

# **Restauration de rue et risques sanitaires dans la ville de N'Djaména (Cité-capitale du Tchad) : une analyse de la prévalence de la fièvre typhoïde dans le 7<sup>e</sup> arrondissement**

**GANGPENDE Aristide\***

*Département de Géographie, Université de N'Djaména (Tchad)*

*Adresse : B.P: 1173 N'Djaména (Tchad), Pays : Tchad,  
gangpende@gmail.com*

**TOB-RO N'Dilbé\*\***

*Département de Géographie, Université Adam Barka d'Abéché (Tchad)*

*Adresse : B.P: 1173 N'Djaména (Tchad), Pays : Tchad, Email :  
tobro\_ndilbe@yahoo.fr*

**ALLARANE Ndonaye\*\*\***

*Centre d'Excellence Régional sur les Villes Durables en Afrique  
(CERVIDA-DOUNEDON)  
ndonayefils2000@gmail.com*

## **Résumé**

*Le 7<sup>e</sup> arrondissement de N'Djaména, le plus vaste et le plus peuplé de la ville (415 732 habitants / 108,75 km<sup>2</sup>), est marqué par une présence massive de restaurants de rue informels, localement appelés « tournes-dos ». Face à la faiblesse de l'encadrement public de cette activité, cette étude analyse leur distribution spatiale et évalue les risques sanitaires associés. Elle combine analyse documentaire, observations de terrain, entretiens avec des personnes ressources et un sondage aléatoire auprès d'un échantillon de 306 ménages. Les résultats révèlent une distribution spatiale concentrée le long des axes à forte fréquentation, en particulier dans les quartiers de Chagoua, Abena et Dembé. Quatre types d'établissements ont été recensés : les « tournes-dos » de jour, de nuit, les cafétérias et les sandwicheries mobiles. L'étude met en évidence des désordres majeurs : 71,4 % des établissements rejettent leurs déchets dans la rue ou dans la nature, et 66,7 % occupent l'espace public de façon informelle, sans autorisation. Sur le plan sanitaire, la fièvre typhoïde est diagnostiquée chez 81 % des enquêtés (248 cas sur 306), un taux 2,3 fois supérieur à celui des diarrhées gastro-entériques. S'ajoutent à cela des risques d'accidents de la circulation liés à l'absence de séparation entre l'espace de restauration et la chaussée. L'article conclut sur la nécessité de passer d'une gestion subie à une gestion maîtrisée de l'informel, en agissant sur trois leviers : l'aménagement urbain et la formalisation (délimitation d'espaces dédiés, permis d'occupation avec cahier des charges), la santé publique et la formation des gérantes aux normes d'hygiène, et une gouvernance inclusive associant tous les acteurs. Cette approche intégrée permettrait de transformer ce défi sanitaire et urbain en un levier de développement local durable.*

**Mots clés :** "tournes-dos", sécurité sanitaire, fièvre typhoïde, aménagement urbain, 7<sup>e</sup> arrondissement, N'Djaména

## Abstract

*The 7th arrondissement of N'Djaména is the largest and most populous in the city (415,732 inhabitants / 108.75 km<sup>2</sup>). It is characterized by a massive presence of informal street restaurants, locally called "tournes-dos." Faced with the weak public regulation of this activity, this study analyzes their spatial distribution and evaluates the associated health risks. It combines a literature review, field observations, interviews with resource persons, and a random survey of a sample of 306 households. The results reveal a spatial distribution concentrated along high-traffic routes, particularly in the neighborhoods of Chagoua, Abena, and Dembé. Four types of establishments were identified: daytime tournes-dos, nighttime tournes-dos, cafeterias, and mobile sandwich shops. The study highlights major disorders: 71.4% of establishments dispose of their waste in the street or in nature, and 66.7% occupy public space informally, without authorization. On a health level, typhoid fever was diagnosed in 81% of those surveyed (248 cases out of 306), a rate 2.3 times higher than that of gastroenteric diarrhea. Added to this are risks of traffic accidents related to the lack of separation between the dining area and the roadway. The article concludes on the need to move from passive management to control management of the informal sector, by acting on three levels: urban planning and formalization (delimitation of dedicated spaces, occupancy permits with specifications), public health and training of managers in hygiene standards, and inclusive governance involving all stakeholders. This integrated approach would transform this health and urban challenge into a lever for sustainable local development.*

**Keywords:** tournes-dos, health safety, typhoid fever, 7th arrondissement, N'Djaména

## 1. Introduction

L'alimentation de rue constitue un mode d'approvisionnement alimentaire, un lieu de consommation et une source de revenus majeure pour de nombreux ménages dans les villes des pays en développement. Phénomène incontournable lié à la croissance urbaine, elle répond aux contraintes financières et aux exigences professionnelles des citoyens (Chauliac & Gerbouin-Rerolle, 1996, p. 21). Ces services informels de restauration, opérant dans des structures plus ou moins permanentes, proposent des repas à petit prix : brochettes, beignets, bouillie, poissons grillés ou plats complets (Canet, 1997, p. 2). Le développement de cette activité, témoin du dynamisme des populations et de leur capacité à

inventer des réponses aux contraintes nouvelles, soulève néanmoins de nombreuses interrogations (Chauliac & Gerbouin-Rerolle, 1996, p. 21). Malgré leur popularité, ces restaurants de bord de rue sont confrontés à des défis majeurs liés à leur localisation et à la sécurité sanitaire. Les normes d'hygiène y sont souvent compromises, ce qui soulève des inquiétudes quant à leur impact sur la santé publique. Ce phénomène s'observe dans plusieurs pays d'Afrique, dont le Bénin, le Cameroun, la Côte d'Ivoire, le Togo et le Tchad. À Abidjan, par exemple, l'espace urbain tout entier abrite des femmes qui font de la rue leur lieu de travail (Gnammon-Adiko, 1996, p. 14).

La ville de N'Djaména, située dans la zone sahélienne chaude et sèche, à la confluence des fleuves Chari et Logone, n'échappe pas à cette réalité. Capitale politique du Tchad, elle concentre une forte densité de restaurants de rue, notamment dans ses arrondissements les plus peuplés, où cette activité structure une part significative de l'économie informelle et de l'alimentation quotidienne. Parmi les maladies infectieuses d'importance mondiale, la fièvre typhoïde occupe une place à part : infection bactérienne épidémique bien définie sur les plans clinique, étiologique et thérapeutique, elle a pour seul hôte et réservoir naturel l'homme. Les bacilles typhiques sont excrétés dans les selles des porteurs asymptomatiques ou des patients, et la transmission s'opère par ingestion d'aliments ou d'eau contaminés par des matières fécales (Vieu et al., 1972, p. 402 ; Bush & Vazquez-Pertejo, 2024, p. 6).

Si la restauration de rue répond à un besoin social et économique réel, elle s'accompagne de désordres spatiaux et de pratiques hygiéniques insuffisantes qui interrogent ses effets sur la santé des consommateurs. Dès lors, dans quelle mesure la distribution spatiale des restaurants de rue dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de N'Djaména, conjuguée aux insuffisances de qualité culinaire et aux manquements aux normes sanitaires, constitue-t-elle un facteur de risque pour la santé publique locale ? Pour répondre à cette interrogation, la présente étude poursuit un double objectif : analyser la distribution spatiale des restaurants de rue dans le 7<sup>e</sup> arrondissement et identifier les désordres qu'ils génèrent, d'une part ; évaluer l'influence de la qualité culinaire et des conditions

d'hygiène sur les risques sanitaires associés, d'autre part, afin de proposer des recommandations concrètes.

Au-delà de sa contribution à la connaissance des dynamiques urbaines et sanitaires à N'Djaména, cette étude revêt une portée socio-utilitaire multidimensionnelle. Sur le plan scientifique, elle comble un vide dans la littérature sur la restauration de rue au Tchad, où les études restent rares et souvent circonscrites à des approches purement économiques ou nutritionnelles. En articulant géographie urbaine, épidémiologie sociale et économie informelle, elle propose un modèle d'analyse intégré transposable à d'autres villes sahéliennes (Niamey, Bamako, Ouagadougou). Sur le plan sanitaire, elle fournit aux autorités des données inédites sur la prévalence des pathologies associées à la restauration de rue, permettant d'orienter les interventions (campagnes de vaccination, sensibilisation à l'hygiène, amélioration de l'accès à l'eau potable). Sur le plan de l'aménagement urbain et de la gouvernance locale, elle offre un diagnostic spatial précis de l'occupation informelle de l'espace public, identifie les zones de tension prioritaires (Chagoua, Abena, Dembé) et éclaire la réflexion sur la formalisation progressive du secteur.

Sur le plan socio-économique, l'étude met en lumière le rôle des « *tournes-dos* » comme filet de sécurité pour des femmes à faibles revenus, souvent mères de famille, pour qui cette activité constitue l'unique accès à une autonomie financière. En documentant leurs contraintes (flambée des prix, insécurité foncière, absence de formation), elle plaide pour des politiques d'accompagnement plutôt que de répression, conformément aux recommandations de l'Organisation Internationale du Travail. Enfin, sur le plan méthodologique, l'approche mixte développée alliant relevés GPS, enquêtes quantitatives et entretiens qualitatifs constitue un prototype reproductible pour d'autres villes tchadiennes ou sahéliennes. Ainsi, au-delà de la production académique, cette étude se veut un instrument au service de l'action publique et du développement local, participant d'une démarche de recherche-action où la connaissance produite est immédiatement mobilisable pour améliorer les conditions de vie des populations vulnérables et contribuer à une gestion plus équitable de l'espace urbain.

## 2. Cadre théorique

Pour analyser la distribution spatiale des restaurants de rue informels, leurs implications sanitaires et leurs effets sur l'urbanité dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de N'Djaména, cette étude mobilise un cadre théorique pluridisciplinaire articulé autour de trois approches complémentaires : la théorie de l'économie informelle, l'approche de la production sociale des risques, et la géographie sociale de l'espace public. Ce croisement permet de rendre compte à la fois des logiques économiques, des vulnérabilités sanitaires et des tensions urbaines générées par cette activité.

### **2.1. L'économie informelle : entre survie, opportunisme et régulation**

L'étude s'inscrit dans la lignée des travaux fondateurs de l'économie informelle, initiés par Keith Hart (1973) puis systématisés par l'Organisation Internationale du Travail (OIT). Hart fut le premier à qualifier d'« informel » le secteur des activités économiques échappant aux cadres de la régulation étatique et de la protection sociale. Cette approche permet de comprendre les "*tournees-dos*" non comme un simple désordre urbain, mais comme une réponse adaptative à des contraintes structurelles : chômage, faiblesse des politiques d'insertion professionnelle, et insuffisance de l'offre formelle de restauration abordable.

Dans cette perspective, l'économie informelle n'est pas un résidu archaïque, mais un secteur dynamique, caractérisé par une forte capacité d'innovation et d'adaptation aux fluctuations des prix et de la demande. Les travaux de Canet (1997) et Chauliac & Gerbouin-Rerolle (1996) appliqués à l'alimentation de rue en Afrique illustrent bien cette rationalité : les "*tournees-dos*" du 7<sup>e</sup> arrondissement obéissent à une logique d'opportunisme urbain, où l'implantation spatiale répond à des critères de visibilité, d'accessibilité et de proximité des flux de clientèle.

Cette approche éclaire les tensions entre informalité et régulation : l'absence de statut formel expose les gérantes à l'insécurité foncière (66,7 % d'occupation informelle) et limite leur accès aux services publics, tout en privant la commune de recettes fiscales nécessaires à l'entretien de l'espace urbain.

## **2.2. La production sociale des risques : une lecture systémique des vulnérabilités sanitaires**

Pour appréhender les pathologies recensées (fièvre typhoïde, diarrhées), l'étude mobilise le cadre de la production sociale des risques, issu des travaux de l'épidémiologie sociale et des approches en santé environnementale. Ce courant, dont Robert Krieger (2001) est l'une des figures majeures, postule que les inégalités de santé ne sont pas aléatoires mais résultent de déterminants sociaux, économiques et environnementaux structurels.

Appliqué à N'Djaména, ce cadre permet de relier les pathologies observées à un système de vulnérabilités :

- Vulnérabilité environnementale : les inondations saisonnières, couplées à l'absence de réseau d'assainissement, favorisent la contamination des eaux de surface par *Salmonella typhi* ;
- Vulnérabilité technique : le manque de formation des gérantes aux normes d'hygiène et l'usage d'eau non potable en cuisine ;
- Vulnérabilité spatiale : la proximité immédiate des points de vente avec les dépotoirs et les caniveaux à ciel ouvert.

Cette approche systémique évite de réduire les pathologies à des comportements individuels (les « mauvaises pratiques » des gérantes) pour les inscrire dans un contexte urbain défaillant, où l'absence d'infrastructures de base et de contrôles réguliers constitue le véritable facteur de risque. Les résultats de l'étude (81 % de cas de fièvre typhoïde) confirment cette hypothèse : la contamination n'est pas un accident mais une conséquence prévisible d'une organisation spatiale et sanitaire défaillante.

## **2.3. Géographie sociale de l'espace public : la rue comme territoire disputé**

Enfin, l'analyse spatiale des "tournees-dos" s'appuie sur la géographie sociale de l'espace public, dont les travaux d'Henri Lefebvre (1974) sur la production de l'espace et de Michel de Certeau (1980) sur les pratiques quotidiennes constituent les piliers. Pour Lefebvre, l'espace urbain est un produit social, traversé par des rapports de pouvoir et des usages différenciés. De Certeau,

quant à lui, insiste sur les « tactiques » des usagers ordinaires, qui détournent les espaces planifiés par les institutions pour y installer des pratiques alternatives.

Dans le 7<sup>e</sup> arrondissement, les "*tourne-dos*" illustrent parfaitement cette tension entre appropriation et régulation :

- La rue, conçue comme espace de circulation, est détournée en espace de consommation et de sociabilité ;
- L'absence de séparation physique avec la chaussée révèle un conflit d'usage entre mobilité et convivialité ;
- L'occupation spontanée des trottoirs et des angles de rue constitue une « tactique » des populations vulnérables face à l'absence d'aménagements dédiés.

Ce cadre théorique permet de dépasser une lecture simplement normative (les "*tourne-dos*" comme nuisance) pour envisager leur présence comme le symptôme d'une carence d'aménagement urbain. Il éclaire également les propositions finales de l'étude : la délimitation de périmètres de restauration et la délivrance de permis d'occupation ne visent pas à réprimer l'informel mais à reconnaître et intégrer ces pratiques dans une gouvernance urbaine négociée.

Le croisement de ces trois cadres théoriques économique, sanitaire et spatial offre une grille d'analyse cohérente pour répondre à la question de recherche. L'économie informelle explique le « pourquoi » de l'essor des "*tourne-dos*" (survie économique, adaptation aux crises). La production sociale des risques éclaire le « comment » de la contamination sanitaire (contexte structurel de vulnérabilité). Enfin, la géographie sociale de l'espace public permet de comprendre le « où » et le « pourquoi spatial » de leur concentration (logiques de flux, tactiques d'occupation).

### **3. Matériels et méthodes**

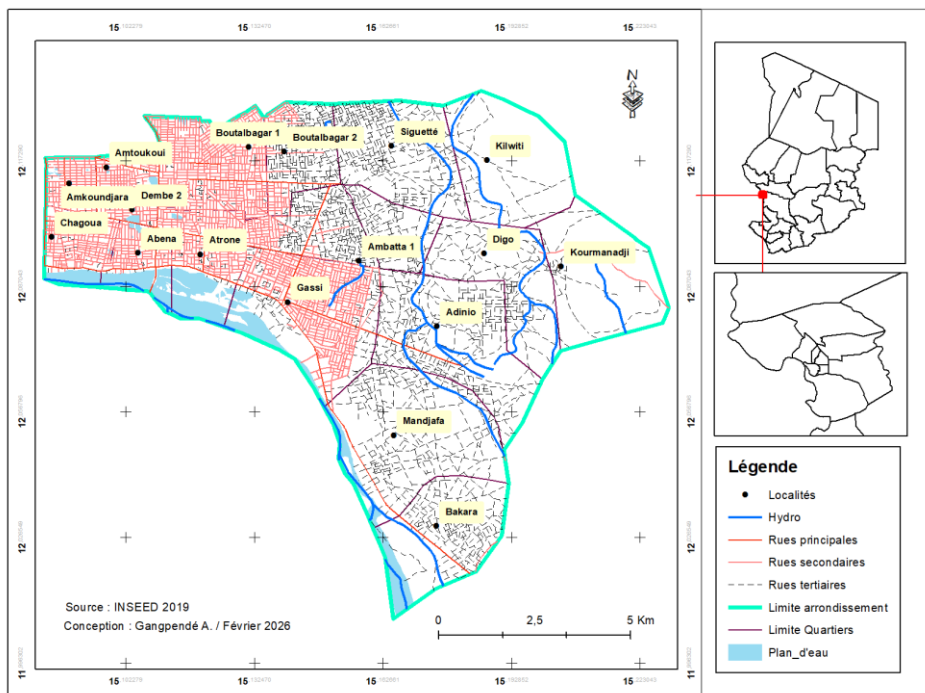
La présente étude repose sur une approche méthodologique mixte, combinant des techniques qualitatives et quantitatives. Ce choix épistémologique se justifie par la nature multidimensionnelle de l'objet d'étude les restaurants de rue informels qui relève à la fois de la géographie urbaine, de l'épidémiologie sociale et de l'économie informelle. L'articulation de ces deux paradigmes

permet d'appréhender à la fois les logiques spatiales objectives (cartographie, statistiques) et les représentations, pratiques et stratégies des acteurs (entretiens, observations). Comme le soulignent Gumuchian & Marois (2000), en géographie sociale, la complémentarité des approches est indispensable pour rendre compte de la complexité des territoires vécus et pratiqués.

### 3.1. Zone d'étude et justification du choix

La ville de N'Djaména est localisée entre 12°00' et 13°00' de latitude Nord et 15°00' et 16°00' de longitude Est. Conformément au Décret n°285/PR/PM/MISP du 10 mars 2009, elle est subdivisée en dix (10) communes d'arrondissement. La zone d'étude retenue est le 7<sup>e</sup> arrondissement, qui s'étend au Nord jusqu'au 8<sup>e</sup> arrondissement, au Sud jusqu'au 9<sup>e</sup> arrondissement, à l'Est jusqu'à la province du Chari-Baguirmi, et à l'Ouest jusqu'aux 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> arrondissement (Carte 1).

**Carte 1 : Présentation du 7<sup>ème</sup> arrondissement de la ville de N'Djaména**



Le choix du 7<sup>e</sup> arrondissement comme zone d'étude répond à trois critères de sélection :

- Critère démographique : avec 415 732 habitants pour une superficie de 108,75 km<sup>2</sup>, il s'agit de l'arrondissement le plus vaste et le plus peuplé de N'Djaména, ce qui garantit une diversité de situations socio-spatiales ;
- Critère économique : l'arrondissement concentre une forte densité d'activités informelles, liée à sa position de carrefour entre les zones résidentielles, commerciales et administratives ;
- Critère sanitaire : les services de santé locaux signalent une prévalence élevée de maladies hydriques, en lien avec les inondations récurrentes et l'insuffisance du réseau d'assainissement, ce qui en fait un terrain d'étude pertinent pour évaluer les liens entre restauration informelle et risques sanitaires.

### **3.2. Données mobilisées : typologie et sources**

Deux types de données ont été mobilisées, selon une stratégie d'enquête multidimensionnelle.

#### **3.2.1. Données cartographiques et spatiales**

Les données spatiales proviennent de trois sources institutionnelles :

- Les bases de données du Service Système d'Information Géographique (SIG) de la commune de N'Djaména et INSEED, qui fournissent le découpage administratif et les limites des quartiers ;
- L'Institut National de la Statistique, des Études Économiques et Démographiques (INSEED) , pour les données démographiques et les effectifs de ménages par quartier.

Le recours à ces sources institutionnelles garantit la fiabilité et la reproductibilité des analyses spatiales. Leur traitement sous ArcMap 10.8 a permis de réaliser une cartographie thématique fine, notamment la localisation précise des établissements, l'analyse de leur densité et l'étude de leur relation avec la trame viaire.

### 3.2.2. Données de terrain : enquêtes qualitatives et quantitatives

Les données de terrain ont été collectées entre 2025 et 2026, à des périodes couvrant à la fois la saison sèche et le début de la saison des pluies, afin de saisir les variations saisonnières des conditions d'hygiène et d'accessibilité.

**Tableau 1 : Trois techniques ont été mobilisées**

| Technique                               | Objectif                                                                           | Échantillon                                              | Justification                                                                                 |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Observations directes non participantes | Relever les caractéristiques physiques, sanitaires et spatiales des établissements | 120 "tournes-dos" répartis dans les 7 quartiers          | Permet de documenter <i>in situ</i> les pratiques effectives, sans interférence du chercheur  |
| Entretiens semi-directifs               | Recueillir les discours, stratégies et contraintes des acteurs                     | 15 gérantes de "tournes-dos" + 5 responsables municipaux | Approche compréhensive, idéale pour saisir les logiques d'action et les perceptions           |
| Sondage aléatoire auprès des ménages    | Mesurer la prévalence des pathologies et les habitudes de consommation             | 306 ménages                                              | Approche quantitative permettant une généralisation statistique et une estimation des risques |

*Conception : Gangpende Aristide (2026)*

Le choix d'un échantillonnage aléatoire stratifié proportionnel pour le sondage ménage se justifie par la nécessité de prendre en compte les disparités démographiques entre les quartiers. Cette méthode garantit que chaque strate (quartier) est représentée proportionnellement à son poids démographique, évitant ainsi les biais de sureprésentation des quartiers les plus accessibles.

### 3.2.3. Échantillonnage

La taille de l'échantillon des ménages ( $n = 306$ ) a été déterminée à partir de la formule de Cochran (1977), adaptée aux populations finies :

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p(1 - p)}{(N - 1) \times e^2 + Z^2 \times p(1 - p)}$$

Où :

- **N** = 70 234 (nombre total de ménages dans le 7ème arrondissement, selon l'INSEED) ;
- **Z** = 1,96 (seuil de confiance à 95 %) ;
- **p** = 0,5 (proportion estimée, maximisant la variance) ;
- **e** = 0,055 (marge d'erreur de 5,5 %, retenue pour des raisons de faisabilité logistique).

L'application de cette formule donne un échantillon minimal de 316 ménages. Compte tenu des contraintes de terrain (accessibilité, refus de répondre), l'échantillon effectif a été fixé à 306 ménages, soit un taux de réalisation de 96,8 %, considéré comme satisfaisant en sciences sociales. La répartition des enquêtés par quartier est présentée dans le tableau 2.

**Tableau 2 : Répartition des ménages enquêtés par quartier**

| N°           | Quartiers          | Nombre de ménages | Taille de l'échantillon | Pourcentage (%) |
|--------------|--------------------|-------------------|-------------------------|-----------------|
| 1            | Abena              | 4 116             | 18                      | 5,9             |
| 2            | Ambatta I & II     | 12 259            | 54                      | 17,5            |
| 3            | Amtoukou I & II    | 8 735             | 38                      | 12,4            |
| 4            | Atrone             | 8 454             | 37                      | 12,0            |
| 5            | Boutalbagar I & II | 17 339            | 76                      | 24,7            |
| 6            | Chagoua            | 12 515            | 54                      | 17,8            |
| 7            | Dembé I & II       | 6 816             | 29                      | 9,7             |
| <b>Total</b> |                    | <b>70 234</b>     | <b>306</b>              | <b>100</b>      |

*Source : INSEED et travaux de terrain, 2026*

### **3.3. Outils et techniques d'analyse**

#### **3.3.1. Analyse spatiale**

Le traitement des données géographiques a été réalisé à l'aide du logiciel de SIG :

- ArcMap 10.8 (ESRI) pour les analyses de densité (Kernel Density Estimation) et les requêtes spatiales.

Cet outil a permis de :

- Localiser précisément les 120 établissements recensés par relevé GPS ;
- Superposer les points de vente avec les couches administratives et viaires ;
- Calculer les densités par quartier et identifier les zones de concentration ;
- Analyser la relation entre l'implantation des "*tournees-dos*" et l'accessibilité (proximité des axes routiers principaux).

Le choix de ce logiciel est justifié par l'offre grand flexible pour la cartographie thématique et d'outils statistiques spatiaux plus avancés pour les analyses de répartition.

### **3.3.2. Analyse statistique des données quantitatives**

Les données issues du sondage ménage ont été saisies et analysées sur Microsoft Excel 2019. Les traitements suivants ont été effectués :

- Statistiques descriptives (fréquences, pourcentages, moyennes) pour caractériser les pathologies déclarées et les habitudes de consommation ;
- Calcul des intervalles de confiance à 95 % pour les prévalences estimées.

### **3.3.3. Précautions éthiques**

La recherche a respecté les principes éthiques fondamentaux de la recherche en sciences sociales :

- Consentement éclairé : chaque participant a été informé des objectifs de l'étude, de son caractère volontaire et de la garantie d'anonymat ;
- Anonymisation : les noms des enquêtés et des lieux précis d'implantation ont été rendus anonymes dans les bases de données ;
- Restitution : les résultats agrégés ont été partagés avec les autorités municipales et les associations de gérantes, conformément à une démarche de recherche-action participative.

Aucune donnée individuelle nominative n'a été conservée après la phase de traitement statistique. La méthodologie adoptée se caractérise par :

- Une approche mixte (qualitative/quantitative), adaptée à la complexité de l'objet ;
- Un échantillonnage rigoureux (stratifié proportionnel) garantissant la représentativité ;
- Des outils d'analyse diversifiés (SIG, EXCEL) couvrant l'ensemble des dimensions spatiales, statistiques et discursives ;
- Une attention éthique constante, renforçant la validité interne et la crédibilité de l'étude.

Ce dispositif méthodologique répond aux exigences de la recherche en géographie sociale et en santé publique, et permet de produire des résultats à la fois généralisables (enquête quantitative) et contextualisés (entretiens et observations).

## 4. Résultats

### ***4.1. Les "restaurants de rues" dans le paysage de la commune du 7<sup>e</sup> arrondissement : implications spatiales et acteurs du secteur***

#### ***4.1.1. Typologie de la restauration de rue dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de N'Djaména***

Dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de la ville de N'Djaména, les restaurants de rues s'exercent dans des installations généralement précaires ou semi-permanentes, établies en bordures de voies publiques. On y trouve un mobilier rudimentaire composé de bancs et de tables en bois disposés en rectangle, formant ainsi un espace de consommation délimité et semi-fermé. Cette configuration particulière, où les tables et les convives sont orientés vers l'intérieur plutôt que vers la rue, a donné naissance à l'appellation populaire de *"tourne-dos"*, qui traduit à la fois la volonté de préserver l'intimité des clients et celle de matérialiser une frontière symbolique entre l'espace de restauration informelle et l'espace public. La classification des établissements recensés révèle à la fois la diversité de l'offre de restauration et la variété des formes d'occupation de l'espace dans le 7<sup>e</sup> arrondissement (Tableau 3).

**Tableau 3 : Classification des restaurants de rues**

| N° | Catégories           | Plats principaux                                         | Horaires indicatifs | Aménagement du cadre                                                 | Mode d'occupation de l'espace                                                   | Types de désordres urbains                                                |
|----|----------------------|----------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1  | "tourne-dos" de jour | Riz, sauce, boule, haricot, etc.                         | 10h00-16h00         | Bancs en bois, marmites sur foyers, souvent sous l'ombre d'un arbre. | Mobilité / Occupation temporaire (arrêts fréquents aux carrefours).             | Encombrement des caniveaux, eaux usées jetées sur la chaussée.            |
| 2  | "tourne-dos" de nuit | Bouillies, soupe, riz ; etc.                             | 18h30-22h00         | Tables et banc, éclairage par lampadaires ou torches.                | Squat du domaine public (autorisé sur trottoirs après fermeture des boutiques). | Risques d'accidents (proximité du trafic), gestion des déchets nocturnes. |
| 3  | Cafétéria            | Thé, café, lait, oseille, poisson, viande, haricot, etc. | 05h00-14h00         | Bancs en bois, marmites sur foyers, souvent sous l'ombre d'un arbre. | Occupation spontanée/ Location avec un particulier (devant une concession).     | Entrave à la fluidité du trafic aux carrefours aux heures de pointe.      |
| 4  | Sandwicherie mobile  | Pain, salade, sardines, œufs                             | 07h00-15h00         | Vitrines vitrées sur roulettes, parasols amovibles.                  | Occupation spontanée du bord de rue (proximité des écoles/bureaux).             | Attroupement de clients sur la chaussée, détritiques (papiers, sachets).  |

**Source : Travaux de terrain, 2026**

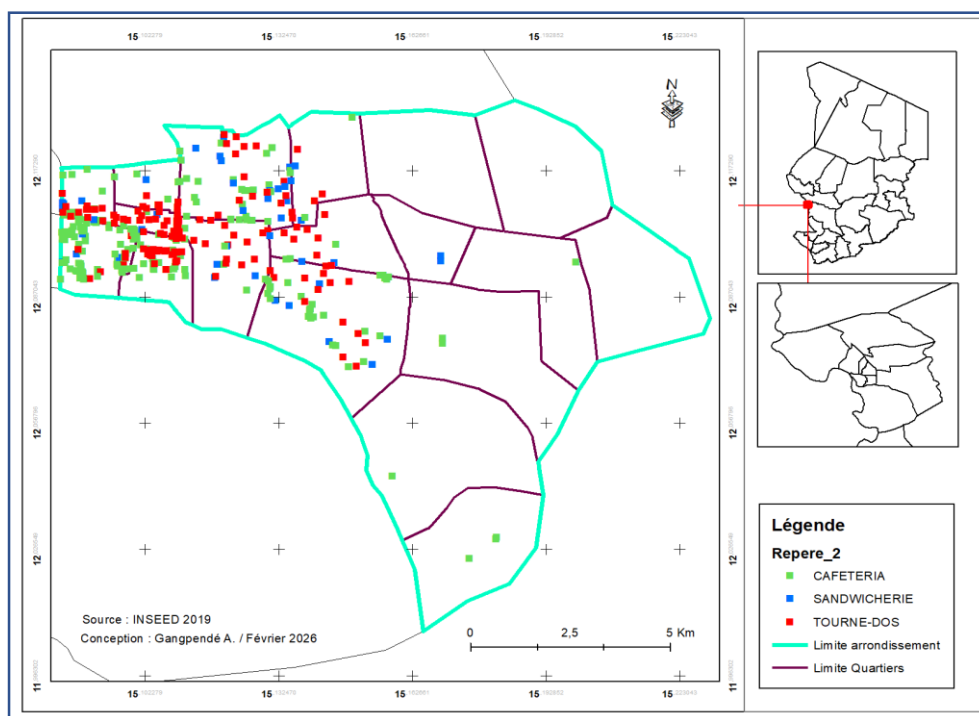
Il ressort de l'analyse du tableau 3 que les restaurants de rue dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de la ville de N'Djaména présentent des caractéristiques différentes. En effet, les "tourne-dos" de nuit constituent de véritables foyers de la vie nocturne urbaine. Ces espaces éphémères n'émergent qu'à la faveur de l'obscurité, s'appropriant les emplacements abandonnés par les commerces diurnes. Loin d'être de simples contraintes, l'obscurité et les éclairages de fortune y jouent un rôle structurant : ils délimitent et matérialisent un territoire provisoire de sociabilité, transformant chaque soir un espace ordinaire en lieu de convivialité partagée. Plus mobiles et moins encombrantes, les sandwicheries itinérantes se glissent dans les interstices de l'espace urbain. Leur clientèle, faute d'installations fixes, se retrouve debout ou juchée sur un tabouret improvisé, le dos résolument tourné à la circulation. Les cafétérias, espaces privilégiés de la parole et du débat, se prêtent naturellement aux échanges et aux confrontations d'idées. Leur aménagement en "tourne-dos" y joue un rôle fondamental : en

fermant le cercle des convives sur lui-même, il crée une forme d'isolement acoustique et social qui soustrait le groupe aux nuisances sonores de la rue. C'est au cours de la journée, à l'abri des arbres qui leur tiennent ombre, qu'ils s'érigent en « tournes-dos » en réduisant temporairement l'espace à la confection d'un repas frugal, sur des bancs de fortune.

#### **4.1.2. Répartition spatiale des restaurants de rue dans le 7<sup>e</sup> arrondissement**

La répartition géographique des "*ournes-dos*" obéit à une logique « d'opportunisme urbain » car chaque établissement se positionne en fonction des flux de population et des disponibilités spatiales. Dans les zones excentrées ou résidentielles, cette implantation devient diffuse et interstitielle, les cafétérias et sandwicheries occupent les angles de rue, les espaces vacants devant les habitations et les carrefours, ces derniers constituant autant de foyers de micro-sociabilité. Cette appropriation spontanée de l'espace engendre des implications spatiales majeures. La concentration des "*ournes-dos*" autour des marchés et carrefours stratégiques sature l'espace public, perturbe les circulations et compromet la lisibilité de la voie. La prolifération de ces structures de fortune contribue par ailleurs à une image urbaine dégradée, difficilement conciliable avec toute ambition de requalification esthétique. La distribution et l'agencement des restaurants de rue dans le 7<sup>e</sup> arrondissement dessinent une urbanité parallèle, où la rue cesse d'être un simple lieu de passage pour devenir un véritable théâtre de consommation populaire (Carte 2).

## Carte 2 : Spatialisation des restaurants de rues dans le 7<sup>e</sup>



### arrondissement

**Source : Travaux de terrain, 2026**

La carte 2 illustre la répartition géographique de l'offre de restauration (cafétérias, sandwicheries et "tourne-dos" de jour comme de nuit) et révèle une distribution spatiale contrastée. On observe une forte concentration des établissements dans les quartiers de Chagoua, Abena et Dembé, situés au Nord-Ouest de l'arrondissement, tandis que les quartiers périphériques de Mandjafa et Bakara demeurent nettement moins desservis. Dans l'ensemble, l'implantation de ces structures suit la trame viaire de premier et de second ordre, confirmant le rôle structurant du réseau routier dans la distribution de cette offre informelle.

#### **4.1.3. Les « restaurants de rue », vecteurs d'insertion urbaine et source de revenus pour les femmes à revenus faibles**

Les restaurants de rue proposent une offre diversifiée de restauration rapide et bon marché, répondant à une demande urbaine croissante. Ce secteur s'est progressivement construit sur

une collaboration informelle entre hommes et femmes, unis par la nécessité de satisfaire une clientèle populaire aux ressources limitées. Ce contexte s'inscrit dans une réalité sociale difficile : au Tchad, près de la moitié de la population (soit 44,8 % sur plus de 20 millions d'habitants en 2022) vit sous le seuil de pauvreté. Le tableau 4 renseigne sur la grille tarifaire des aliments proposés dans une cafétéria du 7<sup>e</sup> arrondissement, permettant de constater la souplesse de l'offre, avec la pratique des demi-tarifs pour certains aliments.

**Tableau 4 : Prix des aliments dans un cafétéria dans le 7<sup>e</sup> arrondissement**

| N° | Aliments               | Prix (en francs CFA) |               |
|----|------------------------|----------------------|---------------|
|    |                        | ½ plats              | Plats entiers |
| 1  | Riz-oseille (1/2 plat) | 250                  | 500           |
| 2  | Haricot (1 plat)       | -                    | 250           |
| 3  | Bouillie               | -                    | 150           |
| 4  | Gâteau (galette)       | -                    | 25            |
| 5  | Riz-viande             | -                    | 500           |
| 6  | Riz-poisson            | -                    | 500           |
| 7  | Spaghetti              | 350                  | 500           |
| 8  | Macaroni               | 350                  | 500           |

**Source : Travaux de terrain, 2025**

Le tableau 4 présente une fourchette de prix des aliments généralement proposés dans les "*tourne-dos*". Selon les vendeuses, la flambée des prix sur le marché a considérablement impacté leurs tarifs à partir de l'année 2022<sup>1</sup>. La bouillie, autrefois vendue à 50 francs a triplé de pris, se vendant désormais à 150 francs CFA, et la portion à 100 francs a tout simplement disparu. Le plat de haricot est passé de 100 à 250 francs CFA. Le riz à l'oseille, qui coûtait 200 francs CFA le plat, se vend maintenant à 250 francs CFA le demi-plat et 500 francs CFA le plat complet. Le riz accompagné de viande ou de poisson est quant à lui proposé uniquement en plat entier à 500 francs CFA, le demi-plat n'étant plus disponible.

<sup>1</sup> Cette inflation, combinée à une faible production agricole et les fortes inondations ayant plongé plus de 1,7 million de personnes dans l'insécurité alimentaire aiguë d'après le FAO.

#### **4.1.4. Des usagers aux profils variés fréquentant les "tourne-dos" du 7<sup>e</sup> arrondissement**

Les "tourne-dos" du 7<sup>e</sup> arrondissement, loin d'être de simples lieux de restauration rapide, répondent à des besoins variés et s'intègrent pleinement dans le quotidien urbain. Ils accueillent une clientèle hétérogène : des employés de bureau qui y optimisent leur pause déjeuner, des élèves et des conducteurs de mototaxis (« clandoman ») attirés par des prix abordables. Véritable espace de repos et de restauration accessible, ils pallient l'absence d'alternatives et s'adaptent aux contraintes de temps et de budget de chacun. En plus du volet alimentaire, les "tourne-dos" constituent de véritables espaces de socialisation, où se tissent des liens, s'échangent des récits et se renforcent les solidarités communautaires (Photo 1).

**Photo 1 : Aperçu d'une gérante de "tourne-dos" avec ses clients**



**Source : Cliché Gangpendé Aristide, Août 2025 à 19h30**

Cette photo montre des clients attablés ensemble, partageant bien plus qu'un simple repas : c'est autour de cette table que naissent les débats, que se nouent des relations, et que certains trouvent, au fil des conversations, un remède à la solitude. Pour beaucoup, y prendre ses repas est devenu un rituel quotidien et un moment de sociabilité. Cette fidélité crée une relation de proximité et de confiance entre le vendeur et le client, conférant à ces espaces une dimension presque familiale.

## **4.2. Impacts des "tournes-dos" au sein de la commune du 7<sup>e</sup> arrondissement**

### **4.2.1. Relations entre la restauration de rue, l'espace public et le cadre urbain**

L'essor des "tournes-dos" présente des enjeux économiques réels, mais soulève également d'importantes difficultés en matière de régulation. Sur le plan juridique, leur installation sur le domaine public requiert une autorisation temporaire d'occupation, rarement obtenue en pratique. Leur implantation répond avant tout à des logiques de proximité avec les flux de travailleurs et l'accès à l'eau, ce qui complique l'intervention des services communaux chargés de la voirie, de la police municipale et de l'hygiène. Leur caractère mobile et informel les rend difficilement recensables, entraînant un manque à gagner fiscal pour la commune, qui peine en retour à assurer des services de base tels que la collecte des ordures (Tableau 5).

**Tableau 5 : statut d'occupation de l'espace des "tournes-dos"**

| <b>N°</b> | <b>Statuts d'occupation</b> | <b>Pourcentage (%)</b> |
|-----------|-----------------------------|------------------------|
| 1         | Occupation informelle       | 66,7                   |
| 2         | Occupation formelle         | 33,3                   |
|           | Total                       | 100                    |

**Source : Travaux de terrain, 2026**

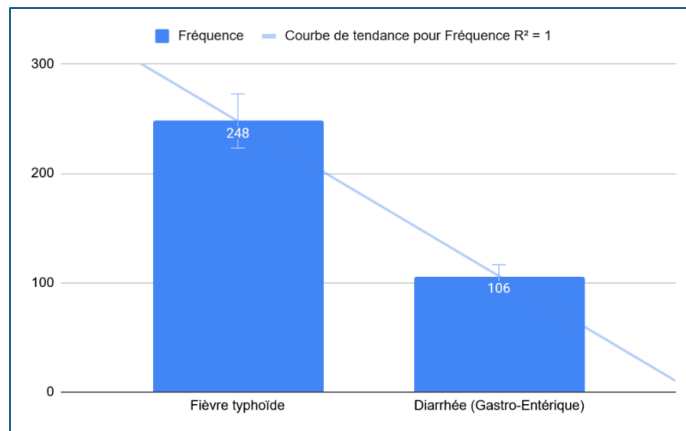
L'analyse du statut foncier des sites occupés par les "tournes-dos" met en évidence la prédominance de l'informalité dans l'espace urbain du 7<sup>e</sup> arrondissement. En effet, deux tiers de ces établissements (66,7 %) s'installent de manière spontanée, sans aucun titre formel, témoignant d'une appropriation précaire de l'espace public. Seul un tiers (33,3 %) dispose d'une autorisation délivrée par les services municipaux.

### **4.2.2. Des usagers de "tournes-dos" touchés par diverses pathologies**

Les restaurants de bord de rue, bien qu'ils présentent de nombreux avantages, comportent également des risques sanitaires non négligeables pour les consommateurs. L'utilisation d'eau non potable ou contaminée à des fins de cuisson ou de lavage des aliments favorise la transmission de maladies hydriques. De plus,

l'exposition des aliments à l'air libre, au sol et en bordure de rue les soumet aux contaminations bactériennes, pouvant engendrer des maladies telles que la fièvre typhoïde, la diarrhée ou encore le choléra (Figure 1).

**Figure 1 : Types de pathologies affectant les consommateurs de "tournes-dos"**



**Source : Travaux de terrain, 2026**

La figure 1 révèle une nette prédominance de la fièvre typhoïde, diagnostiquée dans 248 cas, soit 81 % des enquêtés. Ce taux est 2,3 fois supérieur à celui des diarrhées gastro-entériques, qui ne concernent que 106 cas, représentant 34,6 % des enquêtés. Ces résultats témoignent d'une vulnérabilité sanitaire structurelle, imputable aux insuffisances en matière d'accès à l'eau potable, d'assainissement et d'hygiène domestique. La fièvre typhoïde apparaît ainsi comme la pathologie prioritaire nécessitant une intervention urgente.

#### **4.2.3. Gestion des déchets dans les restaurants de rue : une problématique préoccupante**

La gestion sanitaire des "tournes-dos" dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de N'Djaména relève officiellement de la Direction de la Pharmacie, des Laboratoires et de l'Hygiène Alimentaire, dont l'action sur le terrain demeure toutefois très limitée. Les principales défaillances relevées sont les suivantes : usage fréquent d'eau non potable, exposition des plats à la poussière, absence de formation des

gérantes aux règles d'hygiène alimentaire, et manque criant de moyens logistiques et humains pour assurer des contrôles réguliers. À cela s'ajoute la méfiance des exploitants vis-à-vis des inspections, souvent assimilées à une menace d'expulsion ou de taxation. Faute de ressources suffisantes et d'intégration de ces acteurs dans un cadre formel, l'action des autorités se limite essentiellement à des campagnes de sensibilisation en période épidémique. Le tableau 6 présente le mode de gestion des déchets dans les *"tournes-dos"*.

**Tableau 6 : Modes de gestion des déchets dans les restaurants de rue**

| N° | Mode de gestion          | Pourcentage (%) |
|----|--------------------------|-----------------|
| 1  | Rejet dans la rue/nature | 71,4            |
| 2  | Auto-gestion             | 28,6            |
|    | Total                    | 100             |

**Source : Travaux de terrain, 2026**

Le tableau 6 met en évidence une gestion des déchets solides particulièrement défailante au sein des *"tournes-dos"*. La majorité des établissements (71,4 %) rejettent leurs déchets directement dans la rue ou dans la nature, contribuant ainsi à la dégradation de l'environnement. Le reste (28,6 %) opte pour une auto-gestion individuelle, qui demeure très insuffisante en l'absence d'infrastructures adaptées.

## 5. Discussion

L'étude confirme et enrichie les constats déjà établis dans la littérature sur la restauration de rue en Afrique subsaharienne. Le phénomène des *"tournes-dos"* dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de N'Djaména s'inscrit dans une dynamique observée dans d'autres capitales africaines telles qu'Abidjan (Gnammon-Adiko, 1996) ou Abéché (Dombor et al., 2019), où la croissance urbaine rapide et la pauvreté structurelle favorisent l'essor d'une économie alimentaire informelle.

Sur le plan spatial, la logique d'"opportunisme urbain" qui gouverne l'implantation des *"tournes-dos"* reflète une rationalité économique propre aux acteurs de l'informel. Ce résultat rejoint les travaux de

Canet (1997) qui soulignait que l'alimentation de rue en Afrique répond avant tout à des impératifs de flux et de proximité de la clientèle. La prédominance de la fièvre typhoïde parmi les pathologies recensées touchant 81 % des personnes enquêtées constitue le résultat le plus préoccupant de cette étude. Ce taux, nettement supérieur à celui des diarrhées gastro-entériques (34,6 %), met en évidence une contamination massive par *Salmonella typhi*, principalement imputable à l'usage d'eau non potable et à l'exposition des aliments à l'air libre dans un environnement urbain insalubre. Les gérantes de "*tourne-dos*" ne sont issues d'aucune structure de formation à la restauration. Leur compétence et/ou savoir-faire culinaire technique est acquise dès l'enfance au sein de l'unité domestique. Cette activité représente pour beaucoup d'entre elles l'unique moyen d'accéder à un revenu, compatible avec leur responsabilité de mère et de pourvoyeur de nourriture à leurs enfants (Chaudilac et *al.*, 1996, p21). Ce résultat appelle à une vigilance particulière dans un contexte où N'Djaména est régulièrement frappée par des inondations saisonnières qui exacerbent la contamination des eaux de surface. Ces données corroborent les travaux de Dombor et *al.* (2019) sur les facteurs d'émergence des maladies diarrhéiques à Abéché, qui soulignent le rôle déterminant des insuffisances en matière d'assainissement.

La gestion des déchets constitue un autre point critique. Le fait que 71,4 % des exploitants rejettent leurs déchets dans la rue ou dans la nature illustre l'absence quasi totale d'intégration de ce secteur dans les circuits formels de gestion des déchets urbains. Sur le plan socio-économique, les "*tourne-dos*" jouent un rôle d'inclusion indéniable, notamment pour les femmes à faibles revenus qui y trouvent un vecteur d'autonomisation. Face à la flambée des prix des denrées alimentaires, les gérantes ont pourtant dû rationaliser leurs offres (disparition du demi-plat de viande, hausse généralisée des tarifs), ce qui risque à terme de fragiliser l'accessibilité économique de ce service pour les ménages les plus modestes.

Enfin, le risque d'accidents de la circulation, souvent occulté dans les études sur la restauration informelle, mérite d'être davantage documenté. L'absence de séparation physique entre l'espace de consommation et la chaussée constitue une vulnérabilité structurelle qui appelle des réponses concrètes en matière d'aménagement urbain. Ces résultats invitent à dépasser la simple

logique répressive pour adopter une approche intégrée associant planification urbaine, santé publique et développement économique local

## 6. Conclusion

L'étude des restaurants de rue informels dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de N'Djaména révèle une réalité paradoxale. D'un côté, les « *tournes-dos* » constituent un maillage socio-économique essentiel, offrant à des femmes vulnérables une source de revenus vitale et à une large frange de la population une alimentation accessible, tout en tissant un lien social précieux dans l'espace public. De l'autre, leur développement spontané et non régulé génère des désordres urbains majeurs et expose les consommateurs à des risques sanitaires graves. Nos résultats confirment que cette activité n'est pas un phénomène marginal mais une composante structurante de la ville, dont la logique d'implantation, calquée sur les flux de circulation, est une réponse rationnelle à l'absence d'infrastructures de restauration formelle. Cependant, cette rationalité économique se heurte à une triple vulnérabilité. D'abord, une vulnérabilité spatiale, où l'occupation informelle de l'espace public (66,7 % des cas) crée des conflits d'usage et des risques d'accidents. Ensuite, une vulnérabilité environnementale, caractérisée par une gestion des déchets très défailante (71,4 % rejetés dans la rue), qui participe à la dégradation du cadre de vie. Enfin, et c'est le point le plus alarmant, une vulnérabilité sanitaire, illustrée par la prévalence très élevée de la fièvre typhoïde (81 % des enquêtés), directement liée à l'absence de normes d'hygiène, à l'usage d'eau non potable et à l'insalubrité ambiante.

Face à ce constat, la réponse ne saurait se limiter à une logique répressive ou à une simple tolérance. L'enjeu est de transformer ces « *tournes-dos* » en véritables pôles culinaires intégrés, en passant d'une gestion subie à une gestion maîtrisée de l'informel. Cela suppose une approche intégrée et concertée qui agit sur trois leviers complémentaires :

- L'aménagement urbain et la formalisation : Il s'agit de reconnaître officiellement cette activité en délimitant des périmètres de restauration sécurisés, en délivrant des permis

d'occupation temporaire assortis d'un cahier des charges strict, et en y installant des équipements de base (accès à l'eau potable, poubelles). Cette démarche, au-delà de la régulation, permettrait de générer des recettes fiscales pour la commune et de responsabiliser les exploitantes.

- La santé publique et la formation : La lutte contre la fièvre typhoïde doit être la priorité absolue. Il est urgent de former les gérantes aux bonnes pratiques d'hygiène, de leur fournir des kits de purification d'eau et de mettre en place un système de contrôle sanitaire régulier, en remplacement des campagnes ponctuelles. Cette montée en compétence est un investissement pour la santé de tous et pour la pérennité de leur activité.
- La gouvernance et l'inclusion sociale : La réussite de ces mesures dépend d'une gouvernance inclusive qui associe les autorités municipales, les services de santé, mais aussi les associations de gérantes et les usagers. Il ne s'agit pas de réprimer un secteur vital, mais de l'accompagner vers une formalisation progressive, en reconnaissant son rôle économique et social.

En définitive, cette étude démontre que les « *tournees-dos* » ne sont pas une fatalité pour N'Djaména, mais un formidable laboratoire d'innovation sociale et urbaine. En investissant dans leur structuration, la ville a l'opportunité de transformer un défi sanitaire et d'aménagement en un levier concret pour un développement local plus durable, plus équitable et plus sain. Les recommandations formulées ici, si elles sont appliquées, pourraient servir de modèle pour d'autres arrondissements et villes sahéliennes confrontées aux mêmes défis.

## 7. Bibliographiques

**BUSH Larry M. & VAZQUEZ-PERTEJO Maria T.**, 2024. Fièvre typhoïde, [En ligne], URL : <https://www.msmanuals.com/fr/professional/maladies-infectieuses/bacilles-gram-n%C3%A9gatifs/fi%C3%A8vre-typho%C3%A9>**AFde**

**CANET Colette**, 1997. « L'alimentation de rue en Afrique », *Aliments dans les Villes*, DT/25-97F, FAO, 17 p.

**CHAULIAC Michel & GERBOUIN-REROLLE Pascale**, 1996. « Les enfants et l'alimentation de rue », *FNA/ANA*, N°17/18, pp. 21-29.

**COCHRAN William G.**, 1977. *Sampling Techniques*, 3ème édition, John Wiley & Sons, New York.

**DE CERTEAU Michel**, 1980. *L'invention du quotidien. 1. Arts de faire*, Gallimard, Paris.

**DOMBOR Djikouloum Dingao, TOB-RO N., ASSAKO R. J. A. & TCHOTSOUA M.**, 2019. « Etude des facteurs d'émergence du risque de maladies diarrhéiques dans la ville d'Abéché au Tchad », *Espace Territoires Sociétés et Santé*, Vol.2, N°3, Juin 2019, pp. 79-94.

**GNAMMON-ADIKO Agnès**, 1996. « Les femmes, la restauration rapide et l'aménagement de la ville d'Abidjan », *FNA/ANA*, N°17/18, pp. 14-20.

**GUMUCHIAN Hervé & MAROIS Claude**, 2000. *Initiation à la recherche en géographie. Aménagement, développement territorial, environnement*, L'Harmattan, Paris.

**HART Keith**, 1973. « Informal Income Opportunities and Urban Employment in Ghana », *The Journal of Modern African Studies*, Vol.11, N°1, pp. 61-89.

**KRIEGER Nancy**, 2001. « Theories for Social Epidemiology in the 21st Century : An Ecosocial Perspective », *International Journal of Epidemiology*, Vol.30, N°4, pp. 668-677.

**LEFEBVRE Henri**, 1974. *La production de l'espace*, Anthropos, Paris.

**OIT (Organisation Internationale du Travail)**, 2015. *Économie informelle et travail décent : guide pour l'action syndicale*, BIT, Genève.

**PROGRAMME DE PROTECTION SOCIALE ADAPTATIVE AU SAHEL**, [En ligne]. URL : <https://www.banquemondiale.org/fr/programs/sahel-adaptive-social-protection-program-trust-fund/country-work/chad#:~:text=Sur%20une%20population%20de%2018,d'u n%20retard%20de%20croissance>

**THEFORK MANAGER**, 2024. « Les normes d'hygiène dans un restaurant », [En ligne], URL : <https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/gestion-de-restaurant/normes-hygiene-restaurant-guide-complet>

**VIEU Jean François, TOUCAS M., DIVERNEAU G. & KLEIN B.,** 1972. « Épidémiologie de la fièvre typhoïde et écologie de *Salmonella typhi* », *Médecine et Maladies Infectieuses*, Volume 2, N°11, 1972, pp. 401-406.

**WEILL François-Xavier,** 2010. « La fièvre typhoïde n'est plus aussi simple à soigner », *Med Sci (Paris)*, Volume 26, N°11, Novembre 2010, pp. 969-975.

**ZENCHEF,** 2024. « Toutes les règles d'hygiène et les normes à respecter dans un restaurant », [En ligne], URL : <https://www.zenchef.com/fr/guides/hygiene-restaurant>