qui limite la capacité d'investissement et de développement. La formalisation et l'appui technique pourraient améliorer la gestion financière et optimiser les revenus des acteurs. Le tableau I présente l'analyse SWOT des impacts socio-économiques des cafétariats dans la ville de Porto-Novo.

Tableau I : Analyse SWOT des impacts socio-économiques des cafétariats dans la ville de Porto-Novo.

Forces (Strengths)	Faiblesses (Weaknesses)
<ul style="list-style-type: none"> -Réputation bien établie de la marque « chez Diallo » dans la ville -Prix accessibles et attractifs pour la population locale -Emplacements stratégiques dans les quartiers fréquentés 	<ul style="list-style-type: none"> -Risque de dilution de la quantité avec la multiplication des points -Manque de personnel qualifié dans certaines cafétariats -Gestion centralisée difficile avec l'expansion rapide
Opportunités (Opportunities)	Menaces (Threats)
<ul style="list-style-type: none"> -Croissance de la demande en restauration rapide et accessible -Possibilité de franchiser le modèle pour une expansion maîtrisée -Partenariats avec des producteurs locaux pour réduire les coûts. 	<ul style="list-style-type: none"> -Concurrence accrue avec l'arrivée de nouvelles enseignes -Risque de saturation du marché local -Fluctuation des prix des matières premières (Inflation)

Source : Enquête de terrain, juin 2025

La prolifération des cafétariats «chez Diallo» à Porto-Novo témoigne d'un dynamisme entrepreneurial et d'une réponse adaptée aux besoins de consommation locale. Toutefois, pour assurer une croissance durable, il est essentiel de renforcer la qualité, la gestion et l'identité de chaque point de vente.

Conclusion

L'essor des cafétérias *chez Diallo* dans la ville de Porto-Novo s'inscrit dans une dynamique socioculturelle et économique profondément ancrée dans l'histoire migratoire ouest-africaine. Originaires du Mali, du Niger et du Nord du Bénin, les Peulhs et les Haoussas ont joué un rôle déterminant dans l'introduction et la diffusion de ce modèle de restauration populaire. Leur tradition commerciale, leur mobilité transfrontalière et leur sens de l'organisation ont permis l'implantation progressive de ces espaces de consommation, devenus aujourd'hui incontournables dans le paysage urbain de Porto-Novien.

La typologie des cafétérias *chez Diallo* se décline en plusieurs formes: ambulantes ou itinérantes, visibles dans les rues et marchés; semi-installées, occupant des espaces publics de manière informelle; fixes ou sédentaires, souvent aménagées dans des locaux modestes; et hybrides, combinant mobilité et installation partielle selon les opportunités et les flux de clientèle. Cette diversité témoigne de leur capacité d'adaptation aux contraintes urbaines et aux besoins des consommateurs.

Sur le plan socio-économique, la prolifération des cafétérias *chez Diallo* à Porto-Novo génère des effets ambivalents. D'une part, elles favorisent l'auto-emploi, notamment chez les jeunes et les migrants, tout en contribuant à la dynamisation de l'économie locale par la création de micro-entreprises et la stimulation de la consommation quotidienne. D'autre part, leur présence massive soulève des enjeux liés à l'occupation informelle de l'espace public, à l'hygiène alimentaire, et à la gestion urbaine, nécessitant une régulation concertée entre les autorités municipales et les acteurs du secteur.

Ainsi, les cafétérias *chez Diallo* ne sont pas de simples lieux de restauration: elles incarnent une forme de résilience économique, un vecteur de lien social, et un marqueur culturel de la ville de Porto-Novo. Leur reconnaissance et leur encadrement pourraient constituer un levier stratégique pour un développement urbain inclusif et durable.

Références bibliographiques

- AKE Claude 2000, The Feasibility of Democracy in Africa, Dakar, CODESRIA, p. 58.
- BAYART Jean-François 1989, L'État en Afrique : La politique du ventre, Fayard, pp. 205-211.
- De SOTO Hernando 2005, *Le mystère du capital*, Éditions De Fallois, pp. 112-120.

HART Keith 1973, Informal Income Opportunities and Urban Employment in Ghana, ILO, pp. 5-8.

HOUSSOU-GANDONOU Augustin (2012), Économie informelle et développement local au Bénin, Ruisseaux d'Afrique, pp. 89-95.