

Le grand business des buvettes scolaires

« Moi, je les attire avec mon sourire, mon accueil », lance Edwige Da Silva . Un sac plastique à la main, elle se presse de passer la grille du lycée d'excellence Birago Diop, pour rejoindre sa buvette. Elle doit être prête pour répondre à la demande des quatre cents élèves de cet établissement scolaire privé lié à l'ISM (International School of Management), une des plus prestigieuses école de management de Dakar, la capitale sénégalaise. Elle apporte les dernières courses aux trois jeunes filles qui l'attendent dans la pièce qu'abrite un comptoir en bois surmonté de barreaux. D'un côté, un grand frigo, de l'autre une gazinière où elles vont préparer les sandwich au corned beef - prononcé ici corn boeuf - , aux spaghettis ou à la viande, que les enfants viendront bientôt s'arracher. Pas question ici de cuisiner à l'avance. « Je n'aime pas le réchauffé. Je ne fais pas de grandes quantités. Quand c'est fini, c'est fini, mais au moins, ça reste frais », explique la maitresse des lieux dont on aperçoit les tempes grisonnantes sous le foulard en tissu imprimé bleu vif et orange. En cette fin de matinée, la tension est forte. Dans cette école qui n'a pas de cantine, les enfants mangent, selon la tradition sénégalaise, un « goûter » à 10h30, un autre à 16h, et surtout un déjeuner. Et il faut que tout soit prêt pour ce repas crucial. La ride marquée entre les deux yeux, Edwige redoute ce moment où les enfants se ruent sur son stand. « Quand le rush de midi arrive, j'ai le coeur qui palpite et je prie d'avoir la force. Je veux que tout le monde soit content ».

Cela fait quatre ans qu'elle tient ce commerce. Avant, elle faisait des pastels, ces beignets de poisson typiquement sénégalais, vieil héritage de l'influence portugaise sur les côtes d'Afrique de l'ouest. Elle les cuisinait chez elle et les vendait 25 francs CFA pièce dans son quartier. Puis, « en voulant améliorer ma condition, j'ai fait la connaissance de Madame Dosso, la directrice de l'école, une béninoise, comme moi ». Elle trouve que le business est « dur dur, parce que les aliments au marché sont très chers et que les élèves ne veulent pas mettre le prix. Ils préfèrent garder pour eux une partie de l'argent que leurs parents leur donnent pour assurer leurs repas ». Mais « c'est mieux que rien ». Ca l'a aidé à payer la scolarité de sa fille, Francesca Patricia, une jeune bachelière de vingt ans en jean slim et T-Shirt serré, qui, faute de mieux, travaille avec elle à la buvette. Après avoir passé 38 ans dans l'armée, le mari d'Edwige, à la retraite, vient lui aussi donner un coup de main. C'est lui qui fait les comptes et qui gère les deux tables en bois, dressées perpendiculairement au comptoir, où se trouvent bonbons, sucettes, biscuits et autres confiseries très prisées des enfants.

Ici, le client est roi. « Quand on fait quelque chose que les enfants n'aiment pas, on arrête », résume Francesca. Mais « le marketing va jouer aussi », rectifie sa mère, « il faut essayer d'attirer les enfants, de les chouchouter. Moi, je suis maternelle, les petits je les appelle 'mon bébé' et les grands, quand je ne connais pas leur prénom, je leur donne du 'mon chéri' ». Elle compte aussi sur la qualité de sa cuisine et de ses jus de fruits locaux qu'elle prépare elle même pour attirer la clientèle. Un travail difficile à Birago Diop, où les enfants « sont un peu des fils à papa », comme le confie Edwige. Il faut faire face à la concurrence de l'autre buvette, située dans la grande cour de l'école, de l'autre coté du bâtiment principal. C'est une petite maison ronde munie d'un toit en paille au fond de laquelle trône un frigo et un congélateur qui s'ouvre par le haut. Près de la grande ouverture aux grilles métalliques qui sert de guichet, des hommes en blouse blanche font

revenir des hamburgers sur des grilles électriques. A leur gauche, une friteuse. Posé sur une étagère sur le mur du fond, un four à microondes. Bustier léopard, bague en étoile brillante et boucles d'oreilles créoles assorties, Ngoné Diop est la gérante du lieu. La buvette appartient à une femme d'affaires, qui s'occupe également de la restauration à l'ISM et possède un restaurant. Un roman à l'eau de rose posé sur sa table de compte, Ngoné, qui a fait un BTS tourisme, explique que dans ce métier, « il faut être souriante et tolérer beaucoup de choses, puisque ce sont des enfants ». Attroupées autour d'un banc, une grappe de gamines de 5ème portant l'uniforme de l'école, polo blanc et pantalon beige, relevé par des sacs à dos rose, des baskets roses à rayures argentées, et des serres-tête également roses, discutent. Elles vont chez Edwige pour les friandises, parce que le choix est plus large, mais pour les sandwiches, elles ont choisi leur camp. « Ici, c'est plus civilisé. Ils ont des machines alors que là-bas, ils cuisinent comme des Sénégalais », résume l'une d'entre elles.

Il n'y a pas qu'à Birago que les buvettes sont le royaume de l'enfant consommateur. A l'heure de la pause du matin, au Sacré Coeur, une institution catholique privée qui compte près de 4500 enfants dans le secondaire et 1400 dans le primaire. Les petits prennent d'assaut les quelques vendeurs ambulants qui installent sous les arbres leurs malles remplies de bonbons et de gadgets. Tout excités, El Hadj Malick et Jérôme, deux copains de CM1, passent leur récréation à jouer avec le dentier en plastique et le faux oeil que l'un d'eux a acquis dans une boîte Spiderman achetée en guise de goûter. Les enfants choisissent et aussi dictent leur normes. Moussa, qui passe avec sa camionnette blanche un peu déginguée dans l'allée sableuse du parc de l'école, en sait quelque chose. Depuis six ans, il livre des pains au lait aux femmes qui tiennent les buvettes au Sacré Coeur, mais aussi dans cinq autres établissements scolaires de Dakar. « Avant, il y avait une autre qualité de pain, plus petits. Mais les enfants se plaignaient, ils disaient qu'ils ne mangeaient pas à leur faim, alors on a changé. »

A Birago, les enfants adorent les hamburgers mais leur plat préféré, c'est le sandwich norvégien. Un mélange « léger » : oeuf, saucisses et fromage, le tout cuit dans une bonne quantité d'huile et servi dans des petits pains. Pour les boissons, c'est Gazelle ananas ou orange, des soda à bulle sirupeux au fruité artificiel. En dehors de ça, les chips, ou encore les Biskrem, un biscuit de fabrication turque fourré à la crème chocolat, devenu un mets national au Sénégal, tiennent le haut du pavé. Leur seul regret, c'est l'absence de pizzas. Même requête au Sacré Coeur où, en revanche, les crêpes, introduites depuis peu, font un tabac. Les budgets des élèves diffèrent. A Birago Diop, comme à la prestigieuse institution des frères maristes de Hann, où les frais de scolarités tournent autour de 50 000 FCFA par mois, les enfants disposent d'au moins 1000 FCFA par jour pour se restaurer, et pour certains, cela peut monter jusqu'à 5000. Au Sacré Coeur, le montant tourne plutôt autour de 500, et il peut ne pas dépasser 200 dans un lycée public comme Blaise Diagne. L'argent permet l'accès à des mets différents. Aux alentours des Maristes, pas exemple, une nouvelle boulangerie a ouvert ses portes. Le slogan « light et 100% naturel » orne la devanture, et la vitrine laisse voir des bocaux en verre à l'ancienne, pleins de gâteaux et cookies aux saveurs multiples. A l'opposé, Fatou Samb, forte femme qui officie au lycée Blaise Diagne depuis 2002, propose des sandwiches au Ndambé, haricots et sauce tomate à la mode locale, pour la modique somme de 150 FCFA. D'un côté, des frigidaires et des sandwiches passés au grill, de l'autre, des réchauds à gaz et des produits emballés dans des torchons. Mais partout la même huile, et le même triomphe de la junk food. « L'alimentation a changé et c'est bien dommage. C'est la génération hamburgers », résume Madame Guèye, surveillante générale de Birago Diop.

Les parents interviennent peu dans le choix de leurs enfants. « Le bureau des parents d'élèves du Sacré Coeur n'a jamais abordé la question de la qualité nutritionnelle des aliments servis aux enfants », note Henri Diadiou, qui en est membre depuis 1996. Fataliste, il constate que « même si c'est salé ou gras, ce sont les enfants qui font la demande et si les vendeuses ne s'alignent pas, elle risquent d'être en rade ». A Birago, c'est Madame Guèye qui a décidé d'agir. Se définissant comme la personne chargée « d'assurer la discipline », elle a unilatéralement exigé une limitation du sel, de la mayonnaise et du ketchup. Elle a aussi interdit le piment, au grand dam des enfants, qui en raffolent. Et elle veille à l'hygiène. Car s'il est un domaine qui mobilise parents et éducateurs, c'est celui-là. Depuis que, pour des raisons de sécurité, une partie des vendeurs qui offraient leurs services en dehors des écoles, ont été autorisés à y rentrer, ils sont soumis à une attention tatillonne. « Quand je suis arrivé, il n'y avait pas de local, et les vendeuses s'installaient sous les arbres dans la poussière », se souvient le père Luc Brunette, directeur du Sacré Coeur. Il a fait construire un bâtiment en L avec une dizaine de petites échoppes les unes à côté des autres, où les femmes cuisinent sur des réchauds, à l'abri derrière un comptoir. Un membre du bureau des parents d'élèves, responsable de la cellule sécurité hygiène, est chargé de leur surveillance. Depuis peu, c'est Madame Diallo, une femme élégante au caractère bien trempé, qui assume ce rôle. Elle fait des inspections régulières et veille « à ce que la préparation et la présentation soit d'une propreté irréprochable ». Les dates de péremption des produits sont également vérifiées, et les élèves sont appelés à dénoncer les contrevenantes. Celles-ci sont réprimandées et vivent sous la menace d'une expulsion de l'école, synonyme de la perte de leur gagne pain. Ici comme à Birago Diop, les vendeuses doivent se soumettre chaque année à des tests médicaux, pour vérifier si elles ne sont pas porteuses de maladies. La grande victoire de Madame Diallo, c'est d'avoir imposé, à la demande des parents, ces tests aux vendeurs ambulants qui s'installent aux portes de l'établissement « à la descente », comme on nomme ici la sortie des classes. Mais c'est peine perdue. Dans un pays où règne misère et débrouille, Edwige da Silva et ses consœurs sont toujours soumis à la concurrence sauvage des vendeurs à la sauvette. Avec leurs glacières, leurs étals ou leurs petits stands ambulants, ils sont des dizaines à proposer aux portes des écoles des jus ou des glaces maison, pour prendre eux aussi leur part du gâteau du business du goûter.