
17 | 2023

Les Afriques de l'alimentation

environnement, santé et créativité au cœur des changements globaux contemporains

Food and Africa: environment, health and creativity in contemporary global changes

Chantal Crenn, Isabelle Gobatto, Abdourahmane Ndiaye, Laurence Tibère, Moustapha Seye et Abdou Ka (dir.)



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/aof/13954>

DOI : 10.4000/aof.13954

ISSN : 1609-9168

Éditeur

Anthropology of Food Webjournal

Référence électronique

Chantal Crenn, Isabelle Gobatto, Abdourahmane Ndiaye, Laurence Tibère, Moustapha Seye et Abdou Ka (dir.), *Anthropology of food*, 17 | 2023, « Les Afriques de l'alimentation » [En ligne], mis en ligne le 06 janvier 2023, consulté le 21 février 2023. URL : <https://journals.openedition.org/aof/13954> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.13954>

Ce document a été généré automatiquement le 16 février 2023.



Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International
- CC BY-NC-ND 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

SOMMAIRE

Alimentation, environnement et santé : l'Afrique au cœur des changements globaux contemporains

Introduction

Chantal Crenn, Isabelle Gobatto, Abdourahmane Ndiaye, Laurence Tibère, Moustapha Seye et Abdou Ka

La consommation de la viande de brousse à l'épreuve de changements environnementaux

Expérience de la Province de la Tshopo, République Démocratique du Congo

Olivier Igugu et Laurence Boutinot

Consuming Inequities: Vegetarianism, climate crisis, and political upheaval in South Africa

Chelsie Yount-André et Yanga Zembe

L'art de se nourrir en temps de crise aggravée et en contexte d'insécurité alimentaire structurelle

L'exemple de la région de Diffa (Niger) dans le bassin du lac Tchad

Christine Raimond, Hadiza Kiari Fougou, Jean-François Caremel et Eric Garine

« Ce sont les femmes qui savent »

L'expertise agroécologique des rizicultrices à l'aune des changements environnementaux globaux en Basse-Casamance (Sénégal)

Camille Ollier, Louis Champion, Michel Rasse et Anne Mayor

Manger à Bamako (Mali) : entre besoins et aspirations

Retour sur les résultats d'une enquête sociologique de 2013

Laurence Tibère, Jean-Pierre Poulain, Claude Fischler et Nicolas Bricas

Le ceebu jën

un plat révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise entre approbation sociale et dévalorisation sanitaire

Abdou Ka et Julie Lepout

La protestation AUCHAN DÉGAGE à Dakar

De l'éthique d'une résistance au plaidoyer pour le Consommer Local

Abdourahmane Ndiaye

Being beldi

the value and prospects of the Rif terroir

Joana Lucas

Le goût des origines

Discours et pratiques face à l'industrialisation et à la « tradition culinaire » en milieu urbain marocain

Audrey Soula et Hayat Zirari

Les consommateurs des produits maraîchers biologiques à Ouagadougou

Taladi Narcisse Yonli et Odette Ouédraogo

Déb'bo, marque africaine déposée: Deborah, cuisinière et impresario de la valeur écologique et healthy des aliments et savoir-faire venus du continent africain

Suivi d'un entretien avec Déborah Ribeiro, Cuisinière et poétesse

Chantal Crenn et Abdourahmane Ndiaye

Alimentation, environnement et santé : l’Afrique au cœur des changements globaux contemporains

Introduction

Chantal Crenn, Isabelle Gobatto, Abdourahmane Ndiaye, Laurence Tibère, Moustapha Seye et Abdou Ka

Thinking ecologically about food reminds us that eating is an agricultural act that “ends the annual drama of the food economy that begins with planting and birth” (Berry 1992)

- 1 À l’heure des changements sociaux et environnementaux globaux (Blanc, Demeulenaere, Feuerhahn 2017), proposer un numéro spécial de la revue *Anthropology of Food* sur les pratiques et représentations alimentaires et sanitaires au sens large, allant de la collecte des aliments à leur consommation, voire à la gestion des déchets, en Afrique (du Maghreb jusqu’en Afrique du Sud, en passant par les diasporas) s’est imposé à nous, mettant les consommateurs et consommatrices, les militants et les militantes, les marchands et les marchandes, les mangeurs et les mangeuses, les producteurs et les productrices, les soignants les soignantes, et les patients et les patientes au cœur de la recherche. En effet, le contexte de changements climatiques, de crises économiques, du recul de la biodiversité et de l’augmentation de la population, nous a amenés à nous interroger : comment les individus s’appuient-ils sur l’alimentation pour construire leurs rapports aux autres, humains/non humains, et se (re)situer socialement, politiquement, culturellement dans les sociétés urbaines et rurales africaines contemporaines ? Comment appréhendent-ils les changements alimentaires contemporains alors que la conscience d’une interdépendance alimentaire mondiale (Milne 2013), avec ses limites, s’affirme ? Comment les transformations environnementales impactent-elles l’alimentation, les pratiques et stratégies des mangeurs ?

- 2 Sans revenir ici de manière détaillée sur l'histoire des recherches menées en Afrique à propos de l'alimentation (Richards 1939), on peut dire qu'au fil du XX^{ème} siècle, les thématiques de la « nutrition » et de la « rentabilité agricole » se sont imposées (Pales et Tassin Saint Peureuse 1955 ; Moore and Vaughan 1994). Après moult pérégrinations coloniales, indépendantistes et postcoloniales où les chercheurs en sciences sociales, français, sénégalais et britanniques (Shipton 1990 ; Gladwin 1991) notamment, ont oscillé entre désir d'application, qui traduit une volonté d'éradiquer la faim (Froment *et al.* 1996) et dénonciation de la domination (Touré 1982) ou le retrait total (Bessis 1979 ; Althabe 1975), les pratiques alimentaires quotidiennes furent enfin abordées comme objet scientifique (Anigbo 1987 ; de Waal 1989). Toutefois, du fait des paradigmes théoriques hégémoniques pendant cette période, dont le structuralisme, et à l'instar de ce qu'observe l'anthropologue britannique Jack Goody (1982), les fonctions symboliques et rituelles de l'alimentation sont principalement prises en compte, omettant souvent les dimensions historiques et contextuelles (c'est-à-dire la chaîne production/ distribution/ préparation/ consommation). Mais Jack Goody est plus désireux de comprendre comment, au Ghana, se manifestent des cultures culinaires différenciées à cause de la diversité des structures socio-économiques que d'analyser, en leur sein, les parcours individuels des mangeurs. Suivant Sidney Mintz, Jack Goody met en lien l'alimentation au Ghana (et en Afrique de l'Ouest en général) avec la domination économique du Nord (Touré 1982), tant en termes de pillage des ressources naturelles que dans le marché de l'écoulement des produits manufacturés, bien avant le très médiatique ouvrage d'Anna Tsing (2017). Ô combien stimulante et prédictive fut la réflexion de Jack Goody au regard de la situation environnementale actuelle ! Toutefois le fait alimentaire n'y est pas analysé du point de vue des individus. Bien des années plus tard, les recherches souvent encore inscrites dans le paradigme marxiste ont coulé le thème de la sécurisation alimentaire des métropoles africaines (Guyer 1987) à celui du traitement des effets délétères d'une alimentation « occidentalisée » participant à l'augmentation de maladies chroniques. Certains associent l'arrivée du diabète et de l'hypertension à ces transformations dans les modes de vie et d'alimentation (Zimmet 2000 ; Maire et Delpeuch 2006). Toutefois, on sait peu de choses sur la manière dont sont vécues au quotidien toutes ces transformations alimentaires et environnementales qui ont des effets directs sur les corps et les imaginaires, alors qu'abondance et disette se côtoient. *In fine* Charles Édouard de Suremain (2009) renforce notre constat. Pour lui, le thème de l'alimentation – à l'inverse de celui de la santé – reste, au début des années 2000, finalement peu véritablement travaillé des points de vue anthropologique et sociologique en Afrique.
- 3 Cependant, et pour ne pas noircir le tableau, force est de constater que l'alimentation a donné lieu, ces dix dernières années, toutes disciplines confondues, à des recherches qui ont signé un tournant significatif dans ce champ. Le corpus non exhaustif suivant en est une illustration : Nukunya 2003 ; De Suremain et Razy 2008 ; Ndao 2009 ; Tuomainen 2009 ; Crenn *et al.* 2010 ; Delavigne 2011 ; Gobatto et Tijou-Traoré 2011a et b ; Louveau 2011 ; Crenn et Hassoun 2014 ; Manoli et Ancey 2014 ; Ka 2016 ; Lepout 2017 ; Bricas *et al.* 2018 ; Lepout et Tibère 2018 ; Bonnecase 2016 ; Soula *et al.* 2020 ; Fall *et al.* 2020. Elles ont permis de mettre en évidence la diversité des situations et des pratiques en dehors des schémas transitionnels ou uniformisants. Ces recherches témoignent non seulement de la diversité des objets abordés, mais aussi de l'émancipation des chercheur-e-s vis-à-vis des paradigmes théoriques évoqués plus haut. Les mangeur-ses, les patient-e-s, les sujets en somme, sont au cœur des recherches elles-mêmes.

Comme le note Jean-Pierre Hassoun dans la préface de l'ouvrage *Manger en ville* (2020), les chercheur-e-s aujourd'hui « se préoccupent d'écrire l'histoire d'un plat, ou de regarder l'évolution de la restauration urbaine dans une capitale africaine » (Hassoun 2020 : 8) et, on ajoutera, plus que de leurs déterminants sociaux et culturels. Les aliments eux-mêmes, comme a pu le montrer de manière stimulante Céline Lesourd (2019) à propos du *khat* (plantes « amphétamines » de la Corne de l'Afrique expédiée partout dans le monde), deviennent des objets dont on suit « la vie sociale ».

- 4 Pour autant, si les populations d'Afrique et de ses diasporas n'ont pas attendu ces dernières années pour saisir de manière intime et concrète les changements environnementaux, comme ont pu le montrer, entre autres travaux, ceux de Pierre Janin (2010), Véronique Ancey (2014) ou Greta Gaard et Lori Gruen (2003). Nous avons tenté de porter attention dans ce numéro, à une échelle très fine et compréhensive, à la manière dont ces transformations sont vécues par les individus, hommes et femmes, mangeurs/mangeuses et tous ceux qui participent à leurs paysages alimentaires. Ainsi, les articles proposés dans ce numéro ne portent pas seulement sur l'acte d'ingérer comme cela a déjà été fait, mais prennent en compte l'ensemble des personnes composant le *foodscape* (Dolphijn 2004), cet espace culturel alimentaire africain (Tibère 2019). Nous sommes dès lors attentifs à celui ou celle qui cultive, pêche, chasse, glane, transforme l'alimentation, restaure, soigne, milite, fait de la recherche, dans des pays qui souffrent de l'héritage d'une domination coloniale qui a profondément dégradé leur environnement (Davis 2006).
- 5 En somme, ce numéro d'*AoFood* consacré aux Afriques de l'alimentation montre que les changements alimentaires en Afrique s'inscrivent dans des changements plus globaux. En effet, les travaux réunis dans cette livraison soulèvent des sujets comme le bien manger, avec la consommation de produits locaux, sains issus de l'agriculture biologique, la viande de brousse, le véganisme, en tant que revendication d'une consommation de rupture. Les auteurs se sont également intéressés aux enjeux de production des aliments fondés sur des savoirs endogènes et des mobilisations alimentaires en faveur d'un consommer local et de contestations d'une alimentation globalisée.

Entre logiques marchandes et préoccupations environnementales : quelles pratiques alimentaires quotidiennes ?

- 6 Pratiques et représentations des changements environnementaux, à partir des mondes alimentaires ordinaires des individus eux-mêmes, ont été au centre de l'appel à contributions de ce numéro. Quatre articles interrogeant les liens entre les questions écologiques et l'alimentation sont présents dans ce numéro des Afriques de l'alimentation et ont le mérite de mettre en évidence que la ville n'est pas le seul lieu où ces changements environnementaux globaux sont interrogés dans leurs relations aux pouvoirs étatiques, religieux et aux logiques marchandes. Les mondes ruraux le sont aussi. En ville ou à la campagne, ils permettent de saisir la fabrique de nouvelles normes alimentaires liées à l'environnement du point de vue des biographies individuelles, des relations intimes vécues, mais aussi des contraintes structurelles économiques et politiques. À ce sujet, l'article intitulé « La consommation de la viande sauvage à l'épreuve de changements environnementaux. Expérience de Yangambi,

Isangi et Kisangani, province de la Tshopo, République Démocratique du Congo » est particulièrement éclairant. Olivier Igugu et Laurence Boutinot interrogent les nouvelles relations des mangeurs congolais, vivant près d'espaces forestiers, à leur alimentation, alors que la faune sauvage habituellement consommée se fait de plus en plus rare. En effet, l'article, dévoile les carences nutritionnelles de familles de chasseurs, provoquées entre autre par la déforestation due à l'extension des routes et au grignotage urbain, à l'accaparement des terres pour l'agriculture, à la surexploitation forestière, mais aussi à la protection de certaines espèces habituellement consommées. Dans la triangulaire où la forêt est devenue un bien marchand, un espace agricole ou urbain, où la chasse est devenue une pratique de loisirs distinctive (au sens de Bourdieu) pour les urbains, où la ressource en viande diminue, Olivier Igugu et Laurence Boutinot dévoilent comment on assiste, dans les représentations alimentaires des habitants des forêts, à une concurrence entre droit coutumier, discours religieux et aspirations à la « modernité » urbaine.

- 7 À l'opposé des pratiques de chasse pour la quête de viande au Congo, Chelsie Yount-André et Yanga Zembe explorent, dans leur article intitulé « Consommer de l'inégalité : Végétarisme, crise climatique et tensions politiques en Afrique du Sud », la mobilisation végétarienne comme réponse aux effets des changements climatiques. Pour ce faire, les auteures proposent une analyse ethnographique des processus de politisation des marchés de l'alimentation, par la mobilisation de la question environnementale. En mettant l'accent sur les expériences des végétariens « noirs », il retrace la manière dont des personnes de « races », de classes et de sexes différents se débattent avec les enjeux sociaux de l'alimentation dans une société où la crise écologique survient sur fond de luttes politiques permanentes. S'appuyant sur dix-huit mois de recherche ethnographique en milieu urbain sud-africain, cet article montre comment les inégalités façonnent les efforts d'atténuation du changement climatique par des pratiques de consumérisme politique. L'approche se fonde sur une analyse de la signification sociale de l'acte de consommer ou pas de la viande dans ce contexte d'inégalités économiques et « raciales » prononcées en Afrique du Sud.
- 8 En matière de compréhension des transformations des - et par - les pratiques alimentaires, l'article « L'art de se nourrir en temps de crise aggravée et en contexte d'insécurité alimentaire structurelle. L'exemple de la région de Diffa (Niger) dans le bassin du lac Tchad » co-écrit par Christine Raimond, Hadiza Kiari Fougou, Jean-François Caremel et Eric Garine, part d'une tout autre situation : celle d'une crise sécuritaire liée au groupe djihadiste Boko Haram. Sous l'influence des groupes insurgés et des mesures d'état d'urgence, un déplacement massif de populations et une crise humanitaire majeure ont traversé la région de Diffa au Niger. Le texte analyse les recompositions à l'œuvre dans l'alimentation locale et la commensalité en relation avec cette situation de crise, où l'accaparement, la spoliation des ressources ou leur soudaine inaccessibilité viennent se surajouter à une situation alimentaire structurellement déficitaire. Malgré l'éclatement des familles, leur redistribution dans le territoire, malgré les ruptures brutales des mobilités qui assuraient les systèmes de subsistances, l'article montre des formes de résistance des habitants, qui persistent à faire trois repas par jour, à rassembler la famille, à organiser les repas de fêtes. Cependant, les changements dans l'alimentation ne sont pas tous liés à cette crise sécuritaire, laquelle ne saurait rendre compte à elle seule d'innovations alimentaires urbaines. L'un des points forts de l'article est de resituer ces dynamiques dans le

prolongement d'adaptation à des processus plus anciens de transformations écologiques et sociales dues aux changements climatiques, socio-économiques et culturels, dans un contexte plus large, en mutation, de l'environnement écologique et géopolitique sahélien, dont une caractéristique est de compliquer à l'extrême les déplacements des hommes et des choses qui ont longtemps permis la mitigation de crises alimentaires, loin d'être nouvelles dans cette région sahélienne.

- 9 L'article de Camille Ollier, Louis Champion, Michel Rasse et Anne Mayor analyse la sélection variétale des riz cultivés en Basse Casamance (Sud Sénégal). Les auteurs montrent que le choix des semences et les pratiques de conservation dépendent directement des représentations qu'ont les cultivatrices des caractéristiques agroécologiques des rizières. Leurs enquêtes mentionnent la disparition de nombreuses variétés de riz, particulièrement celles à cycle long (jusqu'à neuf mois de maturation), jadis utilisées par leurs aînées. La diversité variétale diminue au profit des cultivars les plus robustes et les plus tolérants à l'ensemble des phénomènes rencontrés (déficit pluviométrique, raréfaction du foncier, appauvrissement des sols, etc.). Dans ce travail, les auteurs mettent en lumière les savoirs des cultivatrices à faire face aux changements environnementaux globaux et à s'adapter pour pérenniser les pratiques sociales et culturelles alimentaires de leurs territoires. Pour ce faire, ils intègrent dans l'analyse le fait que les agropaysages casamançais évoluent sous la triple pression des changements environnementaux et socio-économiques, des processus de sélection variétale dans la riziculture, et des nouvelles pratiques culturelles et alimentaires des femmes actrices de leurs paysages agricoles. Dans cet article on perçoit comment la question du genre et des savoirs locaux est centrale quand on évoque les questions écologiques.

Ventre vide, ventre « trop » plein : quand manger fait trace du passé et incorpore les changements et fractures du quotidien

- 10 Ainsi ce numéro d'*Aofood* montre comment l'analyse des changements alimentaires, vus uniquement sous l'angle de la « transition » sanitaire ou du traditionalisme, ne nous apprend pas grand-chose des multiples situations quotidiennes vécues en Afrique, des significations qui y sont engagées, comme de leurs ambivalences. Beaucoup d'aspects restent à documenter et à analyser, s'agissant en particulier des reconfigurations d'expériences personnelles, d'aspirations et de savoirs (ethnoscience, biomédecine), mais aussi de nouvelles possibilités qui se déploient en lien avec les pratiques alimentaires, tant chez les professionnels de santé qu'au niveau des individus et/ou des familles. Du point de vue de la santé par l'alimentation en particulier, l'une des focales de ce numéro s'est attachée à en renseigner certaines dimensions, intégrant les préoccupations sociales de plus en plus tournées vers le corps et la santé. Mais peut-on parler de quête généralisée de « bien-être » en relation avec l'alimentation ?
- 11 L'article « Manger à Bamako (Mali) : entre besoins et aspirations. Retour sur les résultats d'une enquête sociologique de 2013 », proposé par Laurence Tibère, Jean-Pierre Poulain, Claude Fischler et Nicolas Bricas apporte un ensemble de réflexions sous ce prisme. Interrogeant la transformation des représentations sociales attachées à l'alimentation des Bamakois et Bamakoises dans un contexte de transition alimentaire

tel qu'il est vécu dans la capitale malienne, l'analyse porte sur les attentes et les aspirations individuelles en matière d'alimentation et, à travers elles, les modèles alimentaires qui se déploient, entre craintes liées au manque et à la faim d'une part, et celles relatives au plaisir, au « bien manger », d'autre part. Cela reflète à la fois l'hétérogénéité des situations sociales vécues dans la capitale et la cohabitation de modèles alimentaires organisés, dans certains cas, autour du manque, de la pénurie, de la valorisation de la quantité, et dans d'autres, autour de la recherche de variété, du plaisir individuel, de la santé lorsque les problèmes de disponibilité et d'accessibilité sont résolus.

- 12 Dans un contexte de crise de l'accessibilité du poisson au Sénégal, Abdou Ka et Julie Leport analysent les discours et les pratiques autour du *ceebu jën*, plat emblématique inscrit sur la liste des patrimoines culturels immatériels du monde de l'UNESCO depuis 2020. Ce plat dit « national » est à base de poisson, de riz, de légumes et de condiments. Le texte montre comment les mangeurs font face au changement et comment le statut ambivalent du plat reflète la cohabitation, parfois la dualité, entre « traditionnel » et « moderne », entre « bon » ou « mauvais » pour la santé. Face à cette raréfaction du poisson due en majeure partie à la pêche industrielle destinée à l'exportation, il est souligné que l'importance identitaire et sociale du *ceebu jën* incite les familles les plus démunies à maintenir la fréquence de leur consommation tout en diminuant la qualité des ingrédients qui entrent dans sa préparation. Par contre, les plus riches prennent plus de liberté avec le modèle alimentaire majoritaire et se réfèrent davantage à des normes issues du monde médical, tendant à diminuer la fréquence de consommation du *ceebu jën* tout en maintenant la qualité du plat.
- 13 Dans la même veine, Abdourahmane Ndiaye dans « La protestation Auchan dégage à Dakar : de l'éthique d'une résistance au plaidoyer pour le consommer local », interroge les mobilisations alimentaires, à partir d'une campagne de protestation contre l'offensive de la grande distribution française au Sénégal. Sous le prisme de l'approche du conflit, l'auteur met en perspective la politisation des marchés. Le programme de recherche des mouvements sociaux est retenu comme analyseur des conflits autour des modes de consommation alimentaire. Le travail s'appuie sur une enquête qualitative effectuée auprès des acteurs de la campagne de protestation. Elle est exploitée selon la méthode de l'analyse de contenu. La perspective retenue postule une consommation qui déborde du périmètre étroit de la théorie économique orthodoxe, pour dépasser l'acte d'achat comme seul angle d'analyse de la consommation. Il offre ainsi la possibilité d'interroger à la fois les rapports de pouvoir, les résistances et les ripostes qui s'organisent au travers des marchés. La mobilisation ainsi initiée impulse à la fois un enjeu fondateur à la question du *consommer local* et une tentative de réappropriation du secteur par un capitalisme périphérique. Enfin, elle montre en creux le retrait, voire l'impensé de la question écologique dans les préoccupations des acteurs, alors qu'ils se disent favorables au consommer local.

Globalisation et circulation des idées, des marchandises et des humains : patrimonialisation, consommation et écologisme

- 14 Considérant, à l'instar d'Achille Membe (2010) ou de Michel Agier (2013), qu'aujourd'hui le décentrement est fondamental dans les recherches en sciences

sociales contemporaines concernant l'Afrique, ce numéro d'*Aofood* a été particulièrement sensible aux articles qui permettent de saisir, à partir du continent africain lui-même, comment s'inventent, voyagent de nouvelles pratiques de consommation, de manger, de produire, de se soigner, de contester, de se sentir « bien », à partir d'une multiplicité de références locales et/ou venues de l'extérieur, bref en tenant compte du processus multiforme de globalisation. Nous avons été soucieux de publier des articles qui interrogent comment les Afriques inspirent les rapports aux corps, à l'environnement, à la santé *via* l'alimentation.

- 15 Par exemple, dans « Être *beldi* : la valeur et les perspectives du *terroir* du Rif », Joana Lucas cherche à comprendre les effets du classement de la « diète méditerranéenne » par l'UNESCO en 2010 sur un contexte rural, oublié, marginalisé, et mobilise les usages d'un lexique local à travers le concept « *beldi* ». L'auteure essaie de démontrer le processus de construction du patrimoine alimentaire qui a vocation à être modelable, compte tenu des influences multiples, de la conscience individuelle, des produits alimentaires disponibles mais aussi du lieu où nous nous trouvons. Le texte associe une enquête empirique (entretiens et observations) et une analyse des politiques et pratiques agricoles et alimentaires à Chefchaouen au Maroc. Il soutient en définitive que les populations locales qui ne résistent pas et ne s'opposent pas à la classification internationale de cette diète, finissent par se l'approprier et par la domestiquer avec des pratiques, des connaissances et savoirs propres. La valeur accordée à « la diète méditerranéenne » par les institutions internationales dans le cadre de l'UNESCO désigne aussi le renouvellement au niveau local des pratiques et des significations accordées aux aliments et aux pratiques elles-mêmes qui, finalement, se réinventent en permanence et ne s'inscrivent pas dans la fixation dans l'espace.
- 16 L'article « Le goût des origines. Discours et pratiques face à l'industrialisation et à la « tradition culinaire » en milieu urbain marocain », présenté par Audrey Soula et Hayat Zirari, met lui aussi au jour, dans le cadre de la globalisation économique, le fort attachement des citoyens marocains, plus particulièrement ceux de la grande métropole de Casablanca, à leurs régions d'origine à travers la consommation et la valorisation de produits alimentaires provenant de leur *bled*. Les auteures estiment que ces pratiques alimentaires quotidiennes s'accompagnent de discours critiques et d'une crainte des aliments issus de l'industrie agroalimentaire. Les produits dits « traditionnels » ou *beldi*, que les Marocains urbains ramènent constamment avec eux lors de leurs allers-retours au *bled*, sont considérés dans les discours comme étant « bons à manger », c'est-à-dire bons pour la santé des mangeurs et goûteurs. Mais en même temps la société marocaine est confrontée actuellement à de profondes mutations (urbanisation, globalisation) sur le plan alimentaire et culinaire. Celles-ci se caractérisent par une consommation de plus en plus importante de produits alimentaires transformés ou ultra-transformés, souvent consommés en-dehors de la sphère familiale. C'est autour de cette ambivalence que les auteures ambitionnent d'explorer les changements socio-environnementaux et sanitaires en cours dans les rapports de citoyens marocains à leur alimentation du quotidien.
- 17 En matière de « nouvelles pratiques alimentaires », au Burkina Faso comme ailleurs, nombreux sont ceux et celles qui aimeraient pouvoir consommer « bio ». Pourtant, comme le souligne l'article « Les consommateurs des produits maraîchers biologiques à Ouagadougou » de Taladi Narcisse Yonli et Odette Ouédraogo, si le « désir » est avéré, si les prises de conscience des effets délétères des intrants chimiques dans l'agriculture

conventionnelle sont également bien présentes, les produits biologiques restent inaccessibles pour nombre de familles. L'article montre, à partir de la capitale burkinabè, que des marchés se développent, offrant l'accès à une production de fruits et légumes issus de semences biologiques, traités par des biopesticides et des biofertilisants. À Ouagadougou, les consommateurs de ces produits biologiques sont issus des classes aisées, constituées essentiellement d'expatriés et de Burkinabès dont les niveaux de vie leur permettent d'envisager ces achats. Dès lors la cherté de ces produits, couplée à la situation géographique des marchés, essentiellement positionnés dans des quartiers centraux et privilégiés de la capitale, de même que la méconnaissance de l'existence de ces marchés biologiques, constituent un ensemble de freins à la consommation des produits biologiques pour toutes les couches sociales. En Afrique subsaharienne on est donc encore loin de pratiques agricoles et alimentaires dont on pourrait faire l'hypothèse qu'elles se renouvellent face à une demande pourtant effective de consommateurs. *In fine* ce que dévoile cet article, c'est comment la globalisation, comme processus complexe de rétrécissement du monde et de renforcement des relations sociales entre des espaces éloignés, via les ONG, les expatriés et Internet, oblige à interroger les représentations alimentaires habituelles entre centres et périphéries. L'évolution vers le « bio » et donc le « sain » se joue aussi dans les jardins maraichers à Ouagadougou, captifs des élites locales et des expatriés. Cet exemple montre comment les habitants et habitantes d'Afrique de l'ouest sont, comme ailleurs, concernés par les questions environnementales et de santé, mais aussi de prix.

- 18 Les catégories désormais mondialisées de l'authentique, du bio, de l'écologique, associées à l'ethnique obligent aussi à interroger les rapports hiérarchiques et de domination entre centres et périphéries, spécialement dans l'attribution de ce qui est un « bon plat » ou un « bon aliment » « africain ». Ainsi une fois n'est pas coutume dans une revue scientifique, nous avons entièrement donné la parole à Déborah Ribeiro, une cuisinière sénégal-vietnamo-cap-verdienne qui, au terme de multiples péripéties culinaires, s'est construit une image de marque, « Déb'bo », entre slam, cuisine, musique et littérature. La parole de cette professionnelle est très réflexive et met en évidence sa conscience des enjeux du commerce globalisé de la dite « cuisine africaine » ainsi que des enjeux politiques et symboliques de ce secteur d'activités pour la reconnaissance « des populations noires »¹ dans le monde (Crenn 2022). L'entretien effectué par Chantal Crenn et Abdourahmane Ndiaye avec cette restauratrice installée à Rennes témoigne ainsi de la montée en puissance de la gastronomisation en Occident et en Afrique des cuisines dites « africaines ». Au-delà, Déborah Ribeiro dévoile les ressorts de la fabrique de la valeur des « aliments » venus du continent africain du fait de la montée en puissance des préoccupations de biodiversité et de santé associées à « l'authenticité » et à « la valeur ethnique » aux Nords et aux Suds, tout en admettant que les questions environnementales peuvent être parfois passées sous silence (pour le pain de singe et le poisson) ou au contraire être considérées comme un frein à la consommation de ces produits (à cause de l'huile de palme par exemple). En tout cas chez Déborah Ribeiro s'articulent revendications d'africanité et écologie, rendant ainsi compte de la production d'une ethnicité culinaire s'inspirant des ressources symboliques disponibles globalement.
- 19 Suivant les trois points précédents, ce numéro de la revue *AoFood* propose donc des articles sur l'alimentation en Afrique et dans le monde, loin des idées reçues sur le traditionalisme versus l'occidentalisation, la faim, la malnutrition par carence versus la

malnutrition par excès, ou encore l'arriération agricole, qui ne permettent pas de saisir comment les populations africaines et leurs diasporas aujourd'hui inventent de nouvelles formes d'alimentation.

- 20 Toutefois, pour comprendre ces nouvelles manières de manger, de cultiver, de pêcher, de cuisiner, etc., il est impossible de passer sous silence les changements socio-environnementaux globaux qui mettent en péril les équilibres écosystémiques sur le continent africain. Les impacts du changement climatique sur la biodiversité, l'agriculture, la pêche et la sécurité alimentaire sont largement mis en évidence. Le dilemme reste entier sur les préoccupations des gouvernants à nourrir les populations avec une agriculture intensive qui ne peut se passer de l'usage des OGM, des engrais chimiques et des pesticides et le recours à l'agriculture biologique saine et nutritive mais moins productive.
- 21 Les dernières décennies sont marquées par une prise de conscience accrue du rôle de l'alimentation sur la santé. Les maladies métaboliques (hypertension, diabète, etc.) causées essentiellement par l'alimentation sont en train de prendre le dessus sur les maladies infectieuses, dont l'une des dernières, la Covid-19, a fini de faire planer le doute sur les capacités des systèmes sanitaires à faire face aux pandémies. L'émergence de nouveaux modes de consommation, accélérée sans doute par la pandémie de Covid-19 (commande sur Internet, plats semi-préparés, développement des services de livraison alimentaire à domicile, etc.), et la valorisation des plats dits « traditionnels » participent à la transformation des environnements alimentaires. La dimension hygiène et sécurité sanitaire des aliments, qui était mise en avant dans le processus de démocratisation des grandes surfaces, tend à être associée fortement à la nécessité de disposer d'aliments sains et nutritifs (aliments naturels très peu transformés ou non transformés). De la même manière les plats dits traditionnels riches et nutritifs, jadis considérés comme l'aliment du pauvre de par la modestie qui leur est associée, sont aujourd'hui valorisés et disponibles dans les ménages et restaurants en milieu urbain.
- 22 Les environnements alimentaires connaissent des mutations grâce à une exigence de plus en plus partagée sur la nécessité pour les consommateurs, notamment les classes moyennes supérieures qui s'élargissent un peu partout en Afrique et dans ses diasporas, de disposer d'aliments sains et nutritifs. Il s'y ajoute les campagnes de sensibilisation pour la valorisation des patrimoines culinaires et contre ce que l'on appelle « la malbouffe », souvent portées par les mouvements sociaux et les ONG. Le contexte actuel complexe, marqué par la crise climatique et une exigence de disponibilité, de qualité sanitaire et nutritive des produits alimentaires chez les populations, constitue un enjeu majeur pour la recherche à partir duquel de la connaissance pourrait être produite dans les prochaines années.

BIBLIOGRAPHIE

AGIER M. 2013. *La condition cosmopolite, l'anthropologie à l'épreuve du piège identitaire*. Paris : La Découverte.

- ANIGBO O. A. C. 1987. Commensality and human relationship among the Igbo: an ethnographic study of Ibagwa Aka. Igboeze L.G.A. Anambra State, Nigeria, Nsukka, Nigeria: University of Nigeria Press.
- BERRY W. 1992. "The pleasure of eating" in D.W. Curtin and Heldke L.M. (eds). *Cooking, Eating, Thinking: Transformative philosophies of food*. Indianapolis: Bloomington, IUP Press.
- BESSIS S. 1979. *L'arme alimentaire*. Paris : François Maspéro.
- BENDECH M. Ag, CHAULIAC M. et MALVY D. 1998. « Alimentation de rue, mutations urbaines et différenciations sociales à Bamako (Mali) ». *Sciences sociales et santé*. Volume 16, n°2 : 33-59.
- BLANC G. DEMELEUNAERE P. et E., FEUERHAHN W. 2017. Humanités environnementales. Enquêtes et contre-enquêtes. Paris : Publications de la Sorbonne.
- BONNECASE V. 2016. « Le goût du riz. Une valeur sensorielle et politique au Burkina Faso », *Genèses*, n°104, p. 7-29.
- BRICAS N. TCHAMDA C. et MOUTON F. 2016. *L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur. Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad*. Paris : AFD, collection « Études de l'AFD », n°12.
- CERTEAU (de) M.D., GIARD L. et MAYOL P. 1994. *L'Invention du quotidien*. Paris : Coll. Essais Folio.
- COMITE SAHEL. 1975. Qui se nourrit de la famine en Afrique ? Paris : François Maspéro.
- CRENN C., HASSOUN J.-P. 2018. « The four ages of the fast food in Dakar ». *Ethnologie Française*. https://www.cairn-int.info/article-E_ETHN_141_0059--the-four-ages-of-fast-food-in-dakar.htm
- CRENN C., DELAVIGNE A.-E. and TECHOUEYRES I. 2010. "Migrants' food habits when returning home (in Bamako, Mali, and Dakar, Senegal)". *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 June 2011, connection on 23 March 2020. URL : <http://journals.openedition.org/aof/6629> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.6629>.
- CRENN C., HASSOUN J.-P. 2015. « Extraversion et/ou « localisation » du paysage alimentaire dakarois. Une analyse anthropologique par les marges. » in G. Boetsch, E. Macia, L. Gueye, Y. Jaffré (eds.) *Santé et Société en Afrique de l'Ouest*. Paris : CNRS Éditions, p.103-137.
- CRENN C., KA A. et LEPORTE J. 2015. « Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal », in G. Boetsch, E. Macia, L. Gueye, Y. Jaffré (eds.) *Santé et Société en Afrique de l'Ouest*. Paris : CNRS Éditions, p.171-202.
- DAVIS M. 2006 [2001]. Génocides tropicaux, catastrophes naturelles et famines coloniales (1870-1900). Aux origines du sous-développement. Paris : La Découverte.
- DE SUREMAIN C.-E. 2009. « Anthropologie de l'alimentation et de la nutrition » in *Anthropologie du développement et de l'aide humanitaire. Des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques*, in L. Atlani-Duault, L. Vidal (dir.) *Anthropologie de l'aide humanitaire et du développement : des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques* :175-202 Paris : Armand Colin.
- DE SUREMAIN C.-E., RAZY E. 2008. « « Qui ne dîne pas ne dort pas ! ». De l'insécurité à l'incertitude alimentaire à Bamako (Mali) », in P. Janin, C. Ardit, E. Fueilleux, I. Crouzel, A. Marie. *La lutte contre l'insécurité alimentaire au Mali. Dispositifs, discours, représentations et mises en scène : Rapport de fin d'Action Concertée Incitative collective (CIRAD/IEDES-Université de Paris I/IRD) de l'ANR « Acteurs stratégiques, cadres normatifs de l'action et régulations des politiques alimentaires au Sahel »*. NPP21 (2004-2008). 2008. ird-0052259, pp153-168.
- DELAVIGNE A.-E. 2011. « La 'bonne' viande aujourd'hui à Bamako : le marché de la viande entre deux conceptions de la qualité ». *Journal des africanistes*, 81-1 | 2011, 97-117.

- De WAAL A. 1989. *Famine that Kills: Darfur, Sudan, 1984-1985*. Oxford : Clarendon.
- DIOP M-C. 2004. *Gouverner le Sénégal - Entre ajustement structurel et développement durable*. Paris : Karthala.
- DOLPHIJN R. 2004. *Foodscapes Towards Deleuzian ethics of consumption*. Delft : Eburon.
- FALL A.S., CISSE R., MOUSSA S., TIMERA M. 2021. *Situation de l'alimentation et perspectives 2035 au Sénégal*. Forum sur les perspectives alimentaires à l'horizon 2035. ISSN 2239-0678 (en ligne).
- FROMENT A., de GARINE I., BINAM BIKOI C. and LOUNG J.-F. 1996. *Bien Manger et Bien Vivre, Anthropologie Alimentaire et Développement en Afrique Intertropicale : du Biologique au Social*. Paris : L'Harmattan Orstom.
- GAARD G., GRUEN L. 2003. "Ecofeminism: toward global justice and planetary health", *Environmental Ethics*. An Anthology. A. Light et H. Rolston III éd. Oxford: Blackwell :281-284.
- GLADWIN CH. 1991. *Structural Adjustment and African Women Farmers*. Gainesville: Univ. Fla. Press.
- GOBATTO I., TIJOU-TRAORE A. 2011a. « D'un savoir à l'autre, la lutte contre le diabète au Mali ». *Le Mook Autrement*, série « Questions sociétales », Apprendre et transmettre pp. 77-85
- GOBATTO I., TIJOU A. 2011b. « Apprendre à « savoir y faire » avec le diabète au Mali, La « fabrique » locale de savoirs et de rôles professionnels et profanes ». *Revue Anthropologie des connaissances*, 3, Vol. 5 : 509-532.
- GOODY J. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*. Cambridge, UK: Cambridge Univ. Press.
- GUYER J. 1987. *Feeding African Cities: Studies in Regional Social History*. Bloomington : Ind. Univ. Press.
- HASSOUN JP. 2020. « Préface » in A. Soula, C. Yount-André, O. Lepiller, N. Bricas (dir) *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles : Editions Quae.
- JACKSON, P. and the CONANX group. 2015. « Ecology » in P. Jackson and the CONANX group (eds.) *Food Words, essays in culinary culture: 72-73*. London : Bloomsbury.
- JANIN P. 2010. *Surveiller et nourrir. La politique de la faim*. Paris : Karthala, Politique Africaine, n° 119.
- KA A. 2016. *Manger à Widou Thiengoly (Nord-Sénégal) : de l'abondance remémorée à la dépendance au marché*. Thèse de Sociologie, Université Cheikh Anta Diop, Dakar.
- LENTZ C. 1999. *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America, and Europe*. Amsterdam : HarwoodAcad.
- LEPORT J. 2017. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar*. Thèse de sociologie. Sous la direction de Poulain J-P. et Bricas N., Université Toulouse le Mirail - Toulouse II, 2017. NNT : 2017TOU20017.
- LESOURD C. 2019. *Puissance khat. Vie politique d'une plante stimulante*. Paris : Presses Universitaires de France.
- LOUVEAU F. 2011. « L'écologisme d'un mouvement religieux japonais au Sénégal. De la guérison à la gestion de l'environnement par Sukyo Mahikari ». *Cahiers d'études africaines*, vol. 204, n° 4: 739-768.
- MAIRE F., DELPEUCH F. 2006. « Les effets de la mondialisation du mode d'alimentation occidentale ». *Cosmopolitiques* n° 11 janvier 2006 Nord-Sud : 137-152.

- MANOLI C., ANCEY V. 2013. « Effets ambigus de la mobilité des jeunes pasteurs : entre la sécurisation des conditions de vie pastorales et l'émancipation individuelle au Ferlo, Sénégal », in G. Azoulay, V. Ancey, D. Dormoy, C. Creng, A. Mangu, A. Thomahausen (eds.) *Mobilités et migrations : Figures et enjeux contemporains. Pluralité des regards et des disciplines* : 185-201. Paris : L'Harmattan, Presses universitaires de Sceaux.
- MILNE R. 2015. « Science », in P. Jackson and the CONANX group (eds.) *Food Words, essays in culinary culture* : 183-193 London : Bloomsbury.
- MBEMBE A. 2010. *Sortir de la grande nuit. Essai sur l'Afrique décolonisée*. Paris : La Découverte, coll. « cahiers libres ». EAN : 9782707166708.
- MOORE H. VAUGHAN M. 1994. *Cutting Down Trees: Gender, Nutrition, and Agricultural Change in the Northern Province of Zambia, 1890-1990*. Portsmouth, NH : Heinemann.
- MÜLLER B. 2012. « Comment rendre le monde gouvernable sans le gouverner : les organisations internationales analysées par les anthropologues ». *Critique internationale*, vol. 54, no. 1 : 9-18.
- NDAO M. 2009. *Le ravitaillement de Dakar de 1914 à 1945*. Paris : L'Harmattan.
- NUKUNYA G.K. 2003. *Traditions and Change in Ghana: an introduction to sociology*. Oxford, UK : Ghana Universities Press, African Books collective.
- PALES L. et TASSIN DE SAINT PEUREUSE M. 1955. *L'alimentation en AOF. Milieux - Enquêtes - Techniques - Rations*. Dakar: ORANA.
- RICHARDS A. I. 1939. *Land, labour and diet in northern Rhodesia. An economic study of the Bemba tribe*. London : Oxford University Press.
- SEYE M. 2020. « Le potentiel alimentaire des ressources horticoles et forestières ». *Votre Santé*, N°20, 2020, ISSN : 2517-8859.
- SHIPTON P. 1990. « African famines and food security: anthropological perspectives ». *Annu. Rev. Anthropol.* 19:353-94
- SOULA A. YOUNT-ANDRE C., LEPILLER O. & BRICAS, N. (dir.) 2020. *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles : Editions Quae.
- TIBERE L. LEPORT J. 2018. « Ceebujën » in J-P. Poulain (dir.) *Dictionnaire des cultures alimentaires* : 278-282. Paris : Puf .
- TOURE A. 1982. *La civilisation quotidienne en Côte d'Ivoire : procès d'Occidentalisation*. Paris : Karthala.
- TSING A. 2017. *Le champignon de la fin du monde ; Sur les possibilités de vivre dans les ruines, du capitalisme*. Paris: La Découverte.
- TUOMAINEN H. M. 2009. "Ethnic identity, (post)colonialism and foodways: Ghanaians in London. *Food, Culture and Society: an International Journal of Multidisciplinary Research*. 12 : 525-554. DOI: 10.2752/175174409X456773
- WALKER I. 2012. "Ntsambu, the foul smell of home: food, commensality and identity in the Comoros and the diaspora." *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*. 20, 187-210.
- ZIMMET P. 2000. "Globalisation, coca-colonization and the chronic diseases epidemic: can the Domsday scenario be averted?" *Journal of Internal medicine*, 247: 301-310.

NOTES

1. Le terme « noir » renvoie pour Déborah Ribeiro à une catégorie construite politiquement et culturellement. Découvrant en France qu'elle est « noire », alors qu'au Sénégal elle est plutôt perçue comme « blanche », il lui sert à s'affilier intellectuellement aux Afro-descendants américains pour donner de la consistance à son discours de nécessaire reconnaissance de plats africains transculturels, trop longtemps ignorés, du fait de la position subalterne du continent et de ses diasporas en Occident.

AUTEURS

CHANTAL CRENN

Pr en anthropologie, Université de Montpellier Paul Valéry, UMR SENS.

ISABELLE GOBATTO

MCF-HDR en anthropologie, Université de Bordeaux, UMR 5319 Passages.

ABDOURAHMANE NDIAYE

MCF en Socioéconomie, IUT-Université Bordeaux Montaigne, UMR CNRS 5319 Passages & LARTES-IFAN Cheikh Anta Diop, Dakar.

LAURENCE TIBÈRE

Pr en sociologie, Université de Toulouse Jean Jaurès, Certop-CNRS CNRS UMR5044 (En délégation IRD, Île de La Réunion).

MOUSTAPHA SEYE

CR en sociologie, Université Cheikh Anta Diop De Dakar, Institut Fondamental d'Afrique Noire Ch. A. Diop, LARTES-IFAN.

ABDOU KA

MCF en anthropologie, Université Assane Seck de Ziguinchor, IRL 3189 Environnement, Santé, Sociétés (CNRS).

La consommation de la viande de brousse à l'épreuve de changements environnementaux

Expérience de la Province de la Tshopo, République Démocratique du Congo

Bushmeat consumption and environmental change: the example of the Tshopo Province in the Democratic Republic of Congo

Olivier Igugu et Laurence Boutinot

Introduction

- 1 La faune sauvage est la principale source de nourriture et la première en protéines animales pour les populations forestières d'Afrique centrale (Van Vliet *et al.* 2014 ; Fargeot *et al.* 2017 ; Fa *et al.* 2018). Dans cette partie du monde, toutes les espèces animales sont consommées, en dehors des espèces interdites par la coutume (Dieudonné 2016).
- 2 Cependant, il s'observe que dans ces forêts tropicales, notamment en République Démocratique du Congo, cette consommation de la viande de brousse est affectée par des changements environnementaux observés actuellement dans le milieu. Ces changements se perçoivent à travers quelques phénomènes majeurs qui affectent cette zone, à savoir : la dégradation des écosystèmes forestiers, l'exploitation du bois et de la faune, l'urbanisation et la démographie croissante. Musampa (2009) estime que la dégradation forestière désigne les « changements qui influent négativement sur le peuplement forestier, en réduisant en particulier la capacité de production ». La dégradation n'est pas, ainsi, à confondre avec la déforestation, qui renvoie à la conversion de la couverture forestière en d'autres usages. Mais ces deux phénomènes indiquent une transformation de superficies forestières, la différence se situant dans le caractère irréversible de la déforestation.

- 3 Dans les régions de Yangambi et d'Isangi, la réduction des superficies forestières affecte directement la richesse faunique et, par conséquent, également la consommation de la viande de brousse. Pour la région d'Isangi, la perte des superficies forestières est évaluée à 2 642 ha en moins de dix ans (période allant de 2002 à 2010) (Katembera *et al.* 2015), cela représente un taux annuel de déforestation de 0,13%, soit 330 ha de perte du couvert forestier (Katembera *et al.* 2015). Sur une période plus longue de trois décennies dans la région de Yangambi, la déforestation s'est accélérée et le taux annuel est passé de « 0,18% au cours de la période 1986-2003 à 0,38% entre 2003 et 2016 » (Kyale 2019b).
- 4 Plusieurs raisons expliquent ce phénomène, et Tchatchou *et al.* (2015) dénombrent quatre grands types de causes « immédiates » de la déforestation et de la dégradation forestière. C'est notamment l'extension des infrastructures (routes et urbanisation), l'expansion de l'agriculture, l'exploitation forestière, aussi bien artisanale qu'industrielle (Katembera *et al.* 2015, Bennitez-Lopez 2019), ainsi que d'autres facteurs sociaux (mobilité de la population, conflits) et environnementaux (facteurs biophysiques, prédispositions environnementales). Comme le mentionnent Foley *et al.* (2007), la dégradation des forêts et la déforestation ne se limitent pas au défrichage de grandes surfaces d'arbres, elles ont également pour conséquence l'éloignement des animaux. La destruction des habitats est considérée comme l'une des principales causes du déclin de la diversité fonctionnelle des espèces fauniques (Romero *et al.* 2020), phénomène que l'on qualifie de « défaunation ».
- 5 La défaunation est considérée par Dirzo *et al.* (2014) comme ce phénomène massif de disparition d'animaux dans le monde et un des facteurs majeurs de changement environnemental global. Elle se caractérise à la fois par l'extinction des espèces et la diminution en termes d'abondance spécifique ; cette extinction pouvant être locale, régionale ou globale (Dirzo *et al.* 2014).
- 6 L'éloignement des animaux contribue à cette insécurité alimentaire constatée dans certains secteurs de la région de Yangambi. Étant donné la dépendance des populations villageoises envers la viande de brousse pour leur alimentation, nous faisons l'hypothèse, à l'instar des constats de la FAO, qu'un phénomène de malnutrition sévère peut survenir dans la région dès lors que les forêts s'éloignent et ne sont plus giboyeuses. Les enfants en seraient les premières victimes¹ et des familles entières sont contraintes d'attendre la saison des chenilles² pour satisfaire leurs besoins en protéines animales.
- 7 Les forêts de la région d'Isangi et de la Réserve de Biosphère de Yangambi ne sont pas épargnées par cette situation. L'éloignement des animaux sauvages y est également perceptible. En effet, comme le font remarquer Van Vliet *et al.* (2018), qui ont mené une étude ethno-zoologique dans la région, les forêts de Yangambi se vident de leur faune sauvage. Des espèces de grande taille dites vulnérables (telles que les éléphants, les buffles, les okapis, et certains céphalophes, etc.) n'y sont pratiquement plus visibles et se retrouvent davantage au Nord, dans la réserve de Ngazi adjacente, où les habitats semblent moins perturbés.
- 8 En revanche, on constate dans ces forêts, une recrudescence d'espèces dites opportunistes (animaux de petite taille, notamment les petits rongeurs) pour lesquelles le taux de reproduction est très élevé en raison de la « Stratégie r », selon laquelle les espèces de petite taille se reproduisent en grand nombre (Pianka 1970)³.

- 9 Cette défaunation n'a pas d'impact uniquement sur le gibier, elle a également des conséquences sur la perte de services écosystémiques essentiels pour la survie de l'humanité en général (Bennett 2002 ; Dirzo *et al.* 2014 ; Young *et al.* 2016) et pour la flore en particulier puisque les animaux contribuent à la dispersion et à la dissémination des graines dans les zones forestières (Guillo 2007 ; Beaune *et al.* 2012 ; Grenados *et al.* 2018). Cette situation affecte ainsi le quotidien des villageois de la région. A Kisangani, dans le principal marché de produits forestiers, le prix de la viande de brousse ne cesse d'augmenter (Van Vliet *et al.* 2012). Dans ce milieu, la consommation de viande de brousse marquait tous les jours de la semaine ainsi que l'enquête de Van Vliet *et al.* (2014) auprès de jeunes élèves le révélait. Actuellement, à Kisangani, cette consommation carnée se réduit à une ou deux fois par semaine⁴. La viande de brousse devient ainsi un bien de luxe, voire un symbole pour les plus nostalgiques de la tradition (Van Vliet et Mbazza 2011).
- 10 Cependant, la défaunation est liée aux activités humaines, dont la chasse et surtout le grand braconnage, dans les écosystèmes forestiers. Si la chasse de subsistance dans des zones de faibles densités démographiques reste modeste, en revanche les pratiques à grande échelle ou intenses, et le braconnage, ont des effets négatifs sur l'abondance spécifique des animaux, sachant qu'elles touchent toutes les catégories d'animaux (carnivores, frugivores, herbivores), y compris les espèces protégées ayant une valeur importante pour la conservation (le cas des éléphants, des okapis, etc.) (Osuri *et al.* 2020). Avec la croissance des zones urbaines, le nombre de chasseurs augmente, les armes de chasse se multiplient et se sophistiquent, favorisant l'augmentation du nombre de captures afin de satisfaire la demande des consommateurs.
- 11 Urbanisation et croissance démographique des agglomérations de la région auraient ainsi conduit à la quasi-disparition de plusieurs espèces. Et cette situation est à la base de l'accentuation du phénomène de « forêt vide » (Redford 1992) qui s'observe dans la région. En effet, comme le souligne Vermeulen (2018) : « l'augmentation de la population et de la déforestation s'accompagnent d'une modification des pratiques, d'une diminution de la part de la faune dans les revenus et dans le bol alimentaire, et amènent à une disparition quasi complète de la faune ».
- 12 Ainsi, si d'aucuns établissent une corrélation positive entre la forte densité de la population et la défaunation (Bamba *et al.* 2010), il reste que les techniques de chasse, dont certaines sont très sophistiquées et que l'on sait utilisées dans la région, contribuent considérablement à menacer la durabilité de la faune (Salumu et Shaumba 2017 ; Van Vliet *et al.* 2010 ; Barnes 2002) au point que la chasse puisse être considérée, notamment par beaucoup de conservationnistes écologistes, comme la plus grande menace envers la biodiversité (Wicander et Coad 2018).
- 13 L'objectif de cet article est ainsi d'analyser les effets des changements environnementaux sur la consommation de la viande de brousse dans la région de Yangambi, Isangi et Kisangani avant de présenter les stratégies d'adaptation que les populations de cette région adoptent pour y faire face. Après avoir exposé la méthode utilisée et le terrain d'étude, nous analyserons les changements environnementaux et leur influence sur les pratiques alimentaires des populations villageoises, puis nous discuterons de leurs stratégies d'adaptation face à ces changements pour pallier les contraintes et les restrictions d'ordre alimentaire.

Exposé des Méthodes

- 14 Dans ce travail, nous avons essentiellement eu recours à trois techniques pour la collecte de données : des entretiens individuels (semi-structurés), une enquête ménage sur la consommation de la viande de brousse et un travail documentaire.
- 15 Ces travaux de terrain ont été menés dans le cadre de notre formation en Master 2 à l'Université de Kisangani, entre mai et juillet 2019. Cette formation et cette recherche ont bénéficié de l'appui financier de l'Union Européenne à travers ses partenaires dont le Center for International Forestry Research (CIFOR) et l'Université de Kisangani (UNIKIS).
- 16 Ces entretiens/enquêtes nous ont permis de comprendre et de décrire la manière dont les repas des habitants de Yangambi, Isangi et Kisangani s'adaptent (ou se sont adaptés) aux changements environnementaux que connaissent ces zones.
- 17 La recherche documentaire nous a aidés non seulement à confronter les résultats de nos entretiens à ceux d'autres chercheurs, mais aussi à comprendre l'évolution de l'environnement forestier de ce milieu d'étude. Pour cela nous avons eu recours à la documentation disponible sur internet, à la bibliothèque de l'université (articles et ouvrages scientifiques) et à des articles de presse.
- 18 Nous avons engagé des entretiens individuels à la fois avec des professionnels de l'art cynégétique (de la chasse), des vendeurs ainsi qu'avec des consommateurs de viande de brousse. Par consommateur, on entend toute personne intervenant au bout de la chaîne d'approvisionnement de la viande de brousse, c'est-à-dire n'étant ni chasseur, ni commerçant, ni transporteur.
- 19 En outre, des enquêtes de ménages ont été menées auprès des hommes et des femmes, responsables de ménages, âgés d'au moins 25 ans et vivant à Yangambi, Isangi et Kisangani depuis au moins dix ans. Un échantillon de 343 individus a été interviewé au total, réparti dans six quartiers de la cité de Yangambi, dans cinq communes de la ville de Kisangani et dans deux villages du territoire d'Isangi se trouvant sur la rive gauche du Fleuve Congo. La sélection des quartiers de Yangambi était basée essentiellement sur le poids démographique, tandis que pour Isangi, nous avons choisi les villages les plus proches de la forêt ayant constitué l'ancienne concession forestière de la Société Africaine de Bois (SAF Bois), transformée en Concessions de conservation par le projet Jadora⁵. Dans la ville de Kisangani, le choix des communes est basé, d'une part, sur l'ouverture qu'elles présentaient aux différentes voies d'approvisionnement de la viande de brousse dans la ville et, d'autre part, sur les points de vente à l'intérieur. Dans chaque commune/quartier, nous nous sommes entretenus avec vingt personnes.

Terrain

Territoire d'Isangi

- 20 Le territoire d'Isangi a une superficie de 15 570 km². Il est situé dans la province de la Tshopo et comprend treize secteurs⁶. On y trouve principalement quatre tribus⁷ (Turumbu, Lokele, Topoke et Foma) qui forment les 712 045 habitants que compte ce territoire.

- 21 Il est important de savoir que lorsque nous parlons du territoire d'Isangi, nous faisons allusion au chef-lieu de ce territoire qui se situe sur la rive gauche du fleuve Congo, à plus de 20 kilomètres de la Cité de Yangambi et 120 kilomètres de la ville de Kisangani. Nous avons essentiellement mené des enquêtes dans deux villages proches de la concession de conservation de Jadora, à savoir Yatoengo et Yafunga. Ces deux villages se situent dans le secteur-chefferie de Baluolambila. Ce dernier a une superficie estimée à 2 009 km² et une population estimée à 43 158 habitants.

Cité de Yangambi

- 22 Cette cité est située dans le territoire d'Isangi, Province de la Tshopo, à 100 km la ville de Kisangani. Sa superficie est de 840 km². Elle est composée de dix quartiers qui sont les suivants : Likango, Ekutsu, Lusambila, Manzikala, Lomboto, Bangala, Musa, Lumumba, Yaekama et Ngazi.
- 23 Plusieurs tribus cohabitent dans cette cité, les principales sont les suivantes : Turumbu, Topoke et Lokele. Ces tribus parlent majoritairement lingala.
- 24 La cité de Yangambi s'établit sur le site de la Réserve forestière de Yangambi créée en 1939 par le colonisateur belge et classée comme Réserve de Biosphère par l'UNESCO depuis 1979.
- 25 De nombreuses études scientifiques ont décrit la diversité écologique de cette région. Elles ont permis d'identifier 128 essences forestières pouvant fournir du bois d'œuvre de très bonne qualité, 239 espèces de poissons et 44 espèces de mammifères (Kyale *et al.* 2019a).

Ville de Kisangani

- 26 La ville de Kisangani est le chef-lieu de la Province de la Tshopo. Elle est située entre 0°31' de latitude nord et 25°11' de longitude est au nord-est de la République Démocratique du Congo. Elle compte six communes : Makiso, Kabondo, Kisangani, Tshopo, Mangobo et Lubunga (commune située sur la rive gauche du fleuve Congo). Les tribus dominantes sont les suivantes : Lokele, Topoke, Bambole, Mongo, Bakumu, Babowa et Baenya. On y trouve également une forte concentration des populations dites arabisées issues du métissage entre les populations locales et les commerçants arabes.
- 27 Le français, le swahili et le lingala sont les principales langues parlées dans cette ville et coexistent avec plusieurs autres langues vernaculaires. Dans leur grande majorité, les habitants de cette ville s'expriment aisément aussi bien en lingala qu'en swahili, les deux langues nationales principales de la République Démocratique du Congo. Cependant, selon les groupes culturels, les pratiques linguistiques et culinaires se distinguent. Par exemple, les Bakumu, les Baenya et les Arabisés parlent davantage le swahili, alors que les Bambole, les Mongo et les Babowa s'expriment plus en lingala. Aussi, il est à noter que les Lokele et Topoke, habitant les villages proches de la ville, parlent davantage le swahili en comparaison à ceux qui vivent dans les villages éloignés où domine le lingala. Du point de vue culinaire, les Baenya et les Lokele sont davantage consommateurs de poissons puisque vivant près des cours d'eau, alors que les autres sont plus consommateurs de viande de brousse, étant donné que leurs villages sont situés en pleine forêt ou à proximité.

- 28 La présentation des tribus n'est en rien déterminante ni discriminante dans cette étude. Elle est d'ordre descriptif et informatif. La consommation alimentaire y est vue sous différents angles qui relativisent les seuls critères d'appartenance ethnique et les tabous qui y sont liés. Aussi avons-nous tenu compte des modes de production et des lieux de vie, ainsi qu'à des niveaux plus individualisés, des croyances religieuses. Nous n'avons pas recensé l'ensemble des mœurs relatives à chaque tribu en matière de consommation mais nous avons davantage exploré la possibilité d'une approche multifactorielle des comportements individuels et collectifs face à la consommation de viande de brousse dans un contexte de raréfaction de la ressource.

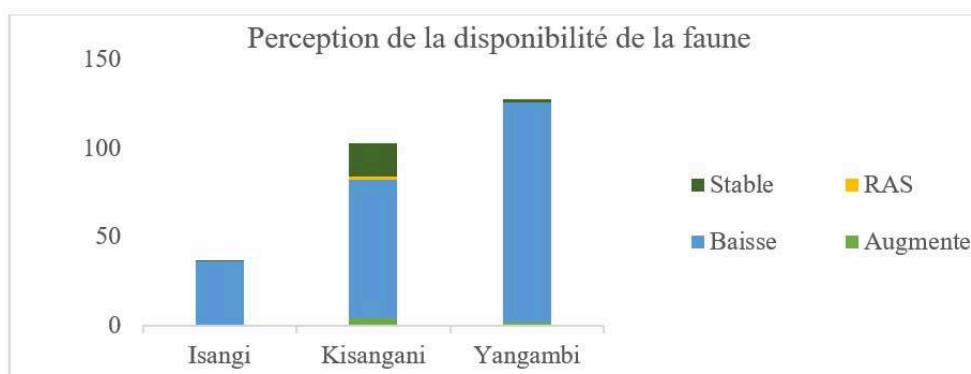
La consommation de la viande de brousse à l'épreuve des changements environnementaux

- 29 Le couvert forestier du pays, qui ne cesse de reculer (Karsenty 2020), a pour conséquence notamment la disparition ou l'éloignement des animaux. Dans cette section, nous décrirons tout d'abord la perception des changements environnementaux par les populations locales avant de présenter la façon dont ces populations adaptent leurs habitudes alimentaires face à cette situation.

Perception de changements environnementaux par les populations locales

- 30 La Figure (1) décrit la perception de la disponibilité de la faune sauvage à Isangi, Yangambi et Kisangani.

Figure 1 : Perception de la disponibilité de la faune (N= 343)



Source : Enquêtes des auteurs entre mai et juin 2019

- 31 Il ressort de ce graphique que, selon la perception des habitants de la région (Isangi, Yangambi et Kisangani), la faune sauvage est en baisse. En effet, quel que soit le milieu d'habitation des enquêtés, la majorité de ceux-ci estime que les animaux sauvages se raréfient ou ont disparu de la région. Cette situation est bien décrite par un « notable⁸ » du village de Yafunga, en territoire d'Isangi : « Il y a quelques années, il nous suffisait de placer des pièges derrière nos maisons et quelques heures après, on venait y retrouver du gibier pour notre repas, mais actuellement il nous faut marcher au moins deux jours pour attraper les animaux ». Ce constat est aussi observé à Yangambi, où les paysans « ont fait remarquer

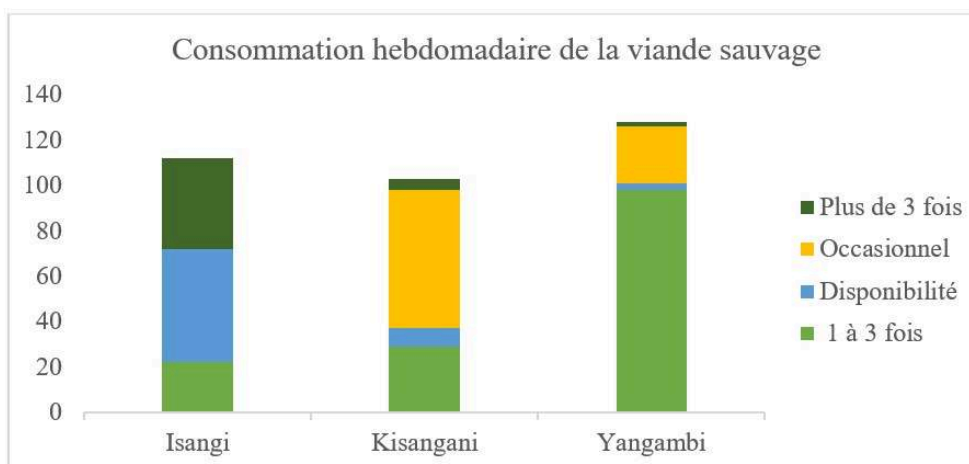
que dans les années 1970, 1980 voire 1990, les singes et autres gibiers étaient abattus non loin des villages par les chasseurs » (Kyale *et al.* 2019b). De même, dans l'enquête de Van Vliet *et al.* (2018), les chasseurs de Yangambi notent que la région « se caractérise par un déclin progressif » de toutes les espèces de mammifères (Van Vliet *et al.* 2018).

- 32 Ce changement se remarque aussi dans les prises des chasseurs. Actuellement les espèces arboricoles (telles que les primates et quelques espèces aviaires) inondent les marchés locaux et, comme le mentionnait Bahuchet (2000 : 336), « la fréquence des singes informe sur l'importance relative de la chasse au fusil, mais aussi sur l'épuisement local de la faune : lorsque la disponibilité diminue, c'est le taux de capture du gibier arboricole qui augmente. »
- 33 A contrario, on remarque également sur ce graphique que quelques enquêtés de Kisangani évoquent une stabilité de la faune sauvage dans la région contrairement aux réponses sur les autres sites. En approfondissant nos échanges avec ceux-ci, il s'avère que ce sont pour la plupart des jeunes qui résident en ville et ont peu vécu dans le milieu forestier. C'est vraisemblablement la raison pour laquelle ils ne perçoivent pas l'évolution négative de la faune sauvage dans la région.
- 34 Mais la question de savoir l'origine de cette diminution nous importe. Selon Maxwell *et al.* (2016), la surexploitation des ressources fauniques et l'agriculture sont les principales causes de l'érosion de la biodiversité.
- 35 Tel que constaté lors des enquêtes, l'hypothèse selon laquelle la surexploitation de la faune sauvage est due à la croissance démographique reste plausible, mais certainement pas la seule en cause. L'histoire nous apprend aussi que la chasse a toujours été lucrative et le fait des élites coloniales pour les trophées, les peaux, les cornes, laissant une part de la viande aux peuples « indigènes » dans la mesure de leur subsistance (Van Schuylenbergh 2019) ; puis le fait des élites urbaines contemporaines. Ainsi la question de la croissance démographique doit s'articuler avec une analyse du marché, de la division du travail et de la redistribution des revenus de la chasse. La relation qui est généralement faite de façon directe entre la croissance démographique et l'accroissement de la consommation de la viande de brousse doit être nuancée de façon à considérer les règlements, les sanctions et les différenciations sociales dans les modes de consommation au niveau urbain. On n'honore pas à notre table un hôte de qualité, par exemple un ministre, de la même manière qu'on partage un plat en famille dans un village. Les ressources fauniques sont d'autant plus prisées qu'elles se raréfient et sont chères. Aussi, est-il nécessaire de replacer la question de la raréfaction des ressources fauniques dans une analyse sociologique des modes de consommation pour comprendre et distinguer les chasseurs de subsistance des braconniers (à grande échelle). Les premiers étant considérés comme braconniers alors même qu'ils cherchent leur subsistance, les seconds étant encore rarement inquiétés.
- 36 D'autre part, il convient également de distinguer ce qui relève de l'agriculture familiale de celle qui est destinée à la commercialisation à travers l'accaparement à grande échelle de terres agricoles pour les produits d'exportation, l'agrobusiness.
- 37 Aussi, toujours selon Maxwell *et al.* (2016), si la chasse est considérée comme étant parmi les principaux éléments de la surexploitation, l'exploitation forestière y contribue aussi. En effet, ainsi que l'indique Thiollay (1999), l'exploitation forestière entraîne généralement une pression supplémentaire dans la forêt suite à l'ouverture de routes qui servent ainsi de pistes pour les chasseurs. Cette affirmation est corroborée

par le constat de Benitez-Lopez *et al.* (2010) qui précisent que les populations de mammifères et d'oiseaux déclinent avec la proximité des infrastructures et des routes. En outre, la pratique de piégeage étant fortement utilisée dans la région, et cela par toutes les tranches d'âges, il y a des raisons de craindre qu'elle n'ait aussi considérablement contribué à la baisse de la disponibilité de la faune sauvage dans la région d'Isangi et Yangambi. En effet, on constate très souvent qu'une personne qui installe plusieurs pièges sur une distance importante du village ne peut malheureusement pas les relever tous. Dans cette situation, le gibier capturé dans un piège, peut y mourir et pourrir faute de temps ou de fatigue de la part du piégeur pour le récupérer.

- 38 Le constat de la diminution de la faune sauvage dans la région s'observe également à travers un autre aspect important, qui est la fréquence hebdomadaire de la consommation de viande de brousse. Selon les dires des enquêtés, la viande de brousse se consomme de moins en moins dans les trois zones d'étude. Cette situation est illustrée par la figure qui suit.

Figure 2 : Consommation hebdomadaire de viande de brousse (N= 343)



Source : Enquêtes des auteurs menées entre mai et juin 2019

- 39 Ce graphique montre qu'à Isangi (et dans une moindre mesure à Yangambi et Kisangani), la viande de brousse est consommée selon la disponibilité du gibier capturé ou chassé. Cette disponibilité peut être quotidienne si la chasse est abondante. En revanche, à Kisangani la consommation est occasionnelle, certainement à cause de la rareté de la viande de brousse sur le marché et de la disponibilité des animaux d'élevage et autres produits carnés. Il reste le constat selon lequel, à Isangi, se trouvent davantage de chasseurs qu'à Yangambi où la chasse fait l'objet d'une plus grande surveillance, voire d'une interdiction dans certaines zones de l'aire protégée.
- 40 Aussi, à Yangambi la fréquence hebdomadaire de la consommation de viande de brousse se situe entre 1 et 3 fois, et peut s'expliquer par le fait que le marché est lui-même ouvert deux fois par semaine⁹.
- 41 Une autre raison expliquerait cette faible fréquence de consommation de la viande de brousse à Yangambi. En effet, il n'est pas aisé pour ceux qui ne sont pas chasseurs de consommer régulièrement de la viande de brousse sans avoir des moyens financiers, et les conditions de vie en milieu rural sont peu monétarisées. C'est pourquoi les villageois

de la région de Yangambi se sentent « sauvés » pendant la saison des chenilles, dès lors que ces dernières sont à la portée de tout le monde, de surcroît dans une période où les enfants sont en congés scolaires et peuvent par conséquent prêter main-forte à leurs parents dans la collecte en forêt.

Kisangani, un cas particulier

- 42 La ville de Kisangani est un cas particulier en ce qui concerne la consommation de viande de brousse. Elle est le chef-lieu de la province de la Tshopo et, avec ses quelques 1 602 144 millions d'habitants (Atlas des populations et pays du monde 2020), elle constitue un des plus grands foyers de consommateurs de viande de brousse de toute la grande Province Orientale¹⁰. Cependant, à cause de la dernière crise épidémiologique liée à la maladie à virus Ebola qui a frappé l'Est de la RDC en 2018, certains enquêtés ont déclaré ne plus consommer ou avoir réduit considérablement leur consommation de viande de brousse en guise de prévention de cette maladie. Cette décision est motivée par le fait que la faune sauvage est accusée d'être à l'origine de cette pathologie. Ainsi, Nika, une habitante de la ville, déclare : « Avec l'apparition de la maladie à virus Ebola dans la région, j'ai arrêté de consommer la viande de brousse ».
- 43 Bien que la consommation de la viande de brousse ne soit pas confirmée comme étant la voie de transmission de la maladie à virus Ebola (Fa *et al.* 2018), il reste évident pour certains chercheurs que les animaux sauvages demeurent des réservoirs de cette maladie et de beaucoup d'autres parasites, de virus et de bactéries (Fa *et al. Ibid.*) et qu'ils seraient à la base de plusieurs maladies, dites *zoonoses*.
- 44 Ainsi, pour la ville de Kisangani¹¹, en dehors des changements environnementaux, la peur de contracter la maladie à virus Ebola est un facteur majeur dans l'adoption des alternatives à la consommation de viande de brousse. Cela est plus aisé aux citadins, du fait de la disponibilité d'autres produits carnés sur les marchés, notamment les poulets et les poissons surgelés qui sont importés, particulièrement des pays d'Afrique australe en passant par Kinshasa, la capitale congolaise.

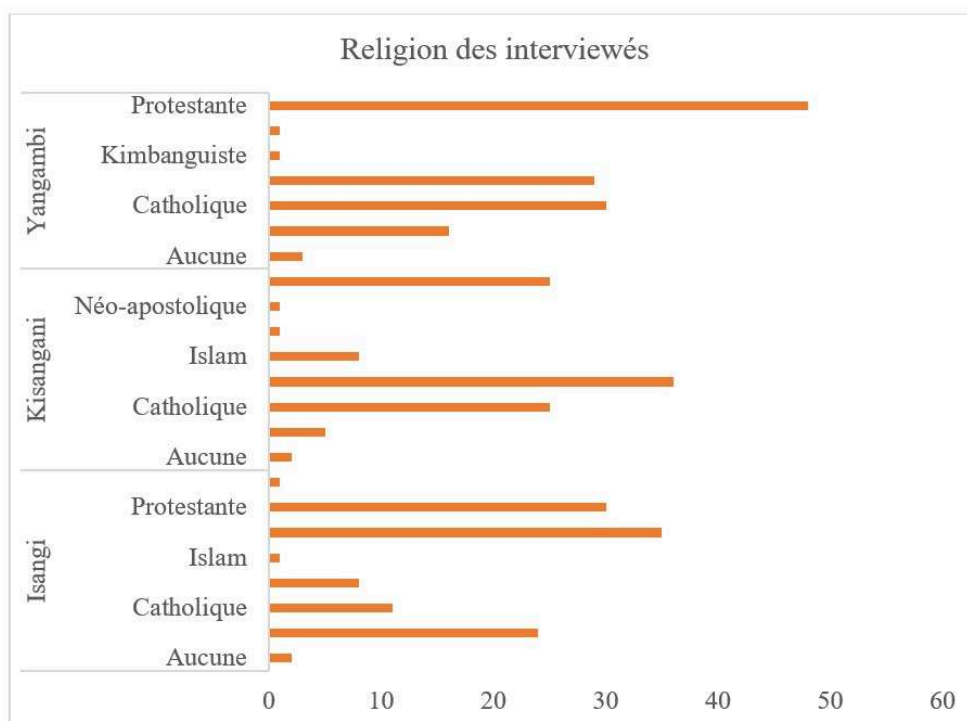
Adaptation alimentaire face aux changements

- 45 Ayant compris que les changements environnementaux dans la région de Yangambi, Isangi et Kisangani ont sensiblement affecté le panier des ménages de la région, il est important maintenant de présenter les stratégies d'adaptation de ces populations face à ces changements.
- 46 Dans cette région où les coutumes et les traditions régulent les relations sociales et le vécu quotidien des populations locales, on note que les changements environnementaux ont impacté significativement la vie de ces communautés et ont contribué, comme l'a également constaté Pagézy (2013), à l'abandon de plusieurs interdits alimentaires. Paraphrasant De Garine (1980), cette autrice constate que « le respect des interdits s'est relâché avec les nouvelles aspirations liées à la modernité » (Pagézy 2013), particulièrement sensibles dans la ville de Kisangani.
- 47 Pour toute la zone d'étude, les stratégies d'adaptation aux changements environnementaux peuvent être catégorisées selon deux approches : du point de vue culturel et social, et du point de vue économique.

L'adaptation sur le plan culturel et social

- 48 Sur le plan culturel, comme illustré précédemment, les interdits alimentaires tombent ainsi en désuétude. Face à la baisse, sinon la disparition, des animaux sauvages dans le milieu, les valeurs culturelles ne sont plus scrupuleusement respectées dans les pratiques alimentaires. Ainsi, toutes les espèces animales, dès lors qu'elles sont disponibles, sont consommées y compris les animaux dont la chasse et la consommation sont prohibées par la loi ou la coutume (Beaune *et al.* 2012). Il est important de signaler que ces interdits alimentaires pouvaient contribuer efficacement à la conservation de certaines espèces animales, sans intentionnalité écologique particulière. Ainsi par exemple, le chimpanzé (*Pan troglodytes*), comme nous le dit une enquêtrice de Kisangani : « *Le Mukomboso (le chimpanzé) est l'animal totem de notre clan des Balisi, un clan de la tribu des Babowa, et en tant que tel il ne peut être mangé* ». Cette espèce, désormais classée parmi celles qui sont en danger d'extinction, considérée comme une espèce protégée en RDC¹² et reprise sur la liste rouge de la CITES¹³, ne peut être consommée d'aucune manière en raison de son caractère sacré. Il n'existe pas de lien direct entre le fait que ce chimpanzé soit sacré pour une tribu et le fait qu'il soit devenu « espèce protégée ». Si certains groupes ne le consomment pas, cela n'exclut pas le fait que d'autres individus puissent en faire leur repas, le commercialiser sur les marchés quotidiens, voire dans le cadre d'un braconnage élargi.
- 49 Cette situation s'accroît également avec les messages des hommes d'église qui rappellent à leurs adeptes de n'obéir qu'à Dieu, 'Seul Maître du monde', et non aux autorités traditionnelles. « *Étant donné que le Fils de Dieu s'était sacrifié sur la croix pour mettre fin à toutes les coutumes et faire de nous tous des enfants de Dieu, les Chrétiens ne doivent plus suivre les prescriptions de la coutume.* », nous déclare le pasteur Jules de l'Église Assemblée Chrétienne de Yangambi.
- 50 Dans une région où la quasi-totalité de la population est croyante (tel que présenté sur la figure 3), les messages de gens d'Église sont écoutés et cela équivaut à une certaine légitimation des pratiques de consommation dès lors qu'il n'y a pas suffisamment à manger.

Figure 3 : Religion des interviewés



Source : Enquêtes menées par les auteurs entre mai et juin 2019 (N= 343)

- 51 La lecture de cette figure montre clairement que, dans les 3 zones de recherche, la majorité des personnes interrogées est croyante et membre d'églises protestantes ou proches du protestantisme (Eglise de réveil, Brahnamiste, Kimbanguiste). Les catholiques et autres membres d'églises locales (*Kitawala*) ne sont pas loin derrière. A noter que, contrairement aux deux autres zones d'étude, Isangi semble abriter plus d'adeptes du Kitawalisme¹⁴.
- 52 Il ressort de cette situation que le protestantisme, religion qui prône une certaine rupture avec le coutumier, joue un grand rôle dans la modification des habitudes alimentaires et contribue ainsi à la fin des interdits alimentaires coutumiers. Ainsi que nous le déclare Maman Marthe, dans un des villages d'Isangi : « *Pour nous les Chrétiens, nous sommes autorisés à tout consommer, Jésus est venu mettre fin aux interdits* ».
- 53 En revanche, en ce qui concerne la religion musulmane, il est important de savoir que ses adeptes continuent à respecter les interdits alimentaires. Et cela ne se limite pas uniquement aux espèces à consommer. Après échange avec quelques interviewés musulmans, il s'est avéré qu'un musulman ne peut consommer qu'une viande dont il maîtrise bien la nature et la manière dont a été tué l'animal, cette viande doit donc être *halal*. Concrètement, le musulman ne peut pas consommer la viande de singe, notamment le chimpanzé (tous des animaux humanoïdes), ni de potamochère (le porc sauvage). Pour certains musulmans interrogés et qui consomment la viande de brousse¹⁵, les céphalophes sont davantage tolérés dans leur alimentation. Mais ceux-ci ne peuvent être consommés que si c'est un chasseur musulman qui a mis à mort l'animal. C'est le constat fait aussi par Epelboin *et al.* (2012) qui précisent que les musulmans ne peuvent consommer que l'animal mis à mort de manière rituelle et

égoché par un autre musulman mais jamais par celui qu'ils considèrent comme un non-croyant.

Adaptation sur le plan économique

- 54 Enfin, ces changements vécus dans le milieu naturel ne se limitent pas seulement au plan environnemental, ils touchent également à l'économie. Rappelons que les ménages modestes (pauvres) n'accèdent plus aussi facilement à la viande de brousse faute de moyen et de disponibilité de la ressource. Ainsi, ces ménages recourent davantage aux produits maraichers locaux pour leur alimentation. En effet, selon les résultats des interviews réalisées, les interviewés déclarent se tourner vers les légumes (amarantes, feuilles de patate douce, feuilles de manioc, feuilles de courge, etc.) par manque de moyens financiers pour se procurer de la viande fraîche (sauvage) qu'ils ont cependant toujours aimé consommer. Un habitant de Kisangani nous déclare ainsi : « *Papa, nous n'avons pas de choix, nous commençons à consommer tous les jours le matembele (feuilles de patate douce) ou le pondou (feuilles de manioc) par manque d'argent pour se procurer de la viande* ». On observe également dans cette région que lorsque l'on parle de la viande (*nyama*, en langue locale), l'on ne fait allusion qu'à la viande de brousse, la viande domestique étant désignée par le nom de l'espèce. On parle ainsi de chèvre (*ntaba*), poulet (*soso*), vache (*ngombe*), etc.
- 55 Et les rares personnes qui pratiquent l'élevage dans la région (également constaté par Pagézy (2013) depuis les années 1970), ne le font pas pour leur consommation mais davantage pour résoudre des problèmes familiaux (tels que la scolarité de leurs enfants, le paiement de leurs amendes, le don au chef, etc.) et ne consomment la viande d'élevage que dans des occasions très rares, par exemple pendant les fêtes de fin d'année (Pagezy 2013) ou lors des cérémonies de mariage.

Conclusion

- 56 A travers cet article, qui n'est qu'une partie de la recherche que nous continuons de mener sur la consommation de viande de brousse, nous avons tenté de décrire comment les changements environnementaux affectent la consommation du gibier dans la région de Yangambi, Isangi et Kisangani, et les stratégies qu'adoptent les populations de ces milieux pour faire face à ces changements.
- 57 Tout d'abord, les changements environnementaux vécus dans ce milieu sont perçus par les populations locales à travers quelques phénomènes empiriquement observés. Il s'agit de la perte de la couverture forestière, la baisse de la faune qui se révèle, d'une part, par l'éloignement des animaux eu égard aux lieux d'habitation et comparativement aux années passées et, d'autre part, ce qui a pour conséquence de réduire la fréquence de la consommation de la viande de brousse dans leur alimentation. Il ressort des entretiens effectués que les changements environnementaux ont affecté les habitudes alimentaires des trois sites urbains et ruraux de la région, Yangambi, Isangi et Kisangani.
- 58 Ainsi, sur le plan socio-culturel, appuyés par des prescriptions religieuses, ces bouleversements environnementaux contribuent à la fin des interdits alimentaires. Comme stratégie d'adaptation, ce sont désormais toutes les espèces animales qui sont consommées, y compris les espèces protégées par la loi congolaise et autres normes

internationales. Ces interdits alimentaires qui, jadis, jouaient un rôle déterminant dans la régulation de la société et des écosystèmes forestiers, ne sont plus fonctionnels. Une situation favorisée, aussi et surtout, par les prédications d'hommes d'églises, dans une région où la majorité de la population est croyante et pratiquante. Ces membres des églises évangéliques (dites du réveil) estiment, pour la plupart, que la mort de Jésus a mis fin à tous les tabous et que les hommes sont autorisés à tout consommer. Ainsi, tout animal capturé dans le piège va directement dans la marmite. Enfin, la viande de brousse étant devenue rare et chère, certains sont contraints d'adopter le régime végétarien et d'attendre la saison de chenilles (dite de sauvetage) pour se consoler, il n'est pas dit que la levée des interdits sur la consommation du gibier sauvage, prêchée par les évangélistes, soit de nature à rassurer les écologistes.

WEBER M. [1921] 1995. *Economie et société*, T1. Paris : Editions Agora Pocket

BIBLIOGRAPHIE

ATLAS DES POPULATIONS ET PAYS DU MONDE. 2020. « République démocratique du Congo », *PopulationData.net*, consulté le 14 janvier 2022 :

[<https://www.populationdata.net/pays/republique-democratique-du-congo/>].

BAHUCHET S. 2000. « La filière “viande de brousse” », in S. BAHUCHET (ed.) *Les Peuples des forêts tropicales aujourd'hui* : 331-363. Bruxelles : Commission européenne-APFT

BALANDIER G. 1963. *Sociologie actuelle de l'Afrique noire*. Paris : PUF.

BAMBA I., SADAIOU SABAS BARIMA Y. et BOGAERT J. 2010. « Influence de la densité de la population sur la structure spatiale d'un paysage forestier dans le bassin du Congo en R. D. Congo », *Tropical Conservation Science*. 3 (1) : 31-44.

BARNES R. F. W. 2002. “The bushmeat boom and bust in West and Central Africa”. *Oryx*. 36(3) : 236-242.

BEAUNE D., BRETAGNOLLE F., BOLLACHE L., HOHMANN G., SURBECK M. et FRUTH B. 2012. “Seed dispersal strategies and the threat of defaunation in a Congo forest”, *Biodiversity and Conservation*. 22 (2013) : 225-238.

BENITEZ-LOPEZ A., ALKEMANDE R. et VERWEIJ P. A. 2010. “The impact of roads and other infrastructure on mammal and birds populations: A meta-analysis”. *Biological Conservation*. 143 : 1307-1316.

BENNETT E. L. 2002. « “Is There a Link between Wild Meat and Food Security?” ». *Conservation Biology*. 16 (3) : 590-592.

DE GARINE I. 1980. « Evolution contemporaine des croyances et interdits alimentaires », *Présence africaine*. 1 (113) : 129-146.

DIEUDONNE M. 2016. *La viande des uns, la faune des autres. Analyse anthropologique de la conservation de la faune dans trois villages Badjoué de la zone de l'Est-Cameroun*. Thèse doctorat en Science politique. Liège : Université de Liège.

- DIRZO R., YOUNG H. S., GALETTI M., CEBALLOS G., ISAAC N. J. and COLLEN B. 2014. "Defaunation in the Anthropocene". *Science*. 345 (6195) : 401-406.
- EPELBOIN A., BAHUCHET S. et DURAND J. L. 2012. « Le bon goût de la viande de primate. Des interdits des Pygmées Aka aux injonctions écologiques », in : M. Cros, J. Bondaz & M. Michaud (ed.) *L'animal cannibalisé. Festins d'Afrique* : 41-64. Paris : Éditions des archives contemporaines.
- FARGEOT C., DROUET-HOGUET N. and LE BEL S. 2017. "The role of bushmeat in urban household consumption: Insights from Bangui, the capital city of the Central African Republic". *Bois et Forêts des Tropiques*. 332 (2) : 31-42.
- FA J. E., NASI R. & VAN VLIET N. 2018. « Viande de brousse, impacts anthropiques et santé humaine dans les forêts tropicales humides : Le cas du virus Ebola », *Revue Forestière Française*. LXX (2-3-4) : 231-241.
- FOLEY J. A., ASNER G. P., COSTA M. H., COE M. T., DEFRIES R., GIBBS H. K., HOWARD E. A., OLSON S., PATZ J., RAMANKUTTY N. & SNYDER P. 2007. "Amazonia revealed: forest degradation and loss of ecosystem goods and services in the Amazon Basin", *Frontiers in Ecology and the Environment*. 5 (1) : 25-32.
- GRANADOS A., BERNARD H. & BRODIE J. F. 2018. "The combined impacts of experimental defaunation and logging on seedling traits and diversity". *Proc. R. Soc. B*. 285 (20172882) : 1-6.
- GUILLO D. 2007. « Les sciences de la vie, alliées naturelles du naturalisme ? De la diversité des articulations possibles entre biologie et sciences sociales », *Enquête*. 6 :187-212.
- KARSENTY A. 2020. « Géopolitique des forêts d'Afrique centrale », *Hérodote*. 179 : 108-129.
- KATEMBERA CIZA S., MIKWA J.-F., CIRHUZA MALEKEZI A., GOND V., BOYEMBA BOSELA F. 2015. « Identification des moteurs de déforestation dans la région d'Isangi, République démocratique du Congo », *Bois et Forêts des Tropiques*. 324 (2) : 29-38.
- KYALE KOY J., MAINDO A. M. N. et WARDELL D. A. 2019a. « Réserve de Biosphère de Yangambi à l'épreuve de la cristallisation des pratiques locales de survie : une réponse à la faillite de l'État en République Démocratique du Congo », *Vertigo - la revue électronique en sciences de l'environnement*. 19 (1), consulté le 14 août 2019 : [<http://journals.openedition.org/vertigo/24677>]
- KYALE KOY J., WARDELL D. A., MIKWA J.-F., KABUANGA J. M., MAINDO A. M., OSZWALD J. et DOUMENGE C. 2019b. « Dynamique de la déforestation dans la Réserve de biosphère de Yangambi (République démocratique du Congo) : variabilité spatiale et temporelle au cours des 30 dernières années. », *Bois et Forêts des Tropiques*. 341 : 15-28.
- LISINGO J., WETSI J.-L. et NTAHOBAVUKA H. 2010. « Enquête sur les chenilles comestibles et les divers usages de leurs plantes hôtes dans les districts de Kisangani et de la Tshopo (R. D. Congo) », *Geo-Eco-Trop*. 34 : 139-146.
- MAXWELL S. L., FULLER R. A., BROOKS T. M. and WATSON J. E. M. 2016. "Biodiversity: The ravages of guns, nets and bulldozers". *Nature*. 536 : 143-145.
- MUHEMU M. S. S. 2006. *Naissance et croissance d'une église locale (1896/97-1996). Le cas du diocèse de Butembo-Beni au Congo Kinshasa (RDC)*. Thèse de doctorat en Sciences de société et de droit. Lyon : Université Lumière Lyon 2.
- MUSAMPA K. C. 2009. *Etudes de cas sur l'évaluation de la dégradation des forêts. La dégradation des forêts en République Démocratique du Congo*. Rome : FAO

- OSURI A. M., MENDIRATTA U., NANIWADEKAR R., VARMA V. and NAEEM S. 2020. "Hunting and Forest Modification Have Distinct Defaunation Impacts on Tropical Mammals and Birds". *Frontiers in Forests and Global Change*. 2 (87) : 1-10.
- PAGEZY H. 2013. « Biodiversité et équilibre du régime alimentaire. Le cas des Ntomba de la forêt inondée (Cuvette centrale, République du Congo) », *Revue d'ethnoécologie*. 3 : 1-41, consulté le 19 avril 2019 : [<http://journals.openedition.org/ethnoecologie/1424>]
- PIANKA E. R. 1970. "On r- and K-Selection". *The American Naturalist*. 104 (940) : 592-597.
- REDFORD K. H. 1992. "The Empty Forest". *BioScience*. 42 (6) : 412-422.
- REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO. 2014. *Annexe III du Décret n° 038/2003 du 26 mars 2003 portant Règlement Minier*. Kinshasa : Journal Officiel de la RDC, tiré sur www.iccnrdc.org consulté le 22 mars 2022 : [<https://www.iccnrdc.org/document.html>]
- ROMERO A., FANDOS M. G., BENITEZ-LOPEZ A. and KUEMMERLE T. 2020. "Habitat destruction and overexploitation drive widespread declines in all facets of mammalian diversity in the Gran Chaco". *Global Change Biology*. 1-13.
- SALUMU B. L. et SHAUMBA J.-P. 2017. *Gestion des ressources naturelles en Province Orientale démembrée. État de lieux, défis et perspectives*. Kisangani : Tropenbos RD Congo.
- TCHATCHOU B., SONWA D. J., IFO S., TIANI A. M. 2015. *Déforestation et dégradation des forêts dans le Bassin du Congo. État des lieux, causes actuelles et perspectives*. Papier occasionnel 120. Bogor : CIFOR.
- THIOLLAY J.-M. 1999. "Responses of avian community to rainforest degradation". *Biodiversity and Conservation*. 8 (4) : 513-534.
- VAN REYBROUCK D. 2012. *Congo. Une histoire*. Arles : Coll. Babel Actes Sud.
- VAN SCHUYLENBERGH P. 2019. *Faune sauvage et colonisation. Une histoire de destruction et de protection de la nature congolaise (1885-1960)*. Bruxelles, Berlin, Bern, New York, Oxford : Peter Lang.
- VAN VLIET N. and NASI R. 2008. "Hunting for livelihood in Northeast Gabon: Patterns, Evolution and Sustainability". *Ecology and Society*. 13 (2) : 1-18.
- VAN VLIET N. and MBAZZA P. 2011. "Recognizing the Multiple Reasons for Bushmeat Consumption in Urban Areas: A Necessary Step Toward the Sustainable Use of Wildlife for Food in Central Africa". *Human Dimensions of Wildlife*. 16 (1) : 45-54.
- VAN VLIET N., NEBESSE C., GAMBALEMOKE S., AKAIBE D. and NASI R. 2012. "The bushmeat market in Kisangani, Democratic Republic of Congo: implications for conservation and food security". *Oryx*. 46 (2) : 196-203.
- VAN VLIET N., NEBESSE C. and NASI R. 2014. "Bushmeat consumption among rural and urban children from Province Orientale, Democratic Republic of Congo". *Oryx*. 49 (1) : 165-174.
- VAN VLIET N., MUHINDO J., NYUMU J., MUSHAGALUSA O. and NASI R. 2018. "Mammal Depletion Processes as Evidenced from Spatially Explicit and Temporal Local Ecological Knowledge". *Tropical Conservation Science*. 11 : 1-16.
- VERMEULEN C. 2018. « Chasse, consommation et conservation de la faune en Afrique centrale : l'impossible conciliation ? », *18^e Réunion des parties du partenariat pour les forêts du bassin du Congo en Belgique*. « Communication personnelle », consulté le 22 septembre 2022 : [<https://orbi.uliege.be/handle/2268/230226>]
- WICANDER S., COAD L. 2018. "Can the provision of alternative livelihoods reduce the impact of wild meat hunting in West and Central Africa?". *Conservation and Society*. 16 (4) : 441-458.

YOUNG H. S., MCCAULEY D. J., GALETTI M. and DIRZO R. 2016. "Patterns, Causes, and Consequences of Anthropocene Defaunation". *Annual Review of Ecology, Evolution, and Systematics*. 47 : 333-358.

NOTES

1. Dans cette région, il s'observe une insécurité alimentaire de Phase 2 telle que décrite par la FAO. Cette phase qualifiée d'*Insécurité alimentaire modérée/limite* est caractérisée par un accès limité à une alimentation adéquate avec un risque élevé et récurrent de tomber graduellement dans la Phase 3, 4 ou 5. On peut trouver la cartographie de l'insécurité alimentaire en République Démocratique du Congo à cette adresse :

http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/ipcinfo/docs/IPC_DRC_AFI_2018August.pdf

2. Aussi qualifiées de *sauvetage* par les habitants de Yangambi, les chenilles comestibles sont récoltées au cours de la saison allant de juillet à octobre (Lisingo *et al.* 2010), cette période coïncide avec les vacances scolaires dans la région.

3. Pour les animaux de grande taille, on parle de la « Stratégie K », étant donné que leur taux de reproduction est moins élevé (Pianka 1970).

4. Igugu 2019, données d'enquêtes non publiées.

5. Jadora International LLC est une entreprise américaine qui œuvre dans la gestion durable des écosystèmes forestiers. Elle met en œuvre un projet Reducing Emissions from Deforestation and Forest Degradation (REDD) dans le territoire d'Isangi en partenariat avec la société d'exploitation forestière SAF Bois. En plus de générer des crédits carbone de boisement, ce projet a pour objectif de gérer durablement les forêts, limiter la déforestation et la dégradation forestière dans la concession d'abattage de SAF Bois.

Informations tirées sur :

<https://www.forestpeoples.org/fr/topics/redd-et-initiatives-associees/news/2013/02/des-concessions-d-abattage-aux-concessions-de-carb>, consulté le 30 décembre 2021

<https://www.reddprojectsdatabase.org/view/project.php?id=303>, consulté le 21 septembre 2022

6. Selon les informations recueillies au bureau territorial, auprès du Secrétaire du Territoire d'Isangi, en date du 17 mai 2019.

7. Lorsque nous parlons de tribus dans cet article, c'est en employant ce langage communément partagé en RDC qui distingue les groupes sociaux selon leur origine, notamment leur communauté de naissance, le village du père et de ses aïeux. La RDC est composée de nombreuses tribus, elles-mêmes entrant dans des ensembles plus vastes que l'on peut appeler ethniques et linguistiques bantous (500 tribus et 250 groupes ethniques). Les administrateurs coloniaux, les missionnaires et les anthropologues ont contribué à nommer les groupes culturels et linguistiques et à les distinguer les uns des autres : « Les écoles missionnaires devinrent des petites usines à préjugés tribaux. » (Van Reybrouck 2012 : 159). Pourtant, l'histoire pré-coloniale et coloniale avait fortement mobilisé les populations de toutes les régions dans le commerce des esclaves puis dans les travaux forcés et les besoins de main-d'œuvre dans les plantations ou dans les « compounds » des extractions minières et diamantaires. Cette histoire a longuement favorisé la dispersion des familles, des clans, des tribus dans le pays. Si la période Mobutu a quelque peu contribué à figer les populations sur leurs territoires d'origine, en revanche, la période troublée depuis les années 1990 et la prise du pouvoir par la famille Kabila a de nouveau favorisé les mobilités, les alliances, les métissages, changé la répartition géographique des locuteurs de langues lingala et swahili. Par ailleurs, et pour reprendre les termes de Max Weber (1995 : 420), « une sociation rationnelle (telle qu'une activité commune de défense d'un territoire ou de conquête ou même une simple subdivision administrative) se transforme en communalisation ethnique, en attirant un symbolisme de la communauté de sang et en favorisant l'émergence

d'une conscience tribale. ». La question ethnique ou tribale reste ainsi toujours indéterminée, historiquement dynamique, et se pose dans le rapport de l'objectivité et de la subjectivité. Rapport que nous n'avons pas investigué dans ce présent travail.

8. Un père de famille dont la taille du ménage est de 80 personnes (dont ses 3 épouses, ses enfants et ses petits-enfants vivant sur la parcelle familiale). Il est en même temps instructeur et pasteur de l'église Kitawala.

9. A Yangambi le marché est ouvert le mercredi et le dimanche, quant à Isangi, le marché est ouvert tous les jours, mais certains commerçants d'Isangi font la traversée du fleuve tous les week-ends pour vendre leurs marchandises à Yangambi.

10. La Province Orientale était constituée de quatre districts à savoir Tshopo, Ituri, Haut-Uélé et Bas-Uélé. Ces différents districts ont acquis le statut de Province depuis le démembrement de 2015.

11. La Province Orientale avait enregistré plusieurs cas de malades à virus Ebola en 2012 (et en 2018, une autre épidémie de maladie à virus Ebola s'était déclarée à Beni et Butembo dans la Province voisine du Nord-Kivu) et la viande de brousse avait été citée comme étant à la base de cette épidémie. Informations tirées du site de l'OMS : <https://www.afro.who.int/fr/news/la-rdc-confirme-des-cas-de-la-fievre-hemorragique-virus-ebola-isiro-chef-lieu-du-haut-uele>, consulté le 30 décembre 2021

12. Voir la liste des animaux protégés en RDC (tirée de l'Annexe III du Décret n° 038/2003 du 26 mars 2003 portant Règlement Minier).

13. CITES : Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction, également appelée Convention de Washington.

14. Selon Muhemu (2006), le Kitawalisme est un mouvement religieux créé par Bushiri dans les années 1943 pour libérer ses frères congolais de la colonisation belge. C'est surtout un mouvement religieux qui s'illustre par le rejet de la « civilisation occidentale ». Les adeptes de cette religion préfèrent vivre dans la forêt, à l'écart des profanes. Ils ne portent pas d'habits et ceux qui décident de couvrir leur corps préfèrent utiliser la peau des animaux. Ce phénomène rappelle, entre autres, le mouvement messianique du kimbanguisme également créé en réaction à la colonisation (Balandier 1963). Par ailleurs, toujours en vigueur, ces mouvements messianiques sont également très puissants dans les grandes villes, comme Kinshasa. En 2005, « trois mille Eglises charismatiques ont été recensées à Kinshasa » (Van Reybrouck 2012 : 627).

15. C'est dans la Commune de Kisangani, dans la ville qui porte le même nom, que l'on retrouve le plus de musulmans. Il est plus facile pour ces musulmans de la ville de trouver des alternatives à la viande sauvage.

RÉSUMÉS

La viande de brousse est la principale source d'aliments riches en protéines pour les populations qui vivent dans la forêt en Afrique centrale. Cependant, de grands changements affectent les écosystèmes forestiers de cette zone et les régions de Yangambi, d'Isangi et de Kisangani, dans la Province de la Tshopo, n'en sont pas épargnées. Dans cette région, la dégradation des écosystèmes forestiers, l'exploitation du bois et de la faune, les conflits, la croissance démographique urbaine et l'emprise agricole sont les principales causes de ces changements. Dans le but de comprendre ces changements environnementaux et leur impact sur le vécu des habitants de cette région, des enquêtes et des entretiens ont été menés dans trois zones d'étude,

à savoir Yangambi, Isangi et Kisangani, entre mai et juillet 2019. Il ressort de ces investigations que les populations locales perçoivent les changements environnementaux autour de leur lieu de vie à travers le rétrécissement du couvert forestier, l'éloignement des zones giboyeuses et surtout les changements que cela engendre dans leurs habitudes alimentaires. En guise d'adaptation à ces changements, certains interdits alimentaires ne sont plus respectés par les consommateurs quand ces derniers ne se résolvent pas au régime végétarien. Ces transgressions sont encouragées par les prédications des hommes d'église qui, en République Démocratique du Congo (et comme les stars de la musique et les hommes politiques), mobilisent historiquement les opinions publiques. Ils portent ici des discours pragmatiques qui cherchent à pallier les inquiétudes devant les changements environnementaux quitte à désacraliser eux-mêmes les rites des interdits alimentaires jusque-là respectés.

Bushmeat is the main source of high-protein food for forest people in Central Africa. However, major changes are affecting the forest ecosystems of this area and the regions of Yangambi, Isangi and Kisangani, in the Tshopo Province, are not spared. In this region, the degradation of forest ecosystems, timber and wildlife exploitation, conflicts, urban population growth and agricultural encroachment are the main causes of these changes. In order to understand these environmental changes and their impact on the lives of the inhabitants of this region, surveys and interviews were conducted in three study areas, namely Yangambi, Isangi and Kisangani, between May and July 2019. These investigations revealed that local populations perceive environmental changes around their living areas through the shrinking of the forest cover, the removal of game areas and, above all, the changes that this brings about in their eating habits. In order to adapt to these changes, certain dietary restrictions are no longer respected by consumers, if they do not adopt a vegetarian diet. These transgressions are encouraged by the preaching of churchmen who, in the Democratic Republic of Congo (and like music stars and politicians), historically mobilize public opinion. Here, they carry pragmatic discourses that seek to alleviate concerns about environmental change, even if it means desecrating the rites of food prohibitions that were previously respected.

INDEX

Mots-clés : viande de brousse, changements environnementaux, adaptation, consommation, interdits alimentaires, Tshopo

Keywords : bushmeat, environmental changes, adaptation, consumption, food prohibitions, Tshopo

AUTEURS

OLIVIER IGUGU

Spécialiste en Gestion de ressources naturelles, Centre d'Expertise en Gestion Minière (CEGEMI), Université Catholique de Bukavu, oligug@gmail.com

LAURENCE BOUTINOT

Socio-Anthropologue, CIRAD, Campus International de Baillarguet, laurence.boutinot@cirad.fr

Consuming Inequities: Vegetarianism, climate crisis, and political upheaval in South Africa

*Consommer de l'inégalité : Végétarisme, crise climatique et tensions politiques
en Afrique du Sud*

Chelsie Yount-André and Yanga Zembe

- ¹ In the United Nations 2019 climate-change report, the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) advocated the adoption of plant-based diets to mitigate global warming. This recommendation encouraged already rising interest in vegetarian lifestyles internationally (Schiermeier 2019). Although the shift towards plant-based diets has been most visible in countries of the Global North, an estimated 20% of South Africans claim to be trying to eliminate or reduce meat in their diet (Schimke 2020). Far outpacing other African nations in sales of vegetarian cookbooks and online searches for the term “vegan,” South African media proclaim the country to be “leading the continent into [a] vegan lifestyle,” (Powell 2020, Emecheta 2020). And yet, *per capita* meat consumption continues to rise in this country whose annual Heritage Day is widely dubbed “*Braai Day*” for the meat-filled barbecues South Africans hold to celebrate (Oirere 2019; Sihlangu 2019).
- ² To make sense of the complexities and apparent contradictions in South African eating practices, this article examines the social significance of consuming – and abstaining from – meat, relative to South Africa’s vast racial and economic inequalities, which have only intensified in the post-apartheid era. In a country where food insecurity remains a tangible threat for large portions of the population, the choice to eschew meat can appear, at best, to be a mark of privilege, the prerogative of predominantly White, urban elites. At worst, vegetarianism can raise suspicions about an eater’s political convictions. Understood relative to the historical apathy of White South Africans to the suffering of people of colour during apartheid, some view vegetarianism as a sign that one is more concerned about animal welfare than the plight of disenfranchised people. Laminated onto longstanding inequities of race, class and

gender, vegetarianism as a marker of one's ecological commitment must coexist with food's diverse, and sometimes contradictory, social meanings.

- 3 For many South Africans, the threat posed by climate change became palpable in 2018 with the drought that led to Cape Town's water crisis and the impending risk of reaching "Day Zero" when municipal water supplies would dry up. But ecological concerns are by no means the only crisis that preoccupy the country. Covid-19 and its attendant economic downturn have drawn attention to the ways that food functions as a vector of inequalities, as price-hikes on staple foods have widened the wealth gap in South Africa. The entrenchment of inequalities, like the virus itself, has followed the geographic lines of apartheid-era segregation. Food insecurity has surged in areas that are home to the largest numbers of poor Black and Coloured populations (Harrisberg 2020). The racialized effects of the pandemic are unfolding, meanwhile, in the context of global upheaval in attitudes towards racial justice and international calls for equality. The political stakes of the current Black Lives Matter movement have inspired regular protests and re-invigorated the 2015 #RhodesMustFall campaign to decolonize South Africa's education system.
- 4 This article offers an ethnographic examination of the ways these political and environmental issues play out on the plates of South Africans. Foregrounding the experiences of Black vegetarians, it traces how people of different races, classes and genders grapple with the social stakes of eating in contemporary South Africa, where ecological crisis overlays a foundation of ongoing political struggles. We suggest that a view from South Africa, and the particularities of the moral and political meanings that vegetarianism takes on there, can provide insight into the implications of advocating a plant-based diet as a response to climate change on an international scale, in the face of rapidly increasing global inequalities.
- 5 Scholars of critical food studies have examined the social significance of vegetarianism (the practice of abstaining from meat and fish) and veganism (avoidance of all animal products) relative to race (Harper 2011), class (Greenebaum 2017) and gender relations (Ruby & Heine 2011). These studies have revealed the social tensions that arise surrounding vegetarianism in the context of the family (Roth 2005; Sobal 2005) and on a societal level (Larue 2015; Greenebaum 2018). The act of rejecting meat can call into question shared social identities (Fischler 2015) and upend power relations and economic systems structured around meat consumption (Dubuisson-Quellier 2009). This is precisely why vegetarianism has historically been embraced as a political tool by activists from the Black Panthers (Hassberg 2020), to anti-Vietnam war demonstrators (Belasco 1989) and Ghandi's followers (Slate 2019). As interest in vegetarianism and veganism has become mainstream, scholars and journalists have documented anti-vegan sentiments and pro-meat activism, demonstrating the ways these tensions map onto inequalities of wealth and education (Cole & Morgan 2011; Gorvett 2020). Social conflicts surrounding vegetarianism and veganism have grown concomitantly with recommendation, on the part of scientists (IPCC 2019), activists (PETA 2020) and mainstream news sources (Harrabin 2019), to adopt plant-based diets to fight climate change. But scholars have yet to examine the ways that social inequalities might shape how these recommendations are taken up on the ground.
- 6 With a few notable exceptions, scholarship on vegetarianism has largely overlooked the African continent, where research on food has largely focused on questions of food security and nutrition (Mandala 2003; see also de Suremain 2009). Emergent studies on

vegetarianism in South Africa (Ngqangashe 2019; Chapman 2015; Sedupane 2017) suggest that social tensions similar to those observed in the Global North also exist in the African context. But they have yet to examine how persistent inequities in the post-apartheid context shape the political and moral significance of vegetarianism in South Africa. How are food social meanings bound up with the political upheavals and ecological concerns South African society faces? What does it mean to advocate climate action through consumption practices in a place divided by such vast racial and economic inequities? Inequities in South Africa reflect the severity of global inequalities at a national level (May 2000; IMF 2020). Analysis of the political and moral meanings of vegetarianism in contemporary South Africa can thus provide insight into the ways social inequalities structure the uptake of consumption focused strategies to address climate change and the ways these recommendations shape, in turn, the social lives of people struggling to cope with multiple, overlapping crises (environmental, economic, health, etc.).

- 7 This article is based on 18 months of ethnographic research on food and eating practices in urban South Africa. The majority of this qualitative research was carried out during a 2017 study in four cities (Cape Town, Port Elizabeth, Johannesburg and Pietermaritzburg), which used participant observation and semi-structured interviews to examine the social meanings of eating practices among South Africans. Participants were aged between 20 and 64 years and self-identified as members of what are considered South Africa's four major racial groups. These data were supplemented by interviews in 2020 focused on the experiences of vegetarians and vegans in South Africa, carried out via videoconference. In total, this article analyses 63 semi-structured interviews (48 individual and 15 groups of 5-10 people), which were carried out in English, Zulu and Xhosa, and lasted 1.5 to 2 hours. Interviews were recorded, transcribed and translated to create 34-60 page transcripts, which were coded and analysed relative to the article's themes of vegetarianism and the social significance South Africans attribute to eating. Interviews focused on the middle classes, a category that encompasses a particularly wide range of socioeconomic conditions in South Africa (see Phadi & Ceruti 2011). The article draws additionally on Zembe's ethnographic research over the past fifteen years among impoverished populations in South Africa (see Zembe *et al.* 2013; Nor *et al.* 2012) and as a "native ethnographer" (Béteille 2007). Specifically, her experiences living as a vegetarian in South Africa for twelve years informed our investigation of the challenges faced by Black vegetarians.
- 8 Before we turn to examine the social significance of eating, and avoiding, meat in South Africa, we must clarify our use of the term "race", a concept so highly debated that much research in Western Europe avoids the term (Simon 2012). We use this term for two reasons. First, in South Africa, its emic usage is omnipresent. Although one's "race" is no longer printed on national identification cards as it was during apartheid, it remains a social division that individuals must navigate in their daily practices like eating, which structures the opportunities and obstacles one encounters throughout one's life. Second, although "race" does not exist in any biological or genetic sense, it persists as a social construct that has a material impact on individuals' health and economic conditions (Guillaumin 1981; Balibar 1997; Gravelee 2009). We wish to highlight the parallel between the mutual influence between this social construct and the material conditions that shape individuals' lives in racial terms and symbolic meanings that eating practices take on in South Africa, to underline the fact that the

symbolism attributed to vegetarianism is both organized according to extant inequalities and simultaneously has very “real,” material effects on people’s daily lives.

- 9 In what follows, we will first consider the diverse social meanings of eating meat in South Africa and the ways that eaters enact collective identities and establish power relations through meat consumption. We then analyse the fraught terrain of vegetarianism in urban South Africa and the virtues (and vices) that individuals attribute to this practice. Finally, we examine the ways that the social significance of eating and abstaining from meat shape political and ethical debates in South Africa regarding climate change. The question of vegetarianism in South Africa draws attention to the fact that there is no “neutral” way of eating, any and all food choices may be saturated with political meaning according to context. In the fraught and ever-changing social terrain of post-apartheid South Africa, food choices provide insight into the ways that eaters of all races navigate political economic struggles in their everyday lives. The social significance of food is tangled up in all of these political and ecological concerns, such that eaters in South Africa must navigate a particularly treacherous foodscape (Dolphijn 2004), in which eating practices that appear ethical from one viewpoint may be considered suspect from another perspective.

Meat matters: status, dignity and power in South Africa

- 10 In his role as the official patron of National *Braai* Day, Archbishop Desmond Tutu celebrated the unifying force of South African barbecues, noting that in all of South Africa’s eleven official languages, there is “only one word for the wonderful institution of *braai*” (BBC 2007). Gathering to barbecue kilograms of chicken, lamb, steak and Boewoers sausages is a pastime that transcends race and class divisions in South Africa, allowing *braai*, in the post-apartheid era to be embraced as a symbol of inter-racial unity¹. One is as likely to see the puff of charcoal smoke rising from a sizzling grill at a corporate event held on the lawn of a luxury hotel as in a township, where the country’s most famous *shisanyamas* (*braai* grills) are packed with patrons every night of the week. Vegetarianism has, however, always co-existed with this meat-centric national identity, notably among South Africa’s Indian minority, many of whom abstain from meat as practicing Hindus. Yet, even after generations in South Africa, Indians continue to occupy a space separate to representations of South Africanness, the only one of the country’s major racial groups to be identified by the country from whence their ancestors came. Where meat is embraced as an emblem of unity and national belonging, vegetarianism may be construed as a mark of difference, foreignness.
- 11 While meat may be championed as a symbol of shared identity in the context of this national holiday, it is simultaneously a salient marker of all forms of social differences deemed significant in South African society. Anthropologists have long highlighted the ways meat functions as a “natural symbol” (Fiddes 1992), demonstrating how differential access to various types, qualities and cuts of meat both reflect and establish differences of wealth, status and power cross-culturally. Among South Africa’s many Black African ethnic groups, for example, meat is central to processes of redistribution that underpin networks of intergenerational reciprocity among kin and which allow young people to achieve social adulthood. Like elsewhere in sub-Saharan Africa, one’s ability to feed and otherwise provide for children, elders and other dependents is

central to establishing oneself as a responsible adult, ready to be married and head one's own household (Cole 2011). Eating meat and feeding it to others is a means through which people (especially men) might become "big," that is assume a desirable status in terms of age, wealth and power. At weddings and baptisms, to celebrate migrant workers' annual visit home, and even when one purchases a car or home, hosts slaughter animals to honour their ancestors and demonstrate their wealth and generosity by feeding many guests.

- 12 Meat also establishes unequal kinship roles through the daily act of feeding one's family, gendered work that differentiates working adults from the dependents they provide for, while also distinguishing men from women (see also Sobal 2005; Liechty 2005). In South Africa (like most societies worldwide), women do the majority of food preparation in the home, whatever their racial or ethnic background (Bhana and Pillay 2012). Many women described feeling social pressure to prepare meat-based meals when cooking for their husbands or other male relatives. One Afrikaaner woman in Port Elizabeth commented, "*How are you just going to give this big man a salad and say, 'Hey this is your supper'? Of course, he's not going to eat that.*" Among ethnic groups like Xhosas and Zulus, gendered expectations regarding meat consumption are made explicit through cultural taboos preventing women from eating certain cuts of meat, like *iskobho* (sheep's head). Men of all racial and class backgrounds emphasized their preference for meat. Many asserted that they would rather go hungry than eat snack foods or salads, which they associate with women and children. As one man in Port Elizabeth put it, "*I would never eat a packet of chips on the side of the road the way you see women and children doing.*" He explained that "*as a Xhosa man of my age ... it would be very disrespectful of me to do that.*" Framed as an obligatory component of meals appropriate for adult men (but not essential for adult women), meat functions as a site of social constructions of gender that can reinforce inequalities, but also provide a means for resistance. For instance, some Zulu women described deliberately consuming sheep's head to demonstrate their equality to men.
- 13 Meat as a marker of unequal social roles is not limited to gender relations, but permeates South African society, marking racialized notions of class status. Landa, an upper-middle class Black man from Cape Town spoke reflexively about the ways that food not only reflects one's race and class but can also establish one's status position. He admitted to trying to familiarize himself with "*foods associated with high social status*", explaining that, although he does not eat sushi, he "*would like to like it.*" He explained that "*When eating out with friends, it shows a certain class.*" Landa highlighted the ways the impression of status one creates by eating certain foods can have a very real impact on one's opportunities. "*In reality*", he specified, "*if you come off as belonging to a certain social class, that could get you access to bigger things, [e.g.] a lucrative contract. It could determine if you get a yes or a no.*" Opportunities, he explained, are organized by class and by race, specifying that sushi and other high-status foods are "*a step closer to Whiteness.*" Whiteness, he stated bluntly, "*is associated with class and prestige. Practically, what that means is that the closer you get to whiteness the more you will be accepted in certain spaces, and the more your Blackness will be numbed.*"
- 14 Although Landa spoke with particular awareness, his assessments resonate with those of many South Africans regarding meat and social status. Meat as a marker of social mobility is not specific to people of colour, nor to South Africans, but holds salience on an international scale, as evidenced in rising rates of meat consumption as incomes

increased in Europe and North America over the 19th and 20th centuries and in contemporary China (Warren 2018; Klein 2016). But meat's capacity to make one's transition out of poverty visible holds particular significance for South Africans of colour, many of whom have personal histories of childhood deprivation during the apartheid era. The globalization of the food industry during apartheid meant that Blacks in South Africa were excluded from forms of consumption emblematic of global modernity, prohibited from entering the shopping malls and neighbourhoods where international fast-food chains were located (Chavalier 2015). For many people of colour, meat consumption marks status in ways that are bound up with questions of dignity. A Black man from Port Elizabeth spoke, for example, of the pride he feels bringing home a meat-filled "triple decker" pizza to his family on payday. "I tell them, 'Don't cook tonight! It makes you feel like you have definitely moved forward in life, you are affording your mother all these things.'" Other participants described the embarrassment they would feel eating meats associated with poverty, like chicken feet or tinned fish, in front of their colleagues at work. One Black woman in Pietermaritzburg laughed as she admitted that if she brings tinned fish to work, she eats alone in the privacy of her office, lest her colleagues think, "She is a doctor, but she eats poor people's food!" Meat was a central ingredient in the "rich" or "modern foods," like burgers and pizza, that she described feeling comfortable eating in the staff room.

- 15 Even *braai*, framed as a great unifier in South Africa, makes class-differences plain in the types of meat cooked and the sorts of foods that accompany it, be they gourmet salads of quinoa and avocado, or beers floating in a bucket of ice, standard fare at *shisanyamas*. But even at these *braai* grills, a fenced off section marked "VIP" separates those with the means to spare no expense on their evening out. Lounging on sofas, rather than the usual picnic tables, and waited on by staff, they are spared the bustle of the crowd. Indeed, the ability to host a backyard *braai* or to patronize a *shisanyama* at all demands disposable income, thus excluding the poorest South Africans. Yet lower-class South Africans go to great lengths to regularly consume meat, often at the expense of dietary diversity. Meat is one of the largest budgetary expenditures in poor households, where meals often consist exclusively of meat in gravy and a starch, like *pap* (maize meal porridge), rice or bread, while fruits and vegetables are considered luxuries (Kroll 2016). In poorer areas, the failure to eat meat may be taken as a sign that a family is truly struggling to get by. For people of colour – even those considered middle class – efforts to position oneself through meat eating often hinge upon the desire to distance oneself from signs of abject poverty and the humiliation endured during apartheid.
- 16 In recent decades, the relationship between meat and social status has shifted with the emergence of vegetarianism as a symbol of privilege, in South Africa and internationally (De Labarre 2004). Meat became cheaper and more widely accessible with the expansion of industrial agriculture (Montanari 1995). This trend reached the global South with the globalization of the industrialized food system, part of a wider dietary shift that nutritionists and global health scholars call the "nutritional transition" (Popkin 1997). Dietary changes associated with this "transition" are linked to escalating rates of obesity and heart disease worldwide (Popkin 2001). In South Africa and other low-income countries, this resulted in a "double-burden of malnutrition," the coexistence of obesity and undernutrition as public health issues (Modjadji & Madiba 2019). As meat consumption became an everyday practice across the social classes, vegetarianism became (for some) a mark of distinction and prestige.

Processed foods were cheap and readily available, whereas new plant-based proteins and vegetarian products were relatively costly. These economic divisions were overlaid with moral messages. Fast foods became emblematic of the ills of modernity, the harms the global food system wreaks on individual and planetary health. Vegetarianism emerged as a form of virtue signalling.

- 17 Although the notion of a nutrition “transition” effectively captures a statistical trend towards increased meat consumption associated with economic development, it also obfuscates the contours of this shift and the persistence of groups who remain unable to eat as much meat as they would like. More problematic, by conceptually linking meat consumption to notions of “development,” the term works to situate people relative to one another on a temporal scale, tied to morally charged notions of “modernity” (Latour 1991). As international scholars and politicians increasingly advocate for the reduction in meat consumption, the notion of a “transition” as a temporal passage rather than a function of wealth inequities risks treating those who yearn to eat more meat as “backwards” or “behind.”
- 18 In South Africa, vast differences in people’s material conditions have resulted in the coexistence of multiple, sometimes opposed, moral meanings associated with meat, organized along racial lines. A practice like slaughtering a cow at a wedding, may be interpreted as a sign of generosity, evidence that one is a dutiful kinsmen and responsible adult. But the same practice may elsewhere be construed as “traditional”, which, whether criticized as “backwards” or exoticized, separates it from images of modern South Africa. If the diverse interpretations of meat consumption are morally charged, so too are the many social meanings associated with vegetarianism, which we explore in the next section.

Vegetarian values: the fraught moral terrain of abstaining from meat

- 19 The growing popularity of vegetarianism in South Africa is visible in the ever-wider selection of plant-based items on supermarket shelves and vegetarian restaurants, now easy to find in city centres. This movement, which began among elites in Cape Town, has now grown to encompass urban centres across the country (Singh 2019). Today even mid-range supermarkets like Checkers and Pick’n Pay stock foods like vegetarian sausage, reportedly by consumer demand². In the minds of many South Africans, however, vegetarianism remains a dietary choice associated with privilege and, especially, with “whiteness”. Indeed, vegetarian restaurants are concentrated in upper and middle-class areas, predominantly home to Whites. While upscale grocery stores like Woolworths cater plant-based diets, going so far as to offer a guide for “Plant-based living”³, supermarkets in Black and Coloured townships rarely carry meat-substitutes or a large selection of vegetables.
- 20 There exists, however, a growing movement of people of colour who embrace plant-based diets for health reasons and, often, with the explicit political aim of “decolonising” their diet. This approach links vegetarianism to goals like ending the colonial legacy of dependence on food imports and rejecting processed foods circulated on a global food system which, they argue, is not sustainable for health or the environment. Many Black vegetarians take part in international online communities of vegans of colour, aimed at “resisting mainstream notions of veganism as separate from

race/racism/racialization,” arguing that “All oppressions are connected” (Harper 2011: 221). This approach resonates with a robust body of research in South Africa which advocates food sovereignty in order to achieve a “just transition” away from global capitalism towards a more sustainable system (Bennie & Satgoor 2018). Distinguishing themselves from plant-based trends among White South Africans, many Black and Coloured vegetarians suggest that their practice represents a return to Africa’s historical culinary traditions, when livestock was slaughtered only on special occasions. Indeed, the experiences of vegetarians in South Africa, the obstacles they encounter and the values that drive them, often diverge along racial lines.

- 21 In a nation in which meat plays a central role in the collective identity, vegetarianism can be an alienating choice. Beyond the practical difficulties posed by the fact that one cannot share in eating dishes that include meat, vegetarianism is often perceived as saturated with moral judgements (Minson *et al.* 2012). Many vegetarians regretted that their dietary choices complicate social interactions. A source of tension at family meals and holidays, some admitted that they eat with relatives less frequently and receive fewer invitations to social gatherings like *braais* as a result of their vegetarianism. Vegetarians of all races described encountering criticism and confusion, given that the practice remains relatively unusual in South Africa. But the intensity of resistance that one encounters varies relative to the colour of one’s skin. Indian South Africans often benefit from social support, since vegetarianism is common among Hindus. Even non-Hindus are able to escape curiosity and critique thanks to social awareness of this religious practice. Black and Coloured South Africans, however, encounter particular resistance, in their own communities and from White South Africans alike (Greenebaum 2018; Harper 2011).
- 22 In their communities of origin, Black and Coloured vegetarians described their dietary choices to be a source of social tension. “*Because of its association with whiteness, removing meat from our diets feels like not just losing our culture, but adopting the White culture, and no one is comfortable with that*” explained Yoninah, a Black vegan woman who runs the Facebook page, *Vegan Ekasi* or “Township Vegan.” Black vegetarians described family members who had accused them of trying to “act white” or who worried that they had converted to Rastafarianism and would henceforth spend their time idly smoking marijuana (Nokoyo 2016). Some described relatives who had warned them that abstaining from meat would leave them malnourished or could even kill them.
- 23 Class inequalities compound the issues that vegetarians of colour encounter. Their relatives often lacked the knowledge and resources to accommodate a vegetarian diet, resulting in interactions that caused great embarrassment for vegetarians and their relatives alike. Reflecting on her own experiences as a vegetarian, the second author concluded that the “*few times [she] regretted becoming a vegetarian was when visiting poor relatives.*” Many years later, she remembered clearly her family members’ “*awkward, shocked responses*” upon learning of her dietary restrictions. When they wondered whether she avoided meat because it made her ill, she felt even “*more self-conscious and shame-filled*”, as the health and ethical reasons which motivated her vegetarianism suddenly appeared “*shallow and even silly*” in front of relatives who struggled to get by. On one memorable occasion, after traveling all day, she arrived at her aunt’s rural home too late to warn her host of her new dietary restrictions. Painfully aware that her aunt, who survived on a meagre government allocation, had killed her fattest chicken

to honour her visitors and likely had no vegetables in the pantry, she contented herself to eat maize porridge and gravy.

- 24 The shame of having to ask disadvantaged relatives and friends to accommodate their dietary preference was a bitter struggle for Black vegetarians. In stark contrast with demonstrations of one's wealth through the slaughter of animals and the generous redistribution of meat, to many people of colour, vegetarianism can appear to be a mark of privilege that signals social distance and foreignness. Vegetarians often find it difficult to take up the role of generous benefactor through sharing food, although some described preparing meat that they do not eat or even hosting *braais* to avoid social exclusion (Ngqangashe 2019)
- 25 Vegetarians of colour often noted that White South Africans were generally willing to accommodate their lifestyle and reported that finding food in "White neighbourhoods" was often easier than in Black and Coloured areas. At restaurants and dinner parties among educated, middle-class South Africans, it has become increasingly common to inquire in advance about guests' potential dietary restrictions. But navigating these "White public spaces" (Page & Thomas 1994) comes with its own challenges for vegetarians of colour. For those who can afford to eat out, selecting a restaurant is a complex task, requiring one to calculate in which eateries they are likely to stick out as the only person of colour.
- 26 Vegetarians of colour also described their discomfort at White people's surprise when learning of their dietary choices. A Black vegan woman in Johannesburg explained that White people sometimes appeared suspicious upon learning of her dietary choices, asking prodding questions, as if they were unconvinced that she understood what veganism implied and sought confirmation that her diet was truly free of animal products. She complained that White South Africans had a tendency to offer unsolicited advice on veganism, which she found patronizing and a reflection of White people's perception that they "own" veganism. A Black woman in Pietermaritzburg recalled the confusion that arose once when she stayed at a White-owned guest house in KwaZulu Natal. Although the owners (Afrikaaner) had confirmed that they would accommodate her dietary restrictions, she arrived at the establishment to learn that they had served her Kentucky Fried Chicken. Having never before encountered a Black vegetarian, the owner explained that when he heard of her dietary restrictions, he assumed that she meant that she avoided *red meat*, not chicken.
- 27 Even online communities designed to support those who adopt a plant-based lifestyle can present a challenge to vegetarians of colour. Alice, a middle-class English woman in Cape Town who is active on an inter-racial vegetarian forum online, described her struggles to make clear to other White people how their suggestions could appear insensitive to lower-class vegetarians and people of colour, for whom the foods they recommended could be prohibitively expensive. Even the act of "*sharing recipes on cooking lentils*", she explained, is "*sensible on one level but doesn't take into account the issues of time poverty*" which disproportionately affect disadvantaged South Africans. She also noted that she discouraged online discussions of animal cruelty, explaining that this is a "*tender issue*" in South Africa that could impede supportive exchanges among vegetarians of different races. Alice explained that "*issues of meat*" could be very "*triggering*" in South Africa, revealing speakers' unconscious biases and racist presuppositions. Her suggestion that discussions of meat and animal welfare represent potential "*triggers*" – i.e. subjects associated with past trauma that prompt a

spontaneous and acute response – points to the ways that the values underpinning vegetarianism are bound up with the country’s brutal history of racism.

- 28 Animal welfare represents a point of tension that divides vegetarians in South Africa into racialized categories (Cordeiro-Rodrigues 2020). This issue is polemical because the choice to focus one’s activism on the welfare of animals in this context of severe and persistent racial inequities can be construed as a mark of White privilege and apathy to the suffering of *people*. Most Black and Coloured people described health to be their primary motivation in becoming vegetarian. Some explicitly traced this to anti-racist political struggles, explaining that the country’s food system, established under settler-colonialism and industrialized during apartheid, put people of colour at disproportionate risk of non-communicable diseases like diabetes and heart disease. In this context, they asserted, rejecting meat, high in saturated fats, was a revolutionary act.
- 29 Many people of colour viewed vegetarianism that was motivated by ethics of animal welfare to be a cause incompatible with struggles against racism, given that, historically, concerns for Black lives have rarely coincided with concerns for animal welfare on the political agendas of White activists. Furthermore, Black people often perceived the suggestion that eating meat constitutes cruelty against animals as a judgement aimed particularly at African communities’ practice of slaughtering animals to honour ancestors (Thamm 2016). Yoninah explained that on her Vegan Ekasi page she “*wouldn’t be comfortable associating veganism with animal conservation, because Black people love animals as pets, but feel strongly about eating animals as part of their lifestyle.*” She continued, explaining that she does not promote veganism to address ecological concerns at all, because “*conservation as a movement is considered a White issue.*” Yoninah equated questions of animal welfare with the “*conservation movement*” and ecological concerns more broadly, an elision that is common between people of colour and Whites alike. As “*White issues,*” concerns about the environment and animals appeared, to her, to be at odds with her aims in encouraging other people of colour to adopt a plant-based lifestyle.
- 30 White South Africans, both English and Afrikaaner, are largely aware that for people of colour, calls to activism for animal welfare can often trigger the traumas of apartheid. But they vary greatly in their interpretations of this aversion and the sensitivity they display to the racialized tensions that vegetarianism can spark. Although some White vegetarians and vegans remain staunch supporters of the fight against animal cruelty (Ngqangashe 2019), most of the White vegetarians we spoke to were more sensitive to the qualms that people of colour might have with the choice to focus on animal cruelty. Many White South Africans described feeling shame vis-à-vis people of colour when it came to food. An upper middle-class English woman in Pietermaritzburg described carefully limiting the amount she spends on food, stating that “*it just does not feel right when you ... think of people in this country who do not have enough food.*” Some White vegetarians described learning, to their dismay, that Black colleagues had taken them to be affiliated with the conservative Democratic Alliance Party – a minority party that caters to the interests of privileged Whites – after learning of their efforts to enact environmental activism through consumption. One middle-class Afrikaaner woman reported that she had abandoned vegetarianism upon taking a job in a racially diverse workplace in Johannesburg. She described this as a “*very conscious decision*” to avoid “*othering*” herself as a privileged white person at work. Clarifying that her colleagues

did not judge or ostracize her for her dietary practices, she explained that “*where power dynamics come into play*”, she felt it important to avoid “*giving the impression that you don’t want to engage in the same class struggles that affect the majority of people in this country.*”

- 31 Each of these examples point to a sense among South Africans – whatever their race, whether vegetarian or not – that vegetarianism driven by the ethics of animal welfare is a “White issue,” difficult to reconcile with anti-racist efforts. In the post-apartheid context, racialized understandings of vegetarianism, like the notion of “race” itself, are powerful social constructs that shape material realities, influencing whether or not one maintains a vegetarian lifestyle and shaping the ways that people understand and explain their own dietary choices. In the final section, we explore how these dichotomous views of the values that underpin vegetarianism shape political and ecological debates.

Plant-based diets and political struggle: the tangles of climate solutions

- 32 Calls to combat climate change and to “decolonise” institutions in South Africa have both gained urgency over the past decade. Debates about food relative to climate change do not take place in a bubble, but unfold on the uneven social terrain of imbricated inequalities of race, class, and gender. Political struggles endow food with, sometimes polemical, moral meanings and food fights fuel, in turn, political debates. An example of how one politicized debate about vegetarianism unfolded at the University of Cape Town (UCT) in 2015 makes plain the complexities inherent to efforts to fight climate change through consumption practices.
- 33 In South Africa, 2015 was a year marked by student protests collectively described as the “Fallist movement,” aimed at “decolonising” the academic system. The “Rhodes must fall” campaign fought for the removal of a statue of British colonialist Cecil John Rhodes, while the “Fees must fall” movement called for a reduction in tuition fees to make university studies more accessible for disadvantaged South Africans. As students waged these protests on the UCT campus, some members of the Faculty of Humanities put forth a proposal so that meat and animal products should cease to be served at all faculty events, to take a stand against the “suffering, cruelty and killing involved in producing food from animals” (Cordeiro-Rodrigues 2020: 4). The proposal, which was immediately interpreted in racial terms, gave rise to a polarized debate. Reluctant to discuss the vegan proposal at the faculty meeting, the Dean of Humanities stated that he was uncomfortable with the proposal because dietary choices are “informed by cultural considerations of individual staff members” and to accommodate cultural diversity the Faculty must “tolerate and protect diversity with regard to dietary preferences” (Thamm 2016).
- 34 Those who supported the proposal argued that there are limits to tolerance. Likening meat eating to racist and sexist practices, they claimed that it too imposes wrongfully on its (animal) victims. Asserting that “the entrenchment of cultural practices [was] not a guarantee of their goodness,” proponents of the ban suggested that cultural heritage does justify practices like ritual slaughtering and meat consumption (Thamm 2016). Other faculty members responded that these arguments, like the proposal itself,

were fundamentally racist. Some argued that because diet is “inextricably bound to identity”, the proposal amounted to an effort to impose Whites’ values on faculty and students of colour. Given the tumultuous political context, they suggested this could be construed as further evidence of White dominance at UCT and lead to more violence on campus. Another faculty member likened the proposal to normative instructions that “White saviours” have long forced upon Black workers (Cordeiro-Rodrigues 2020: 4). The proposal was ultimately rejected in a vote of 50 to eight, with an additional 25 abstaining (Thamm 2016).

- 35 This debate at UCT makes plain how dichotomous racialized meanings of vegetarianism in South Africa fuelled the polarization of the discussion. Faculty members on each side saw in the other’s arguments well-worn tropes about certain “types” of people, their food and their politics. Opponents perceived the call for veganism to be inherently anti-Black, seeing in it the paternalist recommendations of “White saviours” apathetic to racial inequalities. Proponents meanwhile saw resistance to their proposal as rooted in the “entrenched cultural practices,” i.e., the anachronistic “traditions” of Black Africans. In their defence of the proposal, they confirmed many of the misgivings that people of colour voice regarding the ethics of animal welfare, equating the suffering of animals with that of humans and asserting that meat eating represents a crime tantamount to racism. Cordeiro-Rodrigues (2020) argues that amidst the ongoing political struggles against institutionalized racism at UCT, proposal advocates’ choice to highlight animal suffering while ignoring other forms of oppression amounted to an “disavowal” of non-White faculty. Indeed, the wording of the proposal itself set the key for a polarized debate, such that faculty members could slip into scripts familiar to South Africans, one that emerged repeatedly in our own study when vegetarians of colour articulated their reluctance to align with ecological issues.
- 36 The notion that aligning with anti-racist causes could seem at odds with concern about the environment is an unsettling one in South Africa where the escalating threat of climate change coexists with urgent calls to address social inequities. This racialized dichotomy, evident in the values voiced by vegetarians, is projected outward onto diverse social contexts, used to explain people’s beliefs and behaviours along racialized lines. This was evident in a controversial paper by UCT professor of economics, Nicoli Nattrass, titled “Why are Black South African students less likely to consider studying biological sciences?”. The author examined this question through an “exploratory survey” of UCT students in which she analyzed attitudes towards conservation according to an “anti-conservation” or “Fallist” index (Nattrass 2020: 1). She measured “Fallist opinions” according to whether students agreed with the statement “conservation biology and national parks should be scrapped” (Nattrass 2020: 1). But, as her critics point out, she offers no evidence that this opinion accurately represents the sentiment of students who took part in these protests. Nattrass’s commentary⁴, published in the *South African Journal of Science* in May of 2020 sparked such public outcry and academic critique that two months later the journal published an unprecedented special issue featuring twelve scholars’ responses to Nattrass’s original commentary. Criticism of the paper coalesced around the notion that through faulty methods and a flawed study design, Nattrass presented a “Race-based explanations by any means” (Adesnia 2020: 8) and reproduced racist stereotypes of people of colour as materialist, more focused on economic gain than ecological concerns. The practices of

eating or abstaining from meat are located at the nexus of fraught political debates surrounding conservation and racialized questions of animal welfare activism.

Conclusion: The questionable ethics of climate action focused on consumption

- 37 The transition towards a plant-based diet in South Africa is taking place in a polarized political climate. Although interest in vegetarianism and veganism may be at an “all time high” (Onet 2019), meat remains a key symbol of national belonging, wealth, power and, importantly, dignity. For people of colour in particular, meat is an important mark of achieving social mobility that they were denied under apartheid and overcoming oppressive power relations.
- 38 News reports celebrate the shift towards plant-based diets, portraying modern South Africa as leading the continent in a virtuous transition, beneficial for the entire planet. As it was taken up by international media, the IPCC’s recommendation came to occupy the moralized space of dietary instructions, the latest in a long series of normative suggestions by experts, the media and marketers regarding the foods one “ought” to consume (Yount-André 2021; Lepiller & Yount-André 2019). These moral messages have already worked to place blame for obesity and other public health issues driven by the industrialization and globalization of the food system on the shoulders of individual eaters who lack the time and money to consume healthier foods. Encouragements to fight climate change through consumption take these moralized messages to a new scale: that of planetary health. Focused on individual consumption, virtuous messages of climate action become another vector of food-focused judgements, used to scapegoat precarious populations who are most vulnerable to the effects of ecological breakdown.
- 39 The view from South Africa provides insights into the ways climate interventions focused on consumption unfold on the world stage. Attending to the ways race and class shape experiences of vegetarianism in South Africa throws into sharp relief the fact that people are unequally able to make a shift towards a plant-based diet. This is not only due to constraints of time and money, but also because the social consequences of taking up a vegetarian diet vary greatly relative to one’s social position. The current ecological crisis, like the social inequities we have examined here, are both rooted in global capitalist relations, which thrive on inequalities and externalize the costs of capitalist accumulation onto the environment and racialized bodies to increase profits. The case of vegetarianism in South Africa demonstrates how calls to climate action focused on individual consumption risk doing more harm than good, illustrating that a transition towards sustainability can only be tackled on a systemic level.

BIBLIOGRAPHY

- BALIBAR É. 1997. « Y a-t-il un 'néo-racisme' ? », in É. Balibar & I. Wallerstein (ed.) *Race, nation et classe. Les identités ambiguës* : 25-41. Paris : La Découverte.
- BBC. 2007. "Tutu praises 'unifying' barbecues", *BBC News*, consulté le 8 août 2021 : [<http://news.bbc.co.uk/2/hi/africa/6981326.stm>]
- BENNIE A., SATGOOR A., 2018. "Deepening the just transition through food sovereignty and the solidarity economy", in *The Climate Crisis: South African and global democratic eco-socialist alternatives*: 293-313. Johannesburg: Wits University Press.
- BÉTEILLE A. 2007. « Être anthropologue chez soi: un point de vue indien », *Genèses* (2): 113-130.
- BELASCO W.J., 1989. *Appetite for change: How the counterculture took on the food industry*. Ithaca: Cornell University Press.
- BHANA D., PILLAY V. 2012. "How women in higher education negotiate work and home: A study of selected women at a university in South Africa", *Journal of Higher Education in Africa* 10(2): 81-94.
- CHAPMAN S. 2015. *Young South African Vegetarians: Constructing Identities and Negotiating Relationships*. Mémoire de Mastere en Psychologie. Johannesburg, University of the Witwatersrand.
- CHEVALIER S. 2015. "Food, malls and the politics of consumption: South Africa's new middle class". *Development Southern Africa* 32(1) :118-129.
- COLE J. 2011. "A cultural dialectics of generational change: the view from contemporary Africa". *Review of Research in Education* 35(1): 60-88.
- COLE M., MORGAN K. 2011. "Vegaphobia: Derogatory Discourses of Veganism and the Reproduction of Speciesism in UK National Newspapers". *The British Journal of Sociology* 62 (1) : 134-53.
- COLLINS P.H. 2019. *Intersectionality as critical social theory*. Durham : Duke University Press.
- CORDEIRO-RODRIGUES L. 2021. "The racialization of animal advocacy in South Africa", *Ethnicities* 21(4):783-804.
- CRENSHAW K. 1989. "Demarginalizing the intersection of race and sex: A black feminist critique of antidiscrimination doctrine, feminist theory and antiracist politics". *University of Chicago Legal Forum* : 1(8): 139-167.
- DE LABARRE M. 2004. « Quand la hiérarchie culinaire est bousculée - Le déclin des carnivores » in *La Viande: un aliment, des symboles*. 123-129. Aix-en-Provence : Éditions Edisud.
- DE SUREMAIN C-E. 2009. « Anthropologie de l'alimentation et de la nutrition », in L. Atlani-Duault & L. Vidal (ed.) *Anthropologie de l'aide humanitaire et du développement : des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques*. 175-202. Paris : Armand Colin.
- DOLPHIJN R. 2004. *Foodscapes Towards Deleuzian ethics of consumption*. Delft : Eburon.
- DUBUISSON-QUELLIER S. 2018. *La consommation engagée*. Paris : Presses de sciences po.
- EMECHETA A. 2020. "South Africa is Leading the Continent Into Vegan Lifestyle". *African Vibes*. consulté le 8 août 2021 [<https://www.africanvibes.com/south-africa-is-leading-the-continent-into-vegan-lifestyle-2/>].

- FIDDES N. 1992. *Meat: A natural symbol*. Milton Park : Routledge.
- FISCHLER C. (ed) 2015. *Selective Eating: The Rise, Meaning and Sense of Personal Dietary Requirements*. Paris: Odile Jacob.
- GORVETT Z. 2020 “The hidden biases that drive anti-vegan hatred”. *BBC*. Consulté le 8 août 2021 [<https://www.bbc.com/future/article/20200203-the-hidden-biases-that-drive-anti-vegan-hatred>].
- GRAVLEE C. 2009. “How race becomes biology: Embodiment of social inequality”. *American Journal of Physical Anthropology*. 139(1) 47-57.
- GREENEBAUM J. 2017. “Questioning the concept of vegan privilege: A commentary”. *Humanity & Society* 41(3) : 355-372.
- GREENEBAUM J. 2018. “Vegans of color: managing visible and invisible stigmas”, *Food, Culture & Society* 21(5): 680-697.
- GUILLAUMIN C. 1981. « “Je sais bien mais quand même”, ou les avatars de la notion de “race” ». *Le genre humain* 1: 55-64.
- HARPER A.B. 2011. “Vegans of color, racialized embodiment, and problematics of the “exotic.””, in Alkon, A. H., Agyeman, J. (ed.) *Cultivating food justice: Race, class, and sustainability*: 221-238. Cambridge : MIT Press.
- HARRABIN R. 2019. “Plant-based diet can fight climate change – UN”. *BBC*. Consulté le 8 août 2021 [<https://www.bbc.com/news/science-environment-49238749>].
- HARRISBERG K. 2020. “Covid-19 follows the geospatial lines of apartheid”. *Business Day*. Consulté le 8 août 2021 [<https://www.businesslive.co.za/bd/national/2020-06-12-covid-19-follows-the-geospatial-lines-of-apartheid/>].
- HASSBERG A. 2020 “Nurturing the Revolution: The Black Panther Party and the early seeds of the food justice movement”. in Garth H. & Reese A.M. (eds.). *Black Food Matters: Racial Justice in the Wake of Food Justice*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- IMF. 2020. “Six Charts Explain South Africa’s Inequality”. *IMF Country Focus*, consulté le 10 août 2021. [<https://www.imf.org/en/News/Articles/2020/01/29/na012820six-charts-on-south-africas-persistent-and-multi-faceted-inequality>]
- IPCC. 2019. “Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems”. Shukla, P.R., Skea, J, Calvo Buendia, E, Masson-Delmotte, V., Pörtner, H.-O., Roberts, D. C., Zhai, P., Slade, R., Connors, S., van Diemen, R., Ferrat, M., Haughey, E., Luz, S., Neogi, S., Pathak, M., Petzold, J., Portugal Pereira, Vyas, P., Huntley, E., Kissick, K., Belkacemi, M. Malley, J. (ed.).
- KLEIN J. 2017. “Buddhist Vegetarian Restaurants and the Changing Meanings of Meat in Urban China”. *Ethnos* 82(2) : 252-276.
- KROLL K. 2016. “Foodways of the poor in South Africa”. *Working Paper 36*. Cape Town: PLAAS, UWC and Centre of Excellence on Food Security.
- LARUE R. 2015. *Le végétarisme et ses ennemis*. Paris : PUF.
- LEPILLER O. & YOUNT-ANDRÉ C. 2019. « Les produits de la défiance, ou la politisation de l'alimentation ordinaire par le marché », *Revue des Sciences Sociales*. 61: 26-35

- LEWIS D. 2016. "Bodies, matter and feminist freedoms: Revisiting the politics of food", *Agenda* 30(4): 6-16.
- LIECHTY M. 2005. "Carnal economies: The commodification of food and sex in Kathmandu". *Cultural Anthropology*, 20(1): 1-38.
- MANDALA E. 2003. "Beyond the "Crisis" in African food studies". *Journal of The Historical Society* 3(3-4): 281-301.
- MAY J. 2000. *Poverty and inequality in South Africa: Meeting the challenge*. London : Zed Books.
- MINSON J.A., MONIN B. 2012. "Do-Gooder Derogation : Disparaging Morally Motivated Minorities to Defuse Anticipated Reproach". *Social Psychological and Personality Science* 3(2) : 200-207.
- MODJADJI P., MADIBA S. 2019. "The double burden of malnutrition in a rural health and demographic surveillance system site in South Africa". *BMC Public Health*, consulté le 5 juin 2021 [https://doi.org/10.1186/s12889-019-7412-y].
- MONTANARI M. 1995. *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*. Paris : Seuil.
- NATTRASS N. 2020. "Why are black South African students less likely to consider studying biological sciences?". *South African Journal of Science* 116(5-6) : 1-2.
- NGQANGASHE Y. 2019. "Vegetarian and Vegan communities in South Africa". in C. DE BACKER, J. DARE, & L. COSTELLO (eds.) *To Eat Or Not to Eat Meat: How Vegetarian Dietary Choices Influence Our Social Lives*. Lanham : Rowman & Littlefield.
- NOKOYO A. 2016. "Veganism in townships". *Vegetarians and vegans in Cape Town and South Africa*. Consulté 14 octobre 2020 [http://veggiebunch.co.za/being-vegan-township/].
- NOR B., AHLBERG B.M., DOHERTY T., ZEMBE Y., JACKSON D., EKSTRÖM E.C. and PROMISE-EBF Study Group. 2012. "Mother's perceptions and experiences of infant feeding within a community-based peer counselling intervention in South Africa". *Maternal & child nutrition* 8(4): 448-458.
- OIRERE S. 2019. "Meat consumption rising in South Africa". *World-Grain*. Consulté le 15 avril 2021 [https://www.world-grain.com/articles/12371-meat-consumption-rising-in-south-africa]
- PETA. 2020. "Fight Climate Change by Going Vegan". consulté le 8 août 2021. [https://www.peta.org/issues/animals-used-for-food/global-warming/]
- PHADI M. & CERUTI C. 2011. "Multiple meanings of the middle class in Soweto, South Africa". *African Sociological Review* 15 (1): 88–108.
- POPKIN B.M., 2003. "The nutrition transition in the developing world". *Development policy review*, 21(5-6): 581-597.
- POPKIN B.M., 2001. "The nutrition transition and obesity in the developing world". *The Journal of nutrition* 131(3), 871S-873S.
- POWELL A. 2020. "Meet the Afri-Vegans: South Africa Slowly Embracing Veganism", *Voice of America*, consulté 22 janvier 2021. [https://www.voanews.com/africa/meet-afri-vegans-south-africa-slowly-embracing-veganism].
- ROTH L.K. 2005. "Beef. It's What's for Dinner" Vegetarians, Meat-Eaters and the Negotiation of Familial Relationships". *Food, Culture & Society*, 8(2):181-200.
- RUBY M., HEINE S. 2011. « Meat, morals, and masculinity ». *Appetite*, 56: 447- 450.
- SCHIERMEIER Q. 2019. "Eat less meat: UN climate-change report calls for change to human diet". *Nature*, consulté le 8 août 2021. [https://www.nature.com/articles/d41586-019-02409-7].

- SEDUPANE G. 2017. *A qualitative study exploring the experiences of Black South African vegetarians residing in the urban settings of Cape Town*. Mémoire de Mastere Child and Family Studies. Cape Town, University of the Western Cape.
- SIHLANGU J. 2019. “How Heritage Day became known as National Braai Day”. *The South African*, consulté le 15 juin 2021. [<https://www.thesouthafrican.com/lifestyle/south-africa-heritage-day-known-as-national-braai-day/>]
- SIMON P. 2012. “Collecting ethnic statistics in Europe: a review”. *Ethnic and Racial Studies*, 35:8, 1366-1391.
- SINGH N. 2019. “Veganism isn’t new for Africans – it’s a return to our roots, say these chefs and entrepreneurs”. *Quartz Africa*, consulté le 4 juin 2021. [<https://qz.com/africa/1611946/vegan-restaurants-chefs-and-lifestyle-on-rise-in-south-africa/>]
- SLATE N. 2019. *Gandhi’s Search for the Perfect Diet: Eating with the World in Mind*. Seattle: University of Washington Press.
- SOBAL J. 2005. “Men, meat, and marriage: Models of masculinity”. *Food and foodways*, 13(1-2): 135-158.
- THAMM M. 2016. “Fanon meets Biko meets JM Coetzee as UCT academic row over food highlights racial fault lines”. *Daily Maverick*. Consulté le 8 août 2021. [<https://www.dailymaverick.co.za/article/2016-07-13-fanon-meets-biko-meets-jm-coetzee-as-uct-academic-row-over-food-highlights-racial-fault-lines/>].
- WARREN W. 2018. “Meat Makes People Powerful: A Global History of the Modern Era”. Iowa City : University of Iowa Press
- YOUNT-ANDRÉ C. 2021. “Moral Orders of Multinationals: Registers of Value in Corporate Food Production”. *Signs and Society* 9(1): 89-117.
- ZEMBE Y.Z., TOWNSEND L., THORSON A., EKSTRÖM A.M., 2013. ““Money talks, bullshit walks”, interrogating notions of consumption and survival sex among young women engaging in transactional sex in post-apartheid South Africa: a qualitative enquiry”. *Globalization and health*, 9(1): 28.

NOTES

1. Braai Day has, however, come under critique in recent years, especially among Black South Africans who reject the term, arguing that a focus on *braai* rather than “Heritage Day” represents an attempt to mute national dialogue on ethnicity and (Black) cultural heritage.
2. <https://businesstech.co.za/news/business/366152/more-south-africans-are-going-meat-free-say-checkers-and-pick-n-pay/>
3. https://www.woolworths.co.za/content/howto/new-in-taste/ask-a-vegan/_/A-cmp209693
4. Commentary papers included in the journal’s short “front section” are not peer reviewed.

ABSTRACTS

Record numbers of South Africans have eliminated or reduced meat in their diet, in an effort to address climate change. This article offers an ethnographic examination of the ways political and environmental issues play out on the plates of South Africans. Foregrounding the experiences of Black vegetarians, it traces the ways people of different races, classes and genders grapple with the social stakes of eating in a society where ecological crisis overlays a foundation of ongoing political struggles. How are food's social meanings bound up with the political upheavals and ecological concerns South African society faces? What does it mean to advocate for addressing climate change through consumption practices in a place divided by such vast racial and economic inequities? Drawing on 18 months of ethnographic research on food and eating practices in urban South Africa, this article considers how social inequalities shape efforts to address climate change through consumption, through analysis of the social significance of consuming – and abstaining from – meat amidst South Africa's vast racial and economic inequalities.

Un nombre record d'Africains du Sud ont choisi d'éliminer ou de réduire leur consommation de viande afin d'atténuer les effets du changement climatique. Cet article offre une analyse ethnographique des manières dont les questions politiques et environnementales pénètrent les assiettes des Sud-Africains. En mettant l'accent sur les expériences des végétariens « Noirs », il retrace la manière dont des personnes de races, de classes et de sexes différents se débattent avec les enjeux sociaux de l'alimentation dans une société où la crise écologique se superpose à une base de luttes politiques permanentes. Quel est le rapport entre la signification sociale de l'alimentation et les tensions politiques et écologiques auxquelles la société Sud-Africaine fait face? Quelles sont les répercussions des efforts pour atténuer les effets du changement climatique à travers la consommation, dans un lieu caractérisé par d'énormes inégalités économiques et raciales? S'appuyant sur dix-huit mois de recherche ethnographique sur l'alimentation en milieu urbain en Afrique du Sud, cet article considère les manières dont les inégalités façonnent les efforts en direction du changement climatique via les pratiques de consommation, à partir d'une analyse de la signification sociale de l'acte de consommer – et de s'abstenir de – consommer de la viande dans un contexte d'inégalités économiques et raciales prononcées en Afrique du Sud.

INDEX

Keywords: vegetarianism, climate change, South Africa, moralities, politics, inequalities

Mots-clés: végétarisme, changement climatique, Afrique du Sud, moralité, politiques, inégalités

AUTHORS

CHELSIE YOUNT-ANDRÉ

anthropologist, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, chelsie.yountandre@unibo.it

YANGA ZEMBE

public health, University of KwaZulu Natal, zembezondiy@ukzn.ac.za

L'art de se nourrir en temps de crise aggravée et en contexte d'insécurité alimentaire structurelle

L'exemple de la région de Diffa (Niger) dans le bassin du lac Tchad

The art of feeding in time of severe crisis in context of structural food insecurity: example in Diffa (Niger), Lake Tchad basin

Christine Raimond, Hadiza Kiari Fougou, Jean-François Caremel et Eric Garine

Remerciements aux lecteurs anonymes, tenaces, qui ont contribué de manière significative à l'amélioration de l'article.

Introduction

- ¹ La région de Diffa au Niger est directement touchée par la crise sécuritaire liée au mouvement djihadiste Boko Haram¹ (Chetima 2020), laquelle a provoqué le déplacement de près de 4,5 millions de personnes dans la région du lac Tchad (dont 80 % au Nigeria). Les agences d'aide estiment appuyer 10,7 millions de personnes dans cette région (OIM 2019). Au Niger, comme dans les autres pays du bassin du Lac Tchad, cette crise induit de profondes modifications dans la répartition des populations sur le territoire et les systèmes de mobilités interrégionales, ainsi qu'un blocage de l'accès aux ressources naturelles dans les zones humides les plus productives où les groupes insurgés se sont réfugiés et que les mesures d'état d'urgence interdisent (Hamani *et al.* 2017 ; Magrin et Pérouse de Montclos 2018). Alors que les organismes humanitaires alertent sur l'importance des besoins, les enquêtes présentées dans cet article montrent que l'aide humanitaire n'est pas centrale dans les systèmes de subsistance des populations rurales, sa captation relevant plus de la « chance » que de stratégies explicites de la part des populations hôtes et déplacées (Carmel 2018). La précarité alimentaire reste un défi au quotidien pour l'ensemble des habitants. Cette crise s'ajoute à celle, plus durable, observée dans la région de Diffa où le système de

production alimentaire est structurellement déficitaire en raison d'une croissance démographique très forte dans une région sahélienne vulnérable aux aléas et variations climatiques. Cependant, ce contexte de crises explique-t-il tous les changements subis et perçus par les populations de Diffa ?

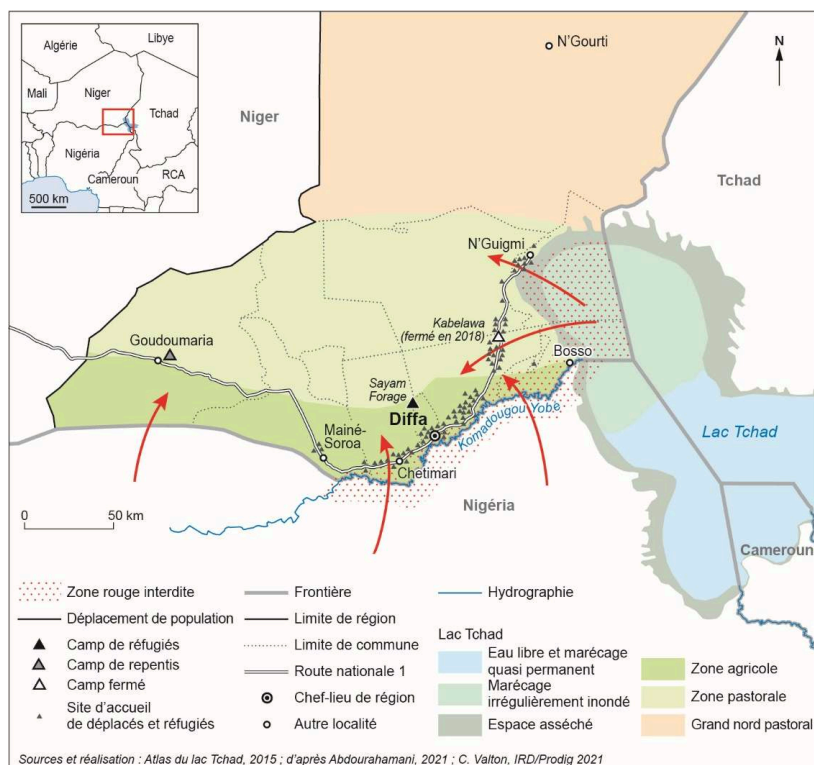
- 2 L'objectif de cet article est de présenter une série d'études conduites pour saisir les reconfigurations à l'œuvre dans la région de Diffa, sous l'influence des groupes insurgés et des mesures d'État d'urgence. Dans une situation agro-écologique très sensible aux variations climatiques, doublée d'une crise sécuritaire et humanitaire grave qui s'installe dans la durée, comment les consommateurs, hôtes et déplacés, perçoivent-ils leur quotidienneté alimentaire ? A quoi aspirent-ils, comment innovent-ils, comment résistent-ils et le font-ils tous de la même manière ?
- 3 Les changements récents constituent bien entendu des réponses immédiates à la situation de guerre. Ils doivent aussi être lus comme le prolongement d'adaptation à des processus plus anciens de transformations écologiques et sociales dus aux changements climatiques, socio-économiques et culturels, dans un contexte plus large, en mutation, de l'environnement écologique et géopolitique sahélien (Batterbury et Mortimore 2013).
- 4 Tout en s'appuyant sur l'analyse de crises alimentaires antérieures (Janin 2008 ; Olivier de Sardan 2011), notre documentation repose sur de nouvelles enquêtes conduites depuis 2017 dans la région de Diffa pour appréhender les évolutions liées à la crise sécuritaire. Ces enquêtes qualitatives, conduites en partie sous la forme d'enquêtes collectives de type ECRIS (Bierschenk et Olivier de Sardan 1994), ont produit un matériau important : observations directes et plusieurs centaines d'entretiens, en langue vernaculaire lors de passages répétés. Une série d'analyses fines (Caremel 2017, 2018 ; Caremel et Sani 2019 ; Caremel *et al.* 2020, communication orale² ; ACF, 2020 ; Kiari Fougou 2020, 2021 ; Raimond et Basserie 2020 ; Caremel *et al.* 2021) précise les évolutions de la répartition des populations, des systèmes d'activités et de l'accès aux ressources naturelles, ainsi que les dynamiques, perceptions et modalités de l'aide humanitaire.
- 5 Une enquête complémentaire, réalisée du 17 au 30 décembre 2020, a été menée par Hadiza Kiari Fougou et trois enquêteurs locaux sur les pratiques alimentaires auprès de 124 personnes (rappel sur 24h des aliments consommés), dont 60 ménagères (femmes au foyer) pour qui les pratiques quotidiennes, les changements et les aspirations alimentaires ont été détaillés en envisageant trois périodes avant le début de la crise, à son commencement et au moment de l'enquête après N années. Les personnes interrogées sont réparties parmi les populations hôtes sédentaires, les déplacés en provenance du lac Tchad et les réfugiés fuyant les exactions des groupes armés au Nigeria³ (Tableau 1). Les enquêtes ont été menées en langue vernaculaire Kanuri (langue majoritaire parmi les populations hôtes) ainsi qu'en Hausa, langue véhiculaire, dans trois communes où ont été aussi conduites les enquêtes précédentes.

Tableau 1 : Structure de l'échantillon des personnes interrogées en décembre 2020 (3 enquêteurs)

Communes	Chétimari	Diffa	N'guigmi	Total
Adolescent	3	5		8
Jeune adulte	19	14	20	53
Adulte	15	17	15	47
Vieux	7	4	5	16
Total	44	40	40	124
Femme	28	26	24	78
Homme	16	14	16	46
Total	44	40	40	124
Hôte	22	27	14	63
Déplacé				
interne	11	8	24	43
Réfugié	11	5	2	18
Total	44	40	40	124

- 6 La composition des communes choisies est représentative des déplacements de population (OIM, 2019 ; Raimond et Basserie 2020). Celles de Diffa et Chétimari sont situées en bordure de la rivière Komadougou Yobé et directement touchées par la crise (Figure 1). Elles accueillent depuis 2014 les populations réfugiées du Nigeria et subissent depuis 2015 des attaques extrêmement violentes des groupes djihadistes, tout en recevant les populations expulsées du lac Tchad et des rives de la Komadougou Yobé par les mesures d'état d'urgence décrété par l'État nigérien. La commune urbaine de N'guigmi, au nord du lac Tchad, est contrôlée par une chefferie Kanuri Toumagri et rassemble les représentants de nombreux groupements d'éleveurs transhumants. Elle accueille aussi, depuis 2015, les populations évacuées du lac et se situe en contact direct avec les groupes armés insurgés localisés dans le lac.
- 7 Nous analysons d'abord les ruptures provoquées par la crise sécuritaire, notamment les changements dans les mobilités et les systèmes d'activité qui ont des répercussions majeures dans l'alimentation quotidienne. La deuxième partie montre une crise alimentaire révélée par les pratiques. Enfin, nous analysons les transformations de l'alimentation en termes d'habitudes alimentaires et de commensalité. Ces changements sont replacés dans le contexte des crises structurelles et conjoncturelles de la sécurité alimentaire en zone sahélienne, dépendant non seulement des facteurs politiques actuels et culturels, mais aussi de facteurs environnementaux longtemps considérés, vus de l'extérieur, comme les déterminants principaux de la vulnérabilité alimentaire.

Figure 1 : Zones rouges interdites et déplacements de population dans la région de Diffa depuis 2015



Une crise sécuritaire aux effets marqués sur les modes de vie

- 8 L'économie de la région de Diffa reposait, avant cette crise, sur les complémentarités régionales en matière de production de cultures vivrières et commerciales, de flux de travail (saisonnier ou temporaire) et de produits agricoles et manufacturés au sein d'un système régional polarisé par le lac Tchad, la vallée de la Komadougou Yobé et les grands centres urbains nigériens (Magrin et Raimond 2018). Ainsi, les populations de l'arrière-pays du lac et de la Komadougou Yobé, moins bien pourvue en ressources naturelles, vivaient indirectement des ressources des zones humides où étaient concentrées les productions agricoles et pastorales, grâce au déplacement de population pour le travail (accès aux parcelles ou aux pâturages, main d'œuvre saisonnière) ou des revenus envoyés par des membres de la famille en transhumance avec les troupeaux, ou partis s'installer dans les zones méridionales (Lemoalle et Magrin 2014).

Une restructuration profonde des mobilités, des solidarités et des systèmes d'activités

- 9 Les fondements de la crise liée à Boko Haram font débat (Magrin et Pérouse de Montclos 2018) et s'expliquent par une diversité de facteurs, parmi lesquels les tensions foncières locales, des crispations identitaires et culturelles et une perte de légitimité des États, peu présents sur les marges de leurs territoires nationaux, sont les plus

importants. La gestion calamiteuse, brutale, des premiers conflits en 2009 par les autorités nigérianes, a été le détonateur d'une crise qui s'est progressivement étendue aux pays voisins. Plus de dix ans après le début de la crise, le système régional construit sur le temps long a été profondément modifié, « rompant les complémentarités territoriales à l'échelle régionale, les rapports de pouvoir à l'échelle locale et les relations au sein des familles » (Magrin et Raimond 2018).

- 10 Au Niger, la réaction aux premières attaques du groupe Boko Haram en 2015 à Diffa a été d'abord militaire et administrative. Suite au déplacement massif des populations de la vallée de la Komadougou Yobé vers le nord, les populations se sont regroupées le long de la RN1, notamment autour des postes de forces de défense et de sécurité, et le long de laquelle l'aide s'est déployée (Figure 1). Les mesures d'état d'urgence ont été prises simultanément et, à l'image de celles des pays limitrophes, pour limiter les circulations et les activités économiques susceptibles de financer l'action des groupes armés (Tableau 1). Elles ont ainsi visé, en premier lieu, les zones humides, difficilement contrôlables, où les groupes insurgés se sont réfugiés (Seignobos 2018 ; GICS 2019 ; Kiari Fougou 2020 ; Raimond et Basserrie 2020). Ces « zones rouges », définies comme espaces où sévissent les groupes armés, et interdites d'accès, marquent la zone frontalière du Nigeria et la cuvette nord du lac Tchad (Figure 1). Au Niger, les habitants ont eu 72 heures pour quitter leur village, au risque d'être assimilés aux groupes rebelles. Des couvre-feux ont été instaurés, qui contraignent les transports de marchandises mais aussi l'acheminement de l'aide vers les secteurs éloignés (OIM 2019). Les restrictions sur les activités économiques touchent d'abord les principales ressources susceptibles de rémunérer les groupes insurgés : la pêche, la culture du poivron et les marchés à bétail. Ces restrictions ont eu un fort impact sur l'économie locale et ont directement affecté les sédentaires comme les transhumants dans la région de Diffa.
- 11 Les zones de l'arrière-pays, notamment le long de la RN1, sont devenues des espaces de regroupement des populations *in gudun hijira*⁴. Les terres où ces populations ont trouvé refuge sont, à l'exception de quelques périmètres irrigués et d'aménagement rizicoles, des zones arides/ peu fertiles et n'autorisent bien souvent que des cultures dunaires en saison des pluies. Les groupes les plus mobiles (éleveurs transhumants, pêcheurs) sont aussi très touchés car contraints à séjourner durablement dans des espaces peu favorables.
- 12 En décembre 2019, certaines mesures ont été levées (Tableau 2). La pêche avait repris dans le lac Tchad et un nouveau marché ouvert à N'guigmi. Quelques parcelles recommençaient à être cultivées en poivron dans la vallée de la Komadougou Yobé et le commerce de poivron autorisé à Diffa (Kiari Fougou, 2020). Les règles des couvre-feux ont également été assouplies. Cependant, la recrudescence saisonnière des attaques, du fait des affrontements entre les groupes ou avec les forces de défense, font varier fortement les niveaux d'insécurité.

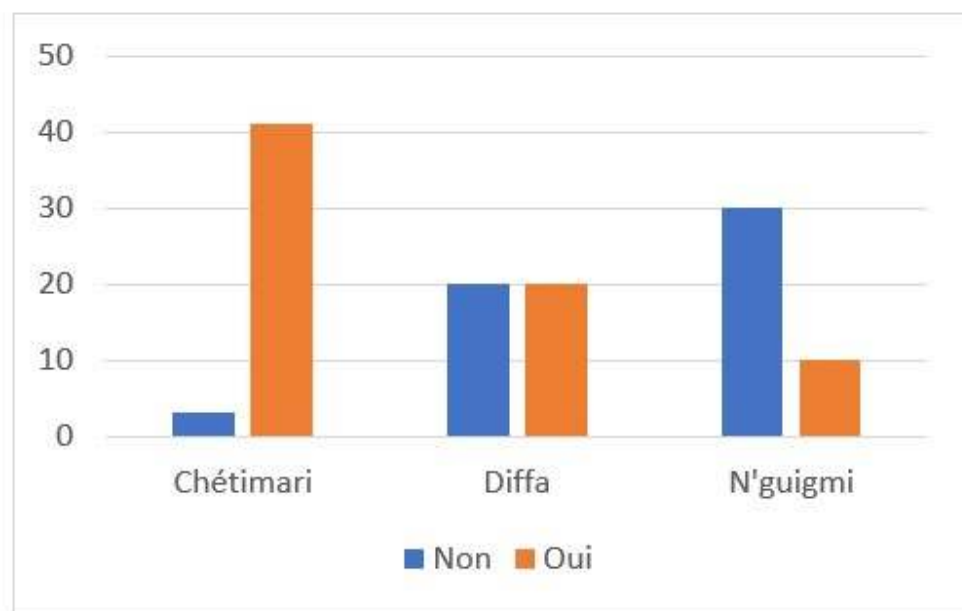
Tableau 2 : Atténuation des mesures d'Etat d'urgence en 2019

	Mesures d'Etat d'urgence en 2015	Atténuation en 2019
Frontière Nigeria	<u>Restrictions de mouvement :</u> Couvre-feu limitant les déplacements en véhicules et piétons Fermeture de certaines routes Fermeture de la frontière avec le Nigeria Interdiction des déplacements en moto Restriction/interdiction d'accès au Lac et aux bordures du lac et sur les bordures de la Komaougou Yobé (frontière naturelle)	<u>Restrictions sur les activités économiques :</u> Autorisation du commerce du poivron Levée des mesures d'interdiction des activités productives du Lac Tchad
	<u>Restrictions sur les activités économiques :</u> Fermeture des marchés frontaliers Interdiction du commerce du poivron rouge et du poisson Interdiction de la vente de carburant sans justificatif Interdiction de semer dans 71 villages	Possibilité de pêcher dans certaines parties du Lac Création d'un marché au poisson à N'guigmi
Diffa région Frontière Nigeria Maïduguri-Banki Fotokol-Gamaru, Gaga Mari, Kindiandi		

D'après ACF, 2020

- 13 Les contraintes fortes imposées par l'état d'urgence poussent à réinvestir les zones humides et, pour certains, à braver les interdictions pour continuer à mener leurs activités dans les zones dangereuses (Forteye *et al.* 2019 ; Kiari Fougou 2020 et 2021 ; Raimond et Basserie 2020 ; Caremel 2018 ; Abdourahamani 2022). S'opère ainsi une nouvelle forme d'intégration des espaces et des régimes d'exception mis en place par l'État et les groupes, et de nouvelles formes de mobilités et de gestion des risques (Carmel *et al.* 2021).
- 14 Le report des activités de production sur des stratégies de cueillette et de petit commerce, habituellement observé lors des crises (Olivier de Sardan 2011 ; Watts 2015 ; Messer and Cohen 2015 ; Batterbury et Mortimore 2020), et l'augmentation de la pression anthropique, conduisent à une surexploitation localisée et accélérée des ressources naturelles (Mortimore and Adams 2001). Ces changements s'opèrent dans un contexte de très forte incertitude et variabilité climatique, comme en attestent les successions d'années sèches (2014) et d'années de fortes inondations (2001, 2010, 2012, 2016, 2019, 2020) qui ont fait un grand nombre de sinistrés.
- 15 Les systèmes d'activités se réorganisent autour d'activités moins nombreuses, moins rentables et fortement concurrentielles comme le petit commerce, la restauration de rue, la maçonnerie, la coupe du bois et du fourrage (Raimond et Basserie 2020). Dans notre échantillon, nous observons, en plus des 64 femmes ménagères, 18 personnes qui déclarent l'agriculture comme activité principale, 6 la pêche et 4 l'élevage, alors que 21 personnes font des petits commerces, 5 des activités de service et 4 sont sans activité. Ce nombre d'inactifs, trouvé dans les mêmes proportions que dans une étude précédente (Raimond et Basserie 2020) constitue un indicateur d'une situation particulièrement difficile. Seules 57 % des personnes interrogées ont obtenu une production agricole en 2020 (Figure 2) alors que 80 % d'entre eux en avait obtenu en 2014, y compris parmi les urbains de Diffa.

Figure 2 : Production agricole en 2020 selon les communes d'enquête (124 personnes)



- 16 Localement, les situations sont contrastées. Dans les communes de Diffa et Chétimari, le doublement de la densité de population en quelques mois (50 hab/km² en 2020) s'est opéré alors que les espaces les plus productifs dans la vallée fluviale sont devenus inaccessibles et les mobilités de travail et de troupeaux fortement limitées par les mesures d'état d'urgence. La ville de Diffa comprend désormais de nombreux services (gouvernorat, mairie, marché). Les organisations nationales et internationales impliquées dans le service de l'aide augmentent la demande en services urbains, les prix des loyers et du foncier, ainsi que le coût de la vie en ville. Depuis 2020 et l'évacuation des camps de réfugiés de Kabélawa pour raisons de sécurité, la ville connaît un nouvel afflux de populations qui sont déplacées depuis 2015 pour la 2^{ème} ou la 3^{ème} fois, ou plus. Ce brassage de populations d'origines diverses apporte de nouvelles façons de manger et de faire la cuisine. C'est aussi un des facteurs de changement des habitudes, et des désirs, en matière d'alimentation.
- 17 Dans la commune de N'guigmi, les systèmes de production habituellement dépendants des niveaux d'inondation de la cuvette nord du lac ont aussi profondément changé. Comme le long de la Komadougou Yobé, la solidarité observée aux premiers temps de la crise entre populations hôtes et déplacées a atteint ses limites, et une économie de la débrouille (Ayimpam 2014⁵) se met en place. Dans les trois communes étudiées, le taux de conflictualité (nombre de conflits croissants et non résolus) pour l'accès aux ressources naturelles (eau, terres, pâturages) est très fort (Raimond et Basserie 2020).
- 18 Un fort sentiment d'injustice est ressenti chez les familles hôtes qui ont accueilli les déplacés sur leur territoire sans compensation ni droit à l'aide alimentaire (Raimond et Basserie 2020). Il est aussi ressenti par les populations déplacées, qui reçoivent plus ou moins d'aide en fonction des zones où elles ont été installées et qui sont re-déplacées au gré des mesures administratives ou de la recrudescence de l'insécurité. Les éleveurs transhumants, qui ont fui les zones les plus dangereuses au Nigeria et se sont retrouvés bloqués dans la région de Diffa, sans accès aux ressources pastorales du lac et de la Komadougou Yobé, indispensables en saison sèche, n'ont été que tardivement identifiés

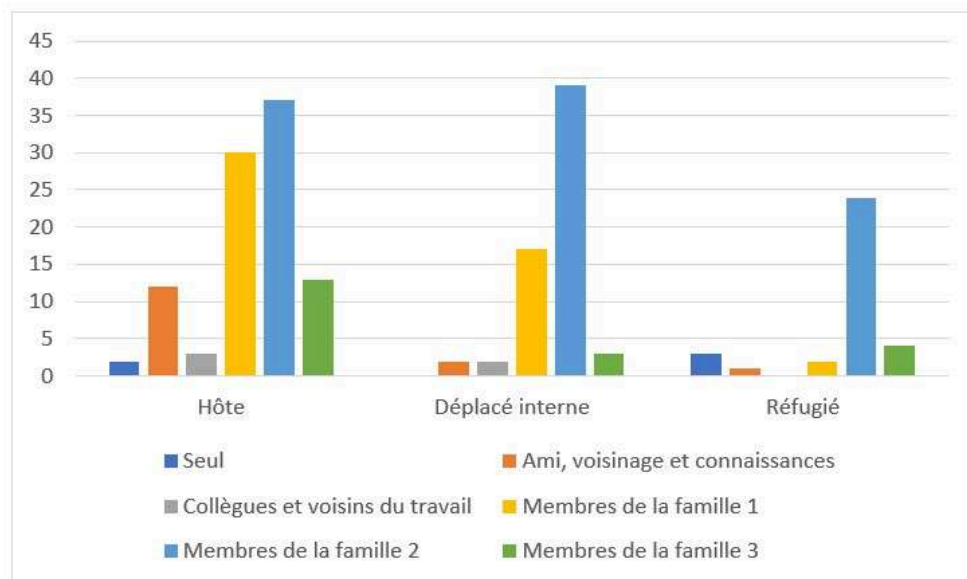
comme ayant droit à l'aide, et peinent à nourrir et abreuver les troupeaux. De plus, les mesures d'état d'urgence, aux conséquences sévères sur les systèmes de subsistance locaux, éprouvent durement les personnes qui préfèrent parfois braver les interdictions et négocier avec les groupes armés l'accès aux ressources des zones humides (Raimond et Basserie 2020).

- 19 Si la situation alimentaire de la région de Diffa n'était pas si mauvaise juste avant la crise en raison de la proximité des zones humides et des mobilités de travail entre les zones les plus productives et l'arrière-pays, l'interdiction d'accès à ces zones productives et exportatrices en produits ont eu un triple effet : une rupture du lien direct des populations aux ressources naturelles, une suppression des revenus et des changements majeurs dans la disponibilité des produits alimentaires. Dans ce contexte, les systèmes de subsistance parviennent difficilement à assurer les besoins alimentaires de base.

Une évolution différenciée des structures démo-familiales et des groupes de commensalité

- 20 Habituellement dans la région, le repas est préparé par l'épouse, la coépouse ou l'une des filles, pour l'ensemble de la famille. La part de l'homme, éventuellement avec ses grands fils, est réservée, puis les femmes mangent avec les enfants⁶. L'enquête montre que cette organisation est encore dominante, que ce soit chez les familles hôtes, déplacées internes ou réfugiées (Figure 3).

Figure 3 : Liens entre les commensaux par statut de résidence



En nombre de plats, 124 personnes, rappel sur 24h, 371 prises alimentaires renseignées. La typologie repose sur les liens extrafamiliaux (collègues, voisins, ami) et le nombre de générations regroupées lors du repas (Membres de la famille 1 génération (époux par exemple) ; 2 générations (parents, enfants) ; 3 générations (parents, enfants, petits-enfants)).

- 21 Les habitudes de partage des repas consistaient à rassembler les membres de la famille de plusieurs générations, des grands-parents aux petits enfants, mais aussi selon des configurations élargies aux membres apparentés du côté de l'époux (oncle, tante,

neveux, dans le cadre de règles de résidence préférentiellement patrilocales). Nous observons en décembre 2020 une grande proportion de repas pris au sein de la famille nucléaire, entre époux (19% des repas) ou avec les enfants directs (39%). De manière assez attendue, la présence des grands-parents (représentés dans la catégorie familiale 3) est peu présente chez les déplacés et réfugiés et témoigne aussi d'une nucléarisation des familles. Dans quelques rares cas, dans notre échantillon, les grands-parents paternels s'occupent des petits-enfants alors que les parents sont absents.

- 22 Face aux difficultés à rassembler les revenus et produits alimentaire, et à l'éclatement des familles déplacées, les personnes qui recherchent un petit revenu journalier par des activités de cueillette ou de service sont amenées à manger en dehors de leur résidence, au marché, dans les restaurants de rue ou auprès des vendeurs ambulants, comme cela se pratique dans des zones plus urbaines. Le développement de l'alimentation de rue et « sur la tête » est une innovation dans la région de Diffa (Photo 1 gauche, ci-dessous) qui s'étend même en zone rurale. Toutes sortes de préparations sont ainsi consommées quotidiennement, notamment celles mentionnées dans les catégories beignets et gâteaux, collations et plats uniques (Tableau 3). La viande grillée, les fritures, le *kilichi*⁷ (en hausa : viande séchée grillée) sont aussi présents dans les rues passantes et les marchés. Les *marara* (en arabe et kanuri : tripes) sont en très forte diminution, comme la viande et les produits laitiers. Les *molku* (en hausa : soupes de tête ou de pattes de mouton et bœuf) sont plus rares que par le passé, vendues par les bouchers le matin et le soir (14h-20h) en fonction des abattages.
- 23 Ces repas pris à l'extérieur représentent près de 13% des repas des hommes, souvent des hommes célibataires (veufs), plus parmi les réfugiés que les autres groupes (4,5% pour les femmes qui ont des métiers divers), principalement le matin, un peu moins le midi et l'après-midi et jamais le soir. Les hommes concernés habitent principalement à Diffa (15 repas sur 19) et sont commerçants (10 repas). Nous n'observons cependant pas un phénomène généralisé de « maris absents », qui mangeraient plus souvent hors de la maison en laissant les maisons aux femmes. Les jeunes hommes continuent à fréquenter les *fada* (hausa) qui sont ces associations où les jeunes partagent, la nuit, un riz ou une soupe de niébé, ou le repas *icha* après la prière de la nuit.
- 24 Les entretiens auprès des ménagères confirment que les maris continuent à rapporter les ingrédients du marché, comme avant la crise. Ils apportent aussi des produits transformés comme des œufs durs, des brochettes ou des beignets. Les ménagères se chargent cependant de plus en plus souvent de la gestion des stocks et des choix alimentaires quotidiens.
- 25 Les solidarités au sein du ménage perdurent avec une plus grande participation des jeunes à la recherche de revenus complémentaires, mais celles qui prévalaient à l'échelle du voisinage et de la famille sont plus difficiles à assurer. « Avant la crise la composition de notre repas était meilleure qu'aujourd'hui, puisque même en cas de manque de moyens, le voisin et les parents nous aidaient et nous trouvions tous les condiments nécessaires à la préparation d'un bon plat » (ménagère de 35 ans, coépouse dans une famille de 10 personnes dont 7 enfants, réfugiée du Nigeria à Bagara, commune de Diffa, décembre 2020).
- 26 Le rôle important de cette circulation des ingrédients et des plats préparés a été mis en évidence dans les années 1970-1980 pour les populations Hausa de la région de Maradi où les relations de voisinage, le « quartier », sont essentielles depuis longtemps, tant

dans les bourgs que dans les villes (Raynaut 1977, 1992). Encore faut-il que les voisins ne soient pas eux aussi dans une situation de détresse.

Une crise alimentaire révélée par les pratiques

- 27 Dans la région de Diffa, le mil (*Pennisetum glaucum*), bien adapté aux conditions semi-arides du climat, constitue la base du régime alimentaire. Le terme *Bri kalua* (repas avec sauce, considéré comme le « vrai repas ») est réservé aux prises alimentaires composées d'une préparation de céréales (couscous, pâtes) accompagnée de sauce cuisinée, plus ou moins élaborée à partir de nombreux ingrédients.
- 28 Traditionnellement, les sédentaires consommaient deux ou trois repas par jour. Le *fatr* (petit déjeuner) était composé principalement des restes de *bri kalua* de la veille ou d'un plat unique (*daude* ou *talia*, spaghetti traditionnel⁸; *surundu*, riz au gras), éventuellement du thé et des beignets (*waina*). À midi, les familles mangeaient le *martom* (bouillie de mil épaisse) préparée avec des grains de mil entiers, de la farine de mil et du lait caillé, ou un repas complet avec sauce, souvent du couscous (*brabusko*, préparation de céréales pour laquelle les grains sont grossièrement écrasés) confectionné plus rapidement que la pâte (*tlalaa* ou *guda* en kanuri; *lauchi* en hausa) dont la mouture est plus fine. Le soir était préparé un repas complet, comportant deux plats complémentaires, souvent de la pâte de mil avec une sauce différente du midi.

Un espace périphérique en crise

- 29 Lors des premières attaques en février 2015, les réserves de la campagne 2014 étaient faibles en raison d'une mauvaise année pluviométrique : la rupture brutale de l'approvisionnement des marchés en raison de la fermeture des frontières et de l'évacuation forcée du lac Tchad, où les agriculteurs ont dû abandonner leurs parcelles qui produisaient en décrue, a provoqué une pénurie en produits alimentaires. « *Tous les aliments étaient difficiles à trouver pendant cette période car le marché était presque fermé.* » (Ménagère hôte sédentaire, Diffa Sabon Carré, décembre 2020).
- 30 Si les commerçants ont rapidement remis en place de nouvelles zones d'approvisionnement et des circuits de contournement des zones en crise (Chauvin *et al.* 2018), les produits commercialisés ont changé, leur disponibilité est variable et les prix ont beaucoup augmenté en raison des nombreuses taxes informelles imposées sur les routes.
- 31 La distribution de denrées par l'aide alimentaire a été essentielle dans la phase aiguë de la crise, et surtout au niveau des camps et des principaux sites d'accueil. La pérennisation de ce type d'aide reconfigure les mécanismes endogènes de solidarité, les rapports entre les genres ainsi que les rapports d'autorité au sein des familles (ainés/cadets) et des chefferies. Elle pèse aussi sur les évolutions des manières de consommer (Hamani *et al.* 2017; Caremel 2017, 2018), comme nous le montrons ci-dessous. Si la reprise de certaines activités a permis aux populations de revenir aux pratiques antérieures et que d'autres modalités de l'aide ont été mises en place⁹, le sentiment général des populations reste celui d'une précarité alimentaire importante (Carmel 2018).

- 32 Les gens ont faim dans la région de Diffa, qu'ils appartiennent aux populations déplacées (internes, réfugiés) ou hôtes : c'est ce cri d'alarme qui était lancé par le rapport de l'Organisation Internationale pour les Migrations en 2019. Selon l'Integrate Food Security Phase Classification¹⁰, la situation de sécurité alimentaire et nutritionnelle des communes de l'extrême Est (N'guigmi, Bosso) était en phase critique 3 (« crise ») en décembre 2020, celles de Diffa et Chétimari en phase 2 (« sous pression ») avec une projection de passage à la phase 3 à la saison des pluies 2021 (Ocha 2021). Cela traduit une forte insécurité alimentaire dans des zones où, en plus de la perte de leurs moyens existence et alors que les stocks alimentaires des ménages sont épuisés, les populations ne parviennent pas à recevoir d'assistance à cause d'une tension sécuritaire forte. La situation se dégrade, car en novembre 2021, l'IPC mentionne des « prévalences de la malnutrition aiguë qui ont atteint des niveaux d'urgence » pour la région de Diffa¹¹.
- 33 Pourtant, l'analyse des plats cités en décembre 2020 montre un nombre de prises de repas relativement élevé (3,2 plats consommés / jour / personne ; Figure 4 et Tableau 3), qui témoigne d'une forme d'adaptation après 5 années de crise. Elle ne fait toutefois pas transparaitre, ou faiblement, la baisse générale des quantités consommées et des carences qui se sont pourtant aggravées. La méthodologie employée dans le cadre de nos enquêtes ne permet pas une mesure précise de ces aspects de la consommation alimentaire.

Des ajustements plus qualitatifs que quantitatifs

- 34 En décembre 2020, lorsqu'on pose la question « qu'avez-vous mangé hier au lever, au déjeuner, dans l'après-midi et le soir ? », les réponses apportées soulignent une diversité de préparations et d'ingrédients que l'on peut regrouper dans la typologie suivante : beignets et galettes, collations, plats uniques (préparation rapide dans un seul récipient¹² – voir Photo 1 bas), repas complet (une préparation de céréale et une sauce séparée – voir Photo 1 haut) et restes (Tableau 3). L'analyse ne montre pas de différenciation forte entre populations hôtes, déplacées et réfugiées, ni en termes de nombre de repas, ni en termes de diversité des aliments préparés.

Photo 1 : Restauration de rue



Riz sauce rouge, à gauche ; repas de pâte de mil sauce gombo pris à la maison (haut) ; et plat de riz au niébé (bas)

crédit : H. Kiari Fougou, février 2021

- 35 Si les beignets et galettes avec les collations (26 % des plats cités) restent l'apanage du petit déjeuner (mais pas exclusivement), les plats uniques sont cités plus souvent (20 % des citations, soient 73 plats) et pour des préparations plus variées que dans la description des habitudes alimentaires régionales. Sur 394 plats décrits pour une journée, seulement 50 % (195 plats) sont des repas complets alors qu'ils constituent habituellement le repas type des populations de la région, comme dans l'ensemble du Niger (Raynaut 1992) et en Afrique de l'ouest en général. Ils restent majoritairement cités pour le midi (63%) et le soir (79%).

Tableau 3 : Plats cités dans la description des repas de la veille (décembre 2020, 124 personnes)

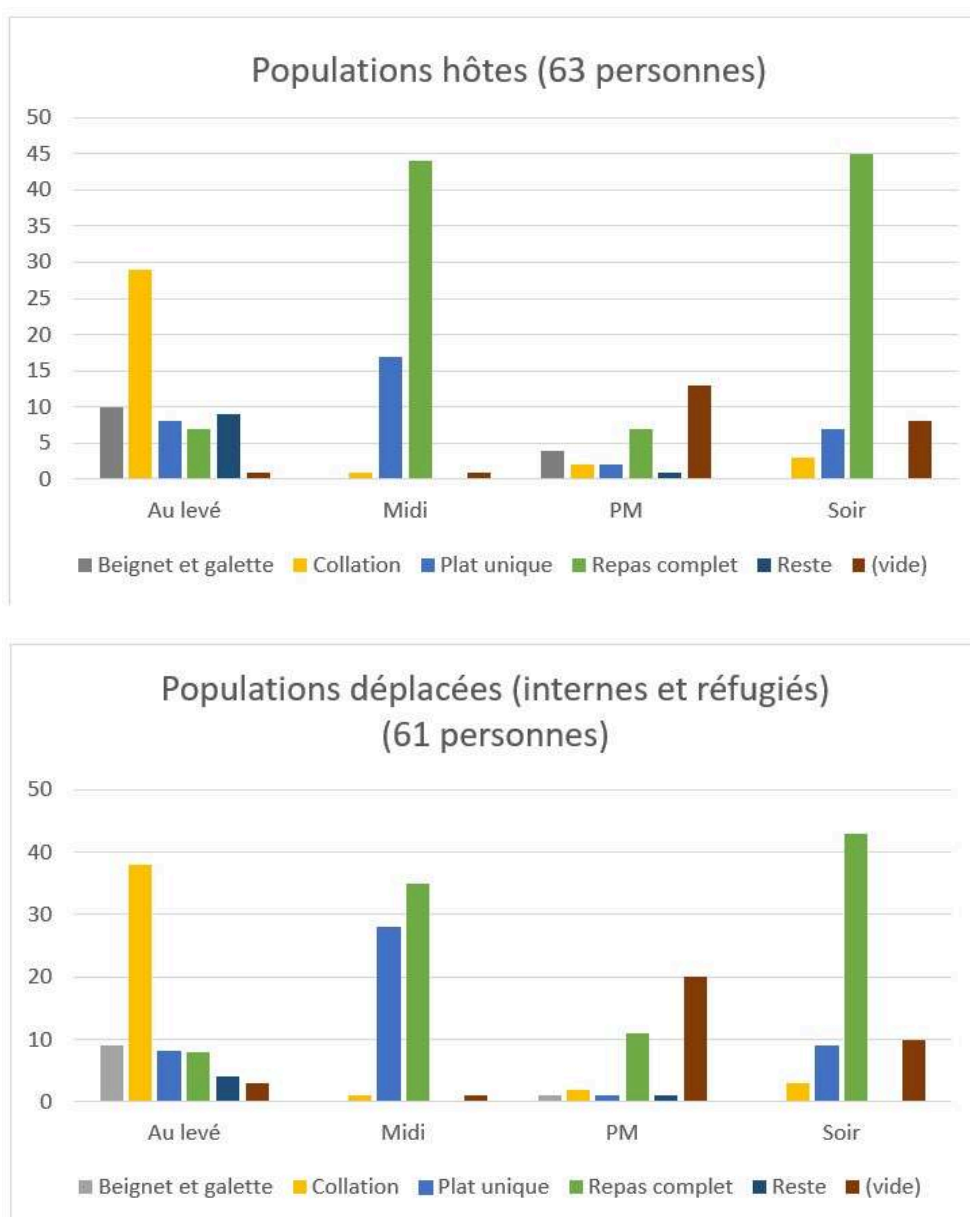
Liste de plats cités	Au lever	Midi	Après-midi	Soir	Total
Beignet et galette	24	1	5	2	32
Akic	2				2
Awara			1		1
Beignet	9		2		11
Biscuits	1		1		2
Galettes	1				1
Pain	7	1	1	2	11
Tacuka	3				3
Wanna	1				1
Collation	64	1	3	5	73
Bouillie de mil	53			3	56
Bouillie de riz	3				3
Boulé de mil	1	1			2
Boulé de niébé	4				4
Frites (igname ou patate douce)	3		2		5
Salade			1	2	3
Plat unique	16	44	3	16	79
Macaroni au gras	2		2	3	7
Macaroni sauce rouge		2		1	3
Riz au gras	5	18	1	5	29
Riz au niébé	3	20		4	27
riz oignon et piment				1	1
Soupe de niébé	3	2		1	6
Soupe de pâtes chinoise "indomie"		1			1
Soupe de viande	2				2
Spaguetti au gras	1	1		1	3
Repas complet	14	78	18	85	195
Couscous maïs sauce divers	1	4	7	1	13
Couscous maïs sauce gombo	2	10	6	19	37
Couscous maïs sauce oseille				9	9
Couscous mil/maïs sauce divers	2	1	4	3	10
Couscous mil sauce gombo	3	19		13	35
Couscous mil sauce oseille		9	1	10	20
Couscous riz sauce gombo				1	1
Couscous sorgho sauce gombo		1			1
Pâte de maïs sauce divers	2	1		4	7
Pâte de mil sauce gombo	1	2		17	20
Pâte de riz sauce oseille				1	1
Pâte de sorgho sauce gombo				1	1
Riz sauce divers	2	1		4	7
Riz sauce oseille	1	12		1	14
Riz sauce rouge		18		1	19
Restes	13		2		15
N'ont pas mangé	4	2	31	18	55
Total général	138	126	62	126	449

- 36 Le matin, le plat complet est souvent remplacé par la bouillie de mil / *bulum arkumbe* préparée avec de la farine et de l'eau, qui ne doit rien à l'ancienne *martom*¹³, plus consistante et consommée à midi. Les restes (*duoni* en kanuri ; *zazahe* en hausa) sont quasiment inexistantes dans l'enquête (4% des citations), signe de rations plus réduites des repas du soir qui sont intégralement consommés.
- 37 Les plats uniques représentent 35% des plats cités à midi, 15% le soir et 12% le matin. Ces plats, préparés avec souvent moins d'ingrédients que dans les repas complets, représentent des innovations, souvent urbaines, importées par les déplacés et les organisations humanitaires. Ainsi, si le riz au gras était déjà connu, il devient beaucoup plus courant et le riz au niébé (*chinkafa da wake* en hausa : nom utilisé à Diffa) s'impose même en zone rurale. D'autres préparations sont observées, peu chères (riz aux oignons, soupe de niébé) ou préparées avec de nouveaux ingrédients (soupe chinoise « indomie »). Dans toutes ces préparations, les protéines animales (16 citations¹⁴ de poisson, 1 seule citation de viande) sont rares et remplacées par le cube Maggi qui sert de condiment principal.
- 38 Les sauces (*kalu* en kanuri ; *mii* en hausa) marquent fortement les préférences alimentaires des habitants : les Kanuri préfèrent les sauces à l'oseille (*karasu* en kanuri ; *yakua* en hausa), qui pousse notamment dans les jardins de la Komadougou Yobé¹⁵, alors que les populations du lac préfèrent la sauce au gombo (*guwalto* ou *guwolo* en kanuri ; *kubewa* en hausa) cultivé en décrue avec le niébé. Les difficultés d'accès à ce légume sec sur les marchés expliquent qu'il fasse partie des espèces cultivées dans les parcelles furtivement réaménagées dans le lac en 2020¹⁶. La sauce rouge (Photo 1 gauche) est préparée rapidement avec des oignons et des tomates séchées ou du concentré de tomate en boîte : elle remplace souvent les sauces à base de légume en contexte de crise. L'ajout de poivron, dont la culture a repris dans certains secteurs de la vallée de

la Komadouyou Yobé, de poisson et autres condiments, permet de préparer une sauce plus sophistiquée.

- 39 La saison de l'enquête (en saison sèche froide) ne peut pas seule expliquer le nombre limité de préparations citées. Alors que la région produisait quantités de légumes grâce à la proximité des zones humides (poivron, oseille, gombo, tomate, oignon, concombre), les producteurs sont contraints de se limiter aux cultures céréalières dans les parcelles pluviales. Les légumes sont disponibles sur les marchés urbains, en provenance d'autres zones de production, mais souvent trop chers pour les populations appauvries.

Figure 4 : Répartition des plats par prises alimentaires journalières (rappel sur 24h, 124 personnes interrogées, décembre 2020)



- 40 Les personnes interrogées font entre 2 et 4 prises alimentaires par jour. Les repas complets et plats uniques représentent en moyenne 2,2 repas / jour / personne, avec une proportion plus grande de plats uniques chez les populations déplacées (Figure 4)

et de repas complets à Chétimari en zone rurale où l'autoproduction est plus importante et permet de maintenir plus facilement la structure traditionnelle du repas.

- 41 Les femmes qui, dans notre échantillon, sont principalement des ménagères, consomment proportionnellement plus de repas complets que les hommes (74% contre 67 %). Cette situation ne traduit pas une meilleure situation nutritionnelle, car elles ont moins accès aux aliments carnés que les hommes qui en consomment au marché et ou à l'occasion des visites à l'extérieur de la maisonnée (Caremel 2018).

La quête d'agencéité alimentaire pour traverser la crise

- 42 Les approches de l'aide et leurs critiques ignorent souvent les stratégies endogènes de sécurisation alimentaire (Janin 2008, 2010 ; de Suremain et Razy 2011) qui agissent même en situation de crise et transforment les habitudes alimentaires. Notre enquête confirme l'importance des normes alimentaires auxquelles les gens continuent à aspirer. Même privés de l'accès aux ressources naturelles, les gens jouent du marché et de l'aide pour tenter de retrouver l'alimentation désirée et de contrôler la composition de l'assemblée des personnes avec qui ils mangent. « Si tu te laves les mains et que tu attends le repas d'un autre, tes mains vont sécher » (déplacé, Chétimari, novembre 2017 ; in Caremel 2018).

Capter une aide alimentaire parcimonieuse, aléatoire et sélective

- 43 Selon Caremel (2018), les populations de la région de Diffa se représentent l'aide comme une émanation de l'État qui coordonne les actions de l'ONU, qui fournit l'aide, et des ONG qui sont les intermédiaires. S'entremêlent, dans les représentations, l'aide du Nord et l'aide comme obligation de don et de charité, incarnée par la notion religieuse de la *zakat*¹⁷. Le caractère aléatoire et arbitraire des visites des ONG dans les villages et les quartiers des villes entretient les discours des usagers autour de la « chance » dans l'accès à l'aide, qui peut représenter une part importante de l'alimentation familiale, mais qui est ponctuelle et très inégalement répartie.
- 44 Comme dans toutes les situations d'urgence, les organisations de l'aide sélectionnent des populations cibles (selon leur propre définition de réfugiés et déplacés selon qu'ils aient ou non traversé une frontière) et les zones de distribution prioritaires (camps et sites d'accueil). En principe, les zones qui ont reçu des denrées pendant plusieurs mois bénéficient ensuite de dons d'argent, pour l'achat de vivres, encourager la mise en œuvre d'activités génératrices de revenus et pour financer des formations professionnelles. L'aide humanitaire est ensuite vouée à être convertie en appui au développement, ce qui suppose un retour à un niveau minimum de sécurisation des activités qui n'est pas atteint en 2021. Dans les secteurs encore touchés par les attaques et les mouvements de populations, des denrées étaient encore distribuées. Les secteurs où sont effectués des dons d'argent constituent autant de sites à hauts risques d'attaques, ce qui explique la réticence des organisations à multiplier ce type d'aide.
- 45 Plusieurs organisations interviennent dans les communes étudiées : Oxfam, Samaritan, ONG VND-Nour sont présents dans la commune de N'guigmi (Photo 2) ; Acted à

Kabélawa, International Rescue Committee (IRC) distribuent de l'argent en milieu urbain (Diffa) et dans les sites d'accueil en périphérie.

Photo 2 : Distribution de l'aide alimentaire à Diffa en 2017



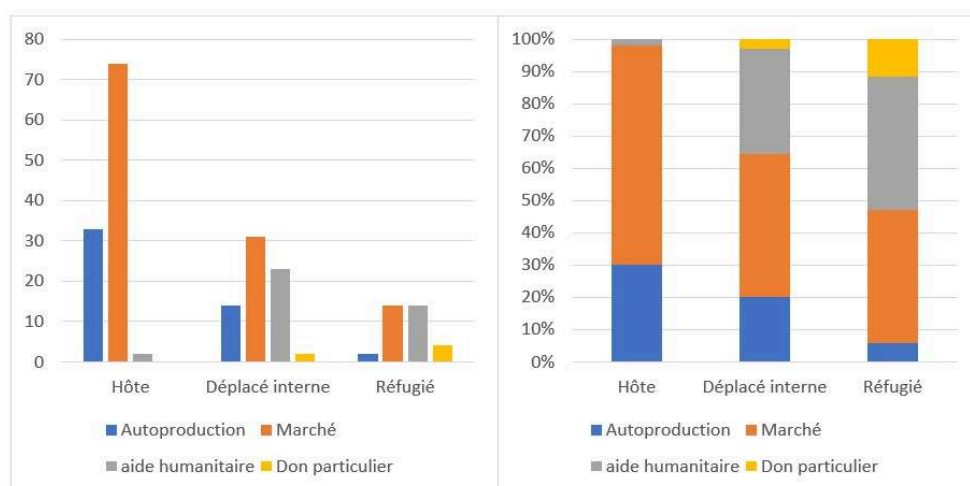
Chaque lot est composé de céréales, farine, huile, sucre et condiments prévu pour une famille pendant un mois.

Crédit : C. Raimond

- 46 Les aliments acheminés dans le cadre de l'aide ont massivement été mis à disposition, selon les mêmes dispositifs que ceux employés lors de la dernière grande crise alimentaire au Niger en 2005 (Olivier de Sardan 2011) et coordonnés par l'Ocha¹⁸ à Diffa. Parmi ceux-ci se trouvaient des aliments totalement inconnus de la région, comme les lentilles, ou traditionnellement destinés à l'alimentation du bétail, comme le sorgho. Une formation a été nécessaire pour faire entrer ces aliments dans la diète locale, malgré une baisse de l'estime de soi qu'engendre la consommation de ces aliments dépréciés. Ils ont apparemment été rapidement abandonnés puisqu'on ne les retrouve pas dans les résultats de l'enquête par rappel sur 24h. « Avec le déplacement on devient des « mange tout » (...) mieux vaut sucer son doigt que de n'avoir rien dans la bouche » (déplacé, Assaga, octobre 2017 ; in Caremel 2018).
- 47 La qualité de ces produits est aussi remise en cause. L'huile « jerkan » (en bidon) garde un goût qui ne disparaît qu'avec une préparation spécifique, ce qui explique qu'elle n'est pas non plus citée dans l'enquête. Le riz distribué n'a pas un aussi bon goût que les riz locaux ou le riz Dangoté consommé avant la crise, ni le maïs et les farines (Semon vita, Corn-Soy Blend plus¹⁹) consommés malgré tout. « Depuis la crise on ne veut pas manger tous les produits que les ONG donnent, car on ne connaît même pas d'où ils viennent » (ménagère hôte, N'guigmi, décembre 2020).
- 48 Parmi les nouveaux aliments, les personnes citent le riz asiatique, et aussi les variétés de mil et de niébé qui ne sont plus produites localement mais importées par les commerçants en grandes quantités. Le CSB+, souvent cité par les ménagères, se trouve en quantité sur le marché et pas seulement distribué par les ONG. Il est destiné à la bouillie pour les jeunes enfants dénutris et est peu apprécié par les adultes, tout comme le maïs « semon vita ».

- 49 Évaluer en quantité l'accès à l'aide par le bas, c'est-à-dire par les usagers, est difficile tant elle est aléatoire et localisée. Dans l'enquête Rappel sur 24h²⁰, les produits issus de l'aide alimentaire représentent près de 18 % des approvisionnements recensés pour tous les aliments cités (céréales, légumes et condiments), avec des proportions très contrastées selon les populations cibles (Figure 5). Parmi les 38 aliments cités provenant de l'aide alimentaire, on trouve principalement le riz, puis le maïs et le mil (respectivement 21, 7 et 6 citations). L'accès à ces produits issus de l'aide semble plus élevé dans les communes de Chétimari (61 %) et N'guigmi (34 %), et donc moins en zone urbaine que rurale. Ceci est conforme aux stratégies d'aide des organisations intervenant dans les communes étudiées, qui optent plus en ville pour les dons d'argent ou le soutien à des prix bas sur les marchés.

Figure 5 : Origine des produits consommés en fonction du statut de résidence



Rappel sur 24h, décembre 2020 ; 124 personnes, 213 prises alimentaires renseignées.

- 50 Dans la pratique, l'aide alimentaire constitue une ressource parmi d'autres. Elle ne se substitue pas aux habitudes alimentaires locales. Si elle continue de constituer une part significative des produits consommés, sa centralité est remise en cause pour différentes raisons (Caremel 2018) :
- 51 -son caractère normé, en décalage avec les habitudes alimentaires de populations cosmopolites ;
- 52 -le décalage entre les représentations, des consommateurs et des organismes de l'aide représentés à Diffa, de la sécurité alimentaire et d'une alimentation de qualité ;
- 53 -le ciblage des populations bénéficiaires, qui en retient certaines (réfugiés dans les camps, déplacés) plutôt que d'autres (populations hôtes, éleveurs transhumants) dans une région où toutes sont pourtant touchées par la crise.

Diversifier ses sources et ses aliments

- 54 Les populations qui ont le plus modifié leurs habitudes alimentaires sont celles qui ont été expulsées du lac : elles ont été obligées de remplacer le maïs par le mil, d'abandonner les légumes et le poisson qu'elles consommaient quotidiennement. Elles ont commencé à manger du niébé, qu'elles produisaient seulement pour la vente. Une

nouvelle variété de « niébé jaune » est arrivée, peu appréciée en raison de son goût et du long temps de cuisson qu'elle exige. Pour les éleveurs, la disparition du lait ne trouve pas de substitut dans les produits de l'aide, sinon les farines CSB+ distribuées pour l'alimentation des enfants. La consommation de viande a chuté pour toutes les populations, en zone rurale comme urbaine.

- 55 Les changements alimentaires montrent l'importance des innovations qui permettent de pallier les manques et aussi de contourner les produits de l'aide dont on ne veut pas. Le résultat majeur quant à l'origine des aliments consommés en 2020 est l'importance prise par le marché (Figure 4) où sont achetés plus de 55 % des aliments cités dans l'enquête « Rappel sur 24h », et 90% des aliments cités par les ménagères (67% féculents ; 97% condiments, huile, arachide, sucre ; 95% des légumes cités). Les ménagères n'ont pas plus recours à l'autoproduction (5% de l'origine des aliments cités par les ménagères ; 56 citations, dont 36 est du mil, 6 de l'arachide) que les personnes interrogées individuellement (23%).
- 56 Comme lors de la crise de 2005, « [les ruraux] n'ont pas été simplement les récipiendaires passifs des distributions alimentaires » (Olivier de Sardan 2011). D'autres produits apparaissent au marché qui ne viennent pas de l'aide, comme les « pommes du Sahel » ou les tubercules en provenance des zones méridionales (ignames, manioc, patate douce). Avec le développement de la nourriture de rue (*grege* en kanuri : grignotage²¹), vendue notamment par les déplacés et réfugiés, diverses préparations ont fait leur apparition : les cacahuètes, les beignets de différentes sortes (n'étaient préparés auparavant que les beignets de mil et de blé), les *kosei* (en hausa beignets de niébé, déjà connus mais beaucoup plus consommés depuis 2015), les ignames et patates (*dangari* en kanuri ; *doya* en hausa : tubercules) frites, les beignets *alele* et *awara* (hausa : beignet de niébé, différent des *kosei* car d'abord bouillis avant d'être frits) consommés plutôt l'après-midi²². La vente d'œufs durs, non mentionnée dans l'enquête, est très courante en zone hausa et le devient de plus en plus dans la région. Dans le domaine des boissons, le *bolo djii bul* (en kanuri : non fermenté, qui donne la constipation) est moins consommé qu'avant, alors que le *foroforo* (en hausa : « jus de mil ») préparé avec de la farine de mil fermentée, du lait caillé et du sucre, parfois mélangé avec du fromage, est une introduction récente venue de l'ouest et du centre du Niger par les employés urbains à Diffa. C'est devenu une boisson appréciée car appétissante et nutritive.
- 57 Des modifications dans l'utilisation des aliments sont aussi observées. L'introduction du maïs date de la mise en valeur de la cuvette nord du lac Tchad dans les années 1990 et a longtemps été réservée aux populations résidentes dans le lac, l'excédent étant exporté vers les villes méridionales au Nigeria. Les déplacements forcés ont étendu l'habitude de consommation de cette céréale, que les commerçants apportent désormais à partir d'autres régions. Depuis 2015, la farine industrielle de maïs « Semon vita » est commercialisée à bas prix, mais elle est moins appréciée car « moins riche », même si elle permet de préparer facilement le couscous. Ainsi, le maïs est cité presque autant que le mil²³ (76 et 85 citations) pour le couscous et la pâte. Les emprunts aux « gens du lac » transparaissent également dans le vocabulaire : à la place de terme commun *brabusko*, celui de *biski* en kanuri, utilisé dans la zone du lac pour désigner le couscous, est de plus en plus communément utilisé dans les communes qui reçoivent les déplacés.
- 58 C'est la consommation du riz qui a connu une croissance majeure, alors qu'il était avant la crise réservé à des repas de fête, surtout en ville, avec des variétés locales plus

appréciées que les nouvelles variétés importées. Les manières de le cuisiner ont aussi évolué : très facilement disponible sur le marché car importé à bas prix par l'aide alimentaire, rapide à cuisiner avec peu d'énergie, absorbant beaucoup d'eau et s'accommodant d'une sauce simple, cette céréale est utilisée dans des repas complets (riz sauce oseille ou sauce rouge ; 40 citations) et dans des plats uniques (riz au gras et riz au niébé ; 57 citations). Ces utilisations s'observent dans toutes les familles, urbaines et rurales, hôtes et déplacées.

- 59 L'huile de palme importée des pays côtiers (*man djaa* en hausa : huile rouge), plus chère que l'huile industrielle du Nigeria, est de plus en plus utilisée notamment par les réfugiés du Nigeria qui en consommaient aussi avant. Les préparations du matin comprennent plus de « macca » (macaroni italien, même si le produit commercialisé n'y ressemble pas beaucoup) et spaghetti au gras²⁴.
- 60 Le niébé est un bon exemple de produit local qui a pris de l'importance, tant en quantité qu'en variété de nouvelles préparations. Le *chinkafa da wake* (en hausa : riz au niébé) est devenu courant pour tout le monde en raison des distributions de riz et de niébé. Peu apprécié au début de la crise, les personnes se sont accommodées de ce plat conçu avec les moyens disponibles et très répandu en ville. Le *Wake dunguri hari hari* (en zarma : soupe de niébé) est une pratique venue de la zone zarma (Tillabéri, Dosso, Niamey à l'ouest du Niger) et proposée par les préparatrices de rue. Le *dan wake* (en hausa) était déjà connu²⁵ mais conçu avec de la farine de blé plutôt que de niébé. Cependant, même le niébé est difficile d'accès à certaines périodes de l'année, particulièrement pendant la soudure.
- 61 Le groupe des ménagères hôtes montre une recherche de diversification des préparations : la sauce feuilles de baobab (*kaulu kua* ou *bulu kua* en kanuri ; *kuka* en hausa ; 9 citations) est ancienne et particulièrement appréciée quand vient la saison. La sauce de *Corchorus* (*kaulu kiri* ou *bulu kuri* en kanuri ; *molohia* en hausa) est citée 3 fois : elle était peu valorisée et préparée à la période de soudure avec le produit de la cueillette. Elle est devenue un met de conjoncture, préparée avec les produits cultivés à Bosso, Zinder et Agadez, et ne semble pas entrer dans les habitudes alimentaires, sinon auprès des populations urbaines comme aliment de luxe aux propriétés curatives contre le diabète et l'hypertension. Il est devenu courant d'écraser du niébé dans les sauces pour ajouter bon goût et consistance. Le moringa (*djogla* ou *alaam* en kanuri, *zogla* en hausa, *windi bundi* en zarma) est de plus en plus consommé, avec le *dambu* (en zarma : couscous de riz ou de maïs) ou sous forme de *kopto* (en zarma) : sorte de salade mélangée avec du piment vert, de l'oignon et de l'arachide²⁶. Ces préparations, à partir d'une plante cultivée marginalement dans les périmètres irrigués, ne semblent pas liées à l'arrivée des déplacés et réfugiés mais bien à des innovations culinaires qui se diffusent aussi dans le reste du pays par l'entremise des voyageurs, notamment issus de la communauté locale.
- 62 Les innovations sont contraintes par la disponibilité des produits, mais d'autres ne s'étendent pas en raison des difficultés d'accès pour les consommateurs. Certaines révèlent des évolutions de goûts et d'éléments de « modernité alimentaire » qui relèvent de dynamiques qui s'observent ailleurs en Afrique subsaharienne (Bricas *et al.* 2016 ; Holdsworth et Landais 2019).

Faire évoluer ses « attachements » alimentaires

- 63 « *Je voudrais la paix avec une sauce plein de la viande* » (ménagère déplacée, quartier Koura de Diffa).
- 64 D'après l'enquête rétrospective, les aliments souhaités avant la crise étaient le riz sauce rouge accompagné de viande de bœuf, du poisson, des pommes de terre, des fruits. Les Kanuri voulaient manger moins de couscous de mil, peut-être en raison de l'attrait des nouvelles céréales (maïs, riz), parfois même « manger à notre faim », ce qui montre la vulnérabilité alimentaire même à cette période.
- 65 Lors des premières interventions en 2015-2016, les ménagères citent le manque d'une grande diversité de produits, dont le blé en provenance du lac qui a brusquement disparu. La sauce n'était « pas bien composée », c'est-à-dire que les ingrédients, notamment les plantes potagères, manquaient pour la préparer. La viande est devenue très rapidement inaccessible, même si son prix a beaucoup chuté en raison de la décapitalisation du bétail par les éleveurs qui ont vendu beaucoup de bêtes sur les marchés pour sauver le reste des troupeaux (Abdourahamani 2022). Le riz est souvent cité parmi les aliments dont on ne voulait plus à ce moment-là, la seule céréale disponible mais inapte à la préparation de pâte ou de couscous. Parmi les aliments non désirés par les déplacés figurent ces aliments provenant de l'aide et peu appréciés mentionnés ci-dessus (CSB, niébé jaune, riz au niébé, « mil de projet »), mais aussi le poisson dont on percevait la mauvaise qualité car « *il y a eu beaucoup de cadavres dans l'eau* » (ménagère commerçante hôte, commune de Diffa, décembre 2020).
- 66 En 2020, le paysage alimentaire a beaucoup changé et les désirs des mangeurs également, même si les personnes qui expérimentent des aliments nouveaux par dépit ou par goût de la nouveauté continuent aussi de valoriser les plats et les repas de l'ancienne manière. Tous constatent la disparition des fruits et légumes de leur alimentation avec le poisson, la viande et le lait, de même que le beurre et le « niébé du lac », plus souvent mentionnés par les déplacés. Pour ceux-ci, les aliments de l'aide sont toujours honnis et les souhaits très divers. Des inquiétudes apparaissent sur la qualité des produits, mais également sur l'appauvrissement du régime alimentaire : « *Nous souhaitons qu'on sensibilise la population sur les produits qui sont dangereux pour la santé dans l'avenir* » (ménagère hôte commerçante de Diffa, décembre 2020).
- 67 « *Aujourd'hui ici à Bagara la composition de nos repas s'est améliorée, nous ne sommes plus comme au tout début de la crise alors que nous arrivions à faire notre sauce mais presque toujours la même* » (ménagère réfugiée, Bagara, Commune de Diffa, décembre 2020).
- 68 « *Aujourd'hui la taille de notre famille fait que certains condiments manquent dans notre sauce et par semaine nous mangeons seulement deux fois du riz et une seule fois de la viande* » (ménagère hôte, Chétimari, décembre 2020) ; Pour d'autres, « *le riz est devenu comme la viande* » (ménagère hôte, Chétimari, décembre 2020).
- 69 « *J'ai peur que la pâte de mil nous cause une maladie parce que nous la mangeons tous les jours et ne varions jamais de céréale* » (ménagère déplacée, originaire de Geskerou (KY) installée à Chétimari, décembre 2020)
- 70 La question de la santé revient souvent dans les entretiens, notamment vis-à-vis de l'alimentation des enfants : ils sont affaiblis car ils ne mangent plus de lait et de viande et attrapent des maladies. La malnutrition infantile reconnue comme phénomène chronique dans cette partie de l'Afrique ajoute un risque alimentaire majeur en

situation de vulnérabilité alimentaire, avec notamment un risque de prolifération de maladies comme lors de l'épidémie d'hépatite B en 2016 (Caremel 2017).

- 71 L'enquête rétrospective a laissé peu de place à l'expression du désir de diversité, qui apparaît dans les entretiens ouverts. C'est ce que les ménagères hôtes expriment avec le refus du couscous de mil pour le remplacer par du maïs, du riz au gras par de la viande ou du poisson, voire même des pommes de terre et des spaghettis. C'est aussi cette aspiration à la diversité que viennent combler les ménagères et les préparatrices de rue en utilisant des ingrédients nouveaux pour cuisiner la complexité des anciens et des nouveaux plats.
- 72 Finalement, le modèle alimentaire auquel aspirent les gens n'est pas si différent de ce qu'ils mangent maintenant : le brassage de populations aux habitudes alimentaires différentes et les changements de produits n'ont modifié ni le modèle du repas idéal, composé d'une préparation de céréales et d'une sauce élaborée, ni les préférences culturelles. Si la satisfaction des désirs alimentaires reste difficile (« *notre désir est de manger à notre faim* », ménagère hôte, quartier Festival de Diffa), cette recherche de qualité et de variété dans les repas transparait dans la diversité plus grande des repas entre le début de la crise et décembre 2020.
- 73 En revanche, la nourriture consommée lors des rituels ou des évènements sociaux importants a été modifiée, même si les familles cherchent encore à organiser les célébrations. Ainsi, les cérémonies de décès, qui exigeaient beaucoup de dépenses pour organiser le partage de viande de plusieurs bœufs et chameaux et qui duraient plusieurs jours, ont été écourtées et les aliments partagés réduits au minimum. À la place des *fatia* (prières des troisième, cinquième et septième jours) n'est organisée qu'une seule *fatia*. Les galettes de blé local, plus consistant, (*tauka bura* en kanuri) qui étaient distribuées lors de la dernière *fatia* du décès sont préparées maintenant avec la farine de blé importée du Nigeria, ou de mil, ce qui permet aussi d'économiser sur la quantité d'huile. Les dattes distribuées aux visiteurs sont remplacées par les biscuits du Nigeria, achetés par cartons. Même si les repas, nommés *luran kraa* à N'guigmi, ou *meskeru* à Diffa, sont encore préparés le lendemain du mariage, l'abondance de mil et d'aliments (pâtes alimentaires, gâteaux, biscuits, farine pour le couscous et pâte en prévision des fêtes du ramadan et de la tabaski) qui étaient remis à la jeune mariée le septième jour, est beaucoup plus réduite et distribuée seulement le cinquième jour.
- 74 Les cérémonies de baptême connaissent aussi un grand changement qui n'est pas dû à la crise mais à l'importation de nouvelles pratiques, prestigieuses, venues de la capitale Niamey. Alors que ce n'était pas l'habitude dans la région de Diffa, les femmes, surtout en ville, se réunissent la veille du baptême autour d'un repas complet avec beaucoup de viande (*kalu kar* en kanuri : repas préparé le soir), pour le petit déjeuner (*tonka hari* / en zarma ; *tuya* ou *kauri* en hausa). Le jour du baptême, les aliments partagés ont augmenté en quantité et en diversité : au repas complet (sauce viande + riz) servi traditionnellement s'ajoutent maintenant des *dambu* (en zarma : brochettes) et une collation abondante servie avec des boissons (eau, jus d'oseille, yaourt, boissons sucrées industrielles). Ces pratiques se généralisent, même auprès des familles pauvres, au point que le Maire de Diffa en 2021 a interdit la pratique du repas *tuya* pour éviter le gaspillage et réduire les dépenses des ménages.

Conclusion

- 75 À l'Est du Niger, la crise sécuritaire est intervenue dans un contexte alimentaire fragile : à une situation alimentaire structurellement déficitaire en raison d'une croissance démographique forte, dans une région où les disponibilités en terres cultivables sont limitées - ce qui impose le recours aux produits du marché même lors des bonnes années - s'ajoutent des problèmes conjoncturels liés aux aléas climatiques (sécheresses, inondations), à la disponibilité de la main d'œuvre agricole et à la fluctuation des prix des produits alimentaires sur les marchés (Olivier de Sardan 2007; Batterbury et Mortimore 2020). Malgré les nombreuses contraintes d'approvisionnement, les habitants de la région de Diffa s'efforcent de faire encore trois repas par jour, de rassembler la famille (même réduite) le soir à la maison pour partager le repas, organiser les repas de fête (parfois même avec des excès) et, autant que possible, de suivre la mode de Niamey et de la modernité urbaine de l'Afrique de l'Ouest. Les changements dans l'alimentation ne sont pas tous liés à la crise sécuritaire, ils révèlent aussi l'adoption de pratiques et de produits nouveaux, certains « faute de mieux », d'autres par choix de la nouveauté, qui témoignent de dynamiques sur un temps plus long et d'échanges sur de longues distances.
- 76 Dans cet environnement sahélien, où se succèdent saisons sèches / pluviales et années sèches / humides, des institutions de mitigation des crises alimentaires, mobilisant notamment les affiliations lignagères, existent depuis fort longtemps. Elles n'ont pas été suffisantes pour amortir les nouveaux chocs climatiques et sécuritaires, notamment parce que leur fonctionnement repose largement sur la mobilité des biens, des troupeaux et des personnes. En bloquant les mobilités, la crise sécuritaire bloque aussi ces systèmes de subsistance et de solidarités, ce qui renforce la vulnérabilité des populations et leur dépendance à l'aide humanitaire. Le paradoxe, si l'on peut dire, de la situation à Diffa et ses alentours, est que la présence des groupes armés se réclamant de Boko Haram et les décisions militaires prises par l'État se renforcent mutuellement en interdisant, ou en compliquant à l'extrême, les déplacements des hommes et des choses qui ont longtemps permis la mitigation de crises alimentaires et qui ne sont pas nouvelles dans cette région sahélienne (Watts 1983). L'observation de personnes prêtes à prendre tous les risques pour retourner dans les zones de production, et de commerçants redoublant d'imagination pour renouveler les circuits d'approvisionnement, montre à quel point les tensions sont fortes pour couvrir les besoins... à la limite de la légalité imposée par un régime d'état d'urgence qui n'offre aucune autre alternative que l'aide humanitaire qui, elle, se soucie peu de la qualité et la régularité de son offre alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

- ABDOURAHAMANI M. 2022. *Recomposition des mobilités des éleveurs au Niger oriental dans un contexte d'insécurité transfrontalière inédite*. Thèse de doctorat en géographie. Niamey : Université Abdou Moumouni.
- ACF. 2020. *Les impacts des mesures sécuritaires sur les populations civiles dans le bassin du Lac Tchad*. Rapport d'étude, ACF Paris, 65 p.
- AYIMPAM S. 2014. *Economie de la débrouille à Kinshasa. Informalité, commerce et réseaux sociaux*. Paris: Karthala.
- BATTERBURY S.P.J., MORTIMORE M.J. 2013. « Adapting to drought in the West African Sahel » in S. Boulter, J. Palutokof, D. Guitart (ed.) *Natural disaster and adaptation to climate change*. Cambridge University Press.
- BIERSCHENK T., OLIVIER DE SARDAN J.-P. 1994. *ECRIS : Enquête Collective Rapide d'Identification des conflits et des groupes Stratégiques*. Bulletin de l'APAD, consulté le 6 Juillet 2022 : [<https://doi.org/10.4000/apad.2173>].
- BRICAS N., TCHAMDA C., MOUTON F. 2016. *L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur. Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad*. Paris : AFD, collection Études de l'AFD, num 12.
- CAREMEL J.-F. 2016. « Le renouveau « humanitaire » des politiques de la faim au Sahel, (ou) comment la malnutrition est entrée dans la santé globale ». *Face à face*, consulté le 10 juin 2021 : [<http://journals.openedition.org/faceface/1042>]
- CAREMEL J.-F. 2017. *L'hépatite E & ses réponses dans la région de Diffa - une perspective anthropologique*. Niamey, Comité National Gestion des Epidémies et OCHA, juin 15.
- CAREMEL J.-F. 2018. *Petite anthropologie de la réponse humanitaire dans la région de Diffa. Rapport de synthèse. Observatoire de l'action humanitaire*. Niamey : rapport Lasdel.
- CAREMEL J.-F., SANI M. 2019. *La sécurisation alimentaire « par le bas » et nexus humanitaire-développement à Diffa*. Niamey: rapport Lasdel.
- CAREMEL J.-F. 2021. *Fishing in Diffa. Conflicts economies in the Lake Chad Basin*. GIST, Case study report 003, 15.03.2021.
- CHAUVIN E., LANGLOIS O., SEIGNOBOS C., BAROIN C. (ed.). 2020. *Conflits et violences dans le bassin du lac Tchad*. Marseille : IRD Editions.
- CHETIMA M. 2020. « Comprendre Boko Haram à partir d'une perspective historique, locale et régionale », *Canadian Journal of African Studies*, 54 (2) : 215-227.
- DE SUREMAIN C.E., RAZY E. 2011. « Tu manges aujourd'hui, tu ne manges pas le lendemain, ça, c'est la pauvreté ». L'incertitude alimentaire à Bamako ». In C. Ardit, P. Janin et A. Marie (éd.) *La lutte contre l'insécurité alimentaire au Mali : réalités et faux semblants*. Paris : Karthala, Collection Hommes et sociétés : 249-278
- FOUCHER V. 2021. « Pourquoi on ne devrait plus parler de "Boko Haram" ». Consulté le 6 Juillet 2022 : [<https://afriquexxi.info/article4847.html>].

- HAMANI O., CAREMEL J.-F., KIARI FOUGOU H. 2017. « En Gudun hijira » : Fuites, accueils, solidarités et reconfigurations économiques en contexte d'insécurité et d'aide humanitaire dans la région de Diffa. Niamey : rapport Lasdel.
- HOLDSWORTH M., LANDAIS E. 2019. « Urban food environments in Africa: implications for policy and research ». *Proceedings of the Nutrition Society*, 78 : 513-525.
- JANIN P. 2008. « Crise alimentaire mondiale. Désordres et débats ». *Hérodote*, 4(131) : 6-13.
- JANIN P. 2010. « Faim et politique : mobilisations et instrumentations ». *Politiques africaines*, 3(119) : 5-22.
- KIARI FOUGOU H. 2020. « Boko Haram, migrants forcés et conséquences économiques dans l'est du Niger » in E. Chauvin, O. Langlois, C. Seignobos, C. Baroin (ed.) *Conflits et violences dans le bassin du lac Tchad* : 161-172. Marseille : IRD Editions.
- KIARI FOUGOU H. 2021. « Le contrôle et l'exploitation des ressources halieutiques par Boko Haram : une analyse à partir de la fenêtre nigérienne du lac Tchad ». *Revue Environnement et Dynamique des Sociétés* : 136-151.
- LEMOALLE J., MAGRIN G. (dir.) 2014. *Le développement du lac Tchad : situation actuelle et futurs possibles*. CBLT, N'Djamena, Marseille, Expertise collégiale IRD, AFD-FFEM, Rapport de synthèse, 66 p. + Contributions intégrales des experts (CD).
- MAGRIN G., PÉROUSE de MONTCLOS M.A. 2018. *Crise et développement La région du lac Tchad à l'épreuve de Boko Haram*. Paris : AFD.
- MAGRIN G., RAIMOND C. 2018. « La région du lac Tchad face à la crise Boko Haram : interdépendances et vulnérabilités d'une charnière sahélienne ». *Bulletin de l'association de géographes français*, 95-2 : 203-221.
- MESSER E., COHEN M.J. 2015. *Breaking the links between conflict and hunger redux*. Wiley online library. <https://doi.org/10.1002/wmh3.147>
- MORTIMORE M.J., ADAMS W.M. 2001. « Farmer adaptation, change and 'crisis' in the Sahel ». *Global Environmental Change*, 11 (1) : 49-57.
- OCHA. 2021. *Situation alimentaire et nutritionnelle courante et projetée. Niger*. Consulté le 6 Juillet 2022 : [https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/ner_situation_alimentaire_et_nutritionnelle.pdf]
- OLIVIER de SARDAN J.-P. 2007. « Crise alimentaire et malnutrition infantile au Niger : le bilan de la « famine » de 2005 ». *Critique internationale*, vol. 37(4) : 37-49.
- OLIVIER de SARDAN J.P. 2011. « Aide humanitaire ou aide au développement ? La « famine » de 2005 au Niger ». *Ethnologie française*, 3(41) : 415-429.
- OIM. 2019. *Regional displacement and human mobility analysis. Displacement tracking matrix*, 43 p.
- RAIMOND C., BASSERIE V. 2020. *Impacts contrastés de la crise sécuritaire sur les situations foncières dans la région du lac Tchad*. N'Djamena : RESILAC, Etude régionale de recherche, 210 p.
- RAYNAUT C. 1977. « Aspects socio-économiques de la préparation et de la circulation de la nourriture dans un village hausa (Niger) ». *Cahiers d'Études Africaines* 17(68): 569-597.
- RAYNAUT C. 1992. « Se nourrir en ville : stratégies économiques et pratiques sociales (le cas de Maradi, Niger) » in C. Blanc-Pamard (ed.) *Dynamique des systèmes agraires : la santé en société : regards et remèdes*. Paris : ORSTOM, p153-210.

SEIGNOBOS C. 2018. « Chronique d'un siège (2). Boko Haram dans ses sanctuaires des monts Mandara et du lac Tchad ». *Afrique contemporaine*, 265 : 99-115.

WATTS M. J. 1983. « The Political Economy of Climatic Hazards: A Village Perspective on Drought and Peasant Economy in a Semi-Arid Région of West Africa ». *Cahiers d'études africaines*, 23(89-90) : 37-72.

WATTS M.J. 2015. « Thinking the African Food Crisis: The Sahel Forty Years On ». In R.J. Herring *The Oxford Handbook of Food, Politics and Society* :772-794. Oxford : Oxford University Press.

NOTES

1. La terminologie « Boko Haram » (littéralement « l'éducation occidentale est interdite »), attribuée aux groupes djihadistes particulièrement violents dans le bassin du lac Tchad, n'a plus vraiment de sens depuis la mort en 2021 de son chef Aboubakar Shekau, les divisions successives du groupe et les transformations substantielles de l'ISWAP (Islamic State West Africa Province) qui domine aujourd'hui les groupes insurgés. Ce vocable reste cependant bien établi dans les médias et les réseaux sociaux internationaux (Foucher 2021 : <https://afriquexxi.info/article4847.html>).

2. Caremel J.F., Kiari Fougou H., Oumarou H. *Stratégies de sécurisation alimentaire dans la région de Diffa. Reconfiguration et permanence de la multifonctionnalité des terres et de la multi-activité des hommes dans les interstices de l'État d'urgence et de Boko Haram*. Communication orale au colloque Méga Tchad « Les temps des changements. Ruptures et continuité dans le bassin du lac Tchad », 29-31 janvier 2020.

3. Localement, les populations victimes de la crise se désignent comme *In gudun hijira* (« gens de l'Hégire »), communauté de destin issue d'une fuite collective, mobilisant un référentiel commun et des valeurs de solidarité religieuse envers les démunis (*Zakat*), sans référence à leur origine ou à la cause de leur déplacement, qui définiraient leur droit à l'aide (Caremel 2018). Ici, nous retenons les catégories des agences d'aide humanitaire : populations hôtes, déplacés internes, réfugiés du Nigeria, pour rechercher un contraste dans les liens au territoire et aux ressources naturelles.

4. Voir note n°3.

5. L'économie de la débrouille est « l'art de se tirer d'affaire, de faire face à la crise, de bricoler, de trouver des solutions avec ce qu'on a sous la main » (Ayimpam 2014). Le fait de se présenter comme commerçant ou réparateur de vélo peut désigner (désigne, par euphémisme) le fait d'être au chômage, une forme de chômage de fait.

6. En zone Kanouri (Diffa, Maiduguri, jusqu'à Mao au Tchad), la part des hommes est écartée avant celle des femmes et des enfants, parfois constituée du fond de marmite. Avant la crise de 2015, la part la plus importante avec beaucoup de viande était réservée à l'époux et placée dans une tasse propre, bien présentable et réservée à cet effet au cas où ils mangeraient avec les voisins du quartier.

7. Tous les noms vernaculaires sont donnés en Kanuri, sauf précision dans le texte.

8. Les jeunes mariées recevaient la machine à préparer ces pâtes traditionnelles avec du blé industriel, et la fête, *daude* ou *talia fridi*, était organisée pour préparer les pâtes pendant une après-midi trois jours avant le mariage. La fête existe toujours mais la préparation des pâtes a disparu, remplacées depuis la fin des années 1990 par les pâtes alimentaires industrielles. La mémoire du goût exceptionnel de ces pâtes « faites maison » reste, car selon nos interlocuteurs elles « étaient bonnes même sans viande ».

9. Le Cash transfert et la vente à prix modéré qui ont la préférence des populations car ils leur permettent de choisir les produits qu'ils désirent.
10. L'IPC (<http://www.ipcinfo.org>) analyse et classe la sévérité de l'insécurité alimentaire dans les pays en développement ainsi que leur projection à court terme pour définir des objectifs d'intervention. Il définit 5 phases de situation alimentaire : 1 – minimale ; 2 – sous pression ; 3 – en crise ; 4 – critique / situation d'urgence ; 5 catastrophe / famine. Ces phases sont déterminées par les niveaux de consommation alimentaire, l'évolution des moyens d'existence, l'état nutritionnel et la mortalité, rapportés aux facteurs locaux de disponibilité de nourriture, accès, utilisation et stabilité, vulnérabilité et dangers.
11. https://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/ipcinfo/docs/ch/Fich_Com_SWA-CMR_d%C3%A9c_2021_VF-finale.pdf.
12. Une expression *zarma* traduit bien cette idée : *marga marga / zarma* / mélange de tout dans un seul plat. L'équivalent en kanuri ou hausa serait *surundu*.
13. Le *martom*, préparé avec le mil et du lait caillé, a tendance à disparaître en faveur du riz et de préparations plus rapides. *Martom laamay* en kanuri, était la bouillie de blé, qui prenait beaucoup de temps à préparer et représentait un aliment de luxe. Elle a disparu en même temps que la production du blé local au lac Tchad.
14. Le faible nombre de citations du poisson démontre à la fois la faiblesse de l'autoconsommation, en raison de l'interdiction de la pêche, et le faible pouvoir d'achat des populations, car l'interdiction d'exportation du poisson séché vers le Nigeria et l'interdiction d'accès aux zones humides ont permis des pêches miraculeuses (en nombre et taille des prises) et provoqué une surabondance du poisson frais sur les marchés et une chute des prix (Kiari Fougou 2020).
15. Le long de la Komadougou Yobé, les préparatrices ajoutent tant d'oseille dans la sauce que « tu as mal aux dents » alors qu'à N'guigmi la sauce plus douce avec de petites quantités ajoutées à l'arachide (femme résidant à Diffa, originaire de N'guigmi).
16. Pendant la campagne agricole de 2020, des déplacés sont retournés cultiver dans le lac même si aucune autorisation officielle n'a été donnée. Les récoltes de gombo et de niébé hâtifs (variétés *bandjara* et *djanfara 2*) ont été importantes.
17. *Zakat* : aumône légale instituée par le Coran due au chef musulman
18. *Office for the Coordination of Humanitarian Affairs* est un département du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies qui coordonne les activités humanitaires sur les terrains de l'aide en situation d'urgence.
19. Le CSB+ (Corn Soja Blend, le + étant l'enrichissement) est utilisé dans l'alimentation complémentaire pour le traitement de la malnutrition aiguë modérée (MAM) dans les domaines de la prévention de la transmission du VIH de la mère à l'enfant (PTME), du soutien aux orphelins et aux enfants vulnérables (OEV) et du soutien aux personnes vivant avec le VIH/sida. (<https://www.usaid.gov/mozambique/fact-sheets/world-food-program>).
20. L'enquête auprès des ménagères est plus précise sur l'origine des aliments consommés dans les ménages : moins de 8% des féculents cités dans les ingrédients des repas de la veille provenaient de l'aide alimentaire (mil, niébé, riz, maïs) ainsi qu'une part très négligeable d'huile, de condiments et de légumes (2 citations chacun sur 9501 produits – dont 145 produits féculents – cités au total par les 60 ménagères).
21. À l'origine, en Kanuri, *gregre* désignait les mets qu'on apportait lors des baptêmes.
22. Un quatrième repas peut être pris, souvent à l'extérieur de la maison, en snack ou chez un personne voisine ou apparentée.
23. Les *kissar* en arabe ; *snasin* en kanuri : crêpes, pratique importée de longue date du Tchad, sont encore préparées dans la ville à N'guigmi et même à Diffa, mais elles sont très rares.
24. Cette importance prise par les pâtes alimentaires en contexte de crise était déjà notée par Olivier de Sardan (2005).

25. *Dan wake* se vendait à l'école pendant la récréation, avec la salade de moringa.

26. De plus en plus à N'guigmi, les femmes demandent du *dambu* ou du *kopto*, comme à l'Ouest du Niger, le jour du baptême et de mariage.

RÉSUMÉS

Dans la région de Diffa au Niger, à une situation alimentaire structurellement déficitaire en raison d'une croissance démographique forte en zone aride, se surimpose une crise sécuritaire liée au groupe djihadiste Boko Haram, qui a entraîné un déplacement massif de population et une crise humanitaire majeure à l'échelle régionale. Au travers d'études successives depuis 2017, complétées par une enquête auprès de personnes hôtes, déplacées et réfugiées, nous analysons les recompositions à l'œuvre dans l'alimentation locale et la commensalité. Malgré l'éclatement des familles, leur redistribution dans le territoire et les ruptures brutales des mobilités qui assuraient les systèmes de subsistances, nous montrons que les habitants persistent à faire encore trois repas par jour, à rassembler la famille, à organiser les repas de fêtes et même à adopter des innovations alimentaires urbaines. Les changements dans l'alimentation ne sont pas tous liés à la crise sécuritaire, ils révèlent aussi l'adoption de pratiques et de produits nouveaux, « faute de mieux » ou par goût de la nouveauté, qui témoignent de dynamiques sur un temps plus long et d'échanges sur de longues distances.

In the Diffa region of Niger, a security crisis linked to the jihadist group Boko Haram has been superimposed on a structurally deficient food situation due to strong demographic growth in an arid zone, leading to massive population displacement and a major humanitarian crisis on a regional scale. Through successive studies since 2017, completed by a survey of hosts, displaced persons and refugees, we analyse the recompositions at work in local food and commensality. Despite the break-up of families, their redistribution in the territory and the brutal ruptures of the mobilities that ensured subsistence systems, we show that the inhabitants still persist in making three meals a day, in gathering the family, in organising festive meals and even in adopting urban food innovations. The changes in food consumption are not all linked to the security crisis, they also reveal the adoption of new practices and products, “for want of something better” or because of a taste for novelty, which testify to dynamics over a longer period of time and to exchanges over long distances.

INDEX

Keywords : food, security crisis, humanitarian crisis, aid, eating habits, commensality, Diffa, Niger, Sahel

Mots-clés : alimentation, crise sécuritaire, crise humanitaire, aide, habitudes alimentaires, commensalité, Diffa, Niger, Sahel

AUTEURS

CHRISTINE RAIMOND

géographe, CNRS, UMR 9586 Prodig, christine.raimond@cnrs.fr

HADIZA KIARI FOGO

géographe, Université de Diffa (Niger), hadiza.kiarifougou@gmail.com

JEAN-FRANÇOIS CAREMEL

anthropologue, LASDEL (Niger), caremeljf@gmail.com

ERIC GARINE

anthropologue, Université Paris Nanterre, UMR LESC, egarinewichatitsky@parisnanterre.fr

« Ce sont les femmes qui savent »

L'expertise agroécologique des rizicultrices à l'aune des changements environnementaux globaux en Basse-Casamance (Sénégal)

“The women know”: agroecological expertise of women rice farmers facing global change in Lower Casamance (Senegal)

Camille Ollier, Louis Champion, Michel Rasse et Anne Mayor

Nos remerciements vont d'abord à l'ensemble des membres de l'équipe du projet FNS-Sinergia « Foodways in West Africa : an integrated approach on pots, animals and plants » (no CRSII5_186324) dirigé par Anne Mayor de l'Université de Genève.

Nous souhaitons remercier les personnes qui se sont rendues disponibles lors de nos entretiens de recherche pour transmettre leurs connaissances, mais aussi celles qui nous ont conduits, guidés, traduits, et ont partagé avec nous leur quotidien dans les vallées d'Oussouye et d'Agnak.

Introduction

- 1 Cet article présente les résultats liminaires d'un travail d'enquête mené en 2020 en Basse-Casamance (Sénégal méridional) sur les pratiques agricoles des cultivateurs et cultivatrices de riz qui font face à des changements environnementaux globaux et à des évolutions socio-économiques manifestes. Ce travail avait pour objectif d'analyser les éventuels processus d'adaptation mis en œuvre par les personnes concernées pour faire perdurer la production rizicole, et notamment la sélection variétale. Celle-ci étant l'apanage des femmes (et c'est unique au Sénégal, puisque la production rizicole est une activité masculine dans les autres régions), nous nous sommes penchés sur leurs savoirs agroécologiques et leur gestion des paysages, en inscrivant notre étude dans une démarche écoféministe, sensible à la question du genre dans les pratiques agricoles et leurs effets territoriaux.

Les femmes, actrices et expertes de la culture du riz

- 2 La production totale de riz au Sénégal était de 320 000 tonnes en 2015, dont une partie assurée par la région casamançaise, historiquement rizicole (Dresch 1949 ; Pélissier

1958, 1966 ; Gallais 1967). Les colons portugais, qui ont remonté le fleuve Casamance au début du XVI^e siècle, décrivaient déjà les structures rizicoles des Diolas Casa telles que nous les observons encore aujourd'hui (Valentim Fernandes, Description de la côte occidentale d'Afrique, 1506-1507, cité par Pélissier 1966). Ils insistent notamment sur la monoculture du riz et son omniprésence dans les paysages. Aujourd'hui encore, la population se compose à 70% de riziculteurs et rizicultrices qui exploitent, dans 95% des cas, des parcelles dans le cadre vivrier et familial (Sène 2018). La production rizicole correspond à 86% de la production céréalière totale de la région, laissant une maigre part au maïs, au sorgho et au mil. Elle connaît pourtant une baisse globale depuis deux décennies, passée de 76 000 tonnes en 2003 à 33 000 tonnes en 2018 (Sène 2018 ; ministère de l'agriculture 2009). Néanmoins, la riziculture tient toujours une position majeure dans la région, en ce qu'elle est à la fois une production alimentaire – la base des trois repas journaliers – ainsi qu'une production culturelle, sociale et spirituelle. En effet, le riz est au cœur de nombreuses cérémonies et pratiques liées aux cultes animistes (Pélissier 1966 ; Diédhiou 2004), et s'apparente donc à ce que Marcel Mauss a qualifié de « fait social total » (Mauss 1923). Les Diolas de Casamance utilisent ainsi le riz pour communiquer avec les *boekin*¹ lors de diverses cérémonies, comme durant les initiations (*boukout*), les intronisations ou les invocations de la pluie (*kassila*). Le riz est également l'aliment rituel (cette fois au sens de règle, habitude) d'autres fêtes que sont les mariages, les baptêmes ou simplement les retrouvailles familiales. Paul Pélissier de noter à cet égard : « [pour les Diolas], manger n'a d'autre sens que manger du riz. » (1966 : 414).

- 3 La littérature scientifique traitant de la riziculture basse-casamançaise, et plus particulièrement diola (Pélissier 1958 ; Gallais 1967 ; Linares de Sapir 1981 ; Cormier-Salem 1999), produite depuis les années 1960, semble plus florissante que la riziculture elle-même.
- 4 L'accent y est tantôt mis sur les paysages de cette monoculture pluviale (Pélissier 1966), sur les étapes du travail agricole (Thomas 1960), tantôt sur la dimension sociale et spirituelle de la production de riz (Diédhiou 2004) mais également sur les effets des changements environnementaux globaux. Les travaux les plus nombreux portent sur les conséquences de la péjoration pluviométrique, de la salinisation, de l'érosion et de l'acidification des sols (Viellefon 1977 ; Marius et Lucas 1982 ; Montoroi 1995 ; Sy et Sané 2008 ; Manzelli *et al.* 2015 ; Sané *et al.* 2018 ; Thior *et al.* 2019). Plus rares sont les études sur les pratiques agricoles mises en place par les cultivateurs et cultivatrices pour s'accommoder de ces changements environnementaux globaux et poursuivre l'exploitation agricole (Delphine *et al.* 2015). Or, ces stratégies existent : les savoirs vernaculaires agronomiques (Latour 1989 ; Collignon 2005 ; Staszak 1996) sont dynamiques et font constamment évoluer les trajectoires agro-paysagères. Ils s'appuient sur des représentations individuelles et collectives de l'environnement, sur des analyses micro-locales des potentialités agricoles des sols et des eaux, sur des échanges d'informations, de pratiques et éventuellement de semences par des réseaux suprarégionaux (entre autres, Germaine 2009 ; Aubriot *et al.* 2018 ; Van Klink *et al.* 2017). Ces savoirs, comme les processus de sélection variétale et d'échanges de semences, sont, en Basse-Casamance, comme souvent en Afrique de l'Ouest, le fait des femmes (Gaard et Gruen 1993), puisqu'elles assurent 70 à 90% du travail agricole.
- 5 Cette attention portée aux femmes en tant qu'actrices des systèmes agro-paysagers invite donc à réhabiliter les pratiques et les savoirs vernaculaires des communautés

ainsi que les échelles géographiques qui leur répondent : l'échelle locale et régionale (Mies et Shiva 1998 ; Mellor 1997). C'est d'autant plus important que de nombreux auteurs ont déjà mentionné l'extrême variabilité locale des terroirs agricoles, de leurs caractéristiques agro-écologiques et des pratiques agricoles qui permettent leur mise en valeur (Pélissier 1966 ; Montoroi 1998 ; Manzelli et al. 2015 ; Thior et al. 2019 ; Ollier 2020). Ainsi, les terroirs de brousse, de nappes, de bas-fonds, de plateaux et de mangroves sont autant de type d'organisations agricoles micro-locales différentes se succédant dans l'espace, illustrant des savoirs géographiques et topographiques complexes. Ces derniers doivent être considérés comme tels ; avec Béatrice Collignon, nous affirmons qu'ils ne sont pas réductibles : « à une praxis fondée sur l'expérience empirique (...) ils s'élaborent dans un mouvement de mobilisation conjointe d'unités d'informations de types très divers, issus de l'expérience, de raisonnements abstraits relevant de la géométrie, de la physique, de la biologie, etc., de réflexions d'ordre philosophique, de la spiritualité individuelle et collective (...) ». (Collignon 1996 : 149).

- 6 Comprendre et réhabiliter les pratiques et savoirs locaux permet, d'une part, de saisir la spécificité des représentations environnementales en fonction des individus et des groupes et, d'autre part, de redonner sens aux pratiques mentionnées. La production agricole d'une région ou d'un pays – comme ici en Basse-Casamance – est un enjeu de pouvoir et de contrôle pour différents niveaux d'institutions, depuis l'*oekos* micro-local jusqu'à l'Etat.
- 7 L'efficacité des savoirs géographiques et environnementaux locaux s'oppose souvent aux pratiques des acteurs institutionnels, nationaux, supranationaux publics et multinationaux privés, dont les méthodes et les principes renvoient parfois à des formes de néocolonisation (parmi d'autres : Latour 1989 ; Collignon 1996 ; Staszak 1996 ; Hirt 2009 ; Cormier-Salem 2016).
- 8 Cette efficacité des pratiques et savoirs locaux – que nous nous refusons à qualifier de « traditionnels » tant ils sont dynamiques – est renforcée dans le contexte actuel des changements environnementaux globaux et de leurs effets localisés. Ils appellent à considérer les cultivatrices comme des actrices, d'une part, puisque ce sont elles qui cultivent de façon quasi-exclusive ; d'autre part comme des expertes, puisque leurs pratiques naissent de leurs savoirs. Ces deux constats ont orienté nos recherches dans le cadre théorique et critique de l'écoféminisme, dont nous présentons les principaux traits saillants.

Une lecture écoféministe des interactions entre société et environnement

- 9 Ces analyses s'inscrivent dans le cadre écoféministe décolonial dont l'objectif est de repenser de façon critique les interactions entre femmes et environnements (Shiva et Mies 1998 ; Vergès 2017, 2019) dans les pays dit des Suds, subissant toujours les conséquences socio-politiques et environnementales de la colonisation et de la mondialisation. Les études écoféministes montrent que les femmes – à l'échelle individuelle et/ou communautaire – subissent le même régime d'oppression et d'exploitation que l'environnement, qualifié tantôt de « nature », tantôt de « ressources naturelles » (Merchant 1980 ; D'Eaubonne 1974, 1978 ; Salleh 1996 ; Larrère 2012). Tandis que l'environnement fournit la matière première nécessaire à la vie humaine, les femmes – qui plus est dans l'agriculture – fournissent le travail nécessaire à la

transformation de la matière, dans un contexte domestique qui invisibilise ce travail et le rend au pire gratuit, au mieux, mal payé. Or, l'écoféminisme affirme d'autres postulats, qui fondent des recherches plus fertiles : « (...) la nature, les femmes et les hommes sont des sujets actifs et passifs : le métabolisme femme-nature détient la clé du progrès historique ; et les travaux de reproduction orientés par leurs soins sont des modèles de durabilité. » (Gandon 2009).

- 10 De là, le genre même du travail rizicole en Basse-Casamance invite à repenser l'approche que nous avons de ces pratiques agro-paysagères. Le genre du travail agricole n'est pas neutre, ce n'est pas une simple « variable de la diversité » (Guérin *et al.* 2015) ; il permet au contraire de : « donne[r] une perspective différente, en observant le quotidien situé des pratiques, le sens donné par les actrices et acteurs à leurs pratiques, à leurs points de vue, à la diversité de leurs expériences, à leur inventivité. » (Guérin *et al.* 2015 : 27)
- 11 En effet, dans le contexte actuel de dégradations environnementales, les recherches écoféministes mettent également l'accent sur la compréhension des interactions femmes/ environnements et la réponse qu'elles apportent à ses diverses dégradations qui affectent le monde de façon globale. Le « soin à l'environnement », l'« *earthcare* » (Merchant 1980), le « *care* » (Laugier et Molinier 2009 ; Laugier 2015), sont autant de concepts qui permettent de penser un autre rapport aux ressources naturelles, dans des contextes socio-culturels où la vie en dépend radicalement. Geneviève Pruvost parle, à ce titre, de pratiques de « féminisme de la subsistance » ou encore d'« écoféminisme vernaculaire » (Pruvost 2019).
- 12 Ces cadres théoriques invitent à repenser les interactions entre les sociétés et leurs environnements sous le triple prisme du rôle des femmes, de l'importance sociale et collective du travail productif et alimentaire, et de la résistance locale et dynamique aux changements environnementaux globaux.

Figure 1



De gauche à droite : transport des sacs de riz décortiqué par une machine à Ediougou - décortilage manuel à Djivente - dernier tri des grains avant cuisson à Ediougou

Ollier, 2020

Figure 2



Utilisation rituelle de la farine de riz (en masque) lors de funérailles à Djivente
Ollier, 2020

L'entrée par les pratiques de sélection variétale

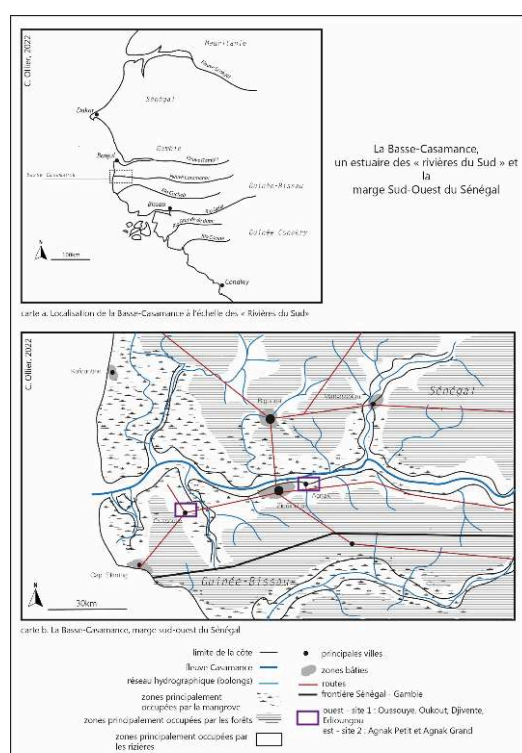
- 13 Notre étude a pour objectif d'analyser la pratique qui vient en premier dans la chaîne de production agricole : la sélection variétale. Le choix des semences, les échanges et les pratiques de conservation dont elles sont l'objet répondent directement aux représentations qu'ont les cultivatrices des caractéristiques agroécologiques des rizières rentables, dégradées ou abandonnées. Contre l'idée d'une riziculture « traditionnelle », donc rigide et menacée par les changements environnementaux globaux et rapides, la question est ici de mettre en lumière les pratiques et savoirs dynamiques, tournés vers l'avenir, des cultivatrices, et la capacité de celles-ci à s'adapter pour faire perdurer les pratiques alimentaires, mais aussi les pratiques sociales, culturelles et paysagères qui en découlent, à court comme à long terme.
- 14 Nous expliquerons d'abord selon quelles modalités les femmes produisent les agrosystèmes rizicoles locaux en Basse-Casamance, à travers la pratique de la sélection variétale : ce sera l'occasion de décrire le calendrier culturel, les savoirs agroécologiques ainsi que le rôle culturel des cultivatrices, se heurtant parfois à d'autres acteurs et institutions. Nous montrerons comment cette pratique illustre l'attention que portent les femmes à l'environnement et à ses dynamiques, de façon à soigner (*to care*, en anglais) autant les paysages que le groupe social qui dépend de cette production agricole. Cette étude vise à nuancer les précédentes (notamment Pélissier 1966 et Diédhiou 2004), qui insistent sur le « poids dominant des mâles » (Diédhiou 2004 : 125) dans la riziculture diola et basse-casamançaise. Dans un second temps, nous

aborderons l'aspect dynamique de ces agrosociosystèmes : les évolutions des pratiques, des représentations environnementales et des changements agroécologiques des rizières, de même que l'importance des changements d'ordre socio-économique.

Méthodes et terrains

- 15 Notre étude a porté sur quatre sites du département d'Oussouye (Ediougou, Oussouye, Oukout et Djivente) et deux villages du département de Ziguinchor (Agnak-Grand et Agnak-Petit). Nous y avons mené des enquêtes de terrain portant sur les représentations environnementales et les pratiques de sélection variétale chez les rizicultrices. Les sites étudiés se caractérisent par des identités géographiques et culturelles contrastées.
- 16 Les villages jumeaux d'Ediougou et Djivente se situent à l'aval du barrage d'Oussouye – ce qui leur confère des caractéristiques hydrographiques et pédologiques particulières – et possèdent des rizières de très basses altitudes, comprises entre 5 et 17 m au-dessus du niveau de la mer. Ils présentent quasiment tous les types de terroirs investigués : bas-fonds, nappes, plateaux et brousse. La petite ville d'Oussouye, qui commande le barrage, se situe en amont de celui-ci et la production rizicole, ainsi que l'organisation spatiale des rizières sont largement tributaires de ce fonctionnement hydrographique anthropique. On y trouve majoritairement des rizières de bas-fonds et de nappes. Le village d'Oukout, à trois kilomètres en amont d'Oussouye, est un site de tête de bassin versant, où les rizières sont plus hautes et où les terroirs se répartissent entre nappes hautes, plateaux et brousse. La gestion de l'eau par le barrage impacte également ces rizières hautes (15 à 23 m au-dessus du niveau de la mer). Tous sont des villages diolas, majoritairement catholiques.
- 17 Plus à l'est, en remontant le fleuve Casamance, se trouve le village double d'Agnak-Grand et Agnak-Petit. Ces deux sites sont culturellement beaucoup plus hétérogènes, puisqu'y vivent des personnes Baïnouks, Mandingues et Diolas, animistes et musulmanes. Le site historique est celui d'Agnak-Grand (le plus modeste des deux actuellement), principalement peuplé de Baïnouks, qui se trouve au bord d'un affluent du fleuve Casamance, où pour des raisons politiques et écologiques, la riziculture a totalement disparu depuis les années 1980. Le village s'est dédoublé au bord de la Casamance et le nouveau site, principalement peuplé de Mandingues, comprend quelques rizières de bas-fonds et de nappes de très basse altitude (2 à 4 m), concentrées sur une bande côtière de trente mètres environ. Les cartes ci-dessous localisent les deux sites d'étude à l'échelle de la côte des Rivières du Sud et de la Basse-Casamance (fig.3).

Figure 3



Ollier, 2020

- 18 Nous nous sommes rendus en Basse-Casamance entre janvier et février 2020, et nous y avons mené des entretiens semi-directifs dont les questions portaient, d'une part, sur la dimension spatiale des représentations environnementales et des pratiques de sélection variétale et, d'autre part, sur les évolutions des caractéristiques agroécologiques des rizières (figure 4). Nous avons interrogé une trentaine de personnes dont la moitié était des femmes. Les enquêtes menées auprès des hommes devaient servir de comparaison. Toutes les personnes participant à cette étude cultivaient le riz dans les rizières des sites d'étude, disponibles au moment de l'enquête. Le traitement statistique nous a permis de créer une base de données dans laquelle les réponses aux questions fermées étaient comparables. La mise en perspective des données de chaque site a révélé la dimension collective des savoirs et des pratiques en même temps que les différences individuelles, qui justifient de remettre au cœur de l'étude, les individus et l'échelle spatiale qui leur répond : celles des parcelles et des terroirs.
- 19 Nous avons interrogé une majorité de personnes francophones, mais nous avons également dû faire appel à des traducteurs et traductrices² dans six entretiens menés avec des personnes plus âgées.

Figure 4

Axes de recherche	Thème	Détails
Changements environnementaux globaux et conséquences sur les agrosystèmes	i	comprendre si les CEG sont spontanément évoqués par les enquêtés.es
	ii	facteurs explicatifs des CEG mis en avant par les enquêtés.es
	iii	origine temporelle des CEG perçue par les enquêtés.es, selon des pas de temps suggérés
Dimensions paysagères des changements environnementaux globaux	iv	évolutions perçues des forêts et mangroves depuis 10, 20 et 30 ans
	v	appréciation des dynamiques des surfaces rizicoles depuis l'époque des parents et grands-parents
	vi	estimations des surfaces perdues depuis l'époque des parents et grand-parents, selon des proportions suggérées
	vii	évolutions perçues des populations de riziculteurs et rizicultrices
Evolutions et adaptations des pratiques culturelles des riziculteurs et rizicultrices	viii	évolutions du nombre et du type des variétés rizicoles utilisées par rapport aux parents et grands-parents
	ix	facteurs explicatifs de ces évolutions mis en avant par les enquêtés.es
	x	utilisation ou non de variétés gouvernementales et raisons invoquées

Axes de recherche et thèmes abordés en entretien. CEG : Changements Environnementaux Globaux Ollier, 2020

Principaux résultats

- 20 Nous présentons ici de façon synthétique les principaux résultats du travail d'enquête, d'observation et de prospection de cette première campagne de recherche. Cette question a fait l'objet d'un mémoire de master en géographie qui détaille l'ensemble des données et résultats (Ollier 2020).

Le genre du travail : un agrosociosystème construit par les femmes

- 21 Il s'agit d'illustrer ici le genre du travail rizicole en Basse-Casamance et des savoirs et pratiques qui en découlent, ainsi que leurs impacts sur les agropayages et le fonctionnement alimentaire et social.

Une production rizicole et culturelle assurée par les cultivatrices

- 22 Le travail rizicole dans la région étudiée est réalisé à 80-90% par les femmes. Nos enquêtes nous ont permis d'établir un calendrier des étapes du travail rizicole faisant apparaître clairement le rôle prédominant des cultivatrices.

Figure 5

Travail	Mois	Femmes / Hommes
Préparation des champs (labour, fumure et cendrure)	juin-juil	Hommes
Préparation des pépinières	juin-juil	Femmes / Hommes
Semis	juil-août	Femmes
Repiquage	août-sept	Femmes
Récolte	oct-janv	Femmes
Séchage	janv-fev	Femmes
Assemblage des gerbes	fev	Femmes
Entretiens des digues et des écluses	mars-juin	Hommes

Calendrier des étapes du travail agricole selon le genre Ollier, 2020

- 23 Dès les premières pluies qui annoncent le début du calendrier rizicole, les femmes commencent les semis dans les casiers préalablement labourés et préparés par les hommes à l'aide du *kayendo*³ (figure 6). Ces casiers ne sont pas des casiers de culture, mais des pépinières, qui ne servent que le temps de la germination des grains.

Figure 6



Fumure sur des billons de culture dans une parcelle (casier) à Oussouye
Ollier, 2020

- 24 Après une vingtaine de jours, les riz germés seront repiqués par les femmes dans les casiers de culture, aménagements agricoles de quelques mètres carrés constituant autant de micro-terroirs (figure 7). Certaines variétés de riz sont semées « directement » (d'après les mots des personnes enquêtées) : il s'agit des riz de brousse dont la maturation est très courte, qui ne nécessitent que très peu d'eau et pas de repiquage.

Figure 7



Rizières à Djivente - en haut, en vue au sol, en bas, en vue zénithale
Ollier, 2020

- 25 Selon la variété sélectionnée, le riz vient ensuite à maturité deux à six mois plus tard, puis il sera récolté par les femmes, en gerbes de plusieurs kilos d'épis, lesquelles sont ensuite séchées et stockées dans les greniers. Le grenier est une pièce privative, qui cache aux yeux des autres la richesse de la famille et nulle autre personne que le chef ou la cheffe de famille n'a le droit d'y pénétrer sans y être invité. Les gerbes sont ensuite battues au fur et à mesure des nécessités alimentaires ou rituelles, ce qui constitue un premier décorticage. Pour être consommé, le riz doit être ensuite pilé, puis il est préparé entier et parfois réduit en farine.
- 26 Le travail masculin concerne essentiellement la préparation des champs, les labours. Les femmes maîtrisent, quant à elles, tout le reste de la chaîne de production agricole, ainsi que l'ensemble des étapes de la chaîne de production alimentaire, puisqu'elles sont également celles qui cuisinent, stockent, conservent le riz et gèrent les échanges de semences. Les femmes sont ainsi mobilisées par la culture du riz huit à dix mois dans l'année, contre un mois pour les hommes. D'une saison culturale à l'autre, ce sont leurs pratiques qui entretiennent les agropayages et la succession d'étapes : mise en place des pépinières, semis, verdissement des rizières après les premières pluies, sillons inondés après le repiquage, surveillance des tiges blondes en pousse, coupe et récolte, assemblage en gerbes et séchage au champ, mises en jachères et friches. L'organisation spatiale et temporelle des paysages agricoles dépend donc de leur capacité, qui varie selon les saisons et les années, à mettre en place ces différentes étapes. Les femmes sont les garantes de la production rizicole et de la continuité de l'agrosystème. Pour les groupes Diolas, cette production est centrale sur le plan culturel, cultuel et spirituel, puisque le riz a un rôle alimentaire mais également un rôle social : il intègre les

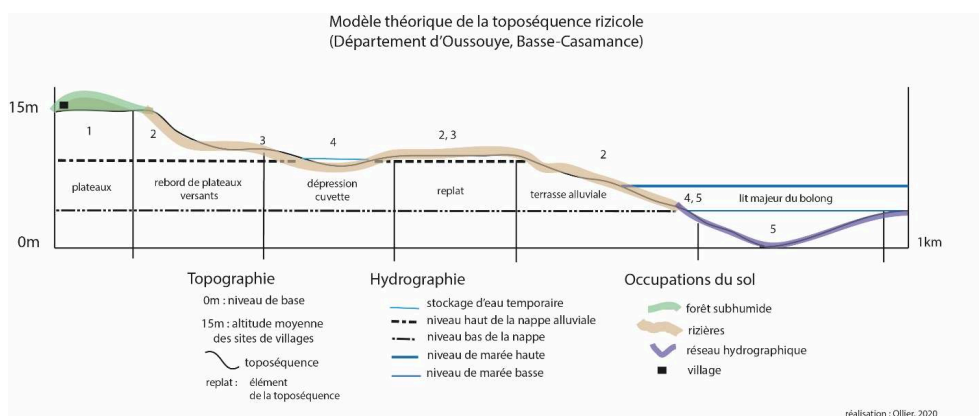
cérémonies qui ponctuent la vie collective (naissance, mariage, funérailles), il est l'objet de dons. « *Qui es-tu si tu n'as pas de riz à donner lors des cérémonies ?* » nous a demandé une enquêtée : la question est rhétorique, et personne ne semble songer vraiment à une telle situation.

- 27 Cela se traduit sur le plan géographique par ce que nous appelons un agrosociosystème⁴ : un système social organisé autour de la riziculture et des cultivatrices, qui assurent une production alimentaire et spirituelle centrale, mais également la production des paysages associés, lesquels varient fortement dans le temps et l'espace.

Expertises et savoirs vernaculaires féminins

- 28 Cet agrosociosystème est le résultat de pratiques, lesquelles découlent directement de savoirs et d'expertises locales – individuelles et collectives – mises en œuvre par les femmes dans les rizières. La sélection variétale est l'objet principal de ces savoirs : le choix des cultivars, requérant une bonne connaissance et une analyse fine des caractéristiques agroécologiques des parcelles cultivées, en fonction du type de terroir concerné et des conditions climatiques de l'année en cours. C'est la sélection variétale qui organise à la fois le calendrier, les pratiques et les territorialités agricoles, puisqu'elle entraîne la mise en valeur différenciée des terroirs. Nous définissons la sélection variétale comme l'ensemble des choix individuels et collectifs d'utiliser des variétés de riz pour leurs caractéristiques agronomiques spécifiques : rendements, tolérance à des phénomènes divers (par ex. salinisation), longueur du cycle, goût, qualités nutritionnelles, utilisation culturelle.
- 29 Cette tâche incombe aux cultivatrices ; nous n'avons jamais pu être renseignés par des hommes sur les pratiques de sélection variétale : lorsque nous les avons interrogés, ils ont systématiquement fait appel à leur femme, sœur, mère, nièce, pour répondre à nos questions : « *Ce sont les femmes qui savent* », a précisé l'un des enquêtés.
- 30 Si les cultivars utilisés varient, c'est parce que les caractéristiques agroécologiques des parcelles cultivées varient également à l'échelle micro-locale. Les différents terroirs se succèdent selon une toposéquence répondant aux variations hydrographiques et topographiques des vallées. Les cultivatrices nous ont longuement détaillé les spécificités de chaque terroir lors des entretiens que nous avons menés dans les rizières. Nous avons modélisé cette toposéquence afin de spatialiser de la manière la plus fine possible les pratiques agricoles que nous avons enregistrées (Figure 8).

Figure 8



Succession des terroirs de l'amont à l'aval (toposéquence)

Ollier, 2020

- 31 Nous avons relevé cinquante-cinq variétés de riz lors de nos entretiens. Parmi celles-ci, huit variétés ont totalement disparu : elles ne sont plus cultivées ni stockées dans les greniers, et relèvent donc de pratiques agricoles anciennes dont les cultivatrices ont gardé la mémoire.
- 32 Pour chaque variété mentionnée, nous avons demandé aux cultivatrices d'associer un cycle, une localisation préférentielle (un terroir idéal) et un calendrier précis du cultiver. Nous avons obtenu le tableau ci-dessous (figure 9), où les variétés se répartissent en cinq catégories liées à leurs cycles de pousse :
- 33 -Les variétés les plus précoces, récoltées moins de deux mois après les semis (moins de 60 jours)
- 34 -Les variétés précoces, récoltées entre deux mois et demi et trois mois après les semis (70 à 90 jours)
- 35 -Les variétés dites moyennes, récoltées entre trois mois et demi et cinq mois après les semis (105 à 150 jours)
- 36 -Les variétés dites lentes, récoltées entre cinq mois et demi et six mois après les semis (165 à 180 jours)
- 37 -Les variétés dites très lentes, récoltées plus de six mois après les semis (plus de 180 jours).

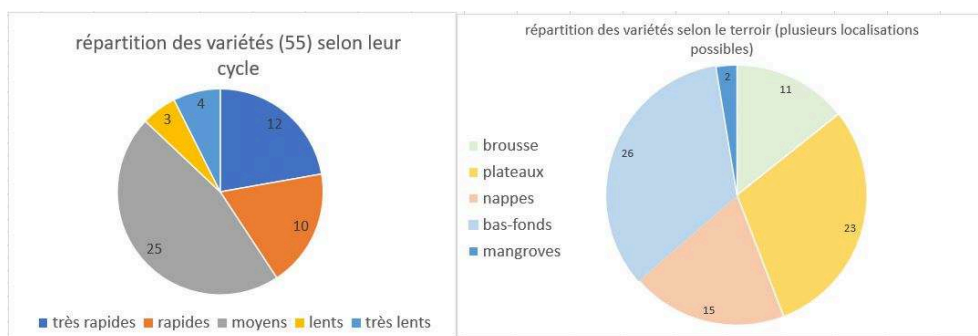
Figure 9

Type de riz (selon le cycle)	Définition	Localisation dans la toposéquence	Variétés rencontrées	Sites
Riz très rapides (R+)	Récoltes 2 mois après les semis	Brousse	Badoliniet	Oukout
	Localisation préférentielle : brousse et plateaux	Plateaux	Kanourou	
		Plateaux et brousse	Enuki	Agnak
		Brousse	Bafata	
		Plateaux et nappes	Ablaye Mayé	
		Bas-fonds	Oukouloukouba	
		Bas-fonds	Siling	
		Plateaux et brousse	Djibabia	
		Plateaux et brousse	Sambang	
		Bas-fonds	Ebaba	
	Nappes	Boumité	Ediougou et Djivente	
	Plateaux et brousse	Enfanfan		
Riz rapides (R)	Récoltes 2.5 à 3 mois après semis	Plateaux	Mpak	Oussouye et Oukoute
	Semis directs possibles	Nappes	GOANA	
	Localisation préférentielle : nappes et plateaux	Nappes	Marie Sagna	Ediougou et Djivente
		Plateaux	Esamba	
		Plateaux et nappes	Siré	
		Plateaux et brousse	Enkasolov	
		Brousse	Adjambo	
		Plateaux et nappes	Agetya	
		Bas-fonds	Yongala	
		Plateaux et brousse	Barouk	
Riz moyens (M)	Récoltes 3.5 à 5 mois après semis	Bas-fonds	LHI	Oukout et Oussouye
	Catégorie la plus répandue	Bas-fonds	Kankenoufob	
	Grande variabilité spatiale selon les sites	Bas-fonds	Touba	
	En position de bas-fond la plupart du temps	Plateaux et nappes	Ensolov	
		Bas-fonds	Wa'Ankenoufob	
		Bas-fonds	Djibélor	
		Bas-fonds et mangroves	Roc 5	
		Bas-fonds et mangroves	WAR	
		Plateaux, nappes, bas-fond et mangroves	Enuki	
		Bas-fonds	Abdou Diouf	
		Nappes	Andieho	
		Bas-fonds et mangroves	BG	
		Plateaux	Bonti	
		Plateaux, nappes, bas-fond et mangroves	Yemey	
		Bas-fonds et mangroves	Riz Blanc	
		Plateaux et nappes	Adjamb	
		Bas-fonds et mangroves	War	
		Bas-fonds	Basik	
	Bas-fonds et mangroves	Kadi		
	Nappes	Ensolov		
	Nappes	Lito		
	Bas-fonds	Etma		
	Plateaux et nappes	Enlou		
	Bas-fonds	Sambang		
	Bas-fonds	Etomora		
Riz lents (L)	Récoltes entre 5.5 et 6 mois après semis	Plateaux et nappes	Banahebe	Ediougou et Djivente
	Catégorie la moins répandue	Bas-fonds	Esigwan	Oukout
Riz très lents (L-)	Récoltes + de 6 mois après semis	Brousse	Edjambalang	Oukout et Oussouye
	Bas-fonds et brousse	Brousse	Eisingae	
		Bas-fonds et plateaux	Koubilonko	Agnak
		Bas-fonds	Vino Tinto	

Tableau du relevé variétal par cycle, terroir et site d'étude Ollier, 2020

38 La répartition – selon le terroir et le cycle – des types de riz relevés est présentée sur les diagrammes ci-dessous (figure 10).

Figure 10



Répartition des variétés de riz selon le cycle (à gauche) et le type de terroir (à droite) Ollier, 2020

39 Ces données permettent de mettre au jour la grande diversité des cultivars utilisés par les femmes et leur expertise culturelle. Chaque type de terroir est associé, selon sa disponibilité en eau et sa topographie, à des possibilités culturelles différentes qui donnent lieu à des assemblages variétaux micro-locaux. Ils relèvent en majeure partie de choix individuels. Nous avons observé quelques tendances collectives, liées à la disponibilité d'une semence dans plusieurs ménages d'un village, ou à des préférences locales ; mais nous avons surtout pu constater que ce choix se faisait à l'échelle

individuelle de la cultivatrice (bien souvent la mère ou, lorsqu'elle ne cultive plus, sa fille ou sa nièce), qui expérimente d'année en année et gère seule les variétés cultivées.

- 40 A travers ces savoirs, les femmes casamançaises organisent l'agrosociosystème et ses paysages, mais aussi le temps et les spatialités du travail et des productions agricoles. Leur rôle culturel en tant que femmes devient alors central pour des raisons à la fois vivrières et culturelles. Elles assurent une production qui permet à la fois la « *nourriture du corps et de l'esprit* » (propos d'une enquêtée). Elles ont donc un rôle relationnel décisif vis-à-vis de l'environnement naturel, agronomique et social, puisqu'elles font perdurer à la fois la possibilité de manger l'aliment premier et préféré du groupe et la possibilité d'utiliser le riz lors des moments importants de la vie collective que sont les fêtes et les cérémonies, véritables moments de ciment social.

La bataille de l'expertise

- 41 Or, depuis une dizaine d'années, les cultivatrices entrent de plus en plus en concurrence avec d'autres types et niveaux d'acteurs pour la maîtrise de la production alimentaire et agricole. L'autosuffisance alimentaire est un enjeu politique et économique de santé publique dont s'est emparé le gouvernement sénégalais, notamment par le lancement du plan GOANA (Grande Offensive pour l'Alimentation et la Nourriture) en 2009 (Décret n°2008-1261 du 10 novembre 2008, publié au journal officiel du Sénégal). En Basse-Casamance, ce plan s'est surtout manifesté par la mise en circulation de variétés rizicoles certifiées censées être adaptées aux nouvelles conditions de sécheresse et de salinité des eaux et des sols. L'ingénierie agronomique d'Etat intervient alors comme un nouvel acteur de la riziculture, au détriment des femmes et de leurs pratiques culturelles. La vente de semences certifiées dans les magasins d'Etat est perçue comme une tentative d'ingérence mal déguisée par la majeure partie des personnes enquêtées. Nous avons interrogé les cultivateurs et cultivatrices à ce sujet, et avons relevé le nombre de variétés gouvernementales utilisées. Sur les cinquante-cinq variétés relevées, seize sont des riz dits « nouveaux ». Leur utilisation est donc encore rare. De plus, elle s'inscrit dans des contextes agroécologiques spécifiques, comme à Oussouye, où la gestion des eaux fluviales par le barrage rend nécessaire l'utilisation de semences réglées sur ce fonctionnement, et où certaines semences dites anciennes sont devenues inopérantes. De façon générale, nous avons relevé une grande méfiance – si ce n'est une défiance – envers les semences gouvernementales. Ces semences s'organisent elles-mêmes en plusieurs catégories : elles peuvent être des variétés allochtones – par exemple asiatique, de la souche *Oryza Sativa* – importées par le gouvernement pour tester leur adaptabilité à de nouveaux contextes agroécologiques ; elles sont également parfois des variétés autochtones anciennes sélectionnées et répliquées dans les laboratoires agronomiques pour être ensuite diffusées plus largement. Dans certains cas, elles sont aussi des semences transgéniques.
- 42 Les personnes enquêtées ont expliqué ne pas utiliser ce type de semences pour trois raisons principales :
- 43 -Parce qu'elles doivent être achetées alors que le système de stockage et d'échange des semences est gratuit ;
- 44 -Parce qu'elles sont perçues comme inefficaces, germent mal ou pourrissent ;

- 45 -Parce qu'elles nécessitent l'usage conjugué des engrais chimiques proposés par l'Etat, ce que les cultivateurs et cultivatrices refusent majoritairement.
- 46 On pourrait alors relativiser largement les rapports de force qui se jouent dans les rizières, entre les cultivatrices et les acteurs et institutions de l'Etat. Or, nous avons également pu constater que la recherche agronomique agit de façon autonome vis-à-vis des fonctionnements autochtones.
- 47 Les interactions entre les agents départementaux du ministère de l'Agriculture et les acteurs locaux de la riziculture se limitent aux réunions de village annuelles lors desquelles les semences gouvernementales sont présentées. Les discussions sont souvent menées par le chef du village et intègrent très peu les femmes en tant qu'actrices de la riziculture, alors même que la Casamance est la seule région rizicole du Sénégal où la production et la gestion des semences est le fait quasi-exclusif des femmes. Ailleurs, comme dans la vallée du fleuve Sénégal, les producteurs sont à 94% des hommes (Fall *et al.*, 2011). L'administration agricole applique à la Casamance un fonctionnement centralisé, qui ne semble pas lui permettre de saisir la réalité des pratiques et des enjeux locaux.
- 48 Cette ignorance mutuelle explique certainement la faible utilisation des semences gouvernementales chez les cultivatrices, et leur défiance vis-à-vis des acteurs extérieurs. Nous donnons ici un exemple de cette absence de dialogue : une partie des femmes qui n'utilisent pas de semences certifiées, pourtant parmi les moins réticentes à le faire, expliquent qu'elles « *arrivent trop tard* » c'est-à-dire qu'elles ne sont disponibles dans les magasins que bien après le début de la saison agricole, alors que les semis ont déjà commencé. Ceci est dû à la fois aux lenteurs propres à l'administration centralisée, mais également à la méconnaissance, de la part de celle-ci, du calendrier agricole, très variable d'une saison à l'autre. Les modèles climatiques décennaux à disposition du gouvernement sont impropres à saisir la subtilité des variations climatiques et pluviométriques interannuelles. Il ne s'agit pas là de pointer une quelconque incompétence, mais de suggérer que certaines réalités agropaysagères ne sont perceptibles que depuis le terrain, c'est-à-dire depuis l'échelle locale de la manifestation sensible des phénomènes et des savoirs locaux. Politiser ces savoirs et ces pratiques revient donc à interroger les jeux d'acteurs et d'échelles qui entrent en dissonance à travers eux, et les implications que cela a sur les environnements.
- 49 Dans un contexte de changements environnementaux globaux et de changements socio- économiques locaux accentués depuis une décennie (Sané 2017 ; Badiane *et al.* 2019 ; Thior *et al.* 2019), le rôle des actrices locales de la riziculture est renforcé : leurs savoirs et pratiques dynamiques assurent seuls la continuité de la production et la durabilité de celle-ci. Le travail des femmes se recompose autour de nouvelles temporalités et spatialités de la production agricole, tout en luttant contre les solutions techniques de court terme – ou perçues comme telles – proposées par les acteurs nationaux.

La riziculture à l'aune des changements environnementaux : évolutions des pratiques et des paysages agricoles

- 50 Il convient dès lors d'analyser les pratiques de sélection variétale à la lumière des dégradations environnementales marquées qui affectent les rizières depuis les années 1960 – et plus encore depuis une décennie. Elles informent de nouvelles représentations

environnementales, qui remettent en question les savoirs et les pratiques et font évoluer les paysages rizicoles. Au cœur de ces nouvelles trajectoires, les femmes toujours, et les variétés cultivées, qui sont les actants principaux (en tant qu'éléments qui agissent sur, qu'ils soient des êtres ou des objets. Voir Latour 1981 ; Callon et Latour 1981) de la résistance aux changements environnementaux globaux. Nous avons confronté leurs représentations des évolutions pluviométriques actuelles et subactuelles avec les données de la littérature scientifique. Nous nous sommes intéressés en premier lieu au déficit et à l'irrégularité pluviométrique, largement documentés. Depuis les années 1960, l'évolution des précipitations montre une grande variabilité interannuelle et une diminution généralisée des pluies. La période 1968-1989 se caractérise par une diminution des abats d'eau dans la région de Ziguinchor, en comparaison avec la période précédente (1950-1967). La moyenne de ces pluies passe de 1590mm/ an à 1170mm/ an environ, ce qui a des conséquences notables sur les « systèmes de production végétale en entraînant une dégradation très prononcée de la mangrove et une augmentation des terres salées (acidification, salinisation). Elle a indirectement contribué à l'augmentation de la pression anthropique sur les milieux. » (Dièye *et al.* 2018). La période 1990-2010 indique un retour des pluies, qui participe de cette grande variabilité interannuelle, alors même que la moyenne des précipitations sur la période réaugmente légèrement (1300mm/ an). Les années 1998, 2006 et 2008 apparaissent comme des années particulièrement humides, au contraire de 2007 et 2009. La pluviométrie se caractérise donc autant par son irrégularité – au sein d'une décennie – que par sa baisse tendancielle.

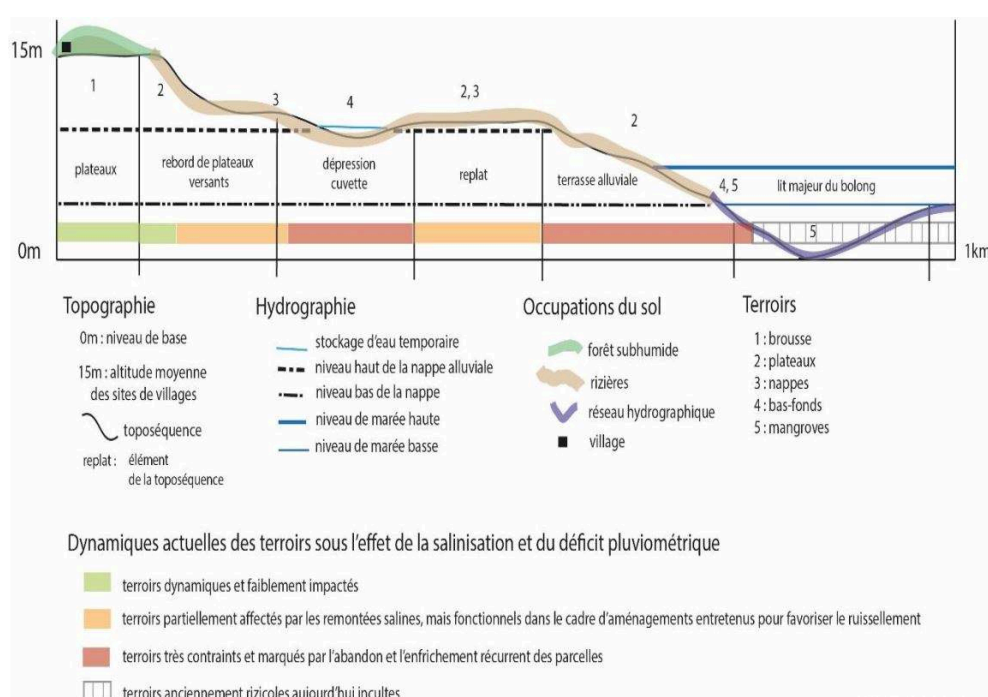
- 51 Le raccourcissement de l'hivernage, dont la durée totale passe, entre 1980 et 2000, de cinq mois à trois mois, a des effets non négligeables sur les calendriers agricoles (Sy et Sané 2008). Les personnes que nous avons interrogées ont daté au 15 août 2019 les premières pluies à Oussouye, ce qui constitue un décalage du début de l'hivernage de deux mois par rapport à la décennie 1970-1980. D'autre part, nous nous sommes également intéressés à la salinisation corollaire des rizières : la remontée progressive du niveau de la mer à proximité de l'estuaire (Descroix *et al.* 2016 ; Thior *et al.* 2019) génère des infiltrations d'eau saline en surface et dans les nappes, lesquelles ne sont plus adoucies par les pluies saisonnières. Dans certains terroirs, la salinité des sols et eaux empêche désormais la culture du riz – notamment lorsqu'elle est supérieure à 15g/L – y compris des variétés perçues comme les plus résistantes à ce phénomène. Le phénomène d'estuaire inversé (Thior *et al.* 2019) – où les eaux fluviales sont plus salées à mesure qu'on remonte vers l'amont du fleuve, en raison du déficit pluviométrique – se fait déjà sentir à quelques dizaines de kilomètre de la côte, et les rizières de bas-fonds en portent les traces.

L'impact des bouleversements écologiques : des rizicultrices au cœur du *care*

- 52 Afin de comprendre l'évolution des pratiques et des paysages agricoles, nous avons interrogé les représentations environnementales des cultivateurs et cultivatrices en lien avec la dégradation des rizières. Nos questions portaient principalement sur deux thèmes :
- 53 -Causes et conséquences perçues des dégradations : surfaces rizicoles perdues, difficultés à cultiver, comparaison avec les années et générations précédentes, *etc* ;

- 54 -Possibilité (ou non) de maintien de l'activité agricole *via* de nouvelles pratiques agricoles de sélection variétale, de calendrier, *via* de nouvelles semences et de nouveaux acteurs.
- 55 Ce travail d'enquête a révélé les dynamiques suivantes : l'ensemble des cultivateurs et cultivatrices identifie la baisse de la pluviométrie et les remontées salines comme les causes principales des dégradations environnementales. La présence d'un barrage sur le site d'Oussouye est considérée comme une cause supplémentaire, puisque le fonctionnement naturel du réseau hydrographique est perturbé.
- 56 La figure 11 ci-dessous reprend la toposéquence que nous avons présentée plus haut en lui associant les représentations qu'ont les cultivateurs et cultivatrices du niveau de dégradation des parcelles.

Figure 11



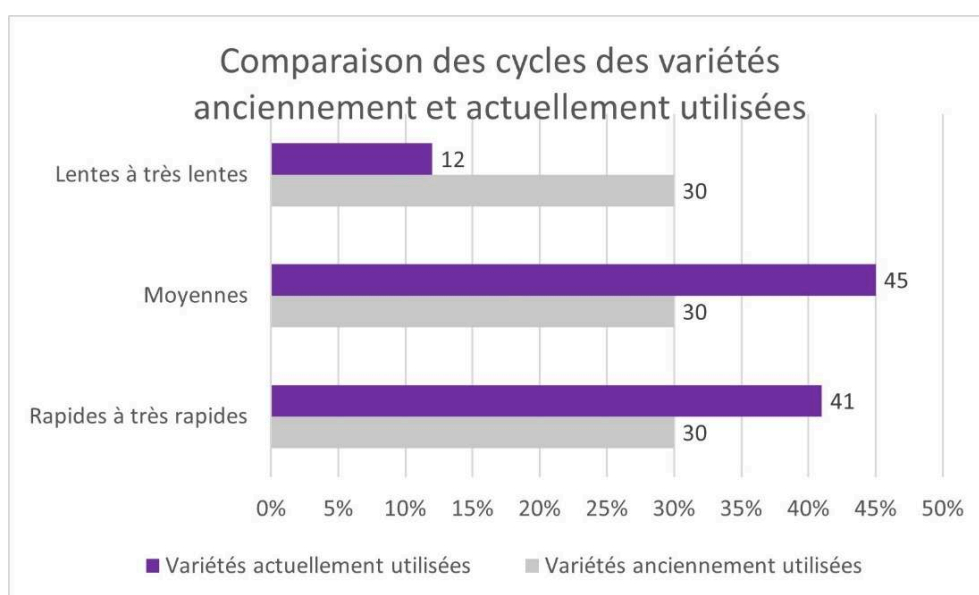
Toposéquence et dynamiques actuelles des terroirs sous l'effet des changements environnementaux globaux

Ollier, 2020

- 57 A ces représentations répondent des pratiques qui mobilisent les savoirs mentionnés plus haut, participant à faire de l'agrosociosystème un système dynamique, capable d'emprunter des trajectoires de résistance. La comparaison entre les sélections variétales opérées par les générations précédentes et celles des actrices actuelles permet d'illustrer ces compétences.
- 58 Depuis une à deux décennies, les cultivatrices réorganisent la sélection variétale autour de variétés de cycles moyens à courts (voire très courts), qui permettent de garantir une production rizicole minimale lors des années très sèches. Cette sélection privilégie l'utilisation de certains terroirs par rapport à d'autres, et notamment les terroirs les plus hauts en altitude – dits de nappes ou de plateau – qui conjuguent une position avantageuse en tête du réseau hydrographique (captation à l'amont de l'impluvium) et une distance vis-à-vis des remontées salines de l'aval.

- 59 Les terroirs de mangrove – situés dans le lit majeur des cours d'eau – sont majoritairement abandonnés, de même qu'une partie des terroirs de bas-fonds, lorsqu'ils sont situés très à l'aval et que les infrastructures de retenue d'eau (écluses et digues) ne permettent plus de les préserver du sel.
- 60 Ainsi, aux changements des pratiques culturelles correspondent des changements paysagers importants qui s'articulent dorénavant autour de parcelles arables et de friches – temporaires ou définitives – localisées en fonction des conditions agroécologiques des sols et des eaux à l'échelle micro-locale. Si, une ou deux générations plus tôt, les cultivatrices utilisaient l'ensemble du spectre des variétés connues selon une tripartition égale entre les cycles – mais également, du même fait, l'ensemble des terroirs disponibles – les cultivatrices actuelles sont tenues de privilégier les variétés de cycle moyen et rapide (figure 12) repiquées dans les rizières hautes, protégées des incursions des eaux salées de surface et de nappes. Ceci représente une perte de la diversité culturelle.

Figure 12

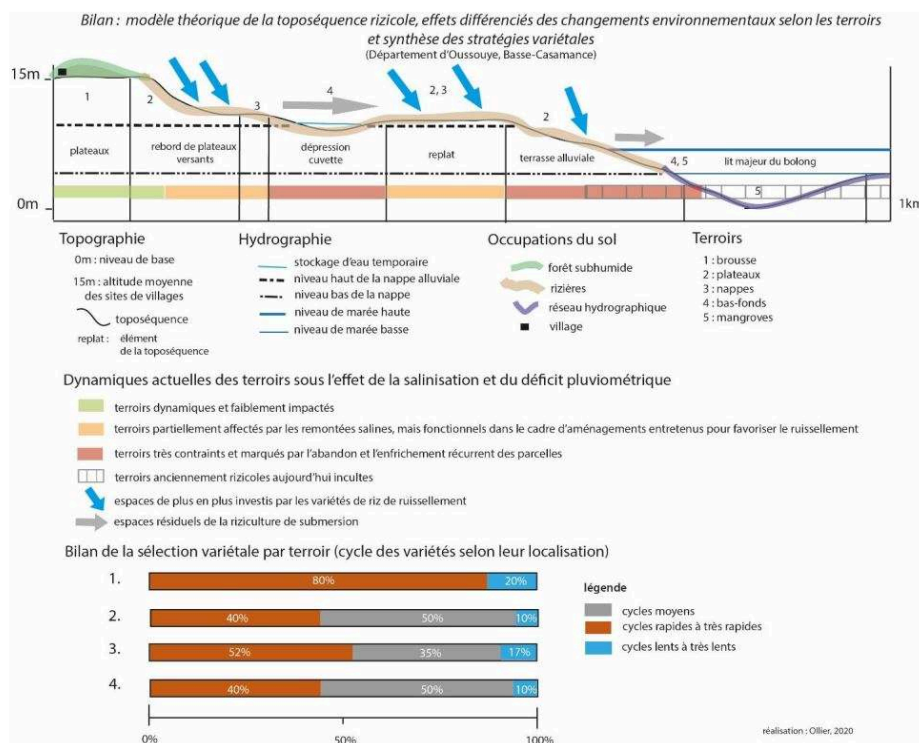


Cycles des variétés anciennement et actuellement utilisées
Ollier, 2020

- 61 Ce sont les riz « de ruissellement » de cycle rapide à moyen – qui sont privilégiés : de l'avis de toutes, ils permettent d'assurer une production annuelle, même faible, si les pluies sont minimales et/ ou tardives. Par opposition, les riz de submersion, nécessitant une grande quantité d'eau stockée dans les parcelles grâce aux digues et ayant un cycle long, sont de moins en moins utilisés, puisqu'ils correspondent à la fois à un type de terroir dégradé – les bas-fonds et les mangroves – et à des conditions climatiques saisonnières aujourd'hui rarement réunies.
- 62 Les femmes sont en effet nombreuses à mentionner des variétés disparues, principalement des variétés à cycle très long, dont certaines nécessitaient jusqu'à 9 mois de maturation et autrefois utilisées par leurs mères. Elles témoignent également du fait que la diversité variétale diminue au profit des cultivars les plus robustes et les plus tolérants à l'ensemble des phénomènes rencontrés. Cette diminution est

directement fonction de la diminution des terroirs disponibles (en quantité et en types). La figure 13 ci-dessous synthétise ces résultats.

Figure 13



Bilan des conséquences agroécologiques des changements environnementaux globaux et des impacts sur les variétés rizicoles choisies et les terroirs arables

Ollier, 2020

Vers de nouvelles spatialités et temporalités

- 63 A ces nouvelles spatialités et nouvelles variétés culturelles, s'ajoutent de nouvelles temporalités. En effet, on a déjà montré le lien entre variété choisie, cycle, calendrier de culture et terroir.
- 64 L'utilisation croissante de variétés de cycle plus court dégage du temps pour d'autres activités investies par les femmes. Ainsi, quatre femmes sur les quinze interrogées sont cultivatrices et occupent un petit emploi urbain lors de la saison vide – de janvier à juillet – sans que cela n'affecte leur participation aux tâches agricoles. Cela est rendu possible par la libération de temps en début d'année civile : les variétés cultivées étant des variétés de cycle courts, leur récolte se termine en janvier, et les prochaines ne seront préparées en pépinières qu'en juillet, voire en août. Les femmes interrogées mentionnent également que les générations précédentes se consacraient exclusivement à la riziculture, les emplois salariés en ville représentant une part négligeable de la population des villages. Conformément à ce qui a déjà été analysé, les dynamiques de populations dans les espaces ruraux casamançais vont donc dans le sens de l'urbanisation des plus jeunes – qui va de pair avec l'augmentation du taux de scolarisation et d'accès aux études supérieures – et du vieillissement des populations rizicoles, moins systématiquement remplacées.

65 Les enquêtes menées nous ont néanmoins permis de nuancer ces éléments : à la question « *y a-t-il plus, moins ou autant de rizicultrices qu'il y a dix / vingt / trente ans ?* », les rizicultrices répondent aux deux tiers qu'il y a autant de rizicultrices qu'avant. S'il y a moins d'espaces et de variétés cultivés, les cultivatrices affirment néanmoins que tous et toutes continuent à cultiver, même si les rendements et les surfaces sont moindres. La continuation de l'activité a notamment des raisons culturelles, évoquées plus haut. Collectivement et sur le plan spirituel, il importe de maintenir la production de riz – et notamment d'eruki, la variété utilisée en offrandes lors des cérémonies, quitte à en manger moins. Les femmes associent leurs nouvelles pratiques variétales et agroécologiques à cette injonction à maintenir la production rizicole. Leur rôle socio-culturel et leurs savoirs en sont renforcés, de même que l'urgence à les mettre en œuvre. L'agrosociosystème perdure dans la remobilisation des savoirs, des spatialités et des temporalités agricoles. Ce phénomène répond directement à une pratique de *care* environnemental, paysager et social mis en œuvre par les cultivatrices.

Vers de nouvelles pratiques alimentaires

66 Si le riz était, en Basse-Casamance et jusqu'à une date récente, la culture agronomique prédominante dans un contexte vivrier d'autoconsommation, les transformations de ces espaces et de ces pratiques vont de pair avec la diversification des cultures alimentaires. Les évolutions des pratiques agroalimentaires s'expliquent en effet par « un ensemble de raisons qui s'enracine à l'interface culture-milieu » (Poulain 2013 : 227). Contre une théorie déterministe de l'alimentation, il convient de comprendre les pratiques agroalimentaires comme des possibilités d'intervention sur un espace physique, qui rétroagissent sur l'espace social, et évoluent au gré de leurs transformations systémiques (Fischler 1980 ; Poulain 2013).

67 Sur le plan spatial, en effet, les espaces de déprise du riz sont parfois des espaces réinvestis par d'autres cultures. Dans les terroirs de brousse (à Agnak et à Oukout), c'est-à-dire sous le couvert forestier, les variétés cultivées il y a soixante ans composaient un binôme de variétés très lentes et très rapides en fonction de la densité et de la répartition pluviométrique annuelle. Aujourd'hui, on n'y trouve quasi plus que des variétés très rapides, qui sont systématiquement en polyculture avec des variétés maraichères comme le niébé, le mil ou avec le palmier à huile et à vin. Ces productions intègrent des circuits locaux de vente qui assurent un revenu monétaire aux ménages.

68 Par ailleurs, certaines pépinières aux abords directs des villages sont transformées en jardins maraichers (comme à Edioungou et Djivente), qui abritent des cultures destinées à la vente locale ou à l'auto-consommation, comme le maïs, le sorgho, la pomme de terre, le chou, l'oignon, et l'échalote. Dans tous les cas, le travail agricole et la capacité alimentaire des foyers dépendent toujours des femmes. Leur rôle nourricier ou vivrier tend à devenir, au gré de l'évolution des pratiques et des paysages, un rôle économique : la monétarisation des productions dans le cadre de la vente permet d'assurer un petit revenu au ménage, qui est parfois réinvesti dans l'achat de riz. En effet, la diminution de la production totale de riz en Basse-Casamance depuis dix ans (ministère de l'agriculture 2009 ; Sène 2018) pousse la plupart des ménages à produire une partie de ce qui est consommé, et à acheter l'autre, dans une proportion pouvant aller d'un cinquième à la moitié, d'après les résultats de nos enquêtes. Dans ces cas-là, c'est le revenu dégagé par la vente d'autres produits alimentaires maraichers – mais aussi animaux – qui permet l'achat du riz. D'après nos enquêtes, plus la proportion de

riz acheté est importante, plus la partie produite est orientée vers un usage rituel. Certains ménages choisissent de produire uniquement une petite quantité, bien conservée dans le grenier dans la perspective d'une cérémonie à venir, et achètent le riz qu'ils mangent.

- 69 Les agropaysages casamançais évoluent donc sous la triple pression des changements environnementaux et socio-économiques, des processus de sélection variétale dans la riziculture, et des nouvelles pratiques en matière d'alimentation et de cultures. Au cœur de cet agrosociosystème, les femmes participent à faire évoluer trajectoires culturelles, alimentaires et culturelles grâce à des savoirs agronomiques efficaces et dynamiques. Contre la vision naïve d'une « tradition » qui serait en perte de vitesse, nous avons pu constater à quel point les savoirs et les pratiques autochtones étaient des objets dynamiques et autonomes vis-à-vis des institutions étatiques et de leurs pratiques comprenant l'utilisation d'engrais chimiques et d'OGM par exemple. Il semble que la durabilité du système, sur le plan agroécologique, tienne en grande partie à cela : s'il est impossible de continuer à produire et à s'alimenter à l'identique, les changements à l'œuvre dans les rizières casamançaises ne signifient pas le déclin absolu de la riziculture mais bien au contraire sa réorganisation, autour de spatialités, de temporalités et de pratiques sans cesse remises en question.

Conclusion

- 70 Ce travail a permis de mettre en lumière les évolutions agropaysagères et sociales de la riziculture en Basse-Casamance, à l'appui d'un regard nouveau porté sur les actrices de ce système, sur leurs représentations environnementales, leurs savoirs, leurs expertises et leurs pratiques agroécologiques collectives et individuelles. Les résultats présentés ici sont liminaires, et doivent encore être complétés par d'autres entretiens pour étoffer le corpus. Néanmoins, ils soulignent déjà la nécessité de ne pas ignorer le genre dans le travail agricole, lequel implique des relations différenciées entre les individus et leurs environnements, souligne les stratégies de *care* et de résistance aux dégradations environnementales, et illustre les enjeux de pouvoirs entre les différents acteurs des productions agricoles. Si, comme nous l'avons souvent entendu, « *ce sont les femmes qui savent* », il convient de continuer à explorer le contenu de ces savoirs et leurs impacts socio-culturels, environnementaux et alimentaires. Il convient également de reposer la question du rôle des femmes dans un tel agrosociosystème et d'interroger les mécanismes – volontaires ou non – menant à leur invisibilisation. La sélection variétale comme processus à la fois individuel et collectif répondant à des dégradations environnementales constatées est l'une des clés d'entrée dans l'expertise locale en matière de production alimentaire. Le rejet des semences gouvernementales s'explique à la fois par des habitudes, des observations et des techniques locales incompatibles avec des représentations sociales toutes à la fois fermement ancrées et dynamiques. Les trajectoires environnementales et paysagères et les usages au sein de l'agrosystème s'influencent réciproquement, se réorganisant autour d'une production plus limitée – dans l'espace comme dans le temps – mais toujours centrale pour le groupe. Les cultivatrices et les variétés rizicoles sont alors, pour des raisons agroécologiques et sociales, les deux piliers de ce système dynamique.

BIBLIOGRAPHIE

- BADIANE A., SANE T., THIOR M. 2019. « Impacts de La Dynamique Des Paysages Agraires Sur Les Activités Agricoles Dans La Commune d'Adéane En Basse-Casamance (Sénégal) ». *European Scientific Journal, ESJ* 15, n° 21: 489.
- CALLON M., B. LATOUR. 1981. "Unscrewing the Big Leviathan : How Actors Macrostructure Reality and How Sociologists Help Them To Do So", in K. D. Knorr Cetina et A. V. Cicourel (dir.), *Advances in Social Theory and Methodology : Toward an Integration of Micro- and Macro-Sociologies*: 277-303. Boston : Routledge and Kegan Paul .
- COLLIGNON B. 1996. *Les Inuits. Ce qu'ils savent du territoire*. Paris : L'Harmattan.
- COLLIGNON B. 2005 « Que sait-on des savoirs géographiques vernaculaires ? ». *Bulletin de l'Association de Géographes Français* 82(3) : 321-331.
- CORMIER-SALEM M.-C. 1999. *Les rivières du Sud : sociétés et mangroves ouest-africaines*. Paris : Orstom.
- CORMIER-SALEM M.-C. (ed). 2016. *Eaux et sociétés face au changement climatique dans le bassin de la Casamance*. Paris : L'Harmattan.
- DELPHINE B.N., AISSATA B., BOUBIE V., SOUSOU S., MEL V., et GAYE C.B. 2015. « Rice-Farming in Saline Lowland of Sahel: Combination of Anti-Salt Dam, Salt-Tolerant Varieties, Fertilizers to Improve Yields ». *African Journal of Agricultural Research* 10(23). 2379 : 2388.
- DESCROIX L., DACOSTA H., SANE T., CORMIER-SALEM M.-C., BODIAN A. 2016. « Panorama des conséquences du Changement climatique, à travers la remontée du niveau océanique : érosion côtière et salinisation des eaux et des sols ». In *Eaux et sociétés face au changement climatique dans le bassin de la Casamance*, ed. Descroix L., Djiba S., Sané T., Tarchiani E., Vieri. Paris : L'Harmattan.
- DIEDHIOU L. 2004. *Riz, symboles et développement chez les Diolas de Basse-Casamance*. Laval : Presses Université Laval.
- DRESCH J. 1949. « La riziculture en Afrique occidentale ». *Annales de géographie*. 312(58) : 295-312.
- EAUBONNE, F. D'. 1978. *Écologie, féminisme : révolution ou mutation ?* Paris : A.T.P.
- EAUBONNE, F. D'. 1974. *Le féminisme ou la mort*. Paris : Femmes en Mouvement.
- FISCHLER C. 1980. « Food habits, social change and the nature/culture dilemma ». *Social Science Information Sur Les Sciences Sociales - SOC SCI INFORM* 19 : 937-53.
- GAARD G., GRUEN L. 1993. « Ecofeminism: Toward Global Justice and Planetary Health ». *Society and Nature*. 2 : 1-35.
- GALLAIS J. 1967. *Le Delta intérieur du Niger : étude de géographie régionale*. Dakar : IFAN.
- GANDON A.-L. 2009. « L'écoféminisme : une pensée féministe de la nature et de la société ». *Recherches féministes*. 22(1) : 5-25.
- GUERIN I., GUETAT-BERNARD H., VERSCHUUR C. (ed). 2015. *Sous le développement, le genre*. Objectifs Suds. Marseille : IRD Éditions.
- HIRT I. 2009. « Cartographies autochtones. Éléments pour une analyse critique ». *L'Espace géographique*. 38(2) : 171-86.

- LARRERE C. 2012. « L'écoféminisme : féminisme écologique ou écologie féministe ». *Tracés. Revue de Sciences humaines*, 22 : 105-21.
- LATOUR B. 1981. *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*. Paris : La Découverte.
- LATOUR B. 1989. *La science en action. Introduction à la sociologie des sciences*. Paris : La Découverte. Science & Société.
- LAUGIER S. 2015. « Care, environnement et éthique globale ». *Cahiers du Genre*. 59(2) : 127-152.
- LAUGIER S., MOLINIER P. 2009. « Politiques du care ». *Multitudes*. 37(2) : 74-75.
- LINARES DE SAPIR O. 1981. « From tidal swamp to inland valley: on the social organization of wet rice cultivation among the Diola of Senegal ». *Africa*. 51(2) : 557-595.
- MANZELLI M., FIORILLO E., BACCI M., TARCHIANI V. 2015. « La riziculture de bas-fond au sud du Sénégal (Moyenne Casamance) : enjeux et perspectives pour la pérennisation des actions de réhabilitation et de mise en valeur ». *Cahiers Agricultures* 24(5) : 301-312.
- MARIUS C., LUCAS J. 1982. « Evolution géochimique et exemple d'aménagement des mangroves au Sénégal (Casamance) ». *Oceanologica Acta*. Paris : Orstom.
- MAUSS M. 1923. « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques ». *L'Année Sociologique, Sociologie et Anthropologie*, 2.
- MELLOR M. 1997. *Feminism and Ecology*. New York : John Wiley & Sons.
- MERCHANT C. 1980. *The Death of Nature: Women, Ecology, and the Scientific Revolution*. New York : Harper Collins.
- MIES M., SHIVA V. 1998. *Ecoféminisme*. Paris : L'Harmattan.
- MONTOROI J.-P. 1998. « La riziculture inondée en Basse-Casamance (Sénégal) : contribution des petits barrages anti-sel à la réhabilitation des bas-fonds chimiquement dégradés par la sécheresse ». in A. Chenau-Loquais et A. Leplaideur (ed). *Les rizicultures en Afrique de l'ouest*. Bordeaux : CIRAD.
- MONTOROI J.-P. 1995. « Mise en évidence d'une séquence de précipitation des sels dans les sols sulfatés acides d'une vallée aménagée de basse-Casamance (Sénégal) ». *Compte-rendu à l'Académie des Sciences*. Paris : Orstom.
- OLLIER C. 2020. *Sous les rizières, des rivières de sel : changements environnementaux globaux, effets sur les agrosystèmes et stratégies adaptatives des riziculteurs et rizicultrices casamançais-es (Basse-Casamance, Sénégal méridional)*. Mémoire de master en géographie sous la direction de Michel Rasse. Université Lyon II.
- PELISSIER P. 1958. « Les Diola : étude sur l'habitat des riziculteurs de Basse-Casamance ». *Les Cahiers d'Outre-Mer* 11(44) : 334-388.
- PELISSIER P. 1966. *Les paysans du Sénégal. Les civilisations agraires du Cayor à la Casamance*. Paris : Fabrègue.
- PORTERES R. 1952. « Les Rizières de ruissellement en Casamance ». *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 32(351) : 34-37.
- POULAIN J.-P. 2013. *Sociologie de l'alimentation*. Chap.6 : « L'espace social alimentaire : un outil pour l'étude des modèles alimentaires » : 221-244. Paris : Quadrige.
- PRUVOST G. 2019. « Penser l'écoféminisme ». *Travail, genre et sociétés*. 42(2) : 29-47.

- SALLEH A. *Ecofeminism as Politics. Nature, Marx and the Postmodern*. London : Zed Books.
- SANE T., MERING C., CORMIER-SALEM M.-C., DIEDHIOU I., DEMBA BA B., TAHIROU DIAW A. et KOULY TINE A. 2018. « Permanences et mutations dans les terroirs rizicoles de Basse-Casamance (Sénégal) ». HAL. IRD.
- SANE T. 2017. *Vulnérabilité et adaptabilité des systèmes agraires à la variabilité climatique et aux changements sociaux en Basse-Casamance (Sud-Ouest du Sénégal)*. Thèse de doctorat. Sorbonne Paris.
- SENE A. M. 2018. « Dégradation des rizières des bas-fonds dans un contexte de changement climatique en Basse Casamance (Sénégal) ». *Espace Géographique et Société Marocaine*. 20(21) : 129-143.
- STASZAK J.-F. 1996. « Ethnogéographie et savoirs géographiques : quelques problèmes méthodologiques et épistémologiques (Ethnogeography and geographical belief systems : some methodological and epistemological problems) ». *Bulletin de l'Association de Géographes Français* 73(1) : 39-54.
- SY O. et SANE T. 2008. « Changement climatique et crise de la riziculture en basse Casamance (Sénégal) ». In *Actes du XXIème colloque de l'association internationale de climatologie*. Montpellier.
- THIOR M., BOUBOU A., DIEDHIOU S., CISSE I., SAMBA-GOMIS J., DESCROIX L. 2019. "Low Casamance inverse estuary: Impacts on water quality and agrosystems in islander area". *EWASH & TI Journal* 3(3) : 192-197.
- THIOR M., SY O., SANE T., MBALLO I., BADIANE A., DESCROIX L. 2019. « Contraintes à la production rizicole et reconversion socio-économique dans la commune de Diembéring (Sénégal) ». *RIGES, Revue Ivoirienne de Géographie des Savanes*.
- THOMAS L.V. 1960. « L'organisation foncière des Diola (Basse-Casamance) ». *Annales africaines*, 1 : 199-224.
- VIELLEFON J. 1977. « Les sols des mangroves et des tannes de basse Casamance (Sénégal) : importance du comportement géochimique du soufre dans leur pédogenèse ». Paris : Orstom.

NOTES

1. C'est le terme en langue diola. On évitera d'utiliser celui de fétiche, qui est une traduction française issue de la période coloniale, peu à même de évoquer la complexité de ces figures spirituelles.
2. Ces personnes, hommes et femmes, sont des volontaires parmi les habitants du village. Ce sont des jeunes maîtrisant bien le français, qu'ils ont acquis à l'école. Ce ne sont donc pas des professionnels.
3. Outil aratoire manuel, composé d'un long manche en bois terminé par une pelle dont le bord est composé d'une mince lame de fer forgé.
4. Nous formons ce terme de la contraction de « agrosystème » et « sociosystème » pour souligner leur intrication complexe.

RÉSUMÉS

Les changements globaux affectent depuis quelques décennies les rizières estuariennes de Basse-Casamance : ils imposent aux cultivatrices de nouvelles pratiques agricoles et influencent de nouveaux choix de semences. Cet article a pour objectif de montrer comment les représentations environnementales des cultivatrices leur permettent de mettre en œuvre des savoirs et des pratiques agricoles dynamiques qui participent à la continuité de la production rizicole, y compris dans un contexte agroécologique dégradé. Les résultats de nos enquêtes montrent que les pratiques de *care* sont directement liées à la compréhension qu'ont les femmes des paysages et de leurs trajectoires et répondent à une injonction très forte à produire le riz, laquelle est à la fois alimentaire, sociale, culturelle et spirituelle.

Global changes affecting the rice fields of Lower Casamance since several decades push the women cultivators to experience new practices and select new rice varieties. The present paper aims at illustrating how the environmental representations of women allow them to tackle ever-changing and dynamic knowledge and practices, thus participating in the on-going rice production, even though soil and water resources are degraded. Such practices of care are directly linked to the women's understanding of the landscapes and their evolution, and they respond to the need for rice production, be it social, cultural or spiritual.

INDEX

Mots-clés : riziculture, Casamance, alimentation, cultivar, sélection variétale, changements environnementaux globaux, déficit pluviométrique, salinisation, savoirs locaux, écoféminisme

Keywords : rice cultivation, Casamance, food practices, rice varieties, varieties selection, global change, rainfall deficit, salinization, local knowledge, ecofeminism

AUTEURS

CAMILLE OLLIER

Doctorante en géographie de l'environnement, Université Lyon 2 // UMR 5133 Archéorient, Projet Synergia (UniGE) "Foodways in Western Africa" ; camille.ollier@ens-lyon.fr

LOUIS CHAMPION

IRD, UMR DIADE, équipe Dynadiv ; louis.champion@ird.fr

MICHEL RASSE

UMR 5133 / Université Lyon 2 ; michel.rasse@univ-lyon2.fr

ANNE MAYOR

Université de Genève, unité d'anthropologie, Archéologie africaine et anthropologie, directrice du programme FNS-Sinergia "Foodways in West Africa" ; anne.mayor@unige.ch

Manger à Bamako (Mali) : entre besoins et aspirations

Retour sur les résultats d'une enquête sociologique de 2013

Eating in Bamako (Mali): between needs and aspirations. A review of the results of a 2013 sociological survey

Laurence Tibère, Jean-Pierre Poulain, Claude Fischler et Nicolas Bricas

Les auteurs adressent leurs remerciements aux enquêteurs et enquêtrices ainsi qu'à toutes les personnes qui ont accepté de répondre aux questionnaires et/ou d'échanger lors des entretiens semi-directifs et des focus groups. Ils remercient également l'Agence Nationale de la Recherche pour les financements accordés.

Introduction

- 1 En 1971, Georges Balandier voyait l'urbanisation et la montée d'aspirations et de besoins nouveaux qui, selon lui, l'accompagnent comme l'un des principaux facteurs de transformation des sociétés d'Afrique de l'Ouest. Il pointait également le fait que la modernisation se diffusait de manière inégale entre les catégories de population. Les besoins de certaines d'entre elles « tendaient à s'aligner sur ceux des pays dits du nord » alors que d'autres catégories étaient toujours en difficulté, voire pour certaines en « situation de survie » (Balandier 1971 : 118). Avec l'urbanisation, les contextes de vie pouvaient se révéler plus durs qu'en milieu rural. Ainsi parlait-il du « coût social » de la modernisation et des transformations qui l'accompagnent dans les métropoles comme Bamako, notamment dans l'alimentation (*ibid.*).
- 2 Depuis 1970, le Mali a vu sa population urbaine multipliée par plus de dix (United Nations 2018). À Bamako, sa capitale, où réside 13% des habitants du pays, soit 2,6 millions d'habitants en 2020, les contrastes entre catégories aisées et populaires grandissent et ces écarts se lisent notamment dans les pratiques alimentaires (Mesplé-Somps *et al.* 2014). Selon un récent rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO 2019), la sous-alimentation touche environ 10% de

la population malienne et bien que la sécurité alimentaire se soit améliorée, de nombreux ménages restent en situation de vulnérabilité. Il pointe également les disparités des conditions de vie entre les villes et les villages, l'incidence de la pauvreté étant de 7,4% à Bamako contre 36,9% dans les autres villes du pays et au sein des villes elles-mêmes. Ce constat n'est pas nouveau. En 2000, Mohammed Ag. Bendeck et ses collègues (2000 : 46) notaient déjà, à Bamako, d'importants écarts entre « les familles aisées ayant des conditions de vie comparables à celles des pays développés, et (tandis que) les plus défavorisées cherchant à assurer leur survie ». Dans un ouvrage collectif sur les politiques alimentaires au Sahel, la question de l'insécurité alimentaire à Bamako était appréhendée non à travers des indicateurs chiffrés, mais à partir des témoignages d'individus des milieux populaires (De Suremain & Razy 2008). Les représentations du « bien manger » et du « mal manger » des Bamakois et leur articulation aux relations familiales et sociales révélaient la prégnance et les formes d'expression de « l'incertitude alimentaire » dans la vie quotidienne (ibid. :154). L'analyse de leurs préoccupations sur ce plan dévoilait les « minuscules stratégies de survie développées au jour le jour » (Marie 2008 : 107) pour manger à leur faim et nourrir leurs familles.

- 3 Nous proposons d'analyser la transformation des représentations sociales attachées à l'alimentation au cours du phénomène d'urbanisation-modernisation tel que l'entendait Georges Balandier. Nous mobiliserons certaines analyses présentes dans la littérature sur le Mali sur les représentations du bien-manger, ou encore sur le rapport à la corpulence, ou sur certaines attentes ou aspirations. La grille de lecture de la transition alimentaire peut être mobilisée, étant entendu que ce que nous désignons par transition alimentaire est le passage d'une situation dans laquelle l'alimentation est inscrite dans une logique de manque et qui s'accompagne d'une valorisation de la quantité à celui dans lequel les problèmes de disponibilité et d'accessibilité étant résolus, l'alimentation prend place dans des logiques de diversité, de qualité et de conséquences sanitaires. Entre ces deux pôles, s'opère aussi un glissement d'un cadre temporel centré plutôt sur le court terme, vers un autre qui inclut des perspectives à plus long terme (Poulain 2002).
- 4 Ce cadre théorique se distingue de ceux mobilisés par les « théories » de la transition nutritionnelle qui, soit lient la transformation de la structure de la ration nutritionnelle au développement économique à partir de données macro-économiques (Drewnowski & Popkin 1997), soit mettent l'accent sur les étapes du changement nutritionnel plus ou moins en ligne avec le modèle de la transition épidémiologique (Popkin 1993 ; Delisle 2012 ; Poulain 2013)¹. La première perspective travaillant sur des moyennes nationales permet des analyses comparatives, mais présente peu d'intérêt dans notre contexte, au-delà de quelques extrapolations susceptibles d'aider à la formulation d'hypothèses. La seconde, parce qu'elle s'étire sur des échelles temporelles longues (sur quatre ou cinq générations) se révèle peu mobilisable dans le cadre de cette recherche qui concerne un contexte dans lequel les mutations se sont opérées sur une ou deux générations. Notre focale se porte donc sur la transformation des systèmes de représentations sociales des Bamakois relatives à l'alimentation, sur leurs craintes, leurs perceptions du « bien manger » ainsi que leurs aspirations en matière d'alimentation. L'approche en termes d'aspirations s'inscrit dans le prolongement des travaux de Paul-Henry Chombart de Lauwe, qui différencie les besoins, « éléments extérieurs indispensables soit au fonctionnement d'un organisme, comme la nourriture, soit à la vie sociale », des aspirations lesquelles s'adossent à des

représentations de la société et poussent les individus « à passer à un état jugé par lui supérieur » (1971 : 15-16). Le rapport aux nourritures peut ainsi être sous-tendu par le besoin, celui de se nourrir, ou celui d'être en relation, mais il peut aussi traduire d'autres dynamiques porteuses de distinction. Les aspirations sont des forces par lesquelles les changements sociaux peuvent ou non s'enclencher, elles peuvent avoir une action de « moteur ou frein dans le changement de la structure sociale » (Chombart de Lauwe 1964 : 181) et peuvent aboutir à la formation de modèles nouveaux (1964 : 186). Balandier (1971) suggérait d'accéder aux mutations qui accompagnent la modernité par l'imaginaire et les représentations. Il invitait ainsi à repérer, à côté des forces externes à la société, les dynamiques internes potentiellement génératrices de transformations plus profondes. Nous avons cherché à capter les perceptions et les aspirations des Maliens urbains vis-à-vis de leur alimentation, sans lecture normative (associée par exemple à des critères de type nutritionnels) mais plutôt en les appréhendant comme des voies d'accès à des dynamiques sociales internes, celles que Balandier appelle les « dynamiques du dedans » (ibid. : 11). Dans un contexte de transition alimentaire attestée par différents observateurs, nous nous sommes plutôt intéressés à la façon dont les imaginaires urbains sur l'alimentation et à travers eux, les modèles, se déploient entre les besoins et les aspirations, entre les craintes liées au manque et celles relatives au plaisir individuel ou encore à la santé (Maire *et al.* 2002 ; Bouzitou 2009 ; Delisle 2012).

- 5 Le modèle alimentaire bamakois s'organise selon différentes études autour de trois repas quotidiens nommés *suman*, et de consommations hors repas, intervenant le matin ou l'après-midi, désignées localement sous le terme de *négélafen* (littéralement « choses du désir ») (Dumestre 1996 ; Bricas et Akindès 2012). Nous les avons repérées dans notre enquête, sous forme d'aliments sucrés (ex. beignets, gâteaux) ou salés (ex. sandwiches, chips, arachides), avec une fréquence plus grande en zone rurale (83%) qu'urbaine (67,4%) et davantage chez les hommes que les femmes. Il existe aussi à Kayes comme à Bamako (voir carte du Mali ci-dessous), des aliments pris l'après-midi, appelés localement « goûter » et qui s'organisent sous la forme d'un petit repas composé de céréales ou de graines accompagnées de sauce et parfois de viande ou de poisson. La littérature ne faisant pas mention de ce type de consommation dans les modèles alimentaires locaux, il pourrait s'agir d'une pratique plus récente à l'époque de l'enquête (2013). Une autre prise alimentaire, appelée *dizeurni* (ou *dizerni*), distincte des trois principaux repas quotidiens est signalée par certains observateurs, prise autour de dix heures, composée souvent de pain consommé seul ou avec autre chose (ex. sauce, friture, mayonnaise, fromage), ou encore de céréales ou de racines, accompagnées d'une sauce à la viande ou au poisson (Dumestre, 1996 ; Lebrun 2013). Nous avons noté que sa consommation était plus fréquente dans la région de Kayes (54%), surtout chez les hommes (travailleurs agricoles et ouvriers) qu'à Bamako (18%).
- 6 Nos analyses se sont appuyées sur des données empiriques collectées entre 2012 et 2013 à Bamako, auprès de 310 femmes et hommes âgés d'entre 18 et 70 ans, de différents niveaux socio-économiques². Après avoir présenté l'échantillon et l'approche méthodologique, nous analyserons les résultats en trois temps. Tout d'abord, nous étudierons les craintes face à l'alimentation et notamment, la peur du manque et de la faim. Puis, nous nous intéresserons aux représentations du « bien manger » et à ses transformations ; en regardant comment la valeur santé prend une place significative, à côté de la quantité et de la recherche de la satiété. Enfin, et bien qu'elles soient déjà appréhendées dans les précédentes étapes, nous nous concentrerons sur les aspirations

en matière d'alimentation, à travers les changements souhaités et les attentes relatives à la nourriture.

Carte du Mali



La population étudiée et l'approche méthodologique

- 7 La méthodologie générale combine une phase qualitative exploratoire avec 17 entretiens individuels approfondis ainsi qu'un focus group réalisés à Bamako et une enquête par questionnaire sur les pratiques et les représentations alimentaires. L'enquête quantitative dont nous mobiliserons ici les données a été menée en face à face, sur la base d'un questionnaire en deux langues (Français, Soninké)³. Le questionnaire compte un grand nombre de questions ouvertes, centrées sur les représentations sociales des Bamakois relatives à l'alimentation. Nous présenterons les questions et consignes d'administration au fil de l'analyse, sous la forme de notes.
- 8 L'échantillonnage a été établi en collaboration avec les services nationaux de statistiques en utilisant les quotas suivants : degré d'urbanisation⁴, l'âge et le sexe. Les enquêteurs et enquêtrices étaient de nationalité malienne, bilingues (Français-Soninké) et formés aux spécificités de l'enquête en sociologie de l'alimentation. L'échantillon compte 310 personnes, majoritairement d'origine Soninké, dont 51,6% de femmes et 48,4% d'hommes, âgées de 18 à 70 ans. L'âge moyen est de 38,7 ans et 53,4% des personnes enquêtées ont moins de 40 ans⁵. Le niveau de vie ne faisait pas partie des quotas d'échantillonnage. Mais un indicateur proxys de niveaux de vie a été construit qui comprend à minima le type de logement, l'activité du chef de ménage, les revenus du foyer⁶. Il a été utilisé en terciles, (1/3 de niveau « Bas » milieux défavorisés, en difficultés matérielles, 1/3 de niveau « Moyen » (ou intermédiaire) et 1/3 de catégorie

« Elevée » (population plus aisée). Sans prétendre à la représentativité, nous mentionnerons à titre indicatif les corrélations significatives, ou leur absence, avec le niveau de vie des individus. L'approche statistique est avant tout descriptive⁷.

La peur de manquer...

- 9 Dans un article publié en 1996, Gérard Dumestre rappelle que, pour les Maliens, « la certitude de manger n'est pas garantie pour chacun et chaque jour et (que) la présence de la nourriture est quasi obsessionnelle ». Il souligne que « la faim, et plus encore la peur de la faim (sont) encore des réalités présentes et pesantes » et que ceci est vrai aussi bien à Bamako comme ailleurs dans le pays (ibid. : 688-689). Moussa Touré (2011) ainsi que Richard Marcoux et ses coauteurs (1995) décrivent les difficultés souvent liées au chômage ou au sous-emploi et leurs impacts sur l'alimentation et l'état de santé des populations. Un rapport de 2008 fait état des situations de dénuement et de la peur de la faim au quotidien, de certains Bamakois (Janin *et al.* 2008). Alain Marie décrit dans ce même document les expériences et le vécu des populations en survie : « la faim et la pauvreté, le manque de nourriture et le manque d'argent, la cherté des prix et l'ordonnance impossible à payer, le chômage et l'absence de travail, l'égoïsme des riches et l'indifférence de l'État, l'incertitude de chaque jour, la peur du lendemain et l'absence d'espoir... » (2008 : 107).
- 10 Les réponses à notre question relative aux craintes concernant l'alimentation⁸ confirment la persistance de la peur de manquer de nourriture à travers des propos tels que « ne pas avoir assez à manger », « manquer de nourriture », « ne pas avoir suffisamment ». Ce type de réponses concerne 51,9% des individus, avec une surreprésentation des populations ayant un niveau de vie moyen. Elles confirment le fait que la peur du manque est toujours présente dans les modèles alimentaires de nombreux Bamakois, déterminant probablement en partie leurs attentes et leurs aspirations. La surreprésentation des populations de niveau de vie intermédiaire peut indiquer une forte intériorisation de ce risque, de cette incertitude face au manque qui bien souvent perdure alors que l'accès à l'alimentation s'améliore au sein de certaines catégories sociales (Tibère et Poulain 2019). Il est possible que cette peur du manque soit pour certains individus un moteur sur le plan social. Dans son analyse des classes moyennes africaines, et tout en soulignant à la fois les spécificités et la diversité des situations, Clélie Nallet (2015) précise que les classes moyennes africaines sont pour la plupart « dans des situations 'tendues', parfois précaires et (qu') elles usent de toutes les stratégies et de toute leur énergie pour sécuriser leur position » (ibid. : 6). Selon l'auteure, elles « s'auto-définissent souvent comme (...) 'ni riches ni pauvres' » (2015 : 4). Elles perçoivent les premiers comme une classe occidentalisée consumériste s'opposant à leurs pratiques de frugalité et d'économie. Et elles se distinguent des seconds parce qu'elles considèrent que, contrairement à eux, elles ont atteint une certaine autonomie (moins de recours à l'entraide familiale par exemple) et mangent à leur faim. Nallet (2015) précise que ce rapport à la nourriture est un critère essentiel mis en avant dans les interviews pour se définir comme classe moyenne.
- 11 À côté de la peur de manquer, les craintes concernent l'empoisonnement et l'intoxication alimentaire (16,4%). Ces peurs sont davantage évoquées par les individus des milieux défavorisés et ceux des catégories aisées. Elles sont associées à la malveillance, à la malhonnêteté de certains vendeurs et à la consommation d'aliments

impropres sur le plan sanitaire, achetés dans la rue ou provenant plus largement de l'extérieur. On repère ici les cadres matériels et sociaux dans lesquels la confiance dans l'alimentation se construit, dans les interactions entre les mangeurs et leurs fournisseurs. Dans un article sur l'alimentation dans les villes africaines, Nicolas Bricas et Francis Akindès (2012 : 28) pointent que « la consommation de rue ou dans les petits restaurants populaires est ambivalente ». Tout en étant appréciée, « elle est considérée anormale voire dangereuse, compte tenu de la suspicion qui règne sur les vendeuses d'aliments de rue. Celles-ci étant soupçonnées de sacrifier volontiers la qualité des aliments et leur salubrité au profit du gain ». À Bamako, où l'alimentation de rue est au cœur des modes de consommation, ces aspects structurent la filière du manger dans ses dimensions techniques, économiques et symboliques (Corbeau 2002). C'est dans ce cadre que le mangeur construit la confiance et opère des arbitrages entre la satisfaction des besoins vitaux et les risques sanitaires qu'elle implique. Plusieurs auteurs ont signalé l'importance de ce contexte d'incertitude en matière de lieux d'achats dans la rue dans la construction des décisions des Bamakois. Ils ont souligné le fait que, face au risque, ces derniers procédaient par essai-erreur et élaboraient des catégories autour de l'apparence des aliments, et limitaient leurs achats à certains types de préparations ou de produits pour lesquels les dangers leurs semblaient limités, tels que les oranges ou les crèmes glacées (Ag Bendeche *et al.* 2000 : 49-50).

- 12 La perception des risques sanitaires implique également des arbitrages avec la recherche du plaisir alimentaire. Dans une analyse sur la consommation de l'*attiéké-garba*, en contexte urbain ivoirien, Gisèle Sédia et ses coauteurs (2020) pointent le fait que, dans les milieux populaires, le plaisir gustatif, la recherche de la satiété et de la convivialité l'emportent sur la diététique et l'hygiène dans l'appréciation et les choix des lieux de restauration⁹. Ils montrent aussi comment une distinction entre les classes moyennes et populaires s'opère autour du niveau d'hygiène des lieux de consommation de ce même plat emblématique (l'*attiéké-garba*).

... mais pour certains, la peur de « devenir obèse »

- 13 À cette même question sur les craintes relatives à l'alimentation, 10% des individus ont déclaré avoir peur de « devenir obèses », avec une légère surreprésentation des populations aisées dans ce cas. Ces données rendent compte de la situation décrite en termes de « double fardeau » que connaissent de nombreuses villes d'Afrique de l'Ouest dans laquelle cohabitent « maigreur », « surpoids » et obésité, parfois au sein d'une même famille (Delisle *et al.* 2011).
- 14 La peur de « devenir obèse » traduit aussi une transformation des représentations relatives à la corpulence, avec l'émergence de nouveaux rapports à la beauté et au corps sain. Charles-Édouard De Suremain et Élodie Razy (2008 : 156) notaient qu'à Bamako « l'état du corps exprime sans ambiguïté la pauvreté de l'individu et, par extension, les incidences du 'bien manger' et du 'mal manger' ». Et d'ajouter « tant pour les hommes que pour les femmes, avoir de l'embonpoint (on dit être « gros » ou « gras ») – c'est-à-dire jouir d'une répartition harmonieuse des rondeurs sur l'ensemble du corps – est important, mais ne constitue pas un critère esthétique ou un signe de bonne santé essentiel » (2008 : 257).
- 15 Michele Holdsworth (2012) a mis en évidence ce glissement dans les rapports au corps de la valorisation traditionnelle des corps « gros » à celle des corpulences moins fortes

et ceci aussi bien pour le Maroc que pour le Mali. Dans notre étude, une question¹⁰ testait la relation entre le fait d'être gros et la santé. Plus de 59% des Bamakois se déclarent en désaccord avec l'idée qu'être « gros est un signe de bonne santé ». Parmi eux, le tercile supérieur c'est à dire les catégories sociales les plus aisées sont surreprésentées alors qu'au sein des 24,6% qui sont d'accord, on note une surreprésentation du tercile inférieur, c'est-à-dire des individus les plus pauvres¹¹.

- 16 La dévalorisation des corpulences fortes s'opère dans les classes aisées tandis que le modèle corporel « gros » continue à être vu positivement dans le bas de l'échelle sociale. Cette transformation s'inscrit dans des mouvements déjà mis au jour pour les sociétés en développement (De Garine et Pollock 1995 ; Poulain 2000, 2009). En ce qui concerne les Bamakois, en 2012-2013, le processus est en cours et l'on se trouve en situation intermédiaire, en transition. C'est ainsi que lorsque nous demandions aux individus interrogés de choisir entre les associations : « Être gros/aisance, réussite », « Être gros/honte », « Aisance, réussite/honte », 38% associent toujours le fait d'être gros à l'aisance et à la réussite sociale et 27,9% à un sentiment de honte¹². La valorisation de la corpulence forte est donc bien toujours présente, mais ne fait plus l'unanimité. Être gros est, pour certains, négativement perçu, même si cela s'accompagne de réussite sociale. À un renversement de valorisation, s'ajoute ici le poids de la stigmatisation.
- 17 Quelles que soient les formes de corpulences valorisées, il convient de prendre la mesure que le lien entre santé et alimentation est toujours en arrière-plan. Selon les contextes, les rondeurs et les formes peuvent attester de la bonne santé comme de la maladie. Il en est de même de la minceur qui peut être vue comme un signe de maladie ou apparaître comme saine et désirable.
- 18 De Suremain et Razy (2008 : 157) l'illustrent ainsi : « le corps qui se porte bien est surtout qualifié d'« éclatant », de « brillant », de « luisant » ». Les veines apparentes constituent un autre marqueur de pauvreté ou d'aisance : « si tu es bien rassasié, bien nourri, les veines vont disparaître ». Il existe une abondante littérature qui documente la vision positive des corps bien en chair dans le monde africain (De Garine et Pollock 1995 ; Holdsworth 2014), à l'instar de cette Chanson de Rhodésie du nord rapportée par Hortense Powdermaker (1960), dans laquelle un homme s'adresse en ces termes à son aimée : « Ma toute belle viens, allons à la ville ; si tu vis avec moi, ma mie, tu deviendras plantureuse ». Néanmoins, au moment de l'enquête, les « gagnantes » de l'urbanisation ne se rêvent plus plantureuses mais minces. Voyons maintenant comment ces transformations s'accompagnent de mutations dans les conceptions du « bien manger », en nous intéressant à l'importance accordée aux quantités.

Le « bien manger » : la santé... oui mais la quantité toujours

- 19 « Qu'est-ce que pour vous bien manger ? ». Cette question est régulièrement posée dans les enquêtes sociologiques sur l'alimentation depuis plusieurs années en France ou ailleurs (Lahlou 1995 ; Poulain et Tibère 2002 ; Fischler et Masson 2008 ; Serra-Mallol 2008 ; Mathe *et al.* 2014 ; Macia *et al.* 2020). Elle permet d'accéder aux valeurs qui structurent nos rapports à l'alimentation et aux normes sociales qui l'encadrent. Les

réponses diffèrent d'un pays à l'autre et dans une même société, elles varient selon l'âge, le genre, le milieu social voire la région d'origine et elles évoluent avec le temps.

- 20 En 1996, Dumestre soulignait le fait que « bien manger » à Bamako, à Ségou, mais aussi en zone rurale, c'est avant tout « manger beaucoup ». Dans la population concernée par notre enquête où une part importante d'individus est originaire du monde rural, on peut s'attendre à une valorisation de la quantité, de la satiété. Plus récemment, De Suremain et Razy (2008 : 155) rappelaient que les termes bambara « *afara* et *dunkafa* » sont employés pour dire que l'on a « bien mangé » (...) et expriment le fait d'« être rassasié », de « manger à sa faim », d'« être plein » ou encore d'« être bien ». Les discours sur le « bien manger » éclairent sur les normes sociales, ce qu'il est « bien » de faire et dans une certaine mesure aussi, sur les aspirations (Fischler et Masson 2009 ; Mathe *et al.* 2014). Dans les contextes marqués par la pénurie, au passé ou au présent, et où la transition alimentaire est en cours, on repère souvent la coexistence de modèles valorisant la quantité et la satiété avec d'autres orientés sur la santé, l'univers nutritionnel ou encore l'idée « d'équilibre alimentaire ». Cette coexistence peut s'observer entre des groupes sociaux différents mais aussi au sein d'une même population. Laurence Tibère et Jean-Pierre Poulain (2020) ont ainsi montré comment dans certaines sociétés françaises d'outre-mer, les décalages dans les formes de repas entre semaine et week-end ou entre les normes et les pratiques de repas reflétaient ces tendances. Pour Balandier (1971 : 29), ces situations anomiques, qualifient les périodes de transition et sont révélatrices de mutations en cours. Certains auteurs considèrent les formes plus récentes de valorisation de la santé au sein des populations urbaines d'Afrique de l'Ouest, en particulier celles des classes les plus éduquées et aisées, comme l'un des marqueurs de la transition alimentaire. Ainsi, Hélène Delisle y voit le résultat d'une exposition plus forte de ces populations à l'influence des médias et à celle du monde médical et paramédical (Delisle 1990, 2012). Jean-Pierre Poulain (2013) ou encore Julie Leport (2017) associe ce phénomène à la modernité alimentaire et à des mouvements qui lui sont concomitants tels que la « nutritionnalisation ».
- 21 L'analyse des réponses à la question ouverte « qu'est-ce que pour vous bien manger ? » donnent à voir la montée en charge de la santé au sein de la population rencontrée à Bamako. Mais les références à la quantité sont encore très présentes. En effet, des verbatim tels que « manger équilibré », « manger léger », « manger ce qui est bon pour la santé », jusqu'à parfois la reprise de slogans nutritionnels comme « manger moins gras et moins sucré », représentent plus de 39% des individus. Ces tendances prennent place dans un contexte dans lequel la montée du diabète au Mali se traduit par certaines injonctions de la part des institutions et acteurs de santé publique, à changer les comportements, notamment à réduire les produits sucrés, à « équilibrer » l'alimentation (Gobatto et Tijou-Traore, 2011). L'importance de la santé se retrouve également dans les raisons qui justifient l'éviction ou la réduction de la consommation de certains aliments. Plus de la moitié des répondants évoquent sur ce point la santé (53,4%), à côté du goût personnel (32,6%) exprimé dans des réponses telles que « parce que je mange ce qui (me) plaît », « ce que (je) choisis », « ce qui (me) fait plaisir », tandis que les interdits religieux ne sont évoqués seulement que par 7,9%¹³. La valeur santé apparaît également dans les réponses relatives aux attentes face à l'alimentation, avec 30,3% des individus répondant : « être en bonne santé »¹⁴. Cependant à côté de ces aspirations à une alimentation saine, la question de la quantité est toujours présente

avec, toutefois, deux registres sur ce plan : le premier est individuel (27,7 %), alors que le second est exprimé sur le mode collectif (15,5%).

- 22 Dans le premier cas, les aspirations s'expriment en termes de « se remplir le ventre », « avoir le ventre plein » (18%), de « manger beaucoup », « manger en quantité suffisante » (9,7%). On note une légère surreprésentation des catégories ayant un faible niveau de vie. Cette valorisation de la fonction nourricière de l'alimentation se décline aussi à travers son rôle de « carburant » « pour la force de travail », « le corps du travailleur » (14,2%). Le second registre pose la réponse au niveau des besoins du groupe, du collectif (15,5%), à travers des formulations comme assez de « nourriture pour le groupe », de « provisions pour la famille », « pourvoir aux besoins de la famille », « avoir suffisamment pour tous », « fournir ce qu'il faut à tous ».
- 23 Avec la montée des préoccupations sanitaires, d'un modèle d'esthétique corporelle de minceur, avec l'individualisation du rapport à l'alimentation, pour une partie de la population, on constate que la « modernisation » de l'alimentation est en route. Cependant, l'importance de la quantité et le rôle nourricier de l'alimentation restent au cœur des préoccupations de plus de la moitié des habitants de Bamako. Face à la crainte du manque, deux attitudes se repèrent : l'une appréhende la question de façon individualisée alors que l'autre est conçue de manière collective.

Manger certains aliments, plus et plus souvent

- 24 L'enquête comportait des questions relatives à la satisfaction globale face à l'alimentation¹⁵. Les individus se déclarant « satisfaits » ou « très satisfaits » représentent 87,7% de l'échantillon alors que ceux qui se disent « insatisfaits » ou « moyennement satisfaits » ne sont que 12,3%. Les insatisfactions portent principalement sur la quantité, la variété et le manque de moyens matériels. Le niveau élevé de réponses positives appelle plusieurs remarques. La première concerne les critères mêmes de la satisfaction alimentaire. Sur ce point, il est montré que la satisfaction alimentaire ressentie à Bamako n'est pas toujours corrélée avec le niveau d'insécurité alimentaire et qu'elle est associée en revanche aux perceptions du plaisir alimentaire et au goût, en plus d'autres dimensions comme la satiété et la convivialité (Lebrun 2013). La seconde remarque porte sur le fait que la pudeur et la retenue par rapport au manque et à l'insatisfaction sont de mise dans le contexte Bamakois : « Réclamer ou manifester son mécontentement à propos de la nourriture est généralement perçu comme un signe de mauvaise éducation (...) que parler de sa situation de pauvreté (...) n'est pas un comportement habituel » (De Suremain & Razy 2008 : 291).
- 25 Enfin nous nous sommes intéressés aux dynamiques des aspirations, c'est-à-dire aux « changements souhaités si les moyens le permettaient »¹⁶. Ceux qui déclarent ne vouloir changer leur alimentation sont 17,5%. Ils sont surreprésentés dans le tercile des plus aisés. Parmi ceux qui voudraient changer quelque chose, 41,9% émettent le souhait de manger « plus souvent » ou « plus » de certains aliments, principalement de la « viande » et du « poisson », certains « fruits » et « légumes » et des « aliments chers ». À côté de ces aspirations relatives à certaines catégories d'aliments moins accessibles, 19,7% des Bamakois interrogés évoquent une « meilleure qualité nutritionnelle » et 10% expriment le souhait d'une alimentation « plus selon leur (mon)

goût », « pour se (me) faire plaisir » (sans lien statistique significatif avec le niveau de vie).

- 26 Nous évoquions plus haut la tendance à la valorisation des goûts individuels (32,6%), à travers des propos tels que « je mange ce qui (me) plaît », « ce que (je) choisis », « ce qui (me) fait plaisir » pour justifier certaines décisions alimentaires. Il convient ici de ne pas interpréter ces formes d'individualisation comme le seul fait de la modernisation des modes de vie. Les plaisirs alimentaires individuels ont une place dans la culture alimentaire malienne. Dumestre (1996) explique par exemple la distinction entre nourritures *suman* et *négélafen* au Mali. Les premières sont sommaires, frugales, collectives et régulières alors que les secondes sont délectables, individuelles et plus occasionnelles. Les premières sont ce qui nourrit la faim, le besoin, tandis que les secondes nourrissent le désir de manger, la faim « de qualité » et de plaisir individuel. Enfin, les nourritures *suman* sont ancrées dans le « non choisi » et relèvent de formes de socialités contraintes. Au contraire, les *négélafen* sont le fruit de choix individuels et, lorsqu'elles sont partagées, d'une commensalité choisie à laquelle répond tout particulièrement la restauration de rue. Mohamed Ag Bendeche et ses coauteurs (1998) soulignaient que le recours des Bamakois à l'alimentation de rue se justifiait par des contraintes pratiques liées à l'activité professionnelle (telles que le manque de temps pour rentrer au domicile, la proximité du lieu de travail, l'absence de transport en commun), ou l'insuffisance alimentaire au domicile, mais aussi la recherche d'un complément alimentaire individualisé (solide ou liquide) davantage inséré dans une aspiration hédonique personnelle (ibid. : 49-50). Tout en évoquant, eux aussi, ces dynamiques par lesquelles viande grillée, fruits, friandises, autres boissons deviennent individuellement accessibles, Bricas et Akindès (2012 : 28) pointent le fait que c'est également une façon d'échapper aux socialités contraintes et au contrôle social de la famille qui résulte de la mise en commun des ressources économiques dans les foyers étendus.
- 27 Enfin, dans notre enquête, une question concernait leurs visions de « l'alimentation en ville » par contraste avec le fait de manger en zone rurale¹⁷. Il s'agissait de voir comment était perçue la diversité liée à l'offre plus large que dans les zones rurales et aux influences de l'origine des populations (Macia *et al.* 2020). Il ressort que pour les Bamakois, « manger en ville » est d'abord associé à la liberté de « choix » et à la disponibilité (18,1%). Certains mentionnent explicitement des catégories d'aliments que nous avons regroupés dans le type *négélafen* (19%) qui renvoient à des réponses telles que, avoir plus de « petites choses à manger », plus de « grignotage », et plus de « *négélafen* » cités comme tels. Enfin l'idée que l'alimentation en ville a plus de « goût » et les « saveurs y sont meilleures » (15,5%) complète les représentations mentales. Cela vient en partie expliquer le niveau très élevé de satisfaction à l'égard de l'alimentation évoqué précédemment.

Conclusion

- 28 Chombart de Lauwe (1971 : 178) rappelait que les mutations dans les systèmes de valeurs et les aspirations qui souvent les accompagnent sont au cœur des transformations sociales. En l'absence de données de comparaison, notre ambition n'était pas tant d'étudier les mutations dans les aspirations relatives à l'alimentation que d'en proposer un panorama à un instant donné, en les mettant en perspective avec

des données de la littérature lorsque cela était possible. L'analyse des craintes, des attentes et des aspirations des Bamakois-e-s relatives à la nourriture reflète l'hétérogénéité des niveaux de vie et des situations sociales dans la capitale. Le souhait de manger plus ou plus souvent de certains groupes d'aliments, la référence aux goûts individuels et aux choix personnels, la recherche de variété, ou encore la valorisation de la santé ou la crainte de l'obésité dans certaines catégories sociales cohabitent avec la faim et la peur de ne pas avoir assez à manger. Chombart de Lauwe (1964 : 181) ajoutait que les aspirations sociales avaient un rôle moteur « dans certaines conditions favorables de vie matérielle et de milieu social ». Il semble que la peur du manque n'est pas qu'une trace de pénuries passées, mais bien souvent le reflet d'une réalité quotidienne à Bamako et que beaucoup reste à faire sur ce plan. En dépit de ce constat, l'analyse des attentes et aspirations relatives à l'alimentation offre des pistes pour une réflexion sur le statut des classes moyennes africaines, à propos desquelles Nallet (2015 : 30) pointe les tensions « entre réalités du présent et aspirations, entre ressources limitées et projection dans la recherche d'un confort stabilisé », dans les pratiques de consommation. L'entrée par les aspirations, notamment dans une approche diachronique, pourrait apporter un éclairage complémentaire sur ces catégories de population et leur évolution en contexte urbain mais aussi sur leur diversité, leurs spécificités ainsi que les difficultés et les désirs qui les animent. Enfin, elle offre un accès à l'espace social urbain, avec ses forces créatrices, ses contradictions mais aussi, pour reprendre les mots de Catherine Coquery-Vidrovitch (2006 : 5) ses « peurs, ses obsessions, ses besoins, ses désirs et (ses) espoirs ».

- 29 Les données collectées en 2013 mettent en évidence un processus de transition alimentaire en cours avec, pour un gros tiers de l'échantillon étudié, une importance croissante accordée à la santé, à une esthétique de minceur et une plus forte individualisation. Les deux autres tiers sont quant à eux plus concernés par la « quantité », par le « manger à sa faim », non que l'expérience quotidienne soit toujours celle du manque, mais qu'elle est toujours bien présente dans les esprits et organisent clairement le rapport à l'alimentation. Pour tous, la ville est synonyme de disponibilité alimentaire, de liberté de choix, de nourriture savoureuse et de possibilité d'échapper à la quotidienneté des socialités alimentaires contraintes grâce à la nourriture de rue et cela même si des questions sur sa qualité se posent. Pour beaucoup, le lien entre alimentation et santé s'affiche comme une préoccupation, même si elle se réduit parfois à la reprise des mots d'ordre des politiques de santé publique. Il s'agit bien de la diffusion du processus de nutritionnalisation (une approche genrée serait sans doute un prolongement intéressant à ce travail) ; c'est à dire de la diffusion d'une vulgate sanitaire pointant le lien entre alimentation, santé et pathologies au premier rang desquelles se trouve l'obésité. L'expression de ces valeurs cohabite avec l'affirmation de l'importance de la quantité, mais aussi du goût, des saveurs et de formes de convivialité plus hédoniques.
- 30 Enfin, on constate que les mutations liées à l'urbanisation au Mali s'inscrivent dans un arrière-plan culturel qui distingue deux « mondes » alimentaires. Dans le premier, le rapport à l'alimentation est contraint et collectif. Il s'agit de la nourriture du quotidien, bien souvent celle du manque qui suppose la solidarité des membres du groupe, pour la production, l'acquisition, la mise en commun des ressources et impose un contrôle social pour la consommation. Il met en valeur les aliments qui nourrissent et rassasient. Dans le second, le rapport à l'alimentation est plus individualisé, plus hédonique. Il est

un peu le contrepoint du précédent, il cherche à échapper aux socialités contraintes et affiche la volonté de choix individuels, mettant l'accent sur les aliments plus riches ou d'exception et sur des socialités choisies. C'est dans ce contexte que se déploient les phénomènes liés à la transition alimentaire (urbanisation, diminution de la taille des ménages, monétarisation du rapport à l'alimentation, diffusion des rationalités nutritionnelles) et les transformations des représentations et des aspirations qui leur sont associées. Elles prennent ainsi au Mali une configuration singulière, donnant ainsi à voir une signature particulière de la transition alimentaire dans ce pays.

- 31 Dix années se sont écoulées depuis la réalisation de cette enquête. Les filières alimentaires se diversifient en même temps qu'elles s'allongent, aussi bien en milieu urbain que rural, avec une demande plus forte en produits frais mais aussi en produits agro-transformés. Sur le plan de la sécurité sanitaire, certains observateurs alertent plus fortement sur la qualité hygiénique des nourritures, en particulier celles vendues dans les rues. Par ailleurs, le fait que cette transition s'opère aujourd'hui dans un contexte d'instabilité politique plus important qu'à l'époque de l'enquête accentue dans certaines zones, les problèmes relatifs à la disponibilité des nourritures. Et si la crise sanitaire du COVID-19, de même que le conflit ukrainien en 2022 ont mis en lumière certaines dépendances par rapport à l'extérieur, ils ont aussi conduit le Mali à chercher à développer et exploiter davantage ses ressources alimentaires.

UNITED NATIONS. 2018. Department of Economic and Social Affairs, Population Dynamics. *World Urbanization Prospects: The 2018 Revision*. Online Edition.

BIBLIOGRAPHIE

AG BENDECH M., CHAULIAC M., GERBOUIN REROLLE P., KANTE N. et MALVY D.J.M. 2000. « Les enjeux de la consommation alimentaire en milieu urbain à Bamako », *Santé publique* 12(1) : 45-63.

AG BENDECH M., CHAULIAC M. et MALVY D. 1998. « Alimentation de rue, mutations urbaines et différenciations sociales à Bamako (Mali) ». *Sciences sociales et santé* 16(2) : 33-59.

BALANDIER G. 1971. *Sens et puissance*. Paris : PUF.

BESSIERE J., POULAIN J.P, TIBERE L. 2013. « L'alimentation au cœur du voyage, le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux ». *Mondes du tourisme, Tourisme et recherche* :71-82

BOUZITOU G. 2009. *Transition nutritionnelle et facteurs de risque de maladies cardiovasculaires au Bénin. Étude dans la ville secondaire de Ouidah et sa périphérie rurale*. Thèse de doctorat en nutrition. Montréal : Université de Montréal.

BRICAS N. et AKINDES F. 2012. « Afrique de l'Ouest », in J.-P. Poulain (dir.) *Dictionnaire des cultures alimentaires* : 21-30. Paris : PUF.

CALANDRE N. et RIBERT E. 2010. Les pratiques alimentaires d'hommes ouest-africains vivant en Île-de-France. Entre perpétuation de la culture alimentaire d'origine et aspiration à la

- modernité, *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires* (1286-1287) : 162-173.
- CHOMBART DE LAUWE P.-H. 1964. « Aspirations, images guides et transformations sociales ». *Revue française de sociologie* 5(2) : 180-192.
- CHOMBART DE LAUWE P.-H. 1971. *Pour une sociologie des aspirations. Éléments pour des perspectives nouvelles en Sciences Humaines*. Paris : Denoël.
- COQUERY-VIDROVITCH C. 2006. « De la ville en Afrique noire ». Paris : Éditions de l'EHESS (*Annales Histoire, Sciences sociales* 2006/5).
- CORBEAU J.-P. 2002. *Penser l'Alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse : Ed. Privat.
- DELISLE H. 1990. "Urban food consumption patterns in developing countries - some issues and challenges", rapport réalisé pour la FAO.
- DELISLE H. 2012. « Transition nutritionnelle », in Poulain J.-P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires* : 1449-1453. Paris : PUF.
- DELISLE H., NTANDOU G, AGUEH V., SODJINO R. et FAYOMI B. 2011. "Urbanisation, nutrition transition and cardiometabolic risk: the Benin Study", *British Journal of Nutrition* 107: 1534-1544.
- DREWNOWSKI A. et POPKIN B.M. 1997. "The nutrition transition: new trends in the global diet", *Nutrition reviews* 55(2): 31-43.
- DUMESTRE G. 1996. « De l'alimentation au Mali ». *Cahiers d'études africaines* 36(144) : 689-702.
- FAO 2009. *The state of food insecurity in the world, Economic crises, impacts and lessons learned*. Rome : Rapport.
- FISCHLER C. et MASSON E. 2008. *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob.
- GARINE (de) I. & POLLOCK N. 1995. *Social aspects of obesity*. London: Gordon and Breach Publishers.
- GOBATTO I., TIJOU-TRAORE A. 2011. « Apprendre à « savoir y faire » avec le diabète au Mali. La « fabrique » locale de savoirs et de rôles professionnels et profanes », *Revue d'anthropologie des connaissances*, 2011/3 (Vol. 5, n° 3), p. 509-532. DOI : 10.3917/rac.014.0509. URL : <https://www.cairn.info/revue-anthropologie-des-connaissances-2011-3-page-509.htm>
- HOLDSWORTH M., CALANDRE N., POULAIN J.-P., FISCHLER C., SAEED H. et BRICAS N. 2014. "Perceptions of healthy weight of Malians and Moroccans living in different geographical environments", *European Journal of Public Health* (24): 254-255.
- JANIN P., ARDITI C., BRICAS N., BERTOUT V., CROUZEL I., DELPEUCH F., DURY S., FOUILLEUX E., GUICHAOUA A., MARIE A., RAZY E., de SUREMAIN C.-E. 2008. *La lutte contre l'insécurité alimentaire au Mali. Dispositifs, discours, représentations et mises en scène : Rapport de fin d'Action Concertée Incitative collective (CIRAD/IEDES-Université de Paris I/IRD) de l'ANR "Acteurs stratégiques, cadres normatifs de l'action et régulations des politiques alimentaires au Sahel" NPP21 (2004-2008)* : 153-168. Montpellier : IRD.
- LAHLOU S. 1995. Les représentations du bien manger, in Nicolas, François and Valceschini, Egizio (eds.) *Agro-alimentaire : une économie de la qualité* : 51-64. Paris : Economica.
- LEBRUN M. 2013. *L'économie du bonheur face à l'insécurité nutritionnelle : des Maliens ruraux, urbains et migrants évaluent leur situation alimentaire*. Thèse de doctorat en Économie et gestion. Montpellier : Sup-Agro.

- LEPORT J. 2017. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar*. Thèse de doctorat en sociologie. Toulouse : Université Toulouse le Mirail - Toulouse II.
- MACIA E., TIBERE L., KA A., SEKSIK P., FAYE B., BOËTSCH G. et DUBOZ P. 2020. « L'alimentation des Peuls du Sénégal », *Anthropology of food*, VARIA, mis en ligne le 03 juin 2021, consulté le 19 septembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/aof/11708>
- MAIRE B., LIORET S., GARTNER A. et DELPEUCH F. 2002. « Transition nutritionnelle et maladies chroniques non transmissibles liées à l'alimentation dans les pays en développement », *Cahiers Santé* 12 : 45-55.
- MARCOUX R., KONATE K., KOUAME A., OUEDRAOGO D. et PICHE V. 1995. « Présentation de la recherche et de la méthodologie de l'enquête », in A.B. Diop. et P. Antoine (dir.) *La ville à guichets fermés ? Itinéraires, réseaux et insertion urbaine* : 27-37. Bondy : IFAN-ORSTOM.
- MARIE A. 2008, « De la pauvreté à Bamako : une perspective anthropologique », in P. Janin, C. Arditi, E. Fouilleux, I. Crouzel. et A. Marie. 2008. *La lutte contre l'insécurité alimentaire au Mali. Dispositifs, discours, représentations et mises en scène* : Rapport de fin d'Action Concertée Incitative collective (CIRAD/IEDES-Université de Paris I/IRD) de l'ANR "Acteurs stratégiques, cadres normatifs de l'action et régulations des politiques alimentaires au Sahel" NPP21 (2004-2008). IRD : 105-152.
- MATHE T., BELDAME D. et HEBEL P. 2014. « Évolution des représentations sociales du bien manger », Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie, *Cahier de la recherche* (316) : pages à compléter.
- MESPLE-SOMPS S., SELOD H., SPIELVOGEL G. et BLANKESPOOR B. 2014. « Urbanisation et croissance dans les villes du Mali ». In J. Brunet-Jailly, J. Charmes, Konaté (dir.), *Le Mali contemporain* : 545-580. Marseille : IRD Editions.
- NALLET C. 2015. *Identifier les classes moyennes africaines : diversité, spécificités et pratiques de consommation sous contraintes*. Notes de l'Ifri, Programme Afrique subsaharienne.
- OUEDRAOGO F., PICHE V., KOUAME A., MARCOUX R. et KONATE M.K. 1995. « Problématique de l'insertion urbaine dans les villes africaines : le cas de Bamako », *L'insertion urbaine à Bamako* : 15-25. Paris : Karthala.
- POPKIN B. M. 1993. "Nutrition Patterns and Transitions", *Population and Development Review* 19: 138-157.
- POULAIN J.-P. 2002. *Manger Aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*. Paris : Ed. Privat.
- POULAIN J.-P. 2009, *Sociologie de l'obésité*, PUF, coll. « Sciences sociales et sociétés ».
- POULAIN J.-P. 2012. « Transition alimentaire et obésité », in J.-P. Poulain (dir.) *Dictionnaire des cultures alimentaires* : 1438-1449. Paris : PUF.
- POULAIN J.-P. 2013. *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF coll. Quadrige.
- POULAIN J.-P. Tibère L., 2000, « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du "laboratoire" réunionnais ». *Bastidiana*, 31-32, 225-242
- POULAIN J.-P. et TIBERE L. 2002. « L'alimentation des jeunes seniors », in M. Ferry, E. Alix, *Nutrition de la personne âgée* : 267-279. Paris : Masson.
- POWDERMAKER H. 1960. "An anthropological approach to the problem of obesity", *Bulletin of the New York Academy of Medicine* 36(5): 286.
- SEDIA N.A.G, KONAN A.G. & AKINDES F. 2020. « L'attiéké-garba, « bon » à manger et à penser. Contestation des normes d'hygiène et distinction sociale en contexte urbain ivoirien », in Soula

A., C. Yount-André, O. Lepiller & N. Bricas (dir.), *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie* : 57-69. Paris : Editions Quae.

SERRA-MALLOL C. 2008. « Bien manger, c'est manger beaucoup : comportements alimentaires et représentations corporelles à Tahiti, *Sciences sociales et Santé* 26(4) : 81-112.

SUREMAIN (de) C.-E. et RAZY E. 2008. « Qui ne dîne pas ne dort pas ! ». De l'insécurité à l'incertitude alimentaire à Bamako (Mali) », in P. Janin, C. Arditi, E. Fouilleux, I. Crouzel, A. Marie, Sandrine Null Dury, Vincent Bertout, Charles-Édouard de Suremain, Elodie Razy, *La lutte contre l'insécurité alimentaire au Mali. Dispositifs, discours, représentations et mises en scène : Rapport de fin d'Action Concertée Incitative collective (CIRAD/IEDES-Université de Paris I/IRD) de l'ANR "Acteurs stratégiques, cadres normatifs de l'action et régulations des politiques alimentaires au Sahel" NPP21 (2004-2008)* : 153-168. Montpellier : IRD.

TIBERE L. et POULAIN J.-P. 2019. La « modernité alimentaire » dans les territoires français d'Outre-mer. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 2019, 54 (5), pp.266-274. (10.1016/j.cnd.2019.05.003). (hal-03276542)

TIBERE L, POULAIN J.-P., BRICAS N., BOUMEGGOUTI D. & FISCHLER C. 2020. « Les repas des Marocains. Comparaison entre Casablanca et des communes rurales du Souss », *Anthropology of the Middle East* 15(2) : 136-151.

TOURE M. 2011. « Tensions et clivages entre normes et stratégies citadines », in I. Backouche, F. Ripoll & S. Tissot (dir.) *Dimension spatiale des inégalités. Regards croisés des sciences sociales* : 163-181. Rennes : Presses universitaires de Rennes.

NOTES

1. La transition épidémiologique correspond au passage, sous l'influence du développement socio-économique et des transformations dans les modes de vie, d'une structure de mortalité à dominante infectieuse aggravée par la malnutrition à une structure de mortalité à dominante chronique (dont cardiovasculaire) et dégénérative.

2. Les données mobilisées dans cet article sont issues d'une enquête réalisée dans le cadre du projet de recherche "ALIMI" (La culture alimentaire à l'épreuve de la migration. Conséquences pour les politiques alimentaires), financée par l'ANR (ANR-08-ALIA-0003) entre 2011 et 2013. Cette recherche était coordonnée par Natacha Calandre (CNRS, Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain (IAAC) / Centre Edgar Morin) et Nicolas Bricas (Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (Cirad), Montpellier Interdisciplinary center on Sustainable Agri-food systems (MoISA)) et associait Claude Fischler (CNRS, IAAC / Centre Edgar Morin), Jean-Pierre Poulain et Laurence Tibère (Univ. Toulouse Jean Jaurès, Centre d'étude et de recherche Travail-organisation-pouvoir (Certop)), Bernard Maire et Michelle Holdsworth (Institut de Recherche pour le Développement (IRD), UMR Nutripass). Le projet portait sur les modèles alimentaires (les pratiques et représentations) des Maliens et Marocains vivant en zones rurales (Région de Kayes au Mali et Souss au Maroc), vivant à Bamako et à Casablanca, et vivant en France, mais dans ces trois derniers cas, issus de ces mêmes deux zones rurales. Au Mali, les enquêtes ont été menées sous la direction de Mila Lebrun (Cirad, Moisa) et Fabrice Escot (Miseli). Cette recherche a donné lieu à plusieurs publications (Calandre et Ribert 2010 ; Lebrun 2013 ; Holdsworth 2014 ; Macia et al. 2020).

3. Le Soninké est la langue la plus parlée dans la région de Kayes, zone principale de l'émigration malienne vers la France et dans les grandes capitales d'Afrique de l'Ouest.

4. Trois « communes » ont été retenues à Bamako. Deux d'entre elles correspondent au cœur historique de la ville et constituent un même quartier hétérogène, avec des niveaux de richesse

très variés. La troisième commune est une zone périphérique, en pleine expansion, avec de nombreuses constructions récentes, ou en cours, et des populations diversifiées.

5. 48,7% sont originaires de Kayes et 51,3% des autres régions du Mali (voir la carte du Mali). Plus de 63% des individus sont nés en dehors de l'agglomération (majoritairement dans les communes rurales de la région de Kayes). Parmi les 37 % des personnes nées à Bamako, 29% ont un de leur parent né dans la ville et 7% les deux parents.

6. Les indicateurs proxys sont des outils de mesure indirecte de phénomènes ou situations. Ils ont ici été construits à partir d'informations relatives à la possession de différents biens et à la caractérisation de l'habitat des ménages (type d'habitation, nombre de personnes par chambre, source d'eau, type de toilettes, d'évacuation des eaux usées, possession d'appareils électriques [réfrigérateur, congélateur, micro-onde, climatiseur, ordinateur], de voiture et moto, l'activité du chef de foyer).

7. L'analyse statistique a été réalisée sur la base du test Khi2 (de Pearson) à l'aide du logiciel SPSS (VS 14.0).

8. La question ouverte était : « Personnellement, quelle est votre principale crainte, inquiétude vis-à-vis de l'alimentation ? [Question ouverte. Cocher dans la liste ci-dessous la réponse spontanée ; si elle n'y figure pas, la noter dans « autre » et préciser] ».

9. *L'attiéké* est un mets ivoirien fait à base de semoule de manioc. *L'attiéké-garba* est accompagné de thon, essentiellement vendu dans de petites échoppes de rue.

10. Êtes-vous d'accord avec l'affirmation suivante : être gros, corpulent est un signe de bonne santé ? [Énoncer] 1 Pas d'accord 2 D'accord 3 Oui et Non 3 Sans opinion

11. 14,6% répondent oui et non et 1,6 sont sans opinion.

12. Les associations suivantes étaient proposées : Être gros/aisance, réussite ; Être gros/honte ; Aisance, réussite/honte.

13. Trois questions étaient posées s'agissant des aliments évités : **1. Y a-t-il des aliments que vous évitez de manger ou dont vous limitez la consommation ?** Oui Non Parfois, à certains moments, précisez : ...

2. De quels aliments s'agit-il ? [Ne pas énoncer, noter la/les réponses puis cocher la/les catégorie(s) d'aliments correspondante(s)] 1) Fruits, 2) Légumes, 3) Produits laitiers, 4) Oléagineux, 5) Céréales, 6) Viandes, 7) Poissons, 8) Œufs, 9) Boissons, 10) Produits sucrés, 11) Graisses, fritures, 12) Condiments/épices, 13) Autre, précisez : ... Et **3. Pour quelles raisons ?** [Ne pas énoncer, plusieurs réponses possibles] 1) Raisons économiques, 2) Raisons de santé, précisez : 3) Pour maigrir, contrôler mon poids, 4) Raisons religieuses, 5) Végétarisme, 6) Raisons éthiques, morales, 7) Autre, précisez.

14. Une question ouverte était posée : « Personnellement, quelle est votre principale attente vis-à-vis de l'alimentation ? » [Question ouverte. La consigne aux enquêteurs « Cocher dans la liste ci-dessous la réponse spontanée ; si elle n'y figure pas, la noter dans « autre » et préciser]. 1) de rester en bonne santé, 2) d'avoir la capacité de (bien) travailler, 3) de passer de bons moments avec vos proches, de partager, de manger ensemble, 4) de vous faire plaisir et de faire plaisir à vos proches, 5) d'avoir une belle apparence physique (poids, peau, couleur, etc.), 6) d'avoir une sensation de satiété (d'avoir le ventre plein), 7) autre, précisez.

15. Ces questions, qui exploraient le niveau de bien être alimentaire, s'inscrivaient dans le cadre d'une thèse de doctorat en « Économie et gestion » préparée par Mila Lebrun (2013).

16. Si vous en aviez les moyens, que changeriez à votre alimentation ? [Ne pas énoncer, laisser répondre, plusieurs réponses possibles] 1) Rien 2) Manger plus souvent en plus grande quantité 3) Plus souvent de la viande ou en + grande quantité 4) Mieux manger, (dont plus varié, plus équilibré) 5) Meilleure qualité nutritionnelle 6) Autre, précisez.

17. « Manger en ville au Mali », pour vous, c'est quoi ? A votre avis, qu'est-ce qui distingue l'alimentation, la cuisine, les repas en ville des autres alimentations ? Relancer : C'est quoi encore ? Qu'est-ce qui la distingue encore ? [Question ouverte, noter la/les réponses et la/les

classer dans la/les catégorie(s) suivante(s)] 1) Aliments, 2) Plats, 3) Façons de cuisiner, modes de cuisson, 4) Façons de manger, 5) Structure du repas, 6) Invitations, 7) Coût, 8) Lieu de consommation, 9) Goût, saveurs des plats, 10) Avoir le choix, disponibilité, 11) Autre, précisez.

RÉSUMÉS

Cet article étudie les attentes et les aspirations des Bamakois et Bamakoises (habitants de la capitale du Mali) concernant leur alimentation. Dans un contexte de transition alimentaire en milieu urbain, il s'intéresse à la façon dont les représentations de l'alimentation et à travers elles, les modèles alimentaires, se déploient entre attentes liées au manque et à la faim et celles relatives au plaisir ou encore à la santé. L'analyse est basée sur une enquête menée à Bamako entre 2012 et 2013 auprès de 310 femmes et hommes âgés d'entre 18 et 70 ans, de différents niveaux socio-économiques. Elle aborde les craintes face à l'alimentation, ainsi que les représentations du « bien manger » et les besoins et aspirations des habitants de Bamako relatifs à la nourriture. L'analyse des craintes, des attentes et des aspirations reflète à la fois, l'hétérogénéité des niveaux de vie et des situations sociales qui forment le cadre des mutations en cours dans la capitale et, avec elle, la cohabitation de modèles alimentaires organisés dans certains cas, autour du manque et de la pénurie, et dans d'autres, du choix voire de l'abondance.

This article sheds light on the expectations and perceptions of the people in Bamako (capital of Mali) regarding food. In a context of food transition in an urban environment, we are interested in the way in which representations of food (and through them the contours of food models) are taking shape between expectations related to lack and hunger and those relating in particular to pleasure or health. This analysis is based on a 2012-2013 survey conducted in Bamako, among 310 women and men between the ages of 18 and 70 from different socio-economic backgrounds. It addresses representations of "eating well", fears of lack of food, and expectations regarding food. The results of the analysis concerning fears, expectations and aspirations reflect the heterogeneity of living standards and social situations that form the framework of changes underway in the capital. In this way, it also reflects the cohabitation of food models organized in some cases around scarcity, and in other cases, around choice and even abundance.

INDEX

Keywords : eating well, Bamako, Mali, anxiety, aspirations, food transition, urban environment, food insecurity, pleasure, health

Mots-clés : bien manger, Bamako, Mali, inquiétudes, aspirations, transition alimentaire, milieu urbain, insécurité alimentaire, plaisir, santé

AUTEURS

LAURENCE TIBÈRE

sociologue , Université de Toulouse Jean Jaurès, Certop-CNRS-UMR 5044, tibere@univ-tlse2.fr

JEAN-PIERRE POULAIN

sociologue, Université de Toulouse Jean Jaurès, Certop-CNRS-UMR 5044, poulain@univ-tlse2.fr

CLAUDE FISCHLER

sociologue, EHESS, claud.fischler@gmail.com

NICOLAS BRICAS

économiste, CIRAD, nicolas.bricas@cirad.fr

Le ceebu jën

un plat révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise entre approbation sociale et dévalorisation sanitaire

ceebu jën: a dish that reveals the duality of food and eating in Senegal

Abdou Ka et Julie Leport

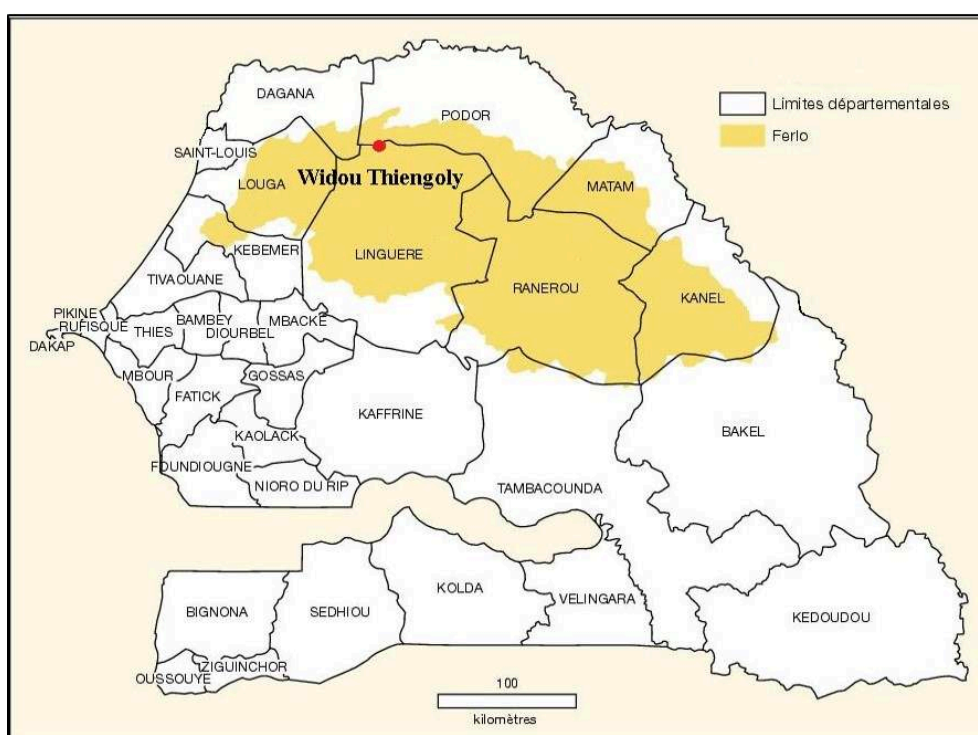
Ce travail a bénéficié d'une aide de l'État français gérée par l'Agence nationale de la recherche au titre du Labex DRIIHM, programme « Investissements d'avenir » portant la référence ANR-11-LABX-0010, du soutien de la Fondation Véolia Environnement et du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL).

Introduction

- 1 La position géographique et politique du Sénégal lui confère une grande ouverture sur le monde. Cela se traduit par une intégration au marché mondial de l'alimentation et par la présence sur le marché local de nombreux produits importés, que ce soit à Dakar (la capitale) ou à l'intérieur du pays. Dakar est une ville inscrite dans un processus de mondialisation qui conserve toutefois des habitudes et des particularités alimentaires locales. La situation géographique de Dakar (presqu'île) et son port convergent différents facteurs ayant un effet sur la disponibilité et l'accessibilité d'un produit central dans l'alimentation sénégalaise : le poisson. La raréfaction des ressources de la mer, due à la surpêche, constitue un facteur écologique. Les facteurs économiques et politiques découlent de l'histoire longue de la colonisation d'une part et de l'histoire plus récente de la globalisation d'autre part. La présence quotidienne de riz et de poisson dans l'alimentation des Dakarais, les problèmes liés à la filière de la pêche et la place importante du port de Dakar dans les exportations et les importations des denrées alimentaires font de Dakar un lieu privilégié d'étude des phénomènes de changements alimentaires globaux (Leport 2017).
- 2 Quant au Ferlo, zone rurale du Sénégal, il s'étend sur les régions de Louga, de Saint-Louis et de Matam. Il couvre une superficie de 57 269 km², représentant un peu plus du quart de la superficie totale du pays. Des caractéristiques fondamentales distinguent le Ferlo des autres régions du Sénégal : aridité du climat, prédominance d'une savane

arborée et développement de l'élevage extensif. Cet élevage est pratiqué en très grande majorité par les Peuls (Demante 2006). Le Ferlo continue d'être présenté par beaucoup de chercheurs et de personnalités politiques comme résistant aux changements, vivant sur lui-même dans une sorte d'« autarcie exotique » (Manoli et Ancey 2013). Michel Benoit (1988) qualifie les pasteurs peuls nomades d'adeptes d'une société « libertaire » et « égalitaire ». Toujours selon Benoit, en s'éloignant chaque année des vallées avec leurs troupeaux, les Peuls du Ferlo disaient qu'ils allaient vers la brousse vierge, donc vers la liberté d'échapper à la contrainte étatique et la possibilité de vivre leur idéal (*ibid.*). La mobilité de ces pasteurs peuls a ainsi été analysée essentiellement par beaucoup de chercheurs s'intéressant à ce peuple au travers du nomadisme et de la transhumance, délaissant les migrations urbaines et internationales et l'impact de la mondialisation (Ka 2020).

Carte 1 : Localisation du Ferlo



Source : Google images

- 3 Les valeurs, les représentations et les symboles alimentaires circulent entre les villes et les campagnes sénégalaises depuis la colonisation. La grande sécheresse des années 1970, qui avait affecté durement cinq pays du Sahel dont le Sénégal, a accéléré le processus de migration des populations rurales vers les centres urbains et les pays limitrophes (Ka 2016). Les séjours plus ou moins longs en ville et à l'étranger contribuent à modifier les imaginaires et les pratiques alimentaires des populations rurales. Ainsi ceux qui migrent, quand ils reviennent au village, transportent dans leur esprit et leurs valises de nouvelles manières de consommer. Les dynamiques de l'alimentation sénégalaise s'expriment alors dans les allées et venues entre ces espaces marqués par la mondialisation.
- 4 La mondialisation peut être définie comme une circulation de flux de personnes, d'idées et d'objets (Appadurai 1996). Ces flux participent d'une manière notable au

façonnement des manières de faire et de penser l'alimentation en milieu urbain comme rural. Pour Fischler (1979), les normes et les pratiques alimentaires locales perdent de l'importance sous l'influence de la mondialisation. De nouveaux produits, de nouvelles manières de manger, dans des configurations originales, s'associent à des habitudes en place. Dans le même ordre d'idées, Corbeau (1994) met en relief les différentes formes que peut prendre ce « métissage » alimentaire et insiste sur ce que permet l'anomie : mutations, prise de conscience du patrimoine alimentaire, innovations. Pour Poulain et Tibère (2000), la mondialisation a pour résultat la disparition de certains particularismes, l'émergence de nouvelles formes alimentaires et la diffusion à l'échelle transculturelle de certains produits et pratiques alimentaires. Dans le Ferlo, zone sahélienne très éloignée des grandes villes sénégalaises, l'alimentation n'échappe pas à l'internationalisation croissante des échanges. Sur ce territoire, l'alimentation est aussi marquée comme ailleurs par les rapports sociaux, politiques et économiques, ainsi que par la pensée symbolique (Crenn et Ka 2019).

- 5 La présence d'un plat partagé par la quasi-totalité de la population sénégalaise et consommé quotidiennement par une large partie de cette population constitue une occasion de comprendre la tension entre le local et le global dans l'alimentation des villes africaines connectées à un milieu rural où les frontières sont labiles, poreuses et foncièrement artificielles. Ce plat s'appelle le *ceebu jën*¹ – riz au poisson en langue wolof – et est constitué de riz, de poisson, d'huile, de légumes et de condiments. Socialement, il est le plat autour duquel se renforce la convivialité. Il cristallise aussi, surtout en ville, un sentiment identitaire. Le *ceebu jën* est considéré comme un emblème national (« plat national ») et un patrimoine alimentaire à valoriser au niveau international². Le patrimoine alimentaire peut être défini comme l'ensemble des éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé (Bessière et Annes 2018). Les pratiques alimentaires présentées comme traditionnelles ou nationales reposent à la fois sur des habitudes passées et sur des matériaux locaux contemporains tout en intégrant des éléments émanant de la modernité (Wilk 1999). Pendant la colonisation, l'exemple français était imposé comme modèle à atteindre. Cette politique d'assimilation a porté ses fruits puisqu'encore aujourd'hui, l'Occident demeure un modèle à suivre pour un bon nombre de Sénégalais. Située entre cette volonté de modernisation et son rôle de définition de l'identité, l'alimentation est particulièrement révélatrice des tensions entre le local et le global.
- 6 Cette étude s'inscrit dans un contexte sénégalais où les populations subissent actuellement les répercussions sanitaires d'une globalisation touchant sensiblement les denrées alimentaires (importations massives de brisures de riz, de blé, d'aliments transformés et ultra-transformés). Les maladies d'origine alimentaire sont en nette augmentation. L'hypertension artérielle, le diabète et l'hypercholestérolémie touchent respectivement près de 24%, 2,1% et 19,2% de la population sénégalaise. 29% des femmes en âge de procréer sont en surpoids et 10,5% sont obèses (SECNSA 2019)³. Cependant le travail de Poleykett (2021) a révélé une certaine conscientisation chez les populations grâce aux conseils diététiques prodigués par les personnels soignants à travers les médias et au sein des structures hospitalières. L'objectif de ce travail est de mettre en lumière les tensions entre alimentation et santé que la consommation du *ceebu jën* engendre dans les villes et les campagnes sénégalaises et les adaptations que ces perturbations impliquent. Nutritionnellement, la grande quantité d'huile et de bouillons cubes⁴ font du *ceebu jën* un responsable désigné de l'augmentation de la prévalence des maladies cardiovasculaires, de l'obésité, etc. Dans ce contexte, comment

les mangeurs urbains et ruraux réagissent-ils ou s'adaptent-ils face aux injonctions, parfois contradictoires, concernant leur alimentation et plus particulièrement le *ceebu jën* ?

- 7 Nous faisons l'hypothèse que la critique des produits de l'agro-industrie (riz, bouillons cubes, etc.) contraste avec le désir de s'inscrire dans la modernisation en termes de consommation alimentaire et implique une ambivalence de discours et de pratiques. Ainsi, les aliments « modernes » ne font plus l'unanimité et sont tantôt maintenus en haut de l'échelle d'appréciation, tantôt relégués.

Une approche socio-anthropologique

- 8 Dans cette étude nous avons adopté une approche socio-anthropologique longitudinale (2012-2016). Cette socio-anthropologie de l'alimentation s'est focalisée sur le mangeur comme individu social, qui ne peut être détaché du contexte dans lequel il évolue. En ce sens, le mangeur ne peut être réduit ni à son seul statut d'être biologique mangeant pour survivre, ni à son statut de consommateur (Crenn et Delavigne 2010). L'étude a combiné des données qualitatives et quantitatives, incluant des entretiens semi-directifs avec les mangeurs, de l'observation directe et participante et des questionnaires. La partie qualitative de l'enquête comprend des entretiens individuels semi-directifs auprès de 29 mangeurs dakarois et 77 mangeurs du Ferlo et des observations participantes de séances alimentaires (approvisionnement, préparation et consommation alimentaire). L'échantillon dakarois est composé de 13 hommes et 16 femmes, âgés de 20 à 70 ans. Celui du Ferlo est composé de 48 hommes et 29 femmes âgés de 20 à 90 ans. L'échantillon a été constitué à partir de notre réseau puis de proche en proche, ce qui nous a permis d'élargir notre population d'enquête afin d'obtenir un échantillon diversifié. Une étude quantitative a été réalisée à Dakar à travers la passation d'un questionnaire en face à face. L'échantillon est constitué de 820 Dakarois choisis par la méthode des quotas croisés – âge, sexe et quartier d'habitation – afin d'obtenir un échantillon tendant vers la représentativité.

Le *ceebu jën* : entre local et global

- 9 Le *ceebu jën* se situe, par sa composition mais aussi par sa recette et par les pratiques de consommation associées, entre local et global, entre urbain et rural. En termes de préparation, il se cuisine dans une seule marmite⁵, ce qui fait son originalité par rapport aux plats traditionnels (Bricas 1992). La cuisinière fait rissoler les oignons et le poisson puis prélève le poisson avant d'ajouter les légumes et les condiments – dont le concentré de tomate pour la version « rouge » du plat - avec un peu d'eau. Une fois les légumes cuits, elle les sort de la marmite pour y déposer le riz précuit à la vapeur. La dernière étape, une fois le riz cuit dans l'eau de cuisson des autres ingrédients, consiste à dresser le plat en y plaçant le riz bien étalé et en disposant par-dessus le poisson puis les légumes.

Un plat porteur de tradition et de modernité

- 10 Dans les discours de nos enquêtés, le *ceebu jën* est un plat sénégalais dit « traditionnel ». Ce critère est déterminé d'une part par le fait que les personnes interrogées l'ont

« toujours connu » et d'autre part parce que sa consommation est intégrée aux habitudes. Cet interlocuteur résume parfaitement ces deux dimensions : « *C'est ce qu'on connaît depuis l'enfance. [...] C'est ce que j'ai l'habitude de manger* » (Homme - 33 ans - célibataire - menuisier - Dakar). La répétition fait partie intégrante de la définition de la tradition telle que présentée par Ballini (1981). La présence pluri-hebdomadaire du *ceebu jën* dans les menus des Dakarais en fait un plat « habituel », ancré dans les habitudes. Les personnes enquêtées ont trouvé cette habitude en place dès leur naissance et la perpétuation de cette pratique la situe dans un système de volonté d'imitation des ancêtres qui donne sens à cet acte et en fait une tradition. Ici, nous définissons la notion de tradition dans le sens de Lenclud, c'est-à-dire comme un fait de permanence du passé dans le présent, une survivance à l'œuvre, le legs encore vivant d'une époque pourtant globalement révolue (Lenclud 1987). La mobilisation de la tradition dans les discours des mangeurs face aux évolutions environnementales – au sens large – apparaît comme une façon de se rassurer et de préserver un socle stable sur lequel s'appuyer pour construire à la fois le présent en mouvement et le futur à inventer (Balandier 1968). Le *ceebu jën* est intégré dans des habitudes alimentaires qualifiées de traditionnelles par les enquêtés comme le fait de manger en famille, à domicile, dans un plat commun. 86% des Dakarais ayant consommé du *ceebu jën* au déjeuner de la veille l'ont consommé à domicile et 77 % d'entre eux avec des membres de leur famille. L'inscription du Sénégal dans le système mondialisé⁶, que ce soit en ce qui concerne le marché alimentaire, la diffusion des discours ou les déplacements des individus, confronte les populations à des influences extérieures. La culture et la tradition ne sont pas des données fixes, mais sont le résultat de négociations continues avec le monde extérieur (Schnapper 1986). Les évolutions sociétales liées à cette situation impliquent des dynamiques identitaires, des remises en cause, des déstabilisations et des reconfigurations. L'alimentation est à la fois support et lieu d'expression de ces dynamiques identitaires. Elle constitue un lieu d'affirmation d'une identité, de l'appartenance à un groupe social et, dans le même temps, d'inscription dans la « modernité ». Pour comprendre les pratiques et représentations alimentaires actuelles, il apparaît indispensable de prendre en compte le contexte social et historique.

- 11 L'ambiguïté vis-à-vis des produits associés à la modernité vient probablement de ce que Wilk (1999) a appelé la stratification sociale et qui peut se résumer, en l'appliquant au cas qui nous intéresse, par le fait qu'à l'époque coloniale, des produits consommés par les colons, mais inaccessibles aux populations locales devenaient désirables et étaient valorisés en tant que marqueurs d'appartenance à la classe dominante. À l'inverse, la consommation de produits locaux et « traditionnels » était dévalorisée socialement. Elle relevait de la nécessité, faute de pouvoir se procurer les aliments valorisés. L'échelle d'appréciation de la nourriture situait la nourriture des « blancs », riches, en haut, et celle des locaux, pauvres, en bas (Bourdieu 1979).
- 12 Nos enquêtes révèlent que le riz mangé à cette époque venait totalement de l'extérieur (Amérique du Nord, Asie du Sud-Est). Pour maintenir sa mainmise sur les grandes personnalités locales (surtout en milieu rural), le pouvoir colonial leur faisait des dons de riz. Au Ferlo comme à Dakar, les premiers à avoir accès au riz, qui constitue la denrée de base du *ceebu jën*, étaient les plus riches. Ainsi, ceux que nous avons interrogés dans le Ferlo racontent que certaines personnes passaient la journée chez les chefs de clan (*ardo*) et les grands propriétaires de bétail (*jarga*) dans le seul but de

goûter au riz. « On mangeait du riz depuis très longtemps mais il n'était pas à la portée de tous. On le mangeait chez ceux qui avaient de gros troupeaux » (Femme, 68 ans, Ferlo).

- 13 Progressivement cette arme alimentaire (Bessis 1981) allait devenir un aliment de fête qui prendrait une place importante dans les habitudes alimentaires. À l'instar de Mintz (1991), à propos de la consommation de sucre par les classes ouvrières britanniques au XVIII^{ème} siècle et autrefois réservé à la noblesse et à la bourgeoisie, sa simple consommation permet dans l'imaginaire de rejoindre les classes aisées. Comme l'usage du sucre, celui du riz traduisait à lui seul l'adoption de l'idéologie de la société marchande, de la mondialisation. Cette innovation alimentaire accompagnait en quelque sorte, l'histoire du pays, l'histoire de sa relation au monde (Crenn *et al.* 2015). Aujourd'hui, les cuisinières préfèrent les plats à base de riz au couscous de mil, et particulièrement avec le riz importé, valorisé pour sa praticité. Le riz importé est plus commode à cuisiner et symbolise la femme moderne libérée des tâches harassantes qu'exige la préparation des céréales traditionnelles (mil, sorgho). « Les choix alimentaires sont utilisés de façon personnelle, sociale et politique pour exprimer et manifester l'appartenance à un peuple, à une nation ; pour se distinguer des autres ; mais aussi pour s'inscrire dans la globalité du monde dans un contexte d'exclusion » (Roy *et al.* 2013 : 237).

Une composition entre produits locaux et produits importés

- 14 Le *ceebu jën* tel qu'il est préparé aujourd'hui est un exemple de rencontre de produits importés et de produits locaux, d'adaptation lente aux modifications induites par l'inscription du pays sur le marché alimentaire mondial. « Si l'on est ce que l'on mange, ce plat dit beaucoup sur le fonctionnement du Sénégal dans la mondialisation. Il exprime un équilibre porteur de vulnérabilité entre une profonde extraversion et une valorisation des ressources nationales pour la satisfaction des besoins du marché intérieur » (Diop et Magrin 2012 : 317).

Photo 1 : Plat de *ceebu jën*



Source : M. Moingeon, 2015

- 15 Ces deux aliments principaux : le riz et le poisson illustrent cette cohabitation importé/local au sein du plat. Le riz, présent sur le marché national, brisé la plupart du temps, est, encore aujourd'hui et malgré des tentatives politiques de développement de la filière locale, en grande majorité importé. Le Sénégal est le troisième importateur de riz d'Afrique, derrière le Nigeria et la Côte d'Ivoire. Depuis 2014 les quantités importées sont stables entre 960 000 et 997 000 tonnes par an⁷. Il est le principal facteur de la dépendance alimentaire du Sénégal vis-à-vis du marché international – au côté d'autres produits tels que le blé, les boissons gazeuses et les bouillons dans une moindre mesure. Bien que présent dans la cuisine locale depuis de nombreuses décennies, le riz est associé à l'intégration du pays dans le système mondialisé particulièrement au moment de la colonisation⁸. À l'échelle des mangeurs, tous le connaissent depuis leur naissance⁹, malgré cela, la présence du riz importé rappelle que ce plat n'a pas « toujours » été consommé au Sénégal. Il fut un temps où le riz n'était présent que dans certaines régions très localisées du pays (Casamance, Sénégal oriental et Sine Saloum) et où le *ceebu jën* « n'existait pas ». De ce point de vue, il est perçu comme associé à la « modernité ». Une nuance doit être apportée ici puisque le riz utilisé dans la préparation des plats est majoritairement du riz brisé (sous-produit du riz entier). Il est moins cher que le riz entier. Or le riz brisé tend à se comporter comme le mil lors de la cuisson, ce qui permet aux femmes d'appliquer au riz brisé les techniques de cuisson auparavant réservées au mil. Ainsi, le riz brisé est intégré à des structures de recettes traditionnelles. Le poisson, quant à lui, provient des eaux sénégalaises et fait consensus comme aliment traditionnellement consommé à Dakar et plus récemment consommé dans le Ferlo, suite au développement des moyens de transports et de conservation. Son accessibilité sur le marché local est cependant influencée par la globalisation : les exportations de poissons et le nombre important de bateaux étrangers venant pêcher dans les eaux sénégalaises entraînent une baisse de la disponibilité et une hausse des prix sur le marché local. Il est donc un aliment local dont l'accessibilité est modulée par des paramètres globaux.
- 16 Outre ces deux aliments de base, le *ceebu jën* intègre dans sa préparation de l'huile, produite localement lorsqu'elle est d'arachide ou importée lorsqu'elle est issue d'autres végétaux (soja, palme). Ces huiles importées ne font pas l'unanimité au sein des populations. « *Maintenant, ils ont diabolisé l'huile d'arachide et ils nous imposent des huiles végétales qu'on ne connaît pas mais qu'on est obligé d'acheter parce qu'il n'y a que ça sur le marché* » (Homme, 70 ans, Dakar). Cet extrait d'entretien incrimine à la fois le rôle des campagnes de santé publique : « ils ont diabolisé l'huile d'arachide » et l'importation de produits « inconnus ». Les légumes, quant à eux, sont produits localement – hormis pendant la saison des pluies au cours de laquelle une partie d'entre eux est importée, principalement du Maroc et de la Hollande. Cependant, dans les alentours de Dakar, cette production locale pose quelques problèmes. En effet, l'approvisionnement de la capitale se fait grâce à des cultures installées dans les *Niayes*¹⁰, anciens marécages à la périphérie de la ville. La qualité sanitaire des produits issus de ces cultures pourrait constituer un risque pour la santé des populations. Il semble que ces cultures soient arrosées avec des eaux usées (Hien *et al.* 2014 ; Tounkara 2015) et, surtout, que l'utilisation des engrais, pesticides et autres produits phytosanitaires, parfois périmés de longue date, soit faite sans contrôles ni précautions particulières (Cissé *et al.* 2008). Des analyses effectuées sur différents légumes vendus dans la capitale montrent des

taux de pesticides bien supérieurs aux seuils considérés comme acceptables par l'OMS (Ndiaye *et al.* 2010).

- 17 Entre dépendance aux importations et production locale, le *ceebu jën* est donc situé entre le local et le global et cristallise en un plat les principales questions alimentaires auxquelles sont confrontées les populations et que se posent les dirigeants du pays : dépendance alimentaire vis-à-vis du marché international à travers les importations de riz ; baisse de l'accessibilité du poisson (surpêche, licences de pêche aux bateaux étrangers, exportations) ; qualité sanitaire des légumes (présence de pesticides) ; industrialisation de l'alimentation (bouillons).

L'ambivalence du *ceebu jën*

- 18 Le *ceebu jën* est le « plat national » du Sénégal et occupe une place importante dans la définition identitaire à la fois des Sénégalais en tant que groupe (endogroupe) par opposition aux populations des autres pays (exogroupe) et des Sénégalais en tant qu'individus appartenant à ce groupe. Cette appartenance se lit dans les discours à travers la valorisation du plat, mais aussi dans les pratiques de consommation pluri-hebdomadaires. Nous allons ici nous attarder sur le caractère ambivalent de ce plat : d'une part, valorisé socialement et, d'autre part, dénigré du point de vue de la santé. 96% des enquêtés dakarois sont d'accord avec le fait que « le *ceebu jën* est le plat des Sénégalais » et 97% parmi eux estiment que « c'est un plat très bon au goût ». L'aspect identitaire et la valorisation gustative du plat font donc presque l'unanimité. Parallèlement, le *ceebu jën* subit des critiques à propos de l'impact de sa consommation sur la santé. Nous allons développer ici plus en détail les deux aspects de cette controverse sociale.

Un plat socialement valorisé et porteur d'identité

- 19 Outre l'omniprésence du *ceebu jën* dans les pratiques quotidiennes des populations - 42% des enquêtés dakarois en ont consommé au déjeuner la veille de l'enquête - ce plat détient un statut symbolique et social de première importance qui en fait un élément incontournable du paysage alimentaire local. 89,7% des enquêtés dakarois le citent comme l'un des deux plats représentant le mieux la culture sénégalaise. Comme le soulignent Diop et Magrin (2012 : 317), « les Sénégalais lui portent un attachement qui dépasse l'habitude alimentaire ».
- 20 La définition d'une cuisine nationale participe de la construction identitaire du pays. Toujours selon ces auteurs, « le *ceebu jën* est un emblème, un attribut de la construction nationale ». Cette citation illustre l'importance de ce plat, en particulier dans la construction identitaire du pays. Sa consommation quasi quotidienne entretient l'identité. Selon Tibère et Lepout (2018) il assure également un rôle de cohésion sociale dans un contexte multi-ethnique. Dans leur enquête, les auteures montrent que le *ceebu jën* est présenté comme le « plat national » par la plupart des dakarois. 81% des enquêtés dakarois le citent en premier en réponse à cette demande : « citez deux plats et/ou ingrédients qui, selon vous, représentent le mieux la culture sénégalaise » (Tibère et Lepout 2018). La grande majorité de la population le considère donc comme un symbole de la culture sénégalaise. Erman (2011 : 41) indique que « le plat national (...) est en règle générale, un plat unique qui se partage - plutôt que du gastronomique

et de l'individuel. Un plat de résistance dans tous les sens du terme ! » Ce plat national doit non seulement être aimé et consommé par le plus grand nombre, mais les membres de la population concernée doivent savoir le préparer. Concernant le *ceebu jën*, les affirmations telles que celle avancée par cette femme [25 ans - Dakar] nous disant que « [le *ceebu jën* est] le plat sénégalais que tous les Sénégalais¹¹ savent préparer [et que] c'est typiquement sénégalais » laissent entrevoir sa place dans la société sénégalaise et permet, au regard des définitions évoquées ci-dessus, de le qualifier effectivement de plat national : il accompagne le sentiment d'appartenance à la fois par inclusion et par exclusion, il est ancré dans les habitudes alimentaires – 67% des enquêtés dakarois déclarent en consommer 2 à 4 fois par semaine et 16% 5 fois ou plus –, aimé de tous – 97% des personnes interrogées à Dakar considèrent que « le *ceebu jën* est un plat très bon au goût » – et la grande majorité des cuisinières du pays savent le préparer – « Partout où tu vas dans le pays, il n'y a pas une maison qui ne sait pas cuisiner le *ceebu jën* » (Homme - 26 ans – célibataire - Dakar). Il est associé à l'identité sénégalaise : « Partout où tu peux aller, si tu parles de *ceebu jën*, on sait que c'est pour le Sénégal » (Femme - 22 ans – célibataire - Dakar) (Tibère et Leport 2018).

- 21 Le *ceebu jën* occupe également une place centrale dans la gestion du lien social entre les familles et les individus. Il est un rouage essentiel de l'organisation sociale dakaroise. Les enquêtés dakarois le présentent comme « un plat que l'on prépare lorsqu'on a des invités les plus prestigieux » (Femme - 40 ans - Dakar) et nous disent que « quand on veut bien faire, inviter des amis, c'est le *ceebu jën* » (Homme - 54 ans - Dakar). Ainsi, il est socialement admis que lorsqu'un ménage reçoit des invités, un *ceebu jën* sera préparé. Le *ceebu jën* est le plat permettant à la fois d'honorer l'invité et de valoriser la famille hôte et sa cuisinière (Leport 2017).
- 22 Ce plat correspond donc à la demande « sociale »¹², il fait consensus à la fois au sein des familles et vis-à-vis du réseau social, à l'échelle de la société.

Un plat dénigré du point de vue de la santé

- 23 Ce plat et les ingrédients qui le composent souffrent de critiques concernant principalement les conséquences sanitaires que leur consommation implique. En 1980 déjà, Sankalé *et al.* (1980 : 14), dans une analyse de la place du *ceebu jën* dans l'alimentation des populations suburbaines de Dakar, prévenaient : « Pour qui en abuse, ce qui est courant, comme nous l'avons dit, le *ceebu jën* alourdit et rend moins dispo. Il implique une sieste obligatoire, sans laquelle les performances intellectuelles ou physiques du consommateur sont fortement entamées l'après-midi ». Dans les médias, en parallèle des articles dithyrambiques sur le *ceebu jën* et son rôle social, existent des articles-procès, le plus souvent contre les ingrédients qui le composent et qui seraient cause de tous les maux (riz, huile, bouillon, etc.). De façon générale, l'alimentation sénégalaise est accusée par les nutritionnistes, relayés par les médias, d'être « trop huileuse, trop sucrée ou trop salée » et donc d'être « à l'origine de nombreuses maladies comme les AVC et le diabète, et peut être la source de l'obésité et du surpoids » (Camara 2014). Chaque ingrédient excepté le poisson, pris un à un, fait l'objet de mises en garde et de critiques variées. Le riz, ou plutôt l'excès de consommation de riz, serait, par sa teneur en « sucre », cause de diabète. Ce discours est diffusé dans les émissions télévisées et radiophoniques sur la santé. Il est également intégré par les populations comme en témoigne cette enquêtée : « Et le diabète, ça vient peut-être un peu du sucre, du sucre qui vient peut-être du riz. Parce que quand tu as le diabète,

on t'interdit le riz » (67 ans - Dakar). Le riz est également accusé par la plupart de nos enquêtés d'être responsable de nombreux maux comme les ballonnements, les constipations, l'indigestion. Le témoignage de ce vieux pasteur peul rencontré dans un village du Ferlo le confirme : « Les « docteurs » disent que le riz est le responsable de nos maladies. Il y a beaucoup de gens à qui on a interdit de manger du riz. Même moi j'en fais partie. Je suis en train de mourir de faim. Et je ne vois pas de mil » (Homme, 72 ans - Ferlo). Ce riz qui était, à l'époque coloniale, une denrée rare et recherchée, est devenu aujourd'hui un aliment à controverses : déprécié pour ses aspects « négatifs » mais tout de même consommé par chacun.

- 24 L'alimentation trop grasse due à la quantité d'huile importante est citée à la fois comme cause de maladies cardio-vasculaires et comme facteur de risque du diabète. L'excès de sodium dans la préparation des plats sénégalais, sous forme de sel ou sous forme de bouillons, est lui aussi un sujet récurrent dans les médias. Il serait la cause de maladies cardiovasculaires, notamment d'hypertension artérielle, de cancers de l'estomac, de calculs rénaux et de diabète (Camara 2014).

Photo 2 : Publicité de bouillon cube



Source : A. Ka 2017

- 25 Le sel et sa consommation excessive subissent les critiques des nutritionnistes et des cardiologues. De manière moins fréquente et moins véhémente, il arrive que paraisse un article incriminant les légumes cultivés en périphérie de Dakar et leur teneur élevée en produits phytosanitaires. Cet homme rencontré dans le Ferlo témoigne de l'intégration de ces discours par les populations : « Aujourd'hui les gens ne sont pas en bonne santé parce qu'ils ne mangent pas bien. Si on les consulte bien, on verra qu'ils sont tous malades parce que le riz, le mil, les légumes qu'on mange sont remplis de pesticides (Homme, 52 ans - Ferlo). Finalement, rares sont les ingrédients qui ne sont pas sujets à critique dans le ceebu jën.

Des stratégies d'adaptation face aux changements environnementaux et socioéconomiques

- 26 Le *ceebu jën*, du fait de son importance sociale, constitue un lieu privilégié d'observation et de compréhension des changements alimentaires. Il est à la fois un lieu d'adaptation et de résistance aux changements. Au Ferlo, le *ceebu jën* est parfois qualifié de plat « wolof » à cause de la grande quantité d'huile et d'ingrédients. Contrairement à la cuisine wolof, celle des Peuls est souvent frugale et simple. Le *ceebu jën*, consommé presque au quotidien dans les bourgs du Ferlo et les jours de marchés hebdomadaires lors desquels on retrouve une population plus cosmopolite et sédentaire (fonctionnaires de l'État, agents des projets de développement, commerçants, etc.), symbolise pour certains de nos interlocuteurs du Ferlo l'exubérance des urbains. Au niveau des campements, distants de 5 à 15 kilomètres des bourgs, beaucoup d'habitants du Ferlo mangent du *ceebu jën* deux jours par semaine et c'est généralement le jour du marché et le lendemain. Nous constatons ici que l'accessibilité géographique joue un rôle important dans la diffusion de ce « plat national » en milieu rural. En revanche, à Dakar c'est l'accessibilité économique qui est la plus décisive.
- 27 Face aux changements environnementaux et à la globalisation, l'importance identitaire et sociale du *ceebu jën* incite les plus démunis et la classe moyenne à maintenir la fréquence de consommation du *ceebu jën* et à mettre en place des stratégies présentes dans les modèles alimentaires : recours à la bouillie de mil le soir, valorisation du riz au déjeuner, etc. Les plus riches prennent plus de liberté avec le modèle alimentaire majoritaire et se réfèrent davantage à des normes issues du monde médical et de la mondialisation pour adapter leur comportement à la situation de changement. Face à la baisse de la disponibilité des produits et aux discours nutritionnels diabolisant ce plat, ils tendent à diminuer la fréquence de consommation du *ceebu jën* tout en maintenant la qualité du plat et des aliments qui le composent – gros poisson, beaucoup de légumes, de nombreux condiments, etc. Cette diminution de la fréquence de consommation du *ceebu jën* amène une diversification des menus et avec elle une forme d'hybridation alimentaire. D'autres types de plats, utilisant des techniques de cuisson limitant les matières grasses par exemple, sont privilégiés. Ainsi, nous notons des stratégies différentes selon les mangeurs. Elles concernent pour certains les aliments, par substitution ou suppression, pour d'autres, les plats et particulièrement la fréquence de consommation de certains plats et enfin, pour d'autres encore, les repas et la structure des journées avec la suppression de la préparation et éventuellement de la consommation d'un repas, modifiant ainsi l'organisation globale de la journée.

Conclusion

- 28 Que ce soit à Dakar ou au Ferlo, la consommation de *ceebu jën* détient un statut ambivalent et, malgré un environnement différent – urbain vs rural –, les discours et les logiques qu'ils révèlent se rejoignent. Le *ceebu jën* est valorisé d'une part pour son statut de « plat national » et son importance sociale, et dévalorisé d'autre part, principalement du point de vue sanitaire. Pour autant, sa consommation reste importante – voire très importante.

- 29 Dans tout le pays, l'influence de la globalisation et de l'intégration au marché mondial de l'alimentation amène des changements alimentaires, y compris concernant le *ceebu jën*, pourtant pilier de l'identité sénégalaise. L'étude comparée de Dakar et du Ferlo permet de remettre en cause l'idée trop souvent admise – y compris par beaucoup de Sénégalais – selon laquelle le Ferlo serait un vase clos où tout stagne, non soumis aux influences de la globalisation et où l'alimentation serait figée. Que ce soit à Dakar ou au Ferlo, l'alimentation quotidienne est aujourd'hui basée sur une forte consommation de riz importé de l'étranger et de nombreux autres produits de l'agro-industrie. Les importations et le développement des moyens de distribution – marchés hebdomadaires, boutiques, gargotes ou boulangeries artisanales – ont modifié en profondeur le régime alimentaire. Le riz s'est progressivement substitué au mil dont la disponibilité est de plus en plus incertaine. Mais il est également plus prestigieux de consommer des produits venus de l'extérieur. Les migrations internes ont entraîné la diffusion de « nouveaux » plats, dont le *ceebu jën*. Les populations s'approprient ces nouveaux goûts, ces nouveaux aliments. Ce processus est favorisé par la praticité et la facilité de préparation du riz par rapport au mil, des bouillons par rapport aux plantes condimentaires sauvages. L'accessibilité, le goût de la « modernité » sont souvent mis en avant par les femmes dans le choix de l'adoption des produits alimentaires usinés. Dans le même temps émerge la critique de ces aliments renvoyés à une alimentation globale perçue comme risquée, entraînant des maladies.
- 30 La référence au *ceebu jën* comme « plat national » et emblématique dans les discours permet aux mangeurs de gérer les contradictions entre une consommation quotidienne et une dévalorisation sanitaire. Les questionnements identitaires et symboliques liés aux changements environnementaux (importations, médiatisation, baisse de l'accessibilité du poisson) et donc aux modifications opérées dans la préparation du *ceebu jën*, sont appréhendés par la mobilisation de ce qualificatif de « plat national » qui permet d'affirmer ou de réaffirmer son appartenance au groupe malgré l'évolution du plat en lui-même, qui garde le même nom puisque, si la composition peut varier, la structure reste la même.

BIBLIOGRAPHIE

- APPADURAI A. 1996. *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- BALANDIER G. 1968. « Tradition et continuité », *Cahiers internationaux de sociologie* 44, janvier-juin 1968, Paris, PUF : 1-12.
- BALLINI M. 1981. « Tradition et innovation dans l'usage des objets de culte mélanésiens : Propositions pour une enquête ». *Anthropology and Aesthetics* 1 : 110-112.
- BENOÎT M. 1988. « La lisière du Kooyaa. Espace pastoral et paysage dans le Nord du Sénégal (Ferlo) ». Paris, *L'Espace géographique* 2 : 95-108.

- BESSIERE J et ANNES A. 2018. « L'alimentation au cœur des sociabilités ville-campagne », *Anthropology of food* [En ligne], 13 | 2018, mis en ligne le 20 juillet 2018, consulté le 05 avril 2021. URL : <http://journals.openedition.org/aof/8297> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.8297>
- BESSIS S. 1981. *L'Arme alimentaire*. Paris : Maspero.
- BOURDIEU P. 1979. *La Distinction. Critique sociale du jugement*. Paris : Minuit.
- BRICAS N. 1992. « L'évolution des styles alimentaires », in Bosc PM, Dolle V, Garin P et Yung JM (Dir.), *Le développement agricole au Sahel ; Tome I: Milieux et défis*. Montpellier, France : CIRAD, Coll. Documents systèmes agraires (17) : 179-210.
- CAMARA MD. 2014. « Notre alimentation est trop grasse, trop salée et trop sucrée ». *Senepplus*, [En ligne], consulté le 22 mars 2016 sur <http://www.seneplus.com/article/notre-alimentation-est-trop-grasse-trop-sal%C3%A9e-et-trop-sucr%C3%A9e>.
- CISSÉ I., FALL S.T., BADIANE M., DIOP Y.M., DIOUF A. 2008. « Horticulture et usage des pesticides dans la zone des Niayes au Sénégal », in L. Parrot et al., *Agricultures et développement urbain en Afrique subsaharienne : Environnement et enjeux sanitaires*. Paris : L'Harmattan, Coll. Ethique économique, p. 151-159.
- CORBEAU J.-P. 1994. « Goûts des sages, sages dégoûts, métissage des goûts ». *Le métis culturel*. Arles, Actes Sud et Paris : Maison des cultures du monde : 164-182
- CRENN C., DELAVIGNE A-E. 2010. « Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation ». In A.-M. Guihard-Costa, G. Boëtsch, N. Chapuis-Lucciani (dir.) *L'anthropologie du vivant: objets et méthodes*. Paris : CNRS Éditions, 2010, p. 63-67.
- CRENN C., KA A., LEPORTE J. 2015. « Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal », in G. Boëtsch, E. Macia, L. Gueye et Y. Jaffré (dir.), *Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest*. Paris : CNRS éditions.
- CRENN C. et KA A. 2019. « *Foodscape* entre migrations et circulations ». in G. Boëtsch, P. Duboz, A. Guisse et P. Sarr (dir.), *La grande muraille verte. Une réponse africaine au changement climatique*. Paris, CNRS Éditions, p 201-212.
- DEMANTE M.-J. 2006. *Appui à la capitalisation des expériences du Projet d'Autopromotion Pastorale dans le Ferlo*. Saint Louis : PAPP.
- DIOP O. et MAGRIN G. 2012. « Le poisson du *ceebu jen* est-il durable ? La pêche maritime sénégalaise face au défi alimentaire », in P. Pillon (dir.), *La faim par le marché, aspects sénégalais de la mondialisation*. Paris : L'Harmattan : 317-344.
- ERMAN M. 2011. « Qu'est-ce qu'un plat national ? ». *Médium* 3 (28) : 31-43.
- FISCHLER C. 1979. « Gastro-nomie et gastro-anomie ». *Communications* 31 : 189-210.
- HIEN E., FAVRE-BONTÉ S., NAZARET S., MASSE D. 2014. « Impact de l'épandage de déchets urbains sur les communautés de bactéries dans les sols cultivés de la périphérie de Ouagadougou, Burkina Faso ». *Acta Horticulturae* (International Society for Horticultural Science – ISHS) 1021 : 315-323.
- IPAR (Initiative Prospective Agricole et Rurale), 2017, *Etude de la consommation des céréales de base au Sénégal*.
- KA A. 2016. *Manger à Widou Thiengoly (Nord-Sénégal) : de l'abondance remémorée à la dépendance au marché*. Thèse de doctorat, École doctorale « Sciences de l'Homme et de la Société », Dakar : Université Cheikh Anta Diop.

- KA A. 2020. « Manger au Ferlo (Sénégal). Les charmes risqués des "goûts de la ville" ». *Anthropologie et Sociétés* 44 (1) : 241-258.
- LENCLUD G. 1987. « La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur la notion de "tradition" et de "société traditionnelle" en ethnologie ». *Terrain* 9 : 110-123.
- LEPORT J. 2017. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar*. Thèse de doctorat. Toulouse : Université de Toulouse 2 - Jean Jaurès.
- MANOLI C. et ANCEY V. 2013. « Effets ambigus de la mobilité des jeunes pasteurs : entre la sécurisation des conditions de vie pastorales et l'émancipation individuelle au Ferlo, Sénégal », in G. Azoulay, V. Ancey, D. Dormoy, C. Crenn, A. Mangu, A. Thomashausen (dir.). *Mobilités et migrations : Figures et enjeux contemporains. Pluralité des regards et des disciplines*. Paris : L'Harmattan, pp. 185-201.
- MINTZ S. 1991. *Sucre blanc, misère noire. Le goût et le pouvoir*. Paris : Nathan.
- NDIAYE M.-L., Pfeifer H.-R., Niang S., Dieng Y., Tonolla M. et Peduzzi R. 2010. « Impacts de l'utilisation des eaux polluées en agriculture urbaine sur la qualité de la nappe de Dakar (Sénégal) », *Vertigo* 10 (2), <http://vertigo.revues.org/9965>, (consulté le 25 novembre 2015).
- POLEYKETT B. 2021. "Collective eating and the management of chronic disease in Dakar : translating and enacting dietary advice", *Critical Public Health*, disponiblesur DOI: 10.1080/09581596.2021.1898545
- POULAIN J.-P., TIBÈRE L. 2000. « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du "laboratoire" réunionnais ». *Bastidiana* 31-32 : 225-242.
- ROY B., LABARTHE J., PETITPAS J. 2013. « Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires ». *Anthropologie et Sociétés* 37 (2) : 233-250.
- SANKALE M., WORE I., MOROSOV T., MOROSOV S., DE LAUTURE H. 1980. « La place du "ceebu-jën" dans l'alimentation des populations suburbaines de Dakar ». *Présence africaine* 1 (113) : 9-44.
- TIBÈRE L., LEPORT J. 2018. « Ceebu jën », in Poulain J-P, *Dictionnaire des cultures alimentaires*. 2eme Edition, Paris : PUF.
- SCHNAPPER D. 1986. « Modernité et acculturations ». *Communications* 43 : 141-168.
- TOUNKARA S. 2015. « La valorisation des déchets organiques dans le maraîchage "péri-urbain" à Dakar : pistes pour une diffusion massive », in M. Durand, Y. Djellouli et C. Naoarine (dir). *Gestion des déchets. Innovations sociales et territoriales*. Rennes : Presses Universitaires de Rennes : 183-195.
- WILK R. 1999. « "Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean ». *American Anthropologist* 101 (2): 244-255.

NOTES

1. Selon la version populaire, le *ceebu jën* a été inventé par Penda Mbaye, une femme sénégalaise originaire de la ville de Saint-Louis du Sénégal.
2. Depuis décembre 2021, le *ceebu jën* est inscrit sur la liste des patrimoines culturels immatériels du monde de l'UNESCO.
3. SECNSA, 2019, Enquête Nationale sur la Sécurité Alimentaire, la Nutrition et la Résilience.
4. Dans le cadre de la riposte contre le COVID-19, une nouvelle disposition, instituée par la loi de finance rectificative sur le budget 2021, taxe les bouillons cubes locaux et importés à 25%. Selon

le ministère sénégalais des Finances, avec cette mesure, 25 milliards de francs CFA devraient rentrer dans les caisses de l'État.

5. Au Sénégal, on cuisine généralement pour de nombreux convives qui vont au-delà de la famille nucléaire.

6. Cette inscription est un processus en cours depuis des siècles puisqu'avant même la colonisation, Dakar était connecté aux voies commerciales transsahariennes.

7. AgriSénégal, 2021, Évolution de la production et des importations de riz au Sénégal.

8. Précisons ici que l'intégration dans le paysage alimentaire sénégalais des boissons gazeuses et des bouillons a eu lieu au moment de la libéralisation du commerce mondial. Ainsi, différentes étapes de l'intégration du pays dans le système mondialisé peuvent être identifiées : commerce transsaharien, colonisation, libéralisation du commerce mondial.

9. La consommation moyenne annuelle par tête en riz au Sénégal est estimée à 78,1 kg (Ipar 2017).

10. Les Niayes constituent la principale zone de production horticole du Sénégal. C'est un paysage composé de dunes et de dépressions. Ils s'étendent de Dakar à Saint-Louis.

11. L'enquêtrice a utilisé le masculin, cependant, dans la grande majorité des cas, ce sont les femmes qui font la cuisine et préparent donc le *ceebu jën*.

12. D'autres populations sont également concernées par l'attractivité du *ceebu jën*, par exemple les touristes ou les populations étrangères résidentielles.

RÉSUMÉS

Les valeurs, les représentations et les symboles alimentaires circulent entre les villes et les campagnes sénégalaises depuis la colonisation. La présence d'un plat partagé par la majorité des Sénégalais et consommé presque quotidiennement par une large frange de cette population constitue une occasion de comprendre les tensions engendrées par la consommation de ce plat. L'accès à l'information sanitaire à travers les médias et les structures sanitaires font du *ceebu jën* un « plat à controverses ». Socialement, il est le plat servi lorsque l'on reçoit des invités, le plat autour duquel se crée et s'entretient le lien social. Nutritionnellement, la grande quantité d'huile et de bouillons en cube en font un responsable désigné de l'augmentation de la prévalence des maladies cardiovasculaires, de l'obésité, etc. Les résultats de cette étude s'appuient à la fois sur une enquête qualitative (entretiens approfondis et répétés, complétés par des observations dans le Ferlo et à Dakar) et sur une enquête quantitative (questionnaire à Dakar), toutes deux concernant l'alimentation domestique.

Food values, representations, and symbols have been circulating between Senegalese cities and countryside since colonization. The presence of a dish shared by the majority of Senegalese and consumed almost daily by a significant section of this population provides an opportunity to understand the tensions generated by the consumption of this dish. Access to health information through the media and public health facilities make the *ceebu jën* a "controversial dish." Socially, it is the dish served when one receives guests, the dish around which social bonds are created and maintained. Nutritionally, the large quantity of oil and bouillon cubes have caused the dish to be associated with the increase in the prevalence of cardiovascular diseases, obesity, etc. The results of this study are based on both a qualitative survey (in-depth and repeated interviews

supplemented by observations in Ferlo and Dakar) and on a quantitative survey (questionnaire in Dakar), both concerning domestic food.

INDEX

Keywords : Ceebu jën, Senegal, food, local, global

Mots-clés : Ceebu jën, Sénégal, alimentation, local, global

AUTEURS

ABDOU KA

Anthropologue, MCF en anthropologie, Université Assane Seck de Ziguinchor, IRL 3189
Environnement, Santé, Sociétés (CNRS). asska18@hotmail.com

JULIE LEPORT

sociologue, Université de Toulouse II – Jean Jaurès. UMR CNRS 5044, CERTOP-TAS ;
julie.leport@gmail.com

La protestation AUCHAN DÉGAGE à Dakar

De l'éthique d'une résistance au plaidoyer pour le Consommer Local

The AUCHAN protest in Dakar: from ethics of resistance to advocacy for local consumption

Abdourahmane Ndiaye

Je tiens à remercier chaleureusement Christine Jourdan, Ndongo Samba Sylla et Pascal Tozzi pour leurs relectures et commentaires constructifs.

Dans cet article, nous proposons d'explorer les mobilisations alimentaires contemporaines à Dakar (Sénégal) selon une approche du conflit, à partir d'une enquête qualitative auprès des organisations et associations parties prenantes du mouvement de protestation *Auchan dégage*¹. À l'instar de Dahrendorf (1959), nous pensons que « les conflits de classes sociales s'expriment dans certaines conditions sous forme de conflits entre des donneurs d'ordres (pouvoirs publics, certains lobbies et firmes multinationales) et des assujettis à ces ordres (consommateurs et salariés) ». Cette perspective de la sociologie des marchés (Eloire 2015 ; Steiner & Trespeuch 2014), postule une consommation qui déborde du cadre étroit que lui confère habituellement la théorie économique orthodoxe sous le seul angle de l'acte d'achat. En effet, celui-ci n'est qu'une des dimensions de la consommation et son analyse comme production sociale de communication, de capacités d'action ou de détournements, est explorée depuis les années 1980 (François 2008).

Les pratiques sociales de consommation sont aujourd'hui fortement encadrées dans des logiques économiques de marché (Le Velly 2012) : en cela les consommateurs sont à la fois pris dans des dispositifs, mais aussi équipés par eux, pour prendre des décisions souveraines (Cochoy 2002 ; Dubuisson-Quellier 2008). Il existe donc à la fois des rapports de pouvoir et des marges de manœuvre (Cochoy 2008 ; Dubuisson-Quellier 2009). Cette dynamique de la rencontre entre marchés et mouvements sociaux traverse les revendications de modes de consommation alternatifs naviguant entre ruptures, abandons, résistances et repositionnements (Garabuau-Moussaoui 2010). Une question

se pose cependant : dans quelle mesure les modes de consommation alternatifs révèlent-ils un rapport renouvelé à la « marchandise » et aux manières de l'acquérir ?

La grille d'analyse du programme de recherche des mouvements sociaux, retenue pour étudier les conflits autour de la gouvernance alimentaire, se nourrit des actions ascendantes initiées par les collectifs eux-mêmes, selon la dyade « exit and voice » – défection et prise de parole – (Hirschman 2017). Le premier élément signe un comportement de contestation ; le second, manifeste l'expression d'une réserve, d'un désaccord voire alimente un conflit.

Dans cette perspective, nous proposons d'analyser ici des formes de mobilisations autour des enjeux de souveraineté alimentaire qui, en Afrique, se sont progressivement substituées à celles contre la faim qui prévalaient durant les décennies 1970 et 1980 (Bonnecase 2010). L'on pense aux mouvements collectifs contre la mainmise de la grande distribution française (Auchan, Atac, Casino, CityDia, U²) sur les marchés de consommation urbaine au Sénégal. Avec l'interrogation que suscite cette mobilisation : comment cette dernière, se réclamant anti-impérialiste, peut-elle donner une résonance particulière aux efforts récents des petits producteurs et leurs organisations – à l'instar de la Fédération des ONG du Sénégal (FONGS) – dans leur volonté d'introduire un patriotisme économique comme levier d'un *Consommer local* rivé à un modèle de développement résilient³ ? Avec, parmi d'autres exemples, celui de la Fédération Nationale des Boulangers du Sénégal qui, à travers son projet de Promotion de la Souveraineté Alimentaire par la Valorisation des Céréales Locales (PSAVRL), constitue un analyseur pertinent des tentatives de réhabilitation d'une production locale. En effet, ce projet vise à substituer des céréales locales sèches au blé, dans la production de pain Tapalapa par les boulangers⁴. Les formes alternatives de consommation ainsi développées véhiculent une critique des modes de consommation dominants (Dubuisson-Quellier 2009), extravertis et déconnectés de ceux des classes moyennes inférieures et populaires.

Pour aller plus loin dans le propos en guise de réponse, deux objectifs sont ici poursuivis. D'une part, interroger les facteurs qui ont, depuis le milieu des années 1970, empêché la concrétisation du *Consommer local* et qui sont devenus les ferments de la future campagne de protestation. Outre les modes d'action utilisés, l'ampleur et l'état de la mobilisation *Auchan dégage* dans sa volonté de contrecarrer l'implantation des multinationales françaises de la grande distribution au Sénégal, seront décrits et analysés au prisme d'un « mouvement social ». Engager la discussion par ce biais est pertinent en ce qu'elle se focalise d'emblée sur le conflit comme mode de défense de valeurs. Mais aussi parce que, si depuis les années 1990, le mouvement social a fait l'objet d'une production scientifique abondante dans les pays industrialisés⁵, il existe en revanche peu d'analyses des transformations sociales à partir du paradigme des mouvements sociaux pour l'Afrique (Eckert 2017). À partir de là, nous développerons une lecture de type « économie politique » : cette approche, en termes d'avantages et d'inconvénients traversant les interactions des acteurs et du contexte, nous semble en effet propice à une analyse féconde des alliances ou des lignes de fracture entre les collectifs de consommateurs et de producteurs, autour du *Consommer local*.

L'article est ainsi composé de deux grandes parties. Dans la première, nous posons le cadre conceptuel et théorique du « mouvement social » en nous appuyant sur les travaux de Charles Tilly (2004) et des Food Studies. Après une brève mise en contexte, la seconde partie livre les résultats de l'enquête qualitative effectuée auprès des

responsables et porte-paroles des syndicats et organisations faitières d'entrepreneurs, collectifs de commerçants et associations de consommateurs rencontrés.

Signifier les mouvements sociaux à partir de la mobilisation *Auchan dégage*

La mobilisation Auchan dégage sera analysée au prisme des dynamiques réelles qui permet de saisir les contradictions du système politique, économique et social à partir d'une « macroéconomie par le bas » (Hibou & Samuel 2011). Celle-ci privilégie une grille qui analyse les pratiques, processus et acteurs, quelle que soit leur position au sein de la hiérarchie sociale. Elle postule que tous les acteurs sont sujets de la macroéconomie lue par le bas, parties prenantes à la production des richesses et à leur partage comme processus politique et social. Cette perspective met en exergue les conflits dans le partage de la valeur ajoutée produite et analyse les résistances sociales qui s'organisent. Ce parti pris, en faveur des mouvements sociaux, est à rebours des lectures surplombantes et « déformantes » habituelles (Sylla 2014). Nous montrons dans cette partie, en quoi cette focale permet d'ouvrir de nouvelles perspectives heuristiques.

Le mouvement social, essai de définition

Le mouvement social est défini comme un ensemble de « personnes ayant en commun un intérêt ou une profession et une revendication à faire valoir. Elles se mobilisent, utilisent des armes familières comme la grève, la manifestation » (Neveu 2015 : 5). Cette définition du mouvement social s'appuie sur trois dimensions de l'action collective : « l'agir ensemble » comme projet volontaire et intentionnel ; la croyance en une cause ; la concertation pour faire advenir la mobilisation. Cet agir ensemble se développe dans une logique de revendication, de défense d'un *intérêt matériel* ou d'une *cause*. Le mouvement social renferme une *composante politique* dans le rapport qu'il entretient aux autorités et aux politiques publiques. Ce qui permet de les percevoir comme utilisateurs et producteurs d'arènes dont l'objectif est d'ouvrir un espace de visibilité, d'appel et de conversion des ressources (Bazin 2015).

Cette conception s'inscrit dans la vision paradigmatique de Charles Tilly (2004), considéré comme le père fondateur de la théorie des mouvements sociaux (Abdullah 2014). Selon Tilly (2004 : 3-4), « le mouvement social découle de la synthèse novatrice et conséquente de trois éléments : une campagne, un répertoire d'actions collectives et l'exhibition WUNC, c'est-à-dire "*Worthiness*" (respectabilité des participants), "*Unity*" (unité des participants), "*Numbers*" (importance en nombre des participants) et "*Commitment*" (degré d'engagement des participants) ». À partir de cette grille d'analyse interrogeant à la fois la crédibilité, le nombre et l'engagement des parties prenantes, nous évaluerons la mobilisation *Auchan dégage*.

Des émeutes de la faim à la protestation prolétarienne *Auchan dégage*

Si les mobilisations du siècle passé ont globalement été des luttes de libération nationale en Afrique, elles se structurent aujourd'hui autour des revendications

économiques, politiques et sociales. Les protestations contre les plans d'ajustement structurel selon le registre *émeutes de la faim* du début des années 1980 (Bonnecase 2010) considérées comme un passé révolu, du fait du niveau de la production agricole, ont refait surface en 2008 (Engels 2015). Durant les années 1980, considérées comme la décennie perdue pour l'Afrique (Hugon 2001 ; Nicolas 1999), les *émeutes de la faim* étaient liées à la suspension des prix administrés pour les biens de première nécessité. L'administration fixe les prix des denrées de première nécessité en dessous de celui du marché pour les rendre accessibles aux consommateurs. Son acceptation par les commerçants passe par une subvention qui leur est versée pour compenser le manque à gagner. L'application de la vérité des prix, mesure des plans d'ajustement structurel qui suppose une suppression des subventions, devait permettre à l'État de résorber son déficit par la réduction des dépenses publiques. La vérité des prix consiste à laisser œuvrer le *cost plus* (coût majoré), c'est-à-dire le prix basé sur le coût et la marge additionnelle fixée par le régulateur, sans subvention. En opposition aux plafonds fixés par l'État assortis de subventions notamment avant l'ajustement structurel. Au Sénégal l'homologation tient compte des concessions demandées aux industriels et commerçants et les dépenses fiscales supportées par l'État. Par contraste, les émeutes de 2008 avaient une cause exogène, liée à la flambée des prix des produits agricoles. En effet, ce bond a été produit par la combinaison de la spéculation financière des produits, d'une forte augmentation de la demande de consommation alimentaire dans les pays émergents (Chine, Inde), l'épuisement des réserves mondiales de céréales et l'effet d'éviction qui se traduit par une diminution de la production de l'alimentation humaine, conséquence de l'essor de la production de biocarburants (FAO 2009).

Que la cause soit endogène, liée à la nouvelle politique économique de l'« émergence » ou exogène, générée par les fortes fluctuations à court terme des prix dans les marchés mondiaux, les orientations économiques libérales induisent une instabilité sociale et alimentent des protestations. Entré dans une dynamique de consolidation et d'ancrage, le mouvement social ouest-africain repositionne ses revendications durant la décennie 2010, sur des questions socioéconomiques, notamment « la vie chère ». Ainsi que cela a été relevé « dans plusieurs endroits du Sud global (Agrarian South 2018), une vague de manifestations contre la hausse du coût de la vie a été notée dans de nombreux pays en Afrique de l'Ouest » (Sylla 2014 : 41). La théorie des mouvements sociaux se concentre largement sur les mouvements politiques sociaux en Europe, en Amérique du Nord et du Sud et tend à négliger le continent africain, à l'exception de l'Afrique du Sud. Ce qui explique que l'Afrique reste largement absente de la recherche en sciences sociales utilisant cette perspective. Les rares études consacrées à la question des mouvements sociaux en Afrique ont souvent été faites sous le prisme de la grille d'analyse de la « société civile » (Eckert 2017). Tout en s'étoffant ces dernières années, le corpus diversifie les objets d'étude et s'empare de problématiques nouvelles. La mobilisation des mouvements de jeunes pour la citoyenneté et le respect des institutions démocratiques comme « Y'en a marre » au Sénégal, « Balai citoyen » au Burkina Faso et « Filimbi » (coup de sifflet) en République démocratique du Congo en constituent autant d'illustrations (Touré 2017 ; Prause & Wienkoop 2017)⁶. D'autres travaux, à l'instar de Martiniello & Nyamsenda (2018) explorent l'émergence et l'importance croissante du Réseau national des groupes de petits agriculteurs en Tanzanie (Mtandao wa Vikundi vya Wakulima Tanzania, MVIWATA), une organisation paysanne nationale créée en 1993. Les investissements dans des projets fonciers à grande échelle se sont démultipliés au cours des deux dernières décennies, avec une augmentation

concomitante de la résistance au niveau communautaire. S'appuyant sur la politique contentieuse et les approches matérialistes de l'écologie politique, Prause & Le Billon (2020) constatent que les résultats semblent largement dépendre du cas et déterminés par les opportunités politiques, tandis que les motifs de résistance, les récits et les pratiques plus conflictuelles diffèrent. L'introduction des organisations paysannes comme objet de recherche dans l'arène du mouvement social contribue à alimenter une pluralité analytique, en étoffant les objets, jusque-là plutôt confinés sur les organisations de la société civile. Examinant les conflictualités d'accès aux ressources, Prause & Le Billon (2020) focalisent la nouvelle question foncière en Afrique au travers des acquisitions de terres agricoles à grande échelle.

La mobilisation *Auchan dégage* quant à elle, peut être rangée, selon la typologie de Sylla (2014), dans les logiques de protestations prolétariennes. En effet, la protestation porte sur des revendications matérielles dont la satisfaction devrait bénéficier à la grande majorité de la population et non à quelques catégories sociales particulières. Elle intervient dans un contexte sénégalais particulier, qui correspond à l'application du modèle de l'émergence néolibérale.

Guy Marius Sagna (à gauche), Coordonnateur de la mobilisation *Auchan dégage*



Source : Deve Design, membre du Front pour une Révolution Anti impérialiste Populaire et Panafricaine (FRAPP) lors de la mobilisation du 17 octobre 2018, Place de la Nation (ex Obélisque) à Dakar

Le contexte sénégalais marqué par le paradigme de l'émergence néolibérale

En 2014, le Président de la république du Sénégal Macky Sall a décidé d'introduire un nouveau modèle de développement devant permettre l'accélération de la marche du pays vers l'émergence, objet principal de son projet de campagne lors des élections présidentielles de 2012. Cette stratégie, dénommée Plan Sénégal Émergent (PSE), constitue le référentiel de la politique économique et sociale sur les moyen et long

termes. Il s'inscrit dans les approches de croissance extravertie basées sur l'insertion de la petite économie ouverte à la mondialisation que soutiennent les Institutions financières internationales (Banque mondiale, Fonds monétaire international, Comité d'Aide au Développement, etc.).

C'est ainsi que depuis 2003, la Banque mondiale publie un rapport, dénommé *Doing Business* qui prétend mesurer l'amélioration du climat des affaires, sur la base d'un panier d'indicateurs quantitatifs, pour à la fois libérer les initiatives entrepreneuriales et inciter les porteurs de capitaux étrangers à investir au Sénégal. Un des objectifs visés par l'amélioration du climat des affaires est l'élimination progressive des activités économiques informelles par leur intégration dans le cadre formel. C'est par cet artifice juridico-institutionnel que les activités informelles sont censées se transformer en activités légales. Dans cette perspective, la croissance économique est censée réduire la pauvreté grâce au *Trickle down effect* (ou effet de ruissellement ou de percolation), alors que l'économie du ruissellement s'est révélée être un « canular cruel » (Reich 2015), voire même « une mystification » (Parienty 2018) !

Mais *Doing Business* a une autre visée, plus importante, qui est celle de rendre attractives les économies en développement comme le Sénégal. Par conséquent, *Doing Business* est pensé pour parachever l'œuvre d'intégration à la mondialisation néolibérale à marche forcée introduite par les plans d'ajustement structurel. Ces derniers étant largement critiqués pour leurs conditionnalités, la stratégie de *Doing Business* a été d'éviter les injonctions, pour se positionner dans une incitation subtile qui a consisté à proposer un classement. De fait, afin de booster la compétitivité des entreprises et l'attractivité du territoire, les États réagissent au classement de *Doing Business* en réformant le climat des affaires. La stratégie d'émergence requiert des trajectoires dynamiques de changements économiques, institutionnels et sociaux, étroitement liées au phénomène de la mondialisation, tant en termes de compétitivité que d'attractivité (Piveteau & Rougier 2010). Il n'est pas seulement question de lever les freins (administratifs, réglementaires, juridiques, etc.) qui entravent la création rapide d'entreprises, il s'agit surtout de sécuriser le contexte de la surexploitation des ressources naturelles et humaines. La quête d'attractivité pour une émergence passe par une compétitivité fiscale, ainsi que le proposent les chartes des zones économiques spéciales (ZES). Les réformes en faveur d'un climat plus favorable aux affaires donnent l'assurance aux investisseurs de pouvoir rapatrier leurs bénéfices vers leurs pays d'origine.

Dans ce contexte, l'hypothèse selon laquelle une forte injection d'investissements directs étrangers dans le secteur de la distribution alimentaire devait être comprise comme un levier de son développement nécessite une réflexion plus nuancée. D'autant que cette présence entraîne certes une croissance économique, mais peu inclusive, l'asphyxie des petits commerçants et détaillants et l'introduction de nouvelles habitudes de consommation. En cela, les quelques partenariats que la grande distribution française, présente au Sénégal, développe avec les producteurs locaux⁷, ne sont-ils pas des cache-misères ? On peut le suspecter quand on sait que le continent africain ne profite pas de sa croissance économique confisquée par les firmes transnationales souvent illégalement, ou dans la légalité avec la complicité des élites politiques (CNUCED 2020⁸). Les conséquences économiques de ces évictions de flux financiers constituent un enjeu de taille pour le développement durable du Sénégal dont les perspectives, reposant essentiellement sur la réalisation d'investissements

massifs, sont compromises. Sans compter que ces partenariats peuvent aussi être lus, comme nous allons le voir, comme une stratégie de pacification et de poursuite de l'exploitation néocoloniale des ressources des anciennes colonies. Si formellement le Sénégal accède à la souveraineté internationale depuis 1960, les relations entretenues au niveau économique avec la France peuvent susciter des interrogations quant à son indépendance. Un pays peut-il être qualifié de postcolonial s'il n'a pas conquis sa souveraineté alimentaire et que celle-ci dépend toujours de l'ancien colonisateur ? Sous ce rapport, ne peut-on pas dire que le Sénégal est à la croisée des chemins pour sa souveraineté économique et alimentaire ?⁹ Mais l'omniprésence de la grande distribution et ses plans de développement ne risquent-ils pas de compromettre la réalisation de cette ambition ?

L'omniprésence de la grande distribution française dans les systèmes alimentaires africains au prisme des *Food Studies*

Les Food Studies sont définies comme « toutes les méthodes imaginables pour étudier les déterminants et les conséquences historiques, culturels, comportementaux, biologiques et socio-économiques de la production et de la consommation alimentaires » (Berg, Nestle & Bentley 2021). Le développement des *Food Studies* est concomitant aux mouvements sociaux qui, à la fin des années 1990 et au début des années 2000, convergent sur la question de l'alimentation (Poulain 2017). C'est sous ce prisme que l'on porte l'attention sur les contestations de l'« omniprésence » de la grande distribution française dans les systèmes alimentaires africains, comme enjeu de (re)politisation (Tozzi, Ndiaye & Carimentrand 2015).

Aujourd'hui comme au début des années soixante-dix, la France fait face à un vaste mouvement social de contestation de sa présence en Afrique ressentie comme une recolonisation. Par rapport à la situation antérieure, les revendications actuelles sont d'une plus grande ampleur, à l'image des mouvements citoyens qui protestent contre la recolonisation de leur pays par le capitalisme français¹⁰. Ils sont regroupés au sein de plusieurs coalitions comme *France dégage*, *Auchan dégage*, *Non au Franc CFA*, ou encore *Non aux APE* (Accords de Partenariat Économique). Pour les militants de ces mouvements sociaux, l'enjeu est de récupérer la souveraineté économique et politique de leur pays (Ndiaye, Guèye & Bâ 2021 ; RASA 2021). C'est dans ce contexte d'une implantation contestée par la coalition *Auchan dégage* que les acteurs de la grande distribution française déploient une offensive au Sénégal.

La présence visible des sociétés françaises dans ce pays est devenue, ces dernières années, un motif de mobilisation, relativement bien documenté par les journaux en ligne (*Finacial Afrik*, *Jeune Afrique*, *Seneweb*, *Senepius*, *Senxibaar*, etc.). De la PME à la multinationale, on y compte plus de 250 sociétés françaises, qui génèrent 2 000 milliards de Francs CFA de chiffres d'affaires (3 milliards d'Euros), comme l'a confirmé au début du mois de février 2020 Philippe Lalliot, ambassadeur de France au Sénégal, sur une radio sénégalaise (Laplace 2020). S'agissant plus spécifiquement d'Auchan, le directeur-général d'Auchan Retail Sénégal, Laurent Leclerc, affirme que le groupe veut « contribuer à la démocratisation d'un commerce moderne, accessible à tous et répondant aux attentes de la grande majorité de la population sénégalaise. C'est un investissement de 65 milliards de Francs CFA en 5 ans, et plus de 1700 emplois créés »¹¹. Pour atteindre cet objectif, Auchan exploite un Drive¹² et 32 magasins qui ont

essaimé à travers le pays entre 2014 et aujourd'hui. L'ambition du groupe est de favoriser les produits sénégalais, et par la même occasion participer au développement de la production locale. 100 % de la viande et du poisson, 90 % des fruits et légumes sont d'origine sénégalaise¹³.

Dans la littérature consacrée aux *Food Studies*, la notion du local ou du produit local fait référence à une spatialité de proximité. La proximité géographique est un atout, en ce qu'il traduit une faible empreinte écologique et une redécouverte des vertus des dynamiques territorialisées. À la géographie et à l'environnement, s'ajoute la dimension socioculturelle qui permet au local de se démarquer du système alimentaire industriel transnational (Amilien 2005). Les approches des économies de proximités (Pecqueur & Zimmermann 2004) ont permis de mettre en évidence l'importance des petites entreprises agroalimentaires dans la structuration de l'espace, par la spécialisation des quartiers du fait de leur concentration géographique et leur appui sur des réseaux localisés, à caractéristiques sociales spécifiques, pour assurer non seulement leur fonctionnement entrepreneurial mais aussi la diffusion des savoir-faire et de l'innovation (Requier-Desjardins 2010). Le local s'inscrit ainsi dans l'approche des sites symboliques (Nohra, Latouche & Zaoual 1999). Dans cette perspective, la transformation sociale et économique doit être « assumée de l'intérieur par des acteurs locaux, autonomes, responsables, compétents, organisés et insérés profondément dans leurs sites symboliques d'appartenance » (Panhuys 2013 : 115). Cette conception analyse l'espace comme lieu singulier ne ressemblant à aucun autre. Par conséquent, le modèle doit être sans cesse renouvelé en fonction des paramètres évolutifs du territoire.

Selon cette acception du concept du « local », l'emploi fait par Auchan semble impropre et ne correspond pas à l'idée véhiculée ici. Il est même plutôt à rebours. Sous prétexte de valoriser les chaînes de production locale, le géant de la grande distribution insère celles-ci dans des stratégies globalisées, leur enlevant bien souvent ce qui fait leurs singularités. La grande majorité des Africains continue à acheter sa nourriture sur les marchés traditionnels de plein air et dans les petits commerces de proximité. En dehors de l'Afrique du Sud et du Kenya, ces marchés locaux et petits vendeurs représentent entre 80 et 90 % de la totalité des ventes alimentaires (Kearny 2015). Renforçant cette idée, l'Agence nationale de la statistique et de la démographie du Sénégal atteste que le tissu économique sénégalais est composé à 97 % d'entreprises informelles, avec une surreprésentation des activités de commerce (52 %).

L'agressivité de la stratégie d'Auchan est attestée par le fait que le groupe a décidé de placer ses commerces dans des zones où sont implantés d'importants marchés traditionnels, comme à Castors. Cette implantation est d'autant plus préoccupante que la plupart des Africains continuent jusque-là de consommer un régime sain à base d'aliments traditionnels, non ultra-transformés, produits par des millions de petits producteurs et commercialisés par des vendeurs de rue, d'un bout à l'autre du continent (GRAIN 2018). Ainsi, l'offensive de la grande distribution française risque à terme de remettre en cause la subsistance de millions de petits vendeurs et de producteurs. Et dans ce sillage, la santé des populations et la diversité des cultures alimentaires traditionnelles sont elles aussi menacées. C'est en cela que, bien que longtemps perçus comme LA solution pour éradiquer la faim dans le monde, les systèmes agro-alimentaires contemporains, qui vont de pair avec la grande

distribution, font désormais l'objet de critiques grandissantes liées notamment à leurs conséquences sanitaires, sociales et environnementales.

Contre l'expansion rapide des supermarchés et magasins discount, à l'instar d'*Auchan dégage*, les petits vendeurs, petits producteurs agricoles et les consommateurs urbains s'unissent pour défendre leurs systèmes alimentaires locaux.

Cela dans un contexte où, perçue comme un levier fondamental de transition vers un monde post-productiviste et une opportunité de réaffirmation d'une souveraineté des consommateurs, la question alimentaire devient une question de justice sociale. En effet, le retour médiatisé mais sélectif de l'agriculture dans le quotidien alimentaire n'est pas partagé par tous. De façon caricaturale, l'« alimentation », entendue comme produit du système global de production et de distribution, pourrait être réservée aux populations défavorisées et la « bonne alimentation », issue du circuit local de distribution et traçable du champ à l'assiette, aux populations favorisées. D'un autre côté, les écarts de revenus tirés de l'exploitation se creusent entre des agriculteurs qui ont la possibilité de s'inscrire dans les circuits courts « alternatifs » et les circuits « conventionnels » (Hochedez & Le Gall 2016).

Actuellement, on observe un renouvellement des relations entre villes et campagnes, marqué par l'émergence de nombreuses initiatives de solidarité ou de reconnexion des espaces urbains avec leur *hinterland* agricole, par l'intermédiaire du registre alimentaire (circuits courts, fêtes agri-rurales, marchés fermiers en ville, par exemple). Mais, ces initiatives qui connectent les « petits producteurs locaux » sont rentrées dans les habitudes des populations à fort capital social et culturel, au Nord comme au Sud. L'émergence et la juxtaposition spatiale de systèmes alimentaires à deux vitesses apparaissent en effet préoccupantes (Hochedez & Le Gall 2016). Face aux dérives du modèle productiviste développé dans l'après seconde Guerre mondiale (Deléage, 2013), l'alternative food movement (aussi appelé food justice movement) a tenté de relocaliser les systèmes alimentaires (Hochedez & Le Gall 2016). La définition du *food justice movement*, comme une critique des systèmes alimentaires dominants et alternatifs, met l'accent non seulement sur les manifestations des inégalités mais aussi sur les processus historiques, sociaux à l'origine des injustices alimentaires, qui dépassent le domaine alimentaire strict. Le *food movement* cherche à assurer un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite et transformée, transportée et distribuée, et accessible et mangée (Gottlieb & Joshi 2010). « Agriculture biologique, circuits courts, agriculture urbaine, potagers urbains, permaculture et mouvements de consommateurs, partout dans le monde, des initiatives cherchent à redéfinir les rapports à la production et la consommation qui incarnent le désir d'un changement sociétal plus large. Loin d'être de simples récits (...), ces Food utopias (Stock, Carolan & Rosin 2015) s'inscrivent dans une diversité de pratiques, de réseaux et de dispositifs, ayant une dimension contestataire, de plus en plus transnationale » (Vuilleumier, Forney & Fresia 2020). Ces initiatives rappellent que la question alimentaire est traversée par des injustices, inégalités et exclusions.

La mobilisation *Auchan dégage* : structure, motivations et répertoires d'action

Structuration et motivations de la campagne *Auchan dégage*

L'article s'appuie sur une enquête qualitative de terrain auprès de 15 structures parties prenantes de la protestation. Cet échantillon est composé d'une dizaine d'organisations patronales et de commerçants et de 5 associations de défense des consommateurs. Les entretiens ont été administrés durant le dernier trimestre 2020. À partir d'un guide d'entretien renfermant des questions ouvertes pour la plupart, pouvant laisser libres nos interlocuteurs de développer leur pensée, nous avons cherché à mesurer la motivation des acteurs, leurs objectifs et les répertoires d'action qu'ils ont mobilisés. Les répondants sont, dans une grande majorité, les représentants ou les porte-paroles des organisations rencontrées. L'enquête permet la mise en perspective des facteurs du développement mais aussi des freins au *Consommer local*. Pour en exploiter les résultats, nous nous sommes fondés sur la méthodologie de l'analyse textuelle et de contenu.

Mobilisation *Auchan dégage* du 17 octobre 2018, Place de la Nation (ex Obélisque) à Dakar



Source : Deve Design, membre du Front pour une Révolution Anti impérialiste Populaire et Panafricaine (FRAPP) lors de la mobilisation du 17 octobre 2018, Place de la Nation (ex Obélisque) à Dakar

Les objectifs de l'enquête

Le premier objectif visé par l'enquête qualitative est de saisir le cadre et la structuration de la campagne. Il est alors question d'étudier la nature des organisations rassemblées autour du Front pour une Révolution Anti impérialiste Populaire et Panafricaine (FRAPP), initiateur de la mobilisation. Sachant que l'implantation du groupe Auchan s'est faite de manière tout à fait légale, notre second objectif était d'examiner les motivations des frondeurs. Le troisième objectif était de comprendre les

alliances nouées au sein de la dynamique : identifier les acteurs engagés dans la mobilisation, appréhender et interpréter les objectifs autour desquels se cristallise la mobilisation. Le quatrième et dernier objectif concernait les répertoires d'actions utilisés par les protestataires : sommes-nous dans des formes de protestation classiques ou emprunte-t-on de nouveaux répertoires d'action ? L'enquête effectuée sur les principales parties prenantes de la coalition *Auchan dégage* n'avait pas vocation à être exhaustive mais illustrative. Elle cherchait, à partir d'un échantillon significatif, à analyser les enjeux et motivations de la protestation, les alliances nouées dans ce cadre, ses répertoires d'action et les résultats obtenus.

Les résultats de l'enquête

Cadre, alliances et structuration de la coalition Auchan dégage

Cette section se fonde sur les discours recueillis auprès des responsables des organisations rencontrées à Dakar durant le dernier trimestre 2020. Dans la capitale sénégalaise, la protestation *Auchan dégage* est initiée, orchestrée et portée par le FRAPP. Comment est structurée la campagne *Auchan dégage* ? De quelles alliances bénéficie le FRAPP dans le cadre de cette campagne de mobilisation ? Quels sont les répertoires d'action des protestataires ? Enfin, quels sont les résultats de la protestation ?

Auchan dégage a fait son apparition lors d'une grande manifestation courant juin 2018 au marché Castors de Dakar. Cette mobilisation, analysée sous le prisme du mouvement social, respecte les trois critères retenus par le cadre conceptuel de Charles Tilly (2004). L'adhésion des organisations, aussi bien de consommateurs que de commerçants, se cristallise sur l'intérêt commun de défense des modes de vie, une culture, des traditions culinaires, des systèmes alimentaires locaux et tous ceux qui les font vivre. L'agir ensemble comme projet volontaire et intentionnel, la croyance en une cause et la concertation pour faire advenir la cause, qui sont les conditions nécessaires et suffisantes pour un mouvement social, sont ici rassemblées. Cet agir ensemble se développe dans une logique de revendication, de défense d'un intérêt matériel ou d'une cause. La mobilisation réaffirme qu'un territoire résilient (Hamdouch, Depret & Tanguy 2012) et différenciatif doit être conçu et construit de l'intérieur, suivant les préconisations de la théorie des sites symboliques (Nohra, Latouche & Zaoual 1999). Les nécessaires solidarités et les partenariats situés, pour la construction de tels territoires entrent en conflit avec les exigences de la mondialisation néolibérale ne fonctionnant que sur la base du nomadisme des entreprises diligenté par un calcul économique coût/avantage.

Selon le FRAPP, la campagne *Auchan dégage* regroupe des organisations du mouvement social portant des revendications politiques de décolonisation du peuple sénégalais et militant en faveur d'une souveraineté retrouvée. Hormis le FRAPP, la coalition est composée d'associations de défense des consommateurs : l'Association pour la Défense des Consommateurs (ADEC), l'Association Sénégalaise pour la Défense de l'Environnement et des Consommateurs (ASDEC), le Forum des jeunes consommateurs du Sénégal (FOJCOSEN) parrainé par l'Association des Consommateurs Sénégalais (ASCOSEN), SOS Consommateurs ; d'entreprises d'import/export de valorisation des produits locaux : Jeunesse Œuvrant Librement pour l'Intérêt et le Bien-être de l'Afrique (Joliba Agrobusiness), Sen Bio ; d'organisations patronales et de commerçants : Collectif des Femmes Commerçantes du Groupement Économique Sénégal (COCOGES),

Confédération Nationale des Employeurs du Sénégal (CNES), Conseil National du Patronat du Sénégal (CNP), Mouvement Des Entreprises du Sénégal (MDES), Union des Commerçants du Marché Castors (UCMC), Union Nationale des Commerçants et Industriels du Sénégal (UNACOIS) et de chambres consulaires (Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Dakar (CCIAD), Union Nationale des Chambres de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture du Sénégal (UNCCIAS)¹⁴.

Les motivations des protestataires

Comme le montre le tableau 1a ci-dessous, les motivations des associations de consommateurs s'expriment majoritairement en faveur d'un *Consommer local*, véhicule du patriotisme économique, compris comme une démarche visant à protéger certaines branches de l'économie au nom de l'*intérêt général*. Il s'agit de promouvoir l'excellence du pays dans les branches à forte valeur ajoutée tout en protégeant celles qui sont moins compétitives¹⁵. Les associations de consommateurs insistent sur la nécessité d'une souveraineté alimentaire, résultat d'une démarche collectivement organisée. Pour soutenir ce positionnement, le FRAPP initiateur de la mobilisation se fonde sur les résultats de la cohabitation entre le commerce traditionnel et le commerce de distribution en France et au Maroc. Selon son porte-parole, « pour un emploi créé par Auchan, il en élimine 5 ». Les associations de consommateurs considèrent que la question de la souveraineté alimentaire est transversale ; elle est articulée à l'emploi, notamment des jeunes, au poids des importations alimentaires, aux politiques commerciales en vigueur et à une politique volontariste dans ces domaines.

Le patriotisme économique passe, selon les acteurs mobilisés, par une souveraineté économique. D'après le porte-parole du FRAPP, « il n'est pas question de laisser la chaîne alimentaire aux mains des investisseurs étrangers », d'où le slogan en Wolof du Front Révolutionnaire : « *Doomi Reew Moy Tabax Reew* », littéralement « le développement d'un pays doit être l'œuvre de son peuple souverain ». Autrement dit, « on ne développe pas, on se développe » (Ki-Zerbo 1992). Le développement, de ce point de vue, est une affirmation d'une société qui assume son autodétermination et explore les meilleurs futurs possibles. La réalisation de cette aspiration passe par un soutien à l'économie locale et une sortie des logiques libérales de croissance extravertie.

Tableau 1a : les motivations des associations de défense des consommateurs de la coalition issues des entretiens menés

Associations	Motivations
ADEC	La souveraineté alimentaire est un enjeu qui nécessite une démarche collective organisée La mobilisation est le résultat de l'espace laissé vacant Faire advenir le développement local Organisation mobilisée pour le <i>Consommer local</i> et non pour le « dédagisme »
ASDEC	<i>Consommer local</i> pour réduire la dépendance extérieure et consommer ce que l'on produit

FOJCOSEN	Poser le débat sur la nécessité de repenser les modalités de nos politiques commerciales Souveraineté économique et alimentaire sont les garanties de notre développement durable Absence de volontarisme pour une politique ambitieuse de souveraineté alimentaire
FRAPP	Observation des méfaits d'Auchan dans les économies française et marocaine : pour 1 emploi créé, Auchan en élimine 5 Refus de laisser la chaîne alimentaire aux mains des investisseurs étrangers Patriotisme en faveur du <i>Consommer local</i> Le problème de l'emploi des jeunes L'insalubrité des marchés Conviction forte que <i>DOOMI REEW MOY TABAX REEW</i> (le développement d'un pays doit être l'œuvre de son peuple souverain)
SOS Consommateurs	Soutenir l'économie locale, sortir des logiques libérales de croissance extravertie Avoir une pédagogie d'approche claire et une sensibilisation sur les enjeux du <i>Consommer local</i> , notamment à l'heure de la mondialisation

Le tableau 1b ci-dessous récapitule les réponses des organisations patronales et de commerçants. Ces dernières sont préoccupées par le déséquilibre de poids et de capacité d'action entre la multinationale et le commerce local de proximité, qui traduit une position dominante et une concurrence déloyale. Elles dénoncent cette asymétrie et le risque d'asphyxie d'une bonne partie des acteurs locaux engagés dans les systèmes alimentaires (production, transport et distribution des biens de consommation alimentaire). Leur seconde préoccupation est de créer un électrochoc pouvant faire réagir les autorités publiques. Davantage, elles préconisent une défense, une protection, un soutien voire une aide au secteur privé local.

Tableau 1b : les motivations des organisations patronales de la coalition issues des entretiens menés

Organisations	Motivations
CCIAD	Aider nos commerçants locaux à faire face à la concurrence
CNES	Sauver le commerce local qui est absorbé par cette multinationale
CNP	Protéger le petit commerce et les producteurs locaux
COCOGES	Faire fermer toutes les boutiques d'Auchan
Joliba Agrobusiness	Promouvoir le <i>Consommer local</i>

MDES	Malaise notoire de certains petits commerces, concurrencés voire mis en mal par ce géant de la distribution à savoir Auchan Cela pourrait accentuer le taux de chômage des jeunes, qui, principalement s'activent dans le milieu du commerce surtout dans le secteur informel L'implantation de ce géant est susceptible de nuire notre économie et retarder notre développement
UNACOIS	Encourager les producteurs locaux et la consommation locale Manger Bio Soutenir nos petits producteurs du coin et recoin
UNCCIAS	Ne sait pas trop
UCMC	Défendre le secteur privé local
Sen Bio	Faire comprendre aux autorités que les grandes surfaces tuent le petit commerce local pour les faire réagir

Le porte-parole du FRAPP a d'emblée donné le ton lors de notre enquête. D'après ce dernier, « aider les petits commerçants à faire face à la concurrence de la grande distribution, développer la consommation des produits locaux, préserver des emplois et notamment dans le secteur informel, passent par la fermeture des boutiques de l'enseigne Auchan. » S'inscrivant dans une approche de justice sociale alimentaire, cette mobilisation soulève ainsi la question des rapports conflictuels entre les entreprises formelles et les acteurs de l'informel. L'histoire des conflits liés aux logiques sous-jacentes des acteurs formels et informels est étudiée à partir de l'ère coloniale. Elle met en lumière l'asymétrie qui structure les marchés formels et informels. Le secteur dit informel a été compris et analysé comme une réaction autochtone développée en marge de l'économie coloniale. Depuis son surgissement durant l'ère coloniale, l'informel se trouve dans une position paradoxale en étant d'un côté indésirable puisque rappelant l'archaïsme et l'inadaptation au modernisme incarné par le capitalisme, et d'un autre côté, il reste le principal pourvoyeur de recettes aux municipalités, au travers des patentes (Marfaing & Sow 1999). Cette contradiction met en exergue la dualité de l'économie sénégalaise entre un secteur formel dont le fonctionnement est calqué sur le modèle occidental et un secteur informel, tourné vers le marché indigène. Les mobilisations actuelles s'inscrivent, sous ce rapport, dans cette filiation des luttes anticolonialistes, puisque prenant le parti des filières traditionnelles qui tirent leur légitimité des dynamiques de proximité, opposées aux filières mondialisées de la grande distribution.

Toujours selon le porte-parole du FRAPP interviewé, « l'implantation d'Auchan nuit à l'économie sénégalaise, elle compromet la souveraineté économique des petites économies ouvertes. L'offensive de la grande distribution est un facteur de blocage du développement de l'économie sénégalaise, en mettant à genoux les dynamiques endogènes en cours, sans remédier au déficit du commerce extérieur chronique. » La capacité de la grande distribution à réduire le déficit de la balance extérieure n'est, à ce jour, non encore démontrée.

Comme cet ensemble d'acteurs est hétéroclite, voire même pour certaines des composantes, opportuniste, les points de vue dégagés ne sont pas toujours convergents. En effet, certains acteurs, qu'ils soient des organisations de commerçants, comme l'UNACOIS, Joliba Agrobusiness, Sen Bio ou associations de défense des consommateurs telles qu'ASDEC ou le FOJCOSEN, engagés dans la campagne *Auchan dégage* ne se focalisent pas sur l'objectif de souveraineté alimentaire et de patriotisme économique. Ils déclarent ne pas vouloir s'aligner sur l'objectif de déconnexion ou de « dédagisme ». Ils se prononcent davantage pour une recherche de marges de manœuvre exprimant une quête plutôt faible de souveraineté. Ils ne se retrouvent pas dans le slogan « *Auchan dégage !* ». Par conséquent, ils se servent de la campagne pour améliorer leur posture concurrentielle et espèrent gagner de nouvelles parts de marché. Ils comptent capter la sympathie des consommateurs en phase avec les valeurs de la souveraineté alimentaire et du patriotisme économique.

Les objectifs de la mobilisation

À l'examen des tableaux 2a et 2b ci-dessous, on remarque que les associations de consommateurs et les organisations patronales et de commerçants regroupés au sein de la coalition *Auchan dégage* se sont fixées l'objectif de réfléchir sur les soutiens nécessaires aux producteurs locaux par la promotion du *Consommer local* et le *manger bio*. Pour sauver le petit commerce local, les organisations défendent le secteur privé populaire local pour la survie des petits commerçants et de leur modèle économique. Au-delà du soutien aux petits producteurs locaux, la mobilisation cherche à susciter l'opportunité d'un débat sur la nécessité de repenser les modalités des politiques commerciales. Les acteurs expriment la faiblesse de la volonté politique de l'État à s'engager dans des initiatives locales fortes et innovantes permettant d'accéder à une certaine souveraineté alimentaire par le renforcement de la compétitivité des filières locales. Les entretiens ont aussi permis d'identifier d'autres objectifs : l'éveil des consciences au patriotisme économique, les changements d'attitudes et modes de consommation, l'amélioration de la qualité des produits alimentaires, un soutien à l'agriculture, une réflexion élargie permettant de définir des résistances et alternatives à l'offensive de la grande distribution française, une structure du mouvement qui l'inscrit dans une perspective de moyen à long termes pour transformer la menace en opportunité à saisir.

Tableau 2a : les objectifs de mobilisation des associations de consommateurs

Associations	Objectifs
ADEC	Militer pour le <i>Consommer local</i> Sauver l'économie locale en renforçant les ressources disponibles Améliorer la disponibilité de produits de qualité et réduire les prix Changer les comportements des acteurs
ASDEC	Renforcer les campagnes publiques en faveur du <i>Consommer local</i> Créer des fermes modernes et développer les cultures céréalières Reconquérir des parts de marché par une modernisation de l'offre

FOJCOSEN	Faire de la souveraineté alimentaire le pilier de la politique agricole
FRAPP	<p>Relever le défi de la souveraineté alimentaire</p> <p>Défaut d'adhésion des consommateurs aux campagnes <i>Consommer local</i></p> <p>Revenir à des formes de prix administrés</p> <p>Subventionner l'agriculture en fonction des objectifs de développement</p> <p>Amener les décideurs publics à réglementer la grande distribution et à protéger les marchés locaux</p> <p>Mettre Auchan en difficulté, appel au boycott de ses produits</p> <p>Mettre en place une réglementation de la grande distribution et une protéger nos marchés locaux</p>
SOS Consommateurs	<p>Relever le défi de la qualité par l'instauration de normes de production</p> <p>Accompagner à l'amélioration de la compétitivité des entreprises locales</p> <p>Prendre des mesures protectionnistes</p>

Singulièrement, les associations de consommateurs préconisent un renforcement et une amélioration de la pédagogie des campagnes publiques en faveur du *Consommer local*, leur objectif étant d'arriver à faire changer les attitudes et comportements des consommateurs vis-à-vis des produits locaux. Nos interlocuteurs proposent également des solutions « radicales », comme revenir à des formes de prix administrés, subventionner l'agriculture, faire de la souveraineté alimentaire le pilier de la politique agricole, prendre des mesures protectionnistes, appeler au boycott des produits Auchan pour la mettre en difficulté, etc.

Tableau 2b : les objectifs de mobilisation des organisations patronales et de commerçants

Organisations	Objectifs
CNP	Faire reculer les autorités sur l'implantation d'Auchan
COCOGES	Pousser l'État à réagir sur la situation du commerce au Sénégal
Joliba	Durcir la mobilisation
MDES	<p>Rendre la tâche difficile à Auchan en menant une forte révolution afin de le faire dégager du territoire</p> <p>A défaut limiter son expansion qui pourrait favoriser l'implantation de nouveaux géants occidentaux dans tous les secteurs</p> <p>Redonner un souffle à l'économie du pays en investissant dans l'agriculture, l'élevage, l'industrialisation pour arriver à l'autosuffisance alimentaire</p>
Sen Bio	Faire comprendre aux autorités que les grandes surfaces tuent le petit commerce local
UCMC	Accentuer la sensibilisation pour faire dégager Auchan du Sénégal
UNACOIS	Faire comprendre aux sénégalais l'importance de nos produits locaux

UNCCIAS	Faire dégager Auchan
---------	----------------------

Les organisations patronales et de commerçants quant à elles, déclinent dans leurs propos une aspiration à « durcir la mobilisation » (Joliba Agrobusiness), « faire reculer les autorités » (CNP), « accentuer la mobilisation », etc. Ces revendications semblent avoir été entendues par les autorités publiques. Mais entendre signifie-t-il défendre, accompagner et renforcer ?

Répertoires d'action, impacts, résultats et limites de la mobilisation Auchan dégage

Les répertoires d'action des protestataires (cf. tableau 3 ci-dessous) tournent autour de trois registres principaux, plutôt classiques, que l'on peut analyser selon le prisme du *exit and voice* (Hirschman 2017). Le premier registre a été d'occuper l'espace public pour porter à la connaissance de l'opinion publique nationale et internationale les raisons justifiant leur protestation. L'argumentaire s'organise autour des conséquences néfastes de l'offensive de la grande distribution française sur le petit commerce local. À cet effet, la sensibilisation au travers des sorties médiatiques et des mobilisations pacifiques ont été organisées, sous forme de marches de protestation. Les premières qui ont été organisées durant le quatrième trimestre 2018 ont eu un large écho. Concomitamment, les contestataires ont mis en place des visites de proximité chez les autorités religieuses et traditionnelles et auprès des organisations patronales, cherchant ainsi à élargir et à conforter leur base de légitimité. Il s'agissait également de mandater des porteurs de paroles dans les marchés locaux aux fins de sensibiliser à l'enjeu du *Consommer local* et de la préservation du patrimoine culturel, alimentaire et culinaire. Des sit-in devant le ministère du commerce ont été organisés pacifiquement. Le dernier registre d'action est l'appel au boycott des produits de l'enseigne Auchan. La mobilisation n'est pas restée lettre morte puisqu'elle s'est soldée par la publication d'un décret présidentiel et d'un arrêté ministériel réglementant l'implantation du commerce de distribution au Sénégal.

Tableau 3 : synthèse des répertoires d'actions, résultats, limites et perspectives, tels qu'évoqués lors des entretiens menés

Répertoires d'actions	<p>Marche, manifestation sur la voie publique sans violence</p> <p>Tractage et distribution de flyers</p> <p>Porteurs de paroles dans les marchés locaux aux fins de sensibiliser à l'enjeu du consommer local et de la résistance pour la préservation de notre patrimoine culturel, alimentaire, culinaire</p> <p>Mouvements de foule</p> <p>Occupation de lieux : Sit-in devant le ministère du commerce</p> <p>Porter à la connaissance du public les intimidations, arrestations et procès devant les tribunaux dont ils font l'objet</p> <p>Tournée nationale de sensibilisation</p> <p>Visites de proximité chez les autorités religieuses</p>
------------------------------	---

Impacts identifiés et les résultats obtenus	Audience avec le président de la république Décret présidentiel réglementant l'implantation de la grande distribution Arrêté ministériel fixant les modalités pratiques instituant la distance de 800 m à vol d'oiseau entre deux magasins de grande surface et 1000 m au moins entre un magasin de grande distribution et un marché local
Limite(s) de la mobilisation	Non implication de certaines organisations de commerçants
Perspectives	Élargir la mobilisation aux autres enseignes de la grande distribution (U, Carrefour, etc.) Améliorer la concertation des commerçants Accentuer les campagnes de sensibilisation pour une plus grande adhésion aux produits locaux

Les impacts des mobilisations n'envoient que des signaux faibles à court terme, en termes de diffusion de changement. Ces signaux, si faibles soient-ils s'avèrent indispensables pour faire un diagnostic et de la prospective. En ce sens, une première réponse a été l'audience obtenue par la coalition avec le Chef de l'État. Puis, le 3 octobre 2018, pour répondre à la fronde d'*Auchan dégage*, le Président de la république Macky Sall publie le décret n° 2018-1888, cosigné par son Premier ministre. Le décret a le double objectif inconciliable de satisfaire aux revendications de la mobilisation *Auchan dégage* sans remettre en cause les promesses faites et les assurances données aux investisseurs. La réponse du président était attendue par l'ensemble des investisseurs étrangers comme un déterminant fort des stratégies futures à mettre en place. Le décret est rapidement suivi d'un arrêté ministériel fixant les modalités pratiques en définissant la distance de 800 mètres à vol d'oiseau entre deux magasins de grande surface et 1000 mètres au moins entre un magasin de grande distribution et un marché local.

Dans son rapport de présentation, la réponse institutionnelle affirme « le fort ancrage du commerce traditionnel dans le paysage économique » et déplore « qu'il soit aujourd'hui très affecté par le développement croissant des commerces de grande distribution ». Le constat de « réels problèmes de cohabitation entre ces formes de distribution » est établi, sur fond d'« un secteur de la distribution fortement déréglementé ». Le rapport de présentation conclut dans ces termes pour caractériser la situation : « une coexistence de systèmes de distribution disposant d'organisations et de moyens disproportionnés avec des conséquences sur l'équilibre et la loyauté de la concurrence. » Ce diagnostic lucide s'est soldé par une réponse institutionnelle dont les effets risquent d'être neutres. Elles tournent autour de la création d'un comité régional d'aménagement et de gestion de l'urbanisme commercial, qui instruit et valide les demandes d'implantation ; le respect d'une distance réglementaire définie par rapport aux marchés traditionnels et aux commerces, y compris de leur propre enseigne, sans que cette définition de distance réglementaire ne soit clairement justifiée. Le décret exige aussi des acteurs de la grande distribution une amélioration des conditions d'emploi, une contribution à la promotion et au développement des produits locaux notamment par leur commercialisation et la signature de partenariats avec les producteurs locaux. Le décalage est flagrant entre les conclusions du rapport de

présentation insistant sur des dysfonctionnements, déréglementations, positions dominantes sur les marchés, qui sont en train de transformer les systèmes alimentaires d'un côté et les mesures consensuelles, voire frileuses qui sont prises, d'un autre côté.

La publication du décret présidentiel peut paraître une victoire en faveur des protestataires et des dynamiques populaires. Parce que le décret laisse penser à la protection des systèmes alimentaires locaux en améliorant la cohabitation des deux secteurs du commerce local de proximité et de la grande distribution. Or, force est de convenir que l'organisation de la cohabitation est un acte de reconnaissance explicite de l'implantation de la grande distribution par les pouvoirs publics. En exigeant la promotion et le développement des produits locaux, il cherche à faire avancer le *Consommer local*. Or, selon les parties prenantes de la mobilisation *Auchan dégage*, le décret n° 2018-1888 s'affilie, aussi bien dans sa philosophie que dans ses grandes lignes, à une mondialisation des systèmes alimentaires, contrairement à ce que le sommet de l'exécutif veut laisser croire. Quid du petit commerce local de proximité ? La préoccupation de répondre positivement aux deux parties en conflit, traduit un grand écart qui a rendu la réponse institutionnelle illisible pour les frondeurs. Selon le porte-parole du FRAPP rencontré, « le décret a tardé à être publié pour permettre au commerce de la grande distribution de prendre ses dispositions. » Aussi, le décret présidentiel n'affirme pas de manière explicite une volonté de protéger les systèmes alimentaires locaux. Enfin, seuls les nouveaux commerces de la grande distribution devront solliciter une demande d'agrément, puisque la mesure n'est pas rétroactive, elle ne s'adresse pas aux commerces déjà implantés.

Discussion

En plus du caractère « cosmétique » du décret que nous venons d'évoquer, la mobilisation met en exergue quatre éléments d'un ensemble que l'on peut appréhender comme un tout cohérent.

D'abord, la boulimie de la grande distribution française qui, à l'heure de la montée des dynamiques de relocalisation de l'agriculture, de promotion des circuits courts de proximité et du *Consommer local*, d'incitation et d'accompagnement de la mise en place des systèmes alimentaires de territoires en France, se mondialise en déployant une offensive sur le vaste marché africain. Aux côtés de Total, Vinci, Orange, Lafarge et Areva, se pressent depuis le milieu des années 2010 Accor Hôtels, Veolia, Carrefour, U et Auchan qui comptent profiter de l'émergence des classes moyennes et de l'urbanisation accélérée du continent africain (Jacquemot 2012 ; Darbon 2012)¹⁶). Cette offensive s'est fondée sur le corpus de la base de pyramide (Bottom Of the Pyramid) de Prahalad (2009), qui à la fin des années 1990, a proposé un modèle dans lequel le capitalisme adopterait un *social business* adapté aux quatre milliards d'humains vivant avec moins de 2 \$ US par jour. La stratégie consiste à bâtir une chaîne de valeurs globale sur l'exploitation des marchés destinés aux pauvres.

Le second élément postule l'émergence d'une nouvelle question alimentaire. La mobilisation pour la défense des systèmes alimentaires traditionnels locaux est devenue aussi rapidement populaire que les manifestations contre la faim. Les méthodes de sensibilisation, ainsi que les visites de proximité chez les marabouts ont suscité une sympathie grandissante au profit des protestataires. La mobilisation s'est organisée en dehors des partis politiques et les alliances nouées concernent des

organisations de défense des droits civiques, des regroupements de commerçants, des associations de consommateurs et l'opinion publique. La question alimentaire soulevait la problématique d'une accessibilité à la nourriture pour des ménages aux revenus limités ; autrement dit, un mouvement de justice alimentaire. Dans le contexte de la question alimentaire, les protestations avaient lieu après des chocs liés aux hausses subites des prix des denrées de première nécessité, ou ce qui revient au même, la mise en œuvre des politiques de vérité des prix des plans d'ajustement structurel. La nouvelle question alimentaire n'est plus seulement focalisée sur la dimension quantitative de l'accessibilité, elle intègre aussi bien la dimension qualitative liée à la sécurité sanitaire des aliments et le coût carbone de l'alimentation que les processus historiques qui justifient les inégalités et les exclusions observées. Elle survient dans un contexte de transition sociale-écologique marqué par une quête de souveraineté alimentaire et de résilience dans les modes de production et de consommation. Le surgissement de la nouvelle question alimentaire marque un tournant dans les représentations des systèmes alimentaires. De l'éthique de la subsistance (Bonnecase 2010), la coalition *Auchan dégage* propose une éthique de la résistance et de la défense des systèmes alimentaires locaux de proximité. Il réclame une souveraineté alimentaire dans une visée démondialisante. En cela, la mobilisation *Auchan dégage* s'inscrit dans le cadre d'objectifs et d'actions défini par les tenants de la justice sociale alimentaire.

Mobilisation Auchan dégage, 17 octobre Place de la Nation (ex-Obélisque)



Source : Deve Design, membre du Front pour une Révolution Anti impérialiste Populaire et Panafricaine (FRAPP) lors de la mobilisation du 17 octobre 2018, Place de la Nation (ex Obélisque).

Le troisième élément porte sur les difficultés supposées du commerce traditionnel à se réinventer pour s'adapter aux nouveaux besoins exprimés par les consommateurs des milieux urbains. Malgré leurs attachements aux systèmes alimentaires locaux et aux marchés traditionnels, les protestataires n'ont pas réussi à transformer toutes les représentations de certains consommateurs. Ces derniers jugent les produits locaux de

moindre qualité, comparés aux produits importés. Le riz comporte trop d'impuretés (grains de sable, particules solides, etc.) qui nécessitent beaucoup de travail de nettoyage. Ils dénoncent la pratique du micro-détail jugé peu hygiénique. Ces appréciations méritent cependant d'être nuancées, car le riz local, par exemple, est de plus en plus présent dans les commerces traditionnels. Il est considéré comme étant plus concurrentiel en termes de prix au consommateur. Une autre qualité qui lui est attribuée est celle d'être plus économique (sakkan en Wolof, langue majoritaire au Sénégal), c'est-à-dire qu'une fois cuit, il augmente davantage de volume que le riz importé sans perdre ses valeurs nutritives et gustatives. Alors que certains cherchent ici au Sénégal à disqualifier le micro-détail, celui-ci constitue une des dernières innovations sociales introduites dans la grande distribution occidentale pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette pratique du micro-détail jugée résiliente a été réintroduite par les boutiques bio pour réduire les emballages et les déchets, tout en prévenant le gaspillage alimentaire. Quel que soit ce que l'on en pense, le commerce traditionnel s'inscrit dans une vie sociale, ouvrant des possibilités de prêts aux ménages du voisinage. De ce point de vue, le commerce traditionnel déborde du périmètre strictement marchand pour être réenchâssé dans la vie sociale et mis au service des rapports sociaux (Polanyi 1972). Et certains de ces commerces traditionnels jouent un rôle de garde-monnaie, de « banquier aux pieds nus ». En captant l'épargne des ménages à capacité de financement pour l'irriguer vers ceux à besoin de financement, ils remplissent une fonction d'intermédiation financière. Enfin, le petit commerce du coin de la rue joue un rôle d'amortisseur social en vendant à crédit à certaines familles. Cet élément introduit une approche d'anthropologie économique qui analyse le commerce comme une institution sociale, un lieu de tissage de liens, un moteur d'amortissement social (Servet 1995 ; Lelart 2006). En effet, le commerce de proximité déborde du cadre strict des relations de marché réservé à l'expression de l'offre et de la demande de biens et services. Ce type de commerce de rue favorise un contact humain, chaud et personnalisé, aux antipodes des relations froides et anonymisées du commerce conventionnel. Dans ce contexte, le petit commerce du coin s'inscrit dans des relations sociales et peut jouer une fonction de stabilisateur social. Le commerçant est d'abord membre et partie prenante d'une communauté dans laquelle il a une fonction sociale, avant d'être offreur sur un marché. Cette perspective met en avant l'idée que les relations marchandes sont enchâssées dans des relations sociales, les étudier revient à interroger les relations humaines et les logiques qui les sous-tendent. Puisque l'anthropologie économique étudie l'ensemble des rapports sociaux qui règlent dans toute société la production et la répartition des biens matériels.

Le quatrième élément identifié peut être nommé la longue marche vers le *Consommer local*. S'engager dans la traduction du *Consommer local* en actes, c'est réussir à passer d'un slogan scandé depuis le milieu des années 1970 à une réalité qui met en œuvre des stratégies pour accompagner les processus de production, de transformation et de distribution des produits agroalimentaires, dans un contexte de concurrence mondiale et de lutte acharnée pour la conquête des marchés locaux. Voilà le défi auquel sont confrontés ceux qui cherchent à promouvoir le *Consommer local* au Sénégal. Les avis des différents acteurs interviewés convergent vers le rappel de l'urgence du *Consommer local* comme levier de transformations structurelles. Plusieurs freins empêchent au *Consommer local* de s'ancrer et de se développer. L'un des freins les plus importants est l'extraversion des modes de vie et des références de réussite sociale. Historiquement, dans les représentations sociales sénégalaises, seules les « couches

aisées » font leurs courses dans les commerces de distribution. Le fait de fréquenter les commerces de distribution est un marqueur de différenciation sociale qui constitue en soi une cause de cette fréquentation¹⁷. Ce qui explique en partie que, malgré la fronde de la mobilisation *Auchan dégage* très soutenue par l'opinion publique, le boycott décrété n'a été que très peu suivi. Ces adhésions au modèle de la grande distribution peuvent être liées également à l'anonymat qu'offrent ces magasins et la froideur de la grande distribution, tant décriés aujourd'hui par les tenants des circuits courts en France. La possibilité de choisir le produit soi-même est une autre source d'attrait des magasins de la grande distribution. L'affichage des prix qui exclut le marchandage est pour d'autres encore un argument en faveur de la grande distribution. Le dernier sujet identifié est la question de l'emballage, considéré comme un élément incontournable dans la valorisation des produits locaux, selon les acteurs regroupés au sein de l'UNACOIS. Et là aussi, les sociétés de consommation de masse sont en train de faire marche arrière, considérant les emballages comme un puissant facteur de production de déchets et de coûts carbone désastreux pour l'environnement.

L'offensive de la grande distribution française au Sénégal est aujourd'hui très avancée. Les grands centres urbains sénégalais sont tous dotés de commerces de distribution français. Leur forte présence ne fait pas l'adhésion de la majorité. La fronde très suivie dont elle a fait l'objet, est le marqueur d'une faible acceptation, voire d'un rejet de la politique menée. La résistance de la mobilisation *Auchan dégage* a suscité l'avènement d'une nouvelle dynamique portée par les acteurs locaux du commerce de distribution sénégalais¹⁸ : les enseignes locales telles qu'EDK, Khelcom, Senchan, Exclusive, Elydia, etc., apparues au début des années 2020, se bousculent aussi pour changer positivement la manière de consommer. Elles se fixent la double ambition de soutenir la production locale et de répondre aux besoins des consommateurs en s'associant avec les producteurs locaux¹⁹.

L'enseigne locale Senchan, lancée en octobre 2020, vient d'ouvrir son quatrième supermarché à Touba, capitale du Mouridisme²⁰. Dans ces magasins, les clients peuvent trouver des produits dont plus de la moitié est fabriquée au Sénégal. Un concept de distribution du « Made in Sénégal » qui cherche à se déployer dans toutes les régions du pays. Selon sa responsable commerciale, « *le groupe ambitionne d'ouvrir 17 supermarchés à Touba et un hypermarché avant d'entamer son expansion dans les autres villes* ». Le groupe Elydia a, quant à lui, ouvert un supermarché 100 % sénégalais à Touba. L'enseigne s'engage à mettre en avant les produits locaux dans ses rayons. Les supermarchés Low Price du groupe EDK, fondés par un Sénégalais, rivalisent aussi sans complexe avec les multinationales. L'enseigne est présente dans toutes les capitales régionales et totalise 29 supermarchés sur toute l'étendue du territoire. Le groupe s'est engagé, en tant que distributeur, à construire une filière des produits du terroir en négociant avec un large réseau d'agriculteurs locaux et d'entrepreneurs. Ces nouveaux supermarchés travaillent à rendre les produits locaux accessibles dans l'offre proposée. Ceci ne semble pas impossible, puisque selon le promoteur de la marque Piment Hallier, « *les prix demandés par Auchan pour le référencement varient entre 150.000 et 300.000 FCFA (entre 225 et 450 €) par produit, et la marge entre 25 % et 45 %. Ce qui ne permet pas aux petits producteurs de distribuer facilement leurs produits* » (Guèye, 2021).

Conclusion : Vers une pluralité de systèmes alimentaires

Le choix fait de la grille analytique du mouvement social pour appréhender la mobilisation *Auchan dégage* offre des perspectives constituant des angles morts dans les approches de l'économie politique classique. En effet, elle met l'emphase sur la macroéconomie par le bas, qui approche les dynamiques réelles et saisit les contradictions du système politique, économique et social. Elle aborde les faits de société par les pratiques, processus et acteurs, compte non tenu de la position de ces derniers au sein de la hiérarchie sociale. Elle postule que tous les acteurs sont des sujets de la macroéconomie lue par le bas, qu'ils sont partie prenante à la production des richesses et de leur partage comme processus politique et social. Cette approche de focalisation sur les économies réelles que nous avons privilégiée, montre les conflits dans le partage de la valeur ajoutée produite et l'étendue des résistances qui s'organisent dans les sociétés et leurs systèmes alimentaires. Perçue à travers une approche d'anthropologie économique elle réenchâsse le marché dans l'économie, qui est elle-même réencastrée dans le social.

La mobilisation a donné lieu à une réponse de l'exécutif, qui au lieu de protéger les commerces traditionnels locaux, a tenté d'envoyer un signal rassurant aux investisseurs étrangers. De fait, le décret ne freine ni ne gêne le déploiement de la grande distribution, bien au contraire, il en orchestre son organisation optimale. La promulgation du décret présidentiel, stratégie du « diviser pour mieux régner », a eu comme effet de démobiliser une partie des frondeurs, qui a cru à tort que la réponse institutionnelle était idoine. La recherche menée a permis de soupeser les chances de réussite du *Consommer local* au Sénégal. Les associations de consommateurs, les syndicats de patrons, les associations de commerçants sont favorables à la transition alimentaire, mais pointent le déficit de qualité des produits locaux. Selon les porte-paroles des collectifs de consommateurs, syndicats de patrons et associations de commerçants rencontrés durant l'enquête, « certains producteurs agricoles ne respectent pas les protocoles techniques, préférant récolter prématurément au détriment de la qualité des produits ». De plus, leurs emballages ne mettent pas en valeur les produits locaux. Au-delà de la question de la qualité qui interpelle les producteurs, se pose la problématique du respect des règles d'hygiène dans la pratique du micro-détail. Or récemment, le micro-détail est réapparu dans les pays développés, notamment en France, comme levier de réduction du gaspillage alimentaire et des emballages qui ont tendance à multiplier les déchets inutiles de nos modèles de consommation.

Ces dernières évolutions du panorama qui se dessine achèvent de démontrer que, dépassant le seul cadre marchand, la nouvelle question alimentaire interpelle la sociologie des marchés et l'anthropologie économique et interroge une réalité bien plus globale, laquelle convoque des questions politiques, sanitaires, socio-culturelles et écologiques. Cette nouvelle question alimentaire intervient en effet dans un contexte de démondialisation, dans lequel, les sociétés s'évertuent à se réapproprier leurs systèmes alimentaires pour traduire leurs efforts par une souveraineté alimentaire retrouvée dans le contexte actuel du Capitalocène²¹. Mais au fond, l'issue de cette mobilisation en faveur du *Consommer local* et du patriotisme économique ne risque-t-elle pas d'être courue d'avance au vu des orientations de politique économique retenues qui tournent autour du tryptique : émergence, investissements directs

étrangers et mondialisation ? Rien n'est moins sûr, si l'on suppose que l'ancrage de l'alimentation est la condition d'une souveraineté résiliente.

BIBLIOGRAPHIE

- ABDULLAH I. 2014. « Comprendre les mouvements sociaux dans la Sierra Leone contemporaine » in SYLLA N.S. (dir.). *Les mouvements sociaux en Afrique de l'Ouest. Entre les ravages du libéralisme économique et la promesse du libéralisme politique*. Paris : Éditions L'Harmattan & Fondation Rosa Luxembourg Afrique de l'Ouest.
- AGRARIAN SOUTH 2018. Editorial: "Social Movements in the Global South", *Agrarian South: Journal of Political Economy*, 7(2) : vii-xii, DOI: 10.1177/2277976018782833 <http://journals.sagepub.com/home/ags>.
- AMILIEN V. 2005. « Préface : à propos de produits locaux », *Anthropology of food* [Online], 4 | May 2005. URL : <http://journals.openedition.org/aof/306> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.306>
- ANCEY V., PESCHE D. & DAVIRON B. 2017. « Résilience et développement : complément, substitut ou palliatif : Le cas du pastoralisme au Sahel ». *Revue internationale des études du développement*, 231(3) : 57-89. doi:10.3917/ried.231.0057. URL : <https://www.cairn.info/revue-internationale-des-etudes-du-developpement-2017-3-page-57.htm>
- BAZIN M. 2015. « Sociologie des mouvements sociaux : NEVEU Érik, Éditions La Découverte, coll. « Repères », 2015 ». *Communication & langages*, 184(2) : 148-149. <https://doi.org/10.4074/S0336150015012089>
- BERG J., NESTLE M. & BENTLEY A. 2021. Food Studies, in *Encyclopedia* <https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/food-studies>
- BLAMANGIN O. 2018. « Castel, l'empire qui fait trinquer l'Afrique », *Le Monde diplomatique*, octobre, <https://www.monde-diplomatique.fr/59159>
- BONNECASE V. 2010. « Faim et mobilisations sociales au Niger dans les années 1970 et 1980 : une éthique de la subsistance ? ». *Genèses*, 81(4) : 5-24. doi:10.3917/gen.081.0005.
- COCHOY F. 2002. *Une sociologie du packaging ou l'âne de Buridan face au marché*. Paris: PUF.
- COCHOY F. 2008. « Faut-il abandonner la politique aux marchés ? Réflexions autour de la consommation engagée », *Revue Française de Socio-Économie*, 1(1) : 107-129.
- CONFÉRENCE DES NATIONS UNIES SUR LE COMMERCE ET LE DÉVELOPPEMENT (CNUCED). 2020. *Les flux financiers illicites et le développement durable en Afrique*, CNUCED.
- DAHRENDORF R. 1959. *Class and Class Conflict in Industrial Society*. Berkeley (Ca): Stanford University Press.
- DARBON D. 2012. « Classe(s) moyenne(s). Une revue de la littérature : Un concept utile pour suivre les dynamiques de l'Afrique », *Afrique contemporaine*, 244(4) : 33-51. doi:10.3917/afco.244.0033.

- DELÉAGE E. 2013. *Agricultures à l'épreuve de la modernisation*. Versailles: Éditions Quæ, Collection « Synthèses ».
- DUBUISSON-QUELLIER S. 2008. « De la souveraineté du consommateur à la gouvernance des consommateurs. L'espace du choix dans la consommation » in Farrell G. (dir.) *Repenser l'acte de consommation pour le bien-être de tous. Réflexions sur la responsabilité individuelle des consommateurs*, Strasbourg, Éditions du Conseil de l'Europe, p. 44-49.
- DUBUISSON-QUELLIER S. 2009. *La consommation engagée*. Paris : Éditions des Presses de Sciences Po.
- ECKERT A. 2017. "Social Movements in Africa", Berger S., Nehring H. (eds) *The History of Social Movements in Global Perspective*. Palgrave Studies in the History of Social Movements. London : Palgrave Macmillan, https://doi.org/10.1057/978-1-137-30427-8_8.
- ELOIRE F. 2015. Sociologie des marchés : étudier les marchés autrement À propos de Franck Cochoy (dir.), *Du lien marchand : comment le marché fait société. Essai(s) de sociologie économique relationniste*, postface de Michel Callon. Toulouse : Presses universitaires du Mirail, collection « Socio-logiques », 2012.
- ENGELS, B. 2015. "Social movement struggles against the high cost of living in Burkina Faso". *Canadian Journal of Development Studies / Revue canadienne d'études du développement* 36(1) : 107-121. doi:10.1080/02255189.2015.1007844.
- FAO. 2009. La situation des marchés des produits agricoles 2009. Flambée des prix et crise alimentaire. Expériences et enseignements, FAO.
- FILLEULE O., AGRIKOLIANSKY É. & SOMMIER I. (dir.). 2010. Penser les mouvements sociaux. Conflits sociaux et contestations dans les sociétés contemporaines. Paris : Éditions La Découverte, coll. « recherches ».
- FILLEULE O., MATHIEU L. & PÉCHU C. (dir.). 2020. Dictionnaire des mouvements sociaux : 2^e édition mise à jour et augmentée. Paris : Presses de Sciences Po Paris.
- FRANÇOIS P. 2008. *Sociologie des marchés*. Paris : Éditions Armand Colin, collection U : Sociologie.
- FREEMAN C. 1995. "The National System of Innovation in Historical Perspective", *Cambridge Journal of Economics*, n° 19 : 5-24.
- GARABUAU-MOUSAOU I. 2010. « La consommation : entre pratiques, échanges et politique », *Sociologies pratiques*, 1(20) : 1-7. DOI : 10.3917/sopr.020.0001.
- GOTTLIEB R. & JOSHI A. 2010. *Food Justice*. Cambridge (Ma) : The MIT Press.
- GRAIN. 2018. Supermarchés dégagez de l'Afrique ! Les systèmes alimentaires du continent se débrouillent très bien sans eux. <https://grain.org/e/6064>
- GUÈYE A. 2021. « La grande distribution explose. Grande distribution au Sénégal : le tournant local ». *Senegal Black Rainbow*
- Gueye/<https://www.au-senegal.com/grande-distribution-au-senegal-le-grand-tournant-local,16068.html>
- HAMDOUCH A., DEPRET M.-H. & TANGUY C. (dir.). 2012. La Mondialisation et résilience des territoires – Trajectoires, dynamiques d'acteurs et expériences. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- HIBOU B & SAMUEL B. 2011. « Macroéconomie et politique en Afrique », *Politique africaine*, 4(124) : 5-27.

HIRSCHMAN A.O. 2017. *Exit, voice, loyalty. Défection et prise de parole*. Bruxelles : Éditions de l'Université de Bruxelles, collection UBlire.

<https://www.grain.org/media/>

W1siZiIsIjIwMTgVMTevMDgvMDdfMTFfMDIlfMjY2X1N1cGVybWFya2V0c19vdXRfb2ZfQWZyaWNhX0ZSXzAzLnBkZjJdXQ

HOCHÉDEZ C. & LE GALL J. 2016. « Justice alimentaire et agriculture », *Justice spatiale | spatial justice*, n° 9, janvier 2016, <http://www.jssj.org>

HUGON, P. 2001. Dix ans de politique de développement économique : échec ou réussite ? *Revue internationale et stratégique*, 41 : 111-120. <https://doi.org/10.3917/ris.041.0111>

JACQUEMOT P. 2012. « Les classes moyennes en Afrique: Introduction thématique », *Afrique contemporaine*, 244(4) : 13-15. doi:10.3917/afco.244.0013.

KEARNY A.T. 2015. Retail in Africa, Still the Next big thing. URL: <https://www.atkearney.com/documents/10192/6437503/Retail+in+Africa.pdf/b038891c-0e81-4379-89bb-b69fb9077425>

KI-ZERBO J. (dir.) 1992. *La natte des autres. Pour un développement endogène en Afrique*, Actes du colloque du Centre de recherche pour le développement endogène (CRDE). Dakar : Éditions du CODESRIA.

LAPLACE M. 2020. « Au Sénégal, l'omniprésence des grandes entreprises françaises nourrit le sentiment anticolonialiste », *Jeune Afrique*.

URL : <https://www.jeuneafrique.com/mag/906938/societe/au-senegal-lomnipresence-des-grands-groupes-francais-nourrit-le-sentiment-anticolonialiste/>

LELART M. 2006. *De la finance informelle à la microfinance, Réseau des chercheurs Entrepreneuriat*, AUF. Paris : Éditions des Archives contemporaine, collection Savoir francophones.

LE VELLY R. 2012. *La sociologie du marché*. Paris : Éditions La Découverte, collection Repères.

LIST F. 1857. *Système national d'économie politique*. Paris : Éditions Capelle.

MAMDANI M. & WAMBA DIA WAMBA E. (eds.). 1995. *African Studies in Social Movements and Democracy*. Dakar : Éditions du CODESRIA.

MARFAING L. & SOW M. 1999. *Les opérateurs économiques au Sénégal. Entre le formel et l'informel (1930-1996)*. Paris : Éditions Karthala, collection : Hommes et Sociétés.

MARTINIELLO G. & NYAMSEDA S. 2018, "Agrarian Movements in the Neoliberal Era: The Case of MVIWATA in Tanzania", *Agrarian South: Journal of Political Economy* 7(2) : 145-172, DOI: 10.1177/2277976018779860 <http://journals.sagepub.com/home/ags>

NDIAYE A., GUEYE C. & BÂ C.O. (dir.). 2021. *Sénégal post-Covid-19 : souveraineté et ruptures*. Dakar : Éditions L'Harmattan Sénégal.

NEVEU É. 2019. *Sociologie des mouvements sociaux*. Paris : Éditions La Découverte, collection « Repères ».

NICOLAS F. 1999. « Vingt ans de développement : les avatars du néo-libéralisme » *Politique étrangère* n° 64-3 : 627-643.

NOHRA F., LATOUCHE S. & ZAOUAL H. 1999. *Critique de la raison économique. Introduction à la théorie des sites symboliques*, Préface d'Angèle Kremer-Mariett. Paris : Éditions L'Harmattan, Collection : Épistémologie et philosophie des sciences.

PANHUYS H. 2013. « Rôle des socioéconomies dites informelles dans l'Afrique postcoloniale » in PANHUYS H., MUDJIR M.M. & MULUMBA P.M. (dir.). 2013. *L'économie sociale et solidaire dans le*

- basculement du monde au Nord et au Sud. De l'entrepreneuriat institué au partenariat situé. Paris : Éditions L'Harmattan, collection : Économie plurielle, p. 113-154.
- PARIENTY A. 2018. *Le mythe de la « théorie du ruissellement »*. Paris : Éditions La Découverte.
- PECQUEUR B. & ZIMMERMANN J.-B. (dir.) 2004. *Économie de proximités*. Paris : Éditions Lavoisier.
- PIVETEAU A. & ROUGIER E. 2010. « Émergence, l'économie du développement interpellée », *Revue de la régulation* [En ligne], 7 | 1er semestre / Spring. URL : <http://regulation.revues.org/7734>.
- POLANYI K. 1972[1944]. *La grande transformation. Aux origines politiques et économiques de notre temps*. Paris : Éditions Gallimard.
- POULAIN J.P. 2017. « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou food Studies. Les deux chemins d'une thématization scientifique ». *L'Année sociologique*, 1(1) : 23-46. <https://doi.org/10.3917/anso.171.0023>
- PRAHALAD C.K. 2009. *The fortune at the Bottom Of the Pyramid, Revisited and Updated 5th Anniversary Edition: Eradicating Poverty Through Profits*. New Jersey : Prentice Hall.
- PRAUSE L. & LE BILLON P. 2020. « Struggles for land: comparing resistance movements against agro-industrial and mining investment projects ». *The Journal of Peasant Studies*, p. 1-24. doi: 10.1080/03066150.2020.1762181.
- PRAUSE L. & WIENKOOP N. 2017. "Who is responsible for corruption? Framing strategies of social movements in West Africa mobilizing against presidential term amendments". *Partecipazione e Conflitto* 10(3) : 850-873. doi:10.1285/i20356609v10i3p850.
- RAPPORT ALTERNATIF SUR L'AFRIQUE. 2021. *Les sociétés africaines face à la mondialisation, Enda Tiers Monde, Forum du Tiers Monde, Codesria, Fondation Rosa Luxembourg*. Dakar : Éditions RASA/AROA.
- REICH R. 2015. « Trans Pacific Trickle-down economics », 2 mai 2015, <frama.link/KFjyUnQ6>.
- REQUIER-DESJARDINS D. 2010. « L'évolution du débat sur les SYAL : le regard d'un économiste. » *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, octobre (4), 651-668. URL : <https://doi-org.ezproxy.u-bordeaux-montaigne.fr/10.3917/reru.104.0651>
- SERVET J.-M. 1995. *Épargne et liens sociaux. Études comparées d'informalités financières, Cahiers Finance, Éthique, Confiance*. Paris : Éditions AUPELF-UREF.
- STEINER P. & TRESPEUCH M. (dir.). 2014. *Marchés contestés : quand le marché rencontre la morale*, Presses universitaires du Mirail, collection « Socio-logiques », Toulouse, 2014, 344 p. *Revue Française de Socio-Économie*, hors-série (2), p. 267-271. doi:10.3917/rfse.hs1.0267.
- STOCK P. V., CAROLAN M., ROSIN C. 2015. *Food utopias: reimagining citizenship, ethics and community*. London : Routledge.
- SYLLA N.S. (dir.). 2014. *Les mouvements sociaux en Afrique de l'Ouest. Entre les ravages du libéralisme économique et la promesse du libéralisme politique*, Éditions Fondation Rosa Luxembourg Afrique de l'Ouest & L'Harmattan.
- TILLY C. 2004. *Social Movements 1768-2004*. NewYork : Routledge, Editions Boulder/London: Paradigm Publishers.
- TOURÉ I. 2017. « Jeunesse, mobilisations sociales et citoyenneté en Afrique de l'Ouest : étude comparée des mouvements de contestation « Y'en a marre » au Sénégal et « Balai citoyen » au Burkina Faso » *Afrique et Développement XLII (2) : 57-82*.

TOZZI P., NDIAYE A. & CARIMENTRAND A. 2015. « La participation habitante dans les écoquartiers, un enjeu de (re)politisation ? », *Développement durable et territoires* [En ligne], 6 (2).
 URL : <http://journals.openedition.org/developpementdurable/10913> DOI : <https://doi.org/10.4000/developpementdurable.10913>

VEBLEN T. 1899. *The Theory of the Leisure Class: An Economic Study in the Evolution of Institutions*. New York : Macmillan Editions.

VUILLEUMIER J., FORNEY J & FRESIA M. 2020. « La contrainte et l'alimentation comme vecteurs d'autonomisation dans des réseaux agroalimentaires alternatifs », *Anthropology of food* [Online].
 URL : <http://journals.openedition.org/aof/10501>.

NOTES

1. L'enquête a été réalisée durant le quatrième trimestre 2020, dans une atmosphère lourde liée aux traques et arrestations des leaders du Front pour une Révolution Anti impérialiste Populaire et Panafricaine (FRAPP). Cette ambiance a rendu difficile le contact avec les responsables des organisations ciblées. Sous ce rapport, l'on peut émettre l'hypothèse qu'elle a probablement introduit un biais dans les paroles des interlocuteurs rencontrés.
2. Selon la banque Société générale, on compte plus de 12.000 points de vente au Sénégal, situés pour la plupart dans les grandes villes. Depuis l'année 1997 de grands centres commerciaux ont commencé à s'implanter dans la capitale (l'Espace, El Malick, Khelkom, Dakar-Plateau, Touba-Sandaga, etc.). Les trois enseignes historiques de supermarchés sont Score, Bon Prix et Leader Price. Casino, bien implantée au Sénégal, offre une gamme de produits plus étendue. D'autres supermarchés comme CityDia, filiale de Carrefour, a ouvert plusieurs magasins à Dakar ainsi que des dépanneurs dans les stations-service Total. Atac, distribue principalement des produits de marque française. Depuis 2016, Auchan, a ouvert de nombreux magasins de détail à Dakar.
3. L'exégèse de la notion de résilience a donné lieu à de nombreuses publications qui rendent compte de la pluralité qu'elle recouvre. Au-delà de sa polysémie, l'idée généralement attachée à la notion de résilience porte sur les capacités d'adaptation et de transformation d'un système face à des chocs externes. Pour une discussion approfondie des interprétations du concept de résilience, on lira avec intérêt Ancey, Pesche & Daviron (2017).
4. Le *Tapalapa* est un pain local sénégalais en forme de baguette de pain française, fabriqué à partir d'un savant mélange de blé et céréales locales (maïs, millet et niébé), cuit avec du bois dans des fours traditionnels en terre. Une des visées de la promotion du *Tapalapa* est de réduire l'importation de blé substituable par des céréales locales.
5. Nous rappelons les principaux ouvrages de synthèse publiés ces dernières années en France : Filleule, Agrikoliansky & Sommier (dir.). 2010 ; Neveu. 2019 ; Filleule, Mathieu & Péchu (dir.). 2020. En Afrique deux ouvrages de référence peuvent être consultés avec intérêt : Mamdani & Wamba Dia Wamba (eds.). 1995 et Sylla (dir.). 2014.
6. Tandis que Touré (2017) s'inspire des modèles d'analyse de l'actionnalisme et du processus politique (*political process*) pour montrer que les mouvements sociaux juvéniles, coalisés ou non, sont au cœur de la vitalité démocratique du continent, Prause et Wienkoop (2020) adoptent l'approche du cadrage comme cadre théorique, basée sur le concept de citoyenneté. Ce qui leur a permis de montrer qu'en liant la question de la corruption à celle des amendements au mandat présidentiel, les deux mouvements ont pu créer un sentiment d'agence dans l'électorat.
7. Dans le cadre de cet article, il n'est pas question d'évaluer le poids et l'impact des partenariats de la grande distribution avec les producteurs locaux.

8. Le rapport sur « la transparence fiscale en Afrique » publié par l'Union Africaine évoque une fourchette comprise entre 50 et 88 milliards \$ par an. Autre révélation, 44 % du patrimoine financier africain seraient détenus à l'étranger, entraînant des pertes en recettes fiscales de l'ordre de dix-sept milliards d'Euros par an.
9. Concernant l'analyse des dimensions de la souveraineté du Sénégal, on lira avec intérêt les contributions rassemblées dans Ndiaye, Guèye & Bâ (2021).
10. Les conclusions du rapport de la CNUCED font échos au très documenté article de Blamangin (2018) démontrant l'appétit boulimique de l'oligarchie financière, illustré par le groupe Castel qui a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 6 Mds d'Euros dont les 80 % proviennent de l'Afrique. Selon l'auteur, « le groupe compte pas moins d'une vingtaine de sociétés immatriculées au Luxembourg et à Gibraltar, mais aussi à Malte, en Suisse ou à l'île Maurice. Les entreprises « historiques », le vignoble et les anciennes brasseries des Brasseries et Glacières Internationales (BGI), sont toujours domiciliées en France, mais la plupart des acquisitions faites en Afrique – soit, en valeur, plus de 80 % des actifs – sont directement logées dans ces paradis fiscaux ».
11. Voir le site : <https://www.auchan-retail.sn/fr/contenu/auchan-senegal-introduction>
12. Le « drive » désigne généralement un point de retrait de biens ou de marchandises au sein duquel le client prend livraison de ses articles directement dans ou à proximité de son véhicule. Le terme de *drive* fut initialement utilisé pour désigner la possibilité de commande et de retrait au volant de sa voiture, disponible dans des enseignes de fast-food. Il est depuis quelques années également utilisé pour désigner les points de retrait proposés par les enseignes de la grande distribution à dominante alimentaire qui permettent la livraison des articles au coffre du véhicule. Dans ce cas, la commande est réalisée préalablement sur Internet à partir d'un ordinateur ou d'une application mobile sur smartphone et le client choisit un créneau horaire de retrait.
13. Que représentent ces trois produits dans le chiffre d'affaires du groupe ? La question mérite d'être posée au regard de la très grande diversité des produits proposés dans les magasins Auchan.
14. FOJCOSEN et Joliba Agrobusiness sont des « associations juvéniles » (Touré 2017) de défense des intérêts des consommateurs.
15. Cette interprétation du patriotisme économique pourrait s'inspirer du protectionnisme éducateur de Friedrich List, 1857, *Système national d'économie politique*, Éditions Capelle. On peut voir à ce sujet, Freeman, C. 1995, "The National System of Innovation in Historical Perspective", *Cambridge Journal of Economics*, n° 19, p. 5-24.
16. Dans cette livraison de la revue *Afrique contemporaine*, les auteurs admettent d'emblée que la notion de « classes moyennes » en Afrique subsaharienne est difficile à saisir, d'autant que les critères d'identification et les usages qui leur sont associés sont l'objet d'une fluctuation d'approches sans consensus. Cela rend les relations des « classes moyennes » avec la croissance économique, la stabilité politique ou la démocratie particulièrement mouvantes, parfois contradictoires voire même conflictuelles. Aussi, la notion de « classes moyennes » est ambivalente. D'un côté, elle est analysée au travers de ses relations étroites avec les dynamiques de l'économie populaire solidaire (secteur informel et économie sociale et solidaire) et de la pauvreté. Mais d'un autre côté, la constitution des « classes moyennes » renvoie à la vigueur de la croissance de l'économie africaine depuis une décennie. En articulant « classes moyennes » et urbanisation, même avec prudence comme le fait Dominique Darbon (2012), on introduit un bémol au forçage consistant à affirmer sans nuances l'existence et la portée de cette catégorie d'analyse.
17. Les analyses des comportements de consommation comme élément de différenciation ont été introduites en économie par les travaux prémonitoires de Thorstein Veblen (1899). Aujourd'hui, la différenciation sociale est pointée du doigt à la fois comme un moteur de surconsommation et un puissant levier de disqualification sociale dans les pays de la Triade.

18. Cf. le site « *au-sénégal.com* »,

19. Cet engouement tardif pour le *Consommer local* est également visible dans d'autres secteurs tels que l'habillement, l'ameublement, l'artisanat d'art, etc.

20. Le Mouridisme est une confrérie soufie au Sénégal où, elle est presque exclusivement implantée. La confrérie est fondée à la fin du XIX^{ème} siècle par Cheikh Ahmadou Bamba Mbacké et joue un rôle religieux, économique et politique de premier plan au Sénégal. Les fidèles effectuent un pèlerinage annuel, le Magal, qui a lieu le 18^{ème} jour du mois musulman Safar, dans la ville sainte de Touba. C'est la commémoration du départ en exil d'Ahmadou Bamba sous la pression de l'autorité coloniale française en 1895.

21. Le terme a été forgé par le sociologue et historien américain Jason Moore qui préfère parler de « Capitalocène » plutôt que d'Anthropocène. Selon lui, c'est le capitalisme qui a fabriqué la crise écologique globale qui mène à un changement d'ère géologique. Variante du Capitalocène, la notion d'« Occidentalocène », défendue notamment par l'historien français Christophe Bonneuil, suppose que la responsabilité du changement climatique incombe aux pays occidentaux industrialisés et non aux pays les plus pauvres.

RÉSUMÉS

Dans cet article, nous proposons d'explorer les mobilisations alimentaires, à l'instar d'*Auchan dégage*, une campagne de protestation contre l'offensive de la grande distribution française au Sénégal, sous le prisme de l'approche du conflit, perspective de la sociologie des marchés. La grille d'étude du programme de recherche des mouvements sociaux est retenue comme analyseur des conflits autour des modes de consommation alimentaire. Ce travail s'appuie sur une enquête qualitative effectuée auprès des acteurs de la campagne de protestation. Elle est exploitée selon la méthode de l'analyse de contenu. La perspective retenue postule une consommation qui déborde du périmètre étroit que lui confère habituellement la théorie économique orthodoxe, son étude sous le seul angle de l'acte d'achat. Offrant ainsi la possibilité d'interroger à la fois les rapports de pouvoir, les résistances et les ripostes qui s'organisent au travers des marchés. Aux mobilisations contre la faim des décennies 1970 et 1980 en Afrique se sont substituées d'autres formes de mobilisations autour des enjeux de souveraineté alimentaire et de patriotisme économique, notamment celles organisées depuis 2018 contre la mainmise de la grande distribution française sur les marchés de consommation urbaine au Sénégal. Ce faisant, la mobilisation impulse à la fois un enjeu fondateur à la question du *consommer local* et une tentative de réappropriation du secteur par un capitalisme périphérique.

In this article, we propose to explore food mobilizations, such as *Auchan dégage*, a protest campaign against the offensive of the French supermarket chain in Senegal, through the prism of the conflict approach, a perspective from the sociology of markets. The study grid of the social movements research program is used to analyze conflicts around food consumption patterns. This work is based on a qualitative survey carried out among the actors of the protest campaign. It is based on the content analysis method. The perspective adopted postulates a consumption that goes beyond the narrow perimeter that orthodox economic theory usually confers on it, its study under the sole angle of the act of purchase. It thus offers the possibility of examining the power relationships, resistance and responses that are organized through the markets. The

mobilizations against hunger of the 1970s and 1980s in Africa have been replaced by other forms of mobilization around the issues of food sovereignty and economic patriotism, notably those organized since 2018 against the takeover of urban consumer markets by French supermarkets in Senegal. In doing so, the mobilization is both a refounding issue for the question of consuming locally and an attempt to reappropriate the sector by a peripheral capitalism.

INDEX

Mots-clés : mouvement social, mobilisation alimentaire, campagne de protestation
Auchan dégage, souveraineté alimentaire, patriotisme économique, consommer local

Keywords : social movement, food mobilization, Auchan protest campaign, food sovereignty,
economic patriotism, local consumption

AUTEUR

ABDOURAHMANE NDIAYE

MCF en Socioéconomie, IUT-Université Bordeaux Montaigne, UMR CNRS 5319 Passages &
LARTES-IFAN Cheikh Anta Diop, Dakar ; abdendiaye@gmail.com

Being *beldi*

the value and prospects of the Rif terroir

Être beldi: la valeur et les perspectives du terroir du Rif

Joana Lucas

Introduction

- 1 Chefchaouen, a small town in northern Morocco, not far from the Mediterranean coast and bordered by the Rif mountain system, has over the past decades - like so many other rural territories in the country - been the scene of various social, economic and agricultural transformations. Nevertheless, in a movement of institutional legitimacy, its “ancestral characteristics” (UNESCO 2010) carried considerable weight in its selection as the Moroccan representative for the "Mediterranean Diet", classified in 2010 by UNESCO as intangible cultural heritage of humanity¹.
- 2 Its geographical situation, as well as the characteristics of its territory - a mountainous region where subsistence farming prevails, small agricultural plots and predominance of indigenous species - has made the area vulnerable to the pressure of more profitable crops, such as *kif* (Mouna 2010)². In addition to this economic pressure, other issues such as the mismatch between national and local agricultural policies, the depopulation of rural areas³ or the isolation of mountain populations, have contributed to the transformation of agricultural and food practices in the region.
- 3 As of 2010, the institutional promotion of a "Mediterranean Diet" model transformed into heritage, taking the biodiversity of the territory as a baseline, as well as the specificity of its food practices, was the trigger for the reconfiguration of not only the way these populations perceive their lifestyle - as healthy and in harmony with nature - but also created a new *value* and a new *commodity* on a local scale: food and autochthonous agricultural products become synonymous with tradition, sustainability and good food practices.
- 4 It is in such a context that the movement around the *qualities* of agricultural products and regional food traditions is beginning to produce its key players: not only in the sector of local associations - from 2010 onwards especially focused on promoting the

"Mediterranean Diet" - but also, and in particular, among the more "informal" sectors of society, such as local restaurant owners, agricultural producers, food vendors or even consumers, who see a highly desirable and unique model of healthy living in the region's agricultural supply, which has been gaining ground and validity, as we shall see, through the conception of *beldi*.

- 5 Throughout this paper we will account not only for the discourses and practices of specific people who comprise the food landscape of the region, but also for the way in which the *beldi* adjective has been gaining ground locally when it comes to food practices and consumptions, opposing with a seemingly pervasive idea of "Mediterranean Diet".
- 6 Therefore, we will not discuss here local strategies for institutionally promoting a food heritage that is globally validated by UNESCO, as we are instead particularly interested in examining the more microscopic and non-institutional dimensions that arise in this territory, since this exercise - of adaptation, transformation, appropriation and subversion of an authenticated heritage (although vague and diffuse) - is carried out by local inhabitants of Chefchaouen, by mobilizing their differentiated expectations, agencies and knowledges.
- 7 Consequently, this text will focus more on the specificity of the economic and ecological landscape of the region of Chefchaouen, than on the heritage classification process of the "Mediterranean Diet" itself, despite recognizing its relevance to the understanding of the symbolic (and less symbolic) dimensions related to the processes, actors and dynamics of this heritage classification, considering the neoliberal use of culture as a resource (Bortolotto 2017), in Chefchaouen and in other places alike.
- 8 If, as Bortolotto (2017) mentions for the French case⁴, both local actors and national policies can benefit from a food heritage classification, this is undoubtedly the case of Chefchaouen which, in the Moroccan tourist context - marked by the abundance of different types of offer⁵ - the weight of the economic repercussions associated with a heritage classification (or derived from it) cannot be overlooked as a potential tourist attraction in the national landscape.
- 9 Despite the weight and procedural formalisms of an institution like UNESCO, this text seeks to demonstrate and reflect on the way in which heritage - and the discourses that generate it - can be plastic and moldable at a local dimension and at the scale of ordinary people. In Chefchaouen the form of crafting value (and belonging, as we shall see) is associated with the multi-valences of the concept of *beldi*, emptying an eventual heritage discourse associated with the "Mediterranean Diet".
- 10 But not obliterating that the heritage classification of the "Mediterranean Diet" was the motto for carrying out the fieldwork that will be called upon for discussion here, it is important to mention that this text stems from ethnographic fieldwork carried out in Chefchaouen in 2017 and 2018⁶, during which I conducted several interviews with people involved in food production, sales and consumer circuits, as well as participant observation in markets and restaurants⁷. In it, I will cross ethnographic material with an anthropological approach to the transformations that have taken place over the last decades in the region of Chefchaouen. The focus will be, nonetheless, on those that are related to transformations in foodscapes and the practices arising therefrom, without losing sight, however, of the implications that - in a dialectic and fluid way - are imposed from global phenomena and/or discourses, and above all those emanating

from the new heritage regime (Bendix *et al.* 2012), and that have as much impact in Chefchaouen as on other places in the world.

- 11 The text will begin by characterizing agricultural policies in Morocco and will then proceed to a historical approach of agricultural and food practices in the Chefchaouen region, as well as in local markets and food circuits. Afterwards, the text will focus on two ethnographic vignettes, which will seek to illustrate different local perspectives on food consumption and practices, placing emphasis on the polysemy and the scope of the concept of *beldi*, a central question in the argument of this text.
- 12 In it, IGraf will argue that the local populations neither opposing nor resisting the classification of the "Mediterranean Diet", end up appropriating this classification on a local scale, subverting it and clothing it in other garments, more operational and better dominated by the practices, acquaintances and bodily knowledge of the people of Chefchaouen.
- 13 Nevertheless, this text intends to emphasize regional asymmetries in access to the global food economy in Morocco, remembering that unlike other case studies in urban contexts (Newcomb 2017; Graf 2016 and 2018) food globalization does not reach everywhere evenly (not even simultaneously). The insistence on placing Chefchaouen geographically in the Moroccan rural universe serves to remind us that there are places (in Morocco as in the world) where people "have never been global" - paraphrasing Latour (1991) - notwithstanding some glimpses provided and made possible by the new (and old) technologies. In Chefchaouen, and contrary to what Newcomb (2017) refers in relation to Fez, the "Mediterranean Diet" as a food regime did not end, considering that food practices and consumptions in Chefchaouen were not (yet?) replaced by fast food and prepared meals.
- 14 In Chefchaouen, as in Graf's (2018) approach to the practices and consumption of bread and cereals in Morocco, the colonial distinction between "*Maroc utile*" and "*Maroc inutile*" remains significant and operational. Chefchaouen, despite having become part of the global heritage cartography (via the "Mediterranean Diet" classification) continues, for all intents and purposes, to be part of the "*Maroc inutile*", located in a mountainous region with little useful area for investment in agriculture on a scale other than family or self-subsistence. Here, the designation of the colonial period remains operative, no longer in the language used, but through national agricultural policies and their logics.
- 15 To illustrate this and other viewpoints present in this text, we will bring forth Mehdi and Zineb⁸, two inhabitants of Chefchaouen, and the way in which, from different perspectives, strategies and places, they both seek to support (and benefit from) local agricultural products and the food practices resulting therefrom, converging, however, in the way they perceive their *value* to the outside world.
- 16 Mehdi is the owner of one of the most famous local restaurants, and also an active supporter and promoter of the "ancestral" food practices of the region, as well as of the recovery of products and recipes that have meanwhile fallen into disuse or are considered remnants of a past of food scarcity and deprivation. The social recognition that comes from his activity, allows him to enjoy the aura of a local benefactor, while his restaurant is recognized as the most "authentic"⁹ of Chefchaouen, thus capitalizing on the preference of national and international tourists, drawn precisely by this glimpse of a Rif *terroir*.

- 17 Zineb is a Chefchaouen inhabitant who sees the rehabilitation of the *souk*¹⁰ as an enormous benefit for the city's consumers, as well as a way for the emancipation of local producers (essentially women) who travel there twice a week to sell their agricultural surplus, which, coming mostly from subsistence farming production, are perceived as being ecological and sustainable, thus ensuring the features - so appreciated and valued by Zineb - of *beldi*.
- 18 Here, Zineb's food activism translates into the way she views her weekly shopping at the *souk*, and the way she believes she is contributing to the economic emancipation of the women who sell their agricultural produce there. Both - Mehdi and Zineb - generate discourses and mobilize practices concerning the food "traditions" of the region, activating different *values* - authenticity or wholesomeness - but converging on an understanding of the fragility of local biodiversity and the need to preserve it.

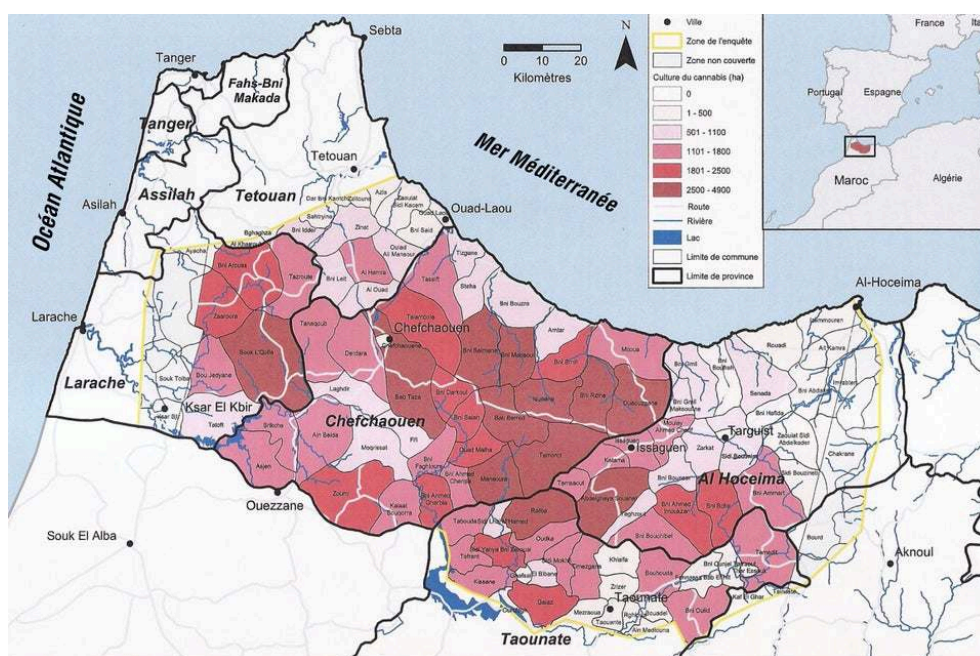
Farming, commercializing and consuming: food and agricultural strategies in Morocco

- 19 Before starting a discussion about eating habits and practices in Morocco it seems important to understand - albeit briefly - what are the most significant transformations in the domain of agricultural policies in Morocco in the last decades. Thus, this section will serve, in general terms, to carry out an overview of the Moroccan internal policies related to agricultural practices, drawing attention - nevertheless - to the tremendous heterogeneity of the Moroccan territory, as well as its geographical features, and more concretely, to the specificities of the Moroccan Rif territory, whose configuration ultimately determines the absence of agricultural policies adapted to this region.
- 20 The transformation of agricultural practices in Morocco, and more specifically in the Rif region, is not a recent process. If in Morocco, a territory with heterogeneous landscapes¹¹, modern agriculture only developed categorically on the flat parcels along the Atlantic coast, it would be accurate to say that the traditional agriculture that was practiced in the rest of the country has been gradually deteriorating (Holden 2009). The French colonial presence¹² and its agricultural policies, demographic pressure and lack of government investment are pointed out as the main factors of this decline (Swearingen 1987). But, if we take into account the specific characteristics of the Moroccan Rif territory, we will easily understand that even the colonial policies - in the attempt, for example, to turn Morocco into the granary of France (Swearingen 1987) - had no relevant impact there, not even to transform the traditional subsistence agriculture that is still practiced in the region.
- 21 The narrative that, negatively evaluating the traditional agriculture that was practiced in Morocco - small plots of land, subsistence practices, pastoralism (Davis 2006) - opens the door to neoliberal policies in the country and to the appropriation by the State and the private sector of collective lands, in a process of annihilation of the commons, so emblematic of the changes in the relationship with nature during the heyday of classical liberalism and the rise of the global economy (Davis 2006:100).
- 22 In fact, the Rif territory, due to its geographical characteristics, was neither the object of the French colonial policies of mass production of cereals¹³, nor of the one that followed in the Moroccan national territory, the production of fruit trees (essentially citrus fruits) and vegetables for export¹⁴: "(...) from the ashes of Morocco's wheat

policy, a new agricultural policy gradually emerged during the 1930's. Based on irrigation, it was oriented toward the export of citrus and early vegetables. This policy has essentially continued intact to the present.” (Swearingen 1987: 360)

- 23 Nevertheless, the effects of globalization - although apparently less palpable than French colonialism - began to make themselves felt early in this territory, not so much because of its impacts on food practices and consumptions but, above all, because of the tourist flows that the democratization of travel has brought there: these tourist flows, like other less legal but equally exogenous flows, gradually transformed the Rif into the country's main planting *kif* production area, almost a local monoculture, highly profitable, and responsible, to a large extent, for the abandonment of other less profitable agricultural practices and crops (Mouna 2010).

Figure 1: Cannabis cultivation across the Rif



Source: United Nations Office on Drugs and Crime, 2003¹⁵

- 24 The geographical enclave and the situation of abandonment to which the populations of the Rif were historically and economically subjected, meant that from the 1960s onwards they were faced with two different options: migration to European countries¹⁶, or commitment to clandestine activities such as the *kif* culture and its transformation (Mouna 2010). The second choice led, for many who were once engaged in agriculture, to come into contact with the world market of cannabis.
- 25 The Rif is, in fact, a mountainous territory which is difficult to access, in which agricultural activity is practiced only on the slopes and valleys. Consequently, and in order to expand the space for agricultural cultivation, Rif farmers cleared the forest and the *maquis*¹⁷, which ended up accelerating the erosive dynamics of the subsoil (Mouna 2010:13).
- 26 However, and despite the ostracism to which it was voted, the Rif is essentially a territory in which agriculture still represents an important sector of economic activity, with 183 hectares cultivated in the Chefchaouen area (EUROMED 2014)¹⁸, in a locality

recognized for its strong agro-pastoral component, and in which the rural population represents around 87.5% of the total (2014 census)¹⁹. In fact, the terrain's rugged landscape considerably reduces the useful agricultural areas, so that the agriculture practiced is essentially traditional subsistence agriculture, employing around 85% of the region's active population.

- 27 In this agricultural system characterized by the existence of small properties (90% of agricultural properties will have an area of less than 5 hectares) the practice of polycultures prevails, as well as the predominant culture of local varieties and the maintenance of marginal crops and traditional practices of conservation of the biodiversity, in a production system that seeks to integrate crops with forest species and pastures. Thus, we can find in the region a diversity of crops with at least six cereal varieties, eight legume varieties and fifteen fruit varieties (Ater and Hmimsa 2008). However, the olive tree represents the main crop in the region, occupying 77% of the arboreal surface.
- 28 Both the challenging characteristics of the territory and the pressure to which it has been subject over the last decades - namely the pressure for the profitable and resilient production of cannabis, that has led in many cases to the abandonment of traditional cultures like vine²⁰, figs, almonds and olives - have produced considerable changes in the food habits and food consumptions of local populations. Abandonment and lack of investment in agricultural property - among those who resisted to the predomination of the cannabis monoculture - contributed to the success of the large/medium-sized *souks* in the region of Chefchaouen.
- 29 In 2008, the European Union celebrates, with Morocco, the adoption of the Advanced Status²¹, and it was from the signing of this agreement that an appeal to eradicate cannabis crops was observed in the Chefchaouen region. In another document, signed in 2011 between the European Union and Morocco, there is a very specific mention of funding for "equality and rural development in the country", which precisely refers to a considerable investment in the northern region²².
- 30 But the logics to which these policies are subject are, like everything else, constantly changing. After the neoliberal order, a new heritage order has arrived, precisely attributing value to what is local, ancestral and traditional, which translates, in Chefchaouen and its surrounding territory, into an appreciation of subsistence agricultural practices, which are inserted in this particular geography and until recently condemned to oblivion.
- 31 Throughout these processes of inversion of values, we also perceive how the policies and agreements that follow them are, not infrequently, strategic and situational. Considering that Morocco is an important ally (and supplier) of the European Union and knowing the country's ambitions to strengthen this relationship at other levels, it is interesting to note that after the agreement signed in 2008 between the EU and Morocco, which aims precisely at requalifying the most vulnerable territories to *external pressures* (as *kif* and cannabis), Morocco is the only non-European country that came to integrate the "Mediterranean Diet" application to UNESCO.

Souks and commodities: Chefchaouen and its markets

- 32 As we have seen, the affirmation of Morocco as a large, abundant and self-sufficient agricultural production territory is an idea that can hardly be applied to the mountainous region of the Rif. The poor production of cereals in the territory meant that they rarely reach local markets, as they never constituted a surplus of production that could be dispensed. Agricultural practices that date back to periods of scarcity and hunger – like the one between 1940 and 1947²³ – are based on commercial exchanges between local farmers, and it is from the 1950s onward that the Chefchaouen *souk* undergoes considerable changes²⁴.
- 33 In fact, in recent decades, and taking into account the rarefaction of local agricultural production, and the demise and subsequent end of the Chefchaouen Souk, local inhabitants had, until recently, two main locations for their food supply, both composed of non-producer wholesalers: a central market in Dmoumen, which is open all week long and offers fish, meat and vegetables, and a weekly market - Souk Al Amal - in which all types of products were sold, both local and from other parts of the country (Diagnostic Agro-Paysager de la Ceinture Verte de Chefchaouen 2014). Local production ceased, for some time, to be perceived as an advantage or as something “good”. “Good” was having access to what was produced elsewhere.
- 34 Nevertheless, globalization, although tentacular, does not reach everywhere in the same manner: Chefchaouen remains, in the Moroccan national cartography and on the world map, an isolated place, an enclave in the Rif mountains, picturesque enough that justifies a tourist visit, but not, for example, the installation of a medium/large commercial area: Chefchaouen does not have, until the present day, any supermarket, like many other cities in Morocco²⁵:
- 35 “In Morocco, the rise of hyper/supermarkets is still limited to the rich or middle-class neighborhoods of Casablanca, and the other large cities, Rabat, Marrakesh, Fez, Agadir, and Tangiers, where consumers are more aware of international trends, possess higher disposable incomes, and have automobiles to access large warehouse-size stores. Middle- and upper-middle-income shoppers are drawn to these larger stores, especially if they provide imported and specialty items, previously only available at small specialty shops or acquired when traveling abroad.” (Codron *et al.* 2004 : 592).
- 36 The consumption of food from “outside” was, taking into account all that has been described, always practiced in Chefchaouen. Products such as sugar and fish, or cereals and oranges that came from the south of the country, were part of local food practices depending, comprehensibly, on local inhabitants’ economic possibilities or even the scarcity and abundance of these products in the national context. The progressive extinction of the Chefchaouen *souk* - either because there was no surplus production to be sold to third parties, or because commercial exchanges were no longer interesting from the perspective of food self-sufficiency, or even because, invariably, everyone produced substantially the same things - led to the dynamization of other markets, not dependent on local agricultural production, which ended up finding receptiveness in the local context.
- 37 Considering that it is an almost ineffective exercise to locate the origin of this *souk* in time, we assume that, in the good manner of nostalgias of the past, one can say “since always”, Chefchaouen's *souk* is described by Troin (1976) as not very relevant in the

geographical context of the Rif, being medium-sized, with a considerable presence of farmers, held twice a week. On the commercial importance of the Chefchaouen souk in the regional context of the Rif, Troin (1976) is peremptory in stating its diminished relevance:

- 38 “In the heart of the peninsula, the high country Jbala constitutes a very repulsive backbone. A landlocked area, with limited production, served by very poor souks, it hardly participates in regional commercial life. (...) Products intended for sale are transported at the cost of long journeys to these peripheral souks and this reinforces the “receiving” role of Beni Aross, Ksar el Kebir or Chefchaouen. We will note how this mountainous void merge in the South-East to the Rhzaoua area (south of Beni Derkoul) thus isolating Chefchaouen from the country of Ouezzane”. (Troin 1976 : 366)
- 39 However, and despite its limited influence in the regional context, the Chefchaouen souk fulfilled its role as a place of commercial exchanges and as a producer of sociability, effectively constituting itself as a place of transmission and communication.
- 40 The importance of the *souk* as a central place of product circulation and creation of conviviality and networks in Moroccan society is addressed by Clifford Geertz (1979) from his study of the market economy in the Sefrou *souk*, describing the *souks* as central institutions in the Middle East and North Africa, and as: “(...) a distinctive system of social relations centering around the production and consumption of goods and services (in this particular kind of economy), and it deserves analysis as such.” (Geertz 1979:124).
- 41 Despite its limited importance in the regional context, the Chefchaouen *souk* ended up establishing itself as a privileged place for exchanges in the city, even because, given its geographical situation, the possibilities for food supply out of town were not very obvious. Having been established as the place par excellence for commercial exchanges in the locality, the Chefchaouen *souk* – now promoted as Souk Beldi – is one of the places that best reflects the impacts and consequences of globalization in this territory.
- 42 Globalization may have contributed to the ending of the Chefchaouen souk in its “ancestral” molds, but it was also globalization – via UNESCO – that brought the *souk* back to Chefchaouen. In 2012, and in an attempt to legitimize and embody the rhetoric of connecting local populations with the territory and its agricultural diversity, the municipality of Chefchaouen relaunches the local souk, creating incentives for the presence of producers to be effective, and in particular that of women as intermediaries of this direct liaison between consumers and agricultural production, creating however a new and more appealing label: that of Souk Beldi.
- 43 The requalification – or reactivation – of Souk Beldi comes concomitantly and into line with two distinct phenomena, but which easily feed each other: 1) a growing and widespread valorization of organic, healthy and locally produced food products, perceived as inherently “good”; 2) the inclusion of Chefchaouen in the transnational application of the “Mediterranean Diet” which, after its validation by UNESCO, implies and requires mechanisms of local and national visibility.
- 44 This reactivation was, however, covered by some changes compared to the “traditional” model of the souk: 1) it did not take place in the central square (Utah Al Hammam), but in its pre-1950 location, closer to the accesses to the *medina* and in small alleys²⁶; 2) there was a feminization of the market, encouraging women to be the

protagonists of sales and commercial transactions, contrary to what was previously observed (Merlo and Alami s.d.).

- 45 Legitimizing the food practices and the way of life that gave them form and content, essentially through heritage validation acquired via UNESCO, the *beldi* indication, when applied to Chefchaouen's souk, intends to convey a very clear message: beyond the connection to the local territory – and here we mean the agricultural *terroir* itself – which is one of the readings that the word *beldi* may have, in its classic opposition to *roumi* (Rachik 1997), one of the most expressive contemporary uses of the word *beldi* refers precisely to an immediate valorization of what it is locally produced as something inherently good and healthy. Indeed, one of the most expressive contemporary uses of the word *beldi* is precisely the one that converts it synonymous with biological and, accordingly, biological as synonymous with healthy.
- 46 The contemporary obsession with healthy eating is, most likely, a phenomenon that, being global, is not yet socially transversal, manifesting itself in different social and geographical contexts. The so common association of healthy food with traditional eating practices or with the rural world (in the exhausted idealizations of the countryside) can be quickly transformed as a tool for praising territories (and their inhabitants) as representatives of “good food practices”, perceiving in the promotion of rural food (which could be translated to *beldi* in Morocco) the assertion of their own rural identity as something positive, with *value*.
- 47 The word *bled* from which the word *beldi* derives, is used here in the sense of *terroir*, highlighting the ability of a region to produce its own resources. Accordingly, “(...) the *beldi* label does not go without the *roumi* label; for a product to qualify as *roumi*, it must have a *beldi* counterpart, and vice-versa” (Simenel 2010). However, some products, although originating outside Morocco and having been introduced into the domestic sphere in the past, do not bear the *roumi* label; this is the case of salt, sugar and tea, and many other products highly valued within the local culture.
- 48 The *beldi/roumi* couple puts therefore in opposition two products classified in the same family but which differ by their mode of production and distribution: *beldi* relates to the food production of the *terroir* which falls within the domestic sphere, whereas *roumi* applies to products grown intensively or industrially and which are integrated into a global trading network (Graf 2016, 2018; Simenel 2010)²⁷.
- 49 The valorization of an idea of rural idyll, inverts the values attributed to the countryside and the city, classifying the practices – especially the food practices – linked to the countryside, the territory and the proximity we maintain with it, placing emphasis on the idea of short circuits, into something inherently *good*. This notion of *good* is, in its most expressive use, something that suggests, in contemporary societies, the idea of healthy, good for health, and is, eventually, the engine of all approaches to an idea of rural idyll: the countryside, the *terroir*, and the food produced there will help us to have a healthy life which, in turn, transforms our bodies into healthy bodies.

A toolbox for heritage: Zineb and Mehdi in Chefchaouen

- 50 In the next section I will present, through two ethnographic vignettes, the perspectives of two inhabitants of Chefchaouen – Zineb and Mehdi – on food practices and

consumptions, from their inherently different places in the social geography of the territory.

- 51 While, from the discourses mobilized by Zineb, we obtain a closer perspective of the performances structured around food consumption and, in her case, verbalizing a concern with healthy eating and the importance of a connection to a specific terroir - obtaining through the combination of both the label of *beldi* - Mehdi will lead us to a more commodified perspective of food practices, thinking of them as a merchandise that can be consumed by others, anchoring them to an idea of tradition and authenticity, insisting on their heritage value, which would guarantee them the *beldi* marker.
- 52 As we will see, neither in one nor the other's discourse is there any attempt to associate local food practices and consumptions with an idea of a "Mediterranean Diet", despite both being familiar with this heritage classification and its anchoring in the Chefchaouen territory. This section will give us a glimpse of how the transformation of food practices into heritage is subverted and appropriated by local actors, who, recognizing heritage as a value, transport this value and transfer it to the idea of *beldi*.

Zineb and the Souk Beldi

- 53 The morning dawned on a cold Thursday after a night of heavy rain, and it was Souk Beldi's day. I had arranged to accompany Zineb to the market, as the next day - Friday - would be dedicated to preparing the couscous at her house. We agreed to meet between 10:30AM and 11AM at the entrance to Bab El Ain and, while I was waiting for Zineb, I watched the women who, dressed in the traditional Rif clothes: the straw hat (*chechiya*), the wool belt (*kourziya*) and a cloth skirt (*medil*) (Figure 2), were getting installed in places still to be occupied along the small alleys that depart from Bab El Ain.
- 54 When Zineb arrived, it was already after 11AM, she was flushed and carrying a large cardboard bag in which she carried a dozen small green lemons. Afterwards, and for about twenty minutes, I accompanied her to do her shopping. I was surprised by the speed and aggressiveness with which she did it - I could not tell whether it was a performance originated by my presence, or by her need to assert her status of belonging to a local elite and, consequently, of distance regarding rural populations.

Figure 2: Souk Beldi, Chefchaouen



Source: Author's photo, July 2017

- 55 For twenty minutes that's how it went: Zineb would approach the sellers and very quickly asking the price of this or that product, when not satisfied with the answer, she turned her back and continued on. When she finally found something that she liked - for the relation between price and quality, I imagine - she would buy large quantities of that product. She told me at one point that many of the women who sell at the Souk Beldi are middlemen and not producers. These intermediaries are called *samsar* (or *samsara* in the case of women) and we can understand who they are based on the prices they ask for the merchandise. A *samsar* will always ask for more money than a producer.
- 56 Zineb, not being originally from Chefchaouen, and having been mobilized there as a high-grade staff in government functions, seems to perceive in the *beldi* category one of the great advantages of her life in Chefchaouen, a kind of counterpoint to the geographic isolation to which she is subjected, coming from a large Moroccan city, whose cosmopolitanism contrasts with the rural dimension of Chefchaouen. Here, direct contact with agricultural producers, and the shortening of circuits from producer to final consumer, are perceived as constituting a healthy and good way of life, something that Zineb would not have access to in her hometown.
- 57 Far from constituting an ambition of a rural idyll or a “return to the countryside”, the added value of the life she has here is placed, precisely, in the food practices and consumptions that daily life in Chefchaouen allows her, namely in relation to products to which she has access, and which she classifies as organic, using the category of *beldi* as an equivalent to organic, and organic equivalent to healthy²⁸.

- 58 Despite the apparent distance that she insists on keeping from the women who sell at Souk Beldi, Zineb incorporates the discourse of healthy living and healthy food consumption that comes from the possibility of sharing food staples with these women, that is: eating the same food that they eat, not exactly in the same way, but what is produced by them, in their small agricultural lands.
- 59 Here, the great advantage that is perceived by Zineb in relation to the food consumption that originates from Souk Beldi, has precisely to do with its organic dimension and its intrinsic qualities as “natural” and “good” diets, without chemicals and other harmful effects of “mass produced” food. However, the emphasis is not placed on short circuits – perceived nowadays as examples of “good” food consumption practices – not so much on the possibility of empowering women from local communities, or even on a supposed idea of a food tradition combined with a discourse that mobilizes the authenticity of local food practices and knowledge, but rather, and fundamentally, in the possibility of accessing a healthy diet.
- 60 One of the advantages of *beldi* food consumption, associated recurrently with organic agriculture, in Chefchaouen via Souk Beldi is, without a doubt, the price of the products. If, as mentioned by Jazi (2014), one of the main obstacles in the consumption of biological products for Moroccan consumers is their price (Jazi 2014 : 217), in Souk Beldi this obstacle appears nuanced, since all products that are found there are *beldi* - therefore, organic - lacking labels or tags that distinguish them from the others in the context of other commercial surfaces. For Zineb, this is also one of the great advantages of local food consumption: being able to buy organic products at low prices.
- 61 As Graf (2016) mentions about how the absence of labels and certifications of origin are superfluous for women who, being from different geographical origins within the Moroccan context, mobilize a bodily knowledge to distinguish what is *beldi* from what is not *beldi*, concomitantly accentuating the volatile and situational dimension of this concept, the same happens with Zineb's performance at Souk Beldi: everything there is *beldi* and, as such, nothing needs certification, as everything originates from that territory.
- 62 Most likely, contrary to her experience of food supply in the big city where she comes from, here the origin of foodstuffs is far from being contested or even questioned: the Rif *terroir*. As Trubek (2008) states: “place matters”.

Mehdi and the Restaurant “Baraka”

- 63 A few days after being installed in Chefchaouen, and after taking a brief inventory of the restaurants existing in town, I could see that few deviated from the more conventional repertoire associated with Moroccan cuisine, reifying the idea of national dishes which, although contested (Hubert 2000) is, however, operative, especially when it comes to an offer especially aimed at the tourism sector.
- 64 The idea of a strongly typified and transversal Moroccan gastronomy, in which there is little or no space for regional nuances and local recreations, is, in the sphere of the most widespread restaurant sector, the standard of the national offer, which, even when wishing this diversity, it is difficult to escape from.
- 65 Therefore, it was without great surprise that, after several requests for “Chefchaouen” food, I was repeatedly referred to the same restaurants that appear in tourist guides

and that invariably offer the same repertoire: *couscous*, *tajine* and grilled meats. One day, after visiting a “local products” store where I started a conversation with the seller about the specificities of food produced in Chefchaouen, the existence of the Restaurant “Baraka” came into conversation for the first time, as a true bastion of local cuisine, frequented by locals and a real synonym of “authenticity”.

- 66 That same day I went for the first time to have lunch at “Baraka”. The restaurant was full: lots of Japanese tourists, lots of Moroccans – mainly men, alone – the occasional table with couples of French or American tourists. I quickly realized who the owner was: Mehdi walked from table to table, talking to customers, paying special attention to the small groups of Japanese tourists who were accompanied by local guides. I introduced myself and told Mehdi that I would like to arrange a conversation with him about the restaurant and his perceptions of the existence of a specific Chefchaouen cuisine. We scheduled a conversation for that same afternoon, upstairs in the restaurant.
- 67 I went to see Mehdi during the break between lunch and dinner, and throughout the conversation, which lasted a good couple of hours, we were repeatedly interrupted by restaurant employees or suppliers who came to give him food to taste or bring a pot of honey, jam, fruit preserves. Mehdi turned out to be an extraordinary public-relations, not only for his restaurant, but for an entire idea of assertiveness related to local food practices in the Chefchaouen region. This is, in fact, his activism: to promote local cuisine that, in his opinion, is composed only of indigenous products and ancestral ways of making.
- 68 For Mehdi, the legitimization of these ancestral practices linked to food and the management of food resources was made, precisely, through the classification of the “Mediterranean Diet”, which is, in his opinion, a label like any other, considering that what matters is the valuation and recognition of a food identity that, he claims, unequivocally exists in the region. This “food identity” involves, for example, the wise management of natural resources, namely in relation to the seasonality of the products and knowledge of their multiple uses, recycling them and using food as a whole, not rejecting leaves, stems or roots.
- 69 In Mehdi’s words, this whole idea of seasonality and its importance has always been present among Chefchaouen inhabitants. He mentions, for example, the flower season (roses and orange blossoms) in relation to which he has memories of women distilling the flowers of these plants to make various procedures in the kitchen. He basically insists on the idea of pre-existing knowledge and know-how concerning food preparation, that were capitalized by the rhetoric of heritagization.
- 70 In addition to validating a very specific knowledge linked to food as something “ancestral” and “distinctive”, Mehdi goes even further by referring to the existence of a specific taste or palate of local inhabitants – linked to food consumption – that would be the result of a unique confluence of diverse cultural heritages: Andalusian, Berber and Arab. This naturalization (see geneticization) of taste/palate as something intrinsic to local inhabitants is something transversal in Mehdi’s discourse, and which ultimately ends up legitimizing the whole idea of a pre-existing food identity or food heritage, which would sustain – eventually – its translation into something classifiable or deserving heritage classification.
- 71 In this regard, the restaurant he manages, and which he likes to refer to as the “only one that represents the culinary traditions and practices of the region”, has this

activist dimension, of promoting local cuisine but, above all, of giving (re)birth to an idea of secretive food practices – in the sense of not being mainstream or touristic – that Mehdi has somehow rescued, giving voice (and employment) to its representatives and spreaders.

- 72 For Mehdi, the value of being *beldi* is far distant from that experienced by Zineb. In his restaurant - to which the adjective *beldi* is always added²⁹ - the idea of *beldi* involves placing value on the region's traditional food practices, what he does, militantly mobilizing this discourse together with a food repertoire, as a kind of agent for the preservation and dissemination of ancestral food practices in the “age of fast food”. Here, the *beldi* label, being clearly linked to an idea of *terroir*, is anchored in the heritage dimension of food, and in the possibility of transmitting and preserving the memories and food practices that it allows.
- 73 Being *beldi*, in the eyes of Mehdi, is a kind of extension of an idea of tradition and authenticity, which finds in the language of heritage and in the new heritage regime an added legitimacy. It should be noted that, in the recently published book, in the Restaurant “Baraka” or in the discourse he mobilizes for his restaurant's customers, there cannot be found any reference to the “Mediterranean Diet”, to UNESCO, or even to the inclusion of Chefchaouen in this official and “authorized” heritage cartography.
- 74 Here, the value is not placed in the intangible cultural heritage ensured by UNESCO, but in an idea of a geneticized heritage, previously existing, but which is not translatable through an idea of “Mediterranean Diet”, but rather, and above all, that finds echo and resonance in an idea of *terroir*.

Final remarks

- 75 In Morocco, as in so many other places in the global world, the language of heritage has contaminated discourses and perceptions about pre-existing elements, whether tangible or intangible. However, and what this text intends to illustrate, is that despite this contamination - and the way in which it so often makes us rethink our awareness about what we eat, the places where we live in, the commodities we use - it also leaves room for further readings and understandings about what these values are, or, better said, about how we best think and produce discourses about them.
- 76 The territory of the Moroccan Rif, in which Chefchaouen is located, serves here as an example of a historically neglected place, which has been the focus of different policies depending on the interests mobilized in distinctive historical periods, and had to be managed according to colonial, neoliberal or heritage regimes. A place marked by isolation and hunger - which undoubtedly cemented its identity - now sees its food practices and the knowledge associated with them being recognized and valued by the world. Mehdi and Zineb are just two examples of how the plasticity of these inscriptions reveals itself: each one gives them the meaning that best suits their understanding of the place of this territory - and themselves - in the global world.
- 77 Having arrived here, there are three matters that need to be systematized: 1) the first has to do with the way in which the creation of heritage can be translated, recreated or subverted in the concrete plan of people's lives; 2) the second has to do with the anchoring of a place in the world (Chefchaouen) forgotten and marginalized by national policies and which, incorporating an idea of exogenous heritage - or the

essentialist construction of a Mediterranean belonging as a pretext, even for food praxis, as Herzfeld (2006) would say - starts to occupy another place in the world via the heritage regime; and, finally, 3) how the use of the local lexicon, through the concept of *beldi*, can be mobilized in different ways, situationally and relationally.

- 78 This text also seeks to contribute to the discussion that heritage construction processes can be subverted and locally appropriated, serving interests and purposes that are beyond the control of institutional holders of heritage rhetoric. In Chefchaouen we are witnessing an obliteration of the concept - whatever it may be - of the “Mediterranean Diet”, to give space and place to an appreciation of local food practices through the concept of *beldi*. In turn, the concept of *beldi*, whose multivocality can be gauged through, for example, in the works of Graf (2016, 2018), shows us how it translates, even in its ambivalence, a connection to the territory that is real and finds expression in food and what food represents to different people: “identity”, “tradition”, “authenticity”, and immersion in the territory.
- 79 Ultimately, the choice here to give voice to Zineb and Mehdi and not to other interlocutors - possibly more engaged with an institutional dimension of heritage and the “Mediterranean Diet” - clearly serves two purposes: the first is to contribute to the studies on the effects of heritage classifications (namely those carried out by UNESCO) and understand how, as it happens in Chefchaouen, an appropriation of the heritage lexicon is operated, by common people, subverting the official heritage lexicon from its translation into operative language that “makes sense” locally. Clearly, the mediterraneanization (*cf.* Herzfeld 2006) of local food practices is something that is clearly far from the way the inhabitants of Chefchaouen think about their food, although - if analyzed from a nutrition perspective - it fits a scientific definition of “Mediterranean Diet” (Nestle 1995).
- 80 The second purpose is to understand that, if the Mediterranean is indeed “a distant place” in terms of belonging and recognition of an identity, rurality and geographical isolation are very present elements among the inhabitants of Chefchaouen, who mobilize - in a polyphony of voices and discourses - the language that values and gives meaning to this rurality and this territorial belonging, of which food is one of the most tangible elements: the idea of *beldi*.
- 81 Finally, this text also seeks to emphasize that food globalization has several speeds. Chefchaouen, despite being permeable to some global economies - such as the economy of kif, or the economy of heritage - remains an isolated place in the mountains of the Moroccan Rif, where tourists arrive but not supermarkets. Therefore, from subversion to appropriation, from UNESCO to the *souk*, from the restaurant to the domestic kitchen, food practices and consumptions are being thought, mobilized and lived according to the situation of this place on the periphery of the global world.

BIBLIOGRAPHY

- ATER M. & HMIMSA Y. 2008. "Agrodiversity in the traditional agrosystems of the Rif mountains (north of Morocco)". *Biodiversity* 9 (1-2) : 78-81.
- AIT HAMZA M. 2012. "Maroc utile, Maroc inutile: mythe ou réalité?". in H.Popp & M. Ait Hamza (ed.) *L'héritage colonial du Maroc*: 39-48. Rabat : Bayreuth and IRCAM.
- BENDIX R. 1997. *In Search of Authenticity: The Formation of Folklore Studies*. Madison: University of Wisconsin Press.
- BENDIX R., EGGERT A. & PESELMAN A. 2012. "Heritage Regimes and the State", in R. Bendix, A. Eggert & A. Peselman, *Heritage Regimes and the State* 6: 11-20. Gottingen : Universitätsverlag Gottingen.
- BORTOLOTTO C. 2017. "Como "comerse" un patrimonio: construir bienes inmateriales agroalimentarios entre directivas técnicas y empresariado patrimonial". *Revista Andaluza de Antropología* 12 : 144-166.
- CODRON J-M et al. 2004. "Supermarkets in low-income Mediterranean Countries: Impacts on Horticulture Systems". *Development Policy Review*, 22 (5): 587-602.
- CRAWFORD D. 2008. *Moroccan Households in the World Economy. Labor and Inequality in a Berber Village*. Baton Rouge: Louisiana State University Press.
- DAHRAOUI A. 2014. *Amazigh Culture and Media: Migration and Identity in Songs, Films and Websites*. PhD Thesis. Amsterdam: University of Amsterdam.
- DAVIS D. K. 2006. "Neoliberalism, Environmentalism, and Agricultural Restructuring in Morocco". *The Geographical Journal* 172 (2): 88-105.
- DIAGNOSTIC AGRO-PAYSAGER DE LA CEINTURE VERTE DE CHEFCHAOUEN. 2014. In: https://issuu.com/amdc7/docs/etude_diagnostic_agro-paysager_vega
- EL OMARI F., TOUFIQJ. 2008. "Le cannabis au Maroc: historique et épidémiologie", in E. Streel & L. Chinet (dir.) *Cannabis: Approches thérapeutiques contemporaines*. Bruxelles : De Boeck Supérieur : 137-146.
- GEERTZ, C. 1979. « Suq: the bazaar economy in Sefrou », in C. Geertz, H. Geertz & L. Rosen, *Meaning and order in Moroccan Society. Three essays in cultural analysis*. Cambridge: Cambridge University Press :123-314.
- GRAF K. 2016. "Beldi Matters: Negotiating Proper Food in Urban Moroccan Food Consumption and Preparation", in F.Bergeaud-Blackler, J. Fisher and J. Lever (ed.) *Halal Matters. Islam, Politics and Markets in Global Perspective*. London and New York: Routledge : 72-90.
- GRAF K. 2018. "Cereal Citizens. Crafting bread and belonging in urbanizing Morocco". *Paideuma: Mitteilungen zur Kulturkunde*, 64: 227-244.
- HANDLER R. 2001. "Authenticity. Anthropology of", in N. J. Smelser & P. B. Baltes (ed.) *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences*. Oxford: Elsevier : 963-967.
- HAUT-COMMISSARIAT AU PLAN. 2019. *Le Maroc en Chiffres*. Rabat : Haut-Commissariat au Plan.
- HERZFELD M. 2006. "Practical Mediterraneanism: Excuses for Everything, from Epistemology to Eating", in W. V. Harris (ed.) *Rethinking the Mediterranean*. Oxford: Oxford University Press : 45-63.

- HOLDEN, S E. 2009. *The Politics of Food in Modern Morocco*. Gainesville : University of Florida Press.
- HUBERT A. 2000. "Cuisine et Politique: le plat national existe-t-il?", *Revue des Sciences Sociales*. 27 : 8-11.
- JAZI S. 2014. "Les valeurs de consommation des produits bio et « beldi » au Maroc". *Revue Marocaine de Recherche en Management et Marketing* 9-10 : 209-223.
- LATOUB B. 1991. *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*. Paris: La Découverte.
- MERLO T., ALAMI H. (s.d.) *Inventario sobre el Patrimonio Inmaterial Vinculado a la Dieta Mediterranea de Chefchaouen*. Chefchaouen : Association Talassemiane pour l'Environnement et le Développement.
- MOUNA K. 2010. *Le bled du kif: Économie et pouvoir chez les Ketama du Rif*. Paris : Ibis Press.
- NESTLE M. 1995. "Mediterranean Diets. Historical and Research Overview", *American Journal of Clinical Nutrition*. 61: 1313S-1320S.
- NEWCOMB R. 2017. *Everyday Life in Global Morocco*. Bloomington, Indiana: Indiana University Press.
- RACHIK H. 1997. "Roumi et Beldi: réflexions sur la perception de l'occidental à travers une dichotomie locale". *Égypte/Monde Arabe* 30/31: 293-302.
- SIMENEL R. 2010. "Beldi/Roumi, une conception marocaine du produit du terroir. L'exemple des Aït Ba'Amran de la région de Sidi Ifni". *Hesperis-Tamuda*, Vol. XLV: 167-175.
- SWEARINGEN W. D. 1987. *Moroccan Mirages: Agrarian Dreams and Deceptions, 1912-1986*. Princeton, NJ : Princeton University Press.
- TROIN J-F. 1975. *Les Souks marocains. Marchés ruraux et organisation de l'espace dans la moitié nord du Maroc*. Aix-en-Provence : Édisud.
- TRUBEK A. 2008. *The taste of Place. A cultural journey into Terroir*. California: University of California Press.
- UNESCO. 2010. Nomination File N° 00884.

NOTES

1. The classification of the Mediterranean Diet as an intangible cultural heritage of humanity has had, to date, two distinct moments: the first in 2010, following a transnational application submitted by Spain, Italy, Greece and Morocco; and the second in 2013, a request for a re-inscription, after the inclusion of three other countries in this candidacy: Portugal, Cyprus and Croatia. Within the scope of this application, each country had to indicate its representative city of the "Mediterranean Diet" on a national scale. Thus, Morocco designated Chefchaouen; Spain designated Soria; Portugal designated Tavira; Greece designated Koroni; Italy designated Cilento; Croatia designated Kvar and Brac; and Cyprus designated Agros.
2. In Morocco, *kif* is the local name used to designate cannabis. Cannabis was cultivated in Morocco from the 7th century on, when Arab immigrants arrived in the Rif region in the north of the country. Cannabis cultivation remained sporadic at the end of the 19th century, mainly for self-consumption, although part of the production was sold in other parts of the kingdom (El Omari and Toufiq 2008).

3. On migratory movements from rural to urban contexts in Morocco, see, for example: Crawford (2008).
4. Chiara Bortolotto (2017) writes about the classification of the “French Gastronomic Meal” (2010) by UNESCO, and the backstage processes that lead to this heritage classification.
5. Morocco has a very diversified tourist offer, comprising the imperial cities (Fez, Meknes, Rabat, Marrakesh), desert tourism, beach tourism and nature tourism.
6. The fieldwork was funded by the Foundation for Science and Technology (FCT) through the postdoctoral fellowship SFRH/BPD/108311/2015.
7. Fieldwork was carried out in June and July 2017 then October and November 2018. However, due to constraints related to the pandemic crisis, it has been impossible to return to the ethnographic field. During the 2017 and 2018 stays, institutional and non-institutional contacts were made, interviews with tourists and the local population, as well as frequent visits to the souk and local restaurants. The fieldwork focused on the practices and food consumption of local populations, and on the perceptions of tourists in relation to their gastronomic expectations and the supply of local food products. With the local institutions, an attempt was made to identify and map policies related to food and the promotion of the "Mediterranean Diet".
8. All names in this paper are pseudonyms in compliance with the “General Data Protection Regulation” (GDPR) of the European Union (www.gdpr-info.eu).
9. Throughout this text we will consider the idea of authenticity taking its imminently constructed nature, following Handler (2001) when expressing that the authenticity of phenomena is never an objectively determinable matter of fact, being always socially constructed and, as such, subject to change. We will also take Bendix's (1997) awareness that authenticity can be transformed into a commodity.
10. Term that generally designates a traditional market or periodic fair in North Africa and in Arab countries but is also used to designate commercial areas of a city in these regions.
11. And that determined the colonial division between “*Maroc utile*” and “*Maroc inutile*”, a definition popularized by Hubert Lyautey, a French colonial administrator in Morocco between 1912 and 1925, who considered the Fez-Casablanca-Marrakech triangle to be “*Maroc utile*” and the rest of the territory where traditional agricultural production methods prevailed to be the “*Maroc inutile*”. On the distinction “*Maroc utile*” versus “*Maroc inutile*” see also Ait Hamza (2012).
12. Morocco was under the French protectorate between 1912 and 1956.
13. On cereal production in Morocco see Graf (2018).
14. In 1986, Morocco was the second country in the world in terms of orange exports. In 2019 it was in 11th place, in a list headed by Spain.
15. Morocco Cannabis Survey (2003) United Nations Office on Drugs and Crime.
16. On the migration of populations from the Rif to Europe see, for example: Dahraoui (2014).
17. Vegetation of bushy shrubs, in the Mediterranean regions.
18. Réseau des Villes Euromed, < <http://www.reseau-euromed.org/fr/ville-membre/chefchaouen/> > (consulted on June 18, 2021).
19. *Le Maroc en chiffres*. Haut-Commissariat au Plan, Rabat, 2015.
20. Phylloxera, a pest that vehemently attacked the production of grapes and their derivatives in the region of Chefchaouen, is also one of the main factors responsible for the decrease in production, as well as for the extinction of some varieties. The phylloxera epidemic in the 1970s decimated a considerable part of the region's vineyards, which were gradually replaced by other less fragile crops.
21. The “Advanced Status”, which follows the Euro-Mediterranean Cooperation Agreement and the European Neighborhood Policy signed in 2000 between the European Union and Morocco, is an agreement that allows preferential customs duties in exports to Europe from Morocco.
22. “The European Union today approved the 2011 Annual Action Program for Morocco. This new support will notably benefit the populations living in the rural region of Al Hoceima (EUR 19

million) in Northern Morocco, characterized by its isolation, socio-economic backwardness in relation to the rest of the country and the presence of cannabis cultivation. The program will contribute to improving the living conditions and income of the population, through actions of decentralization and local development, job creation and social and environmental development.” And yet “(...) the program will support the participatory process of local planning, the carrying out of investments in small social infrastructure and the viability of social structures, the increase in rural families' incomes through investments and technical support in the areas of agriculture, artisanal fishing, crafts and rural tourism. In this context, the program will place special emphasis on the economic integration of young people and women. (17 August 2011) https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/pt/IP_11_969 (accessed 7 June 2021). Despite this announced investment, planned for Al Hoceima (a city in northern Morocco, along the Mediterranean coast), the town was the stage for the Hirak Rif movement between October 2016 and June 2017, which led to the arrest of more than 200 people. Hirak, as a protest movement, focuses on demands for more employment opportunities, as well as the demand for social infrastructure, such as hospitals and schools, having been considered a late and geographically circumscribed Arab Spring in Moroccan territory.

23. Known as the period of “Aam El Boun”, the drastic rationing of food products between 1940 and 1947. “After the defeat of France in 1940 during the Second World War, France drew on the resources of its colonies, including Morocco, the Vichy government undertakes rationing, done on an ethnic basis favoring the French to the detriment of the Jews and then the Muslims”.

24. Traditionally held on Mondays and Fridays, from the 1950s onwards it is held on Mondays and Thursdays, also changing location: from the "Bab Souk" area it starts to be held - also from the 1950s - in the central square of the town: Utta Al Hammam square.

25. On the impact of the emergence of large shopping centers in places where a traditional food trade prevailed in Morocco, see, for example: Newcomb (2017).

26. Utta Al Hammam Square is currently a meeting place for tourists who move through the town, containing numerous terraces, cafes and restaurants.

27. According to Graf (2018) “Depending on where you came from and where and who you are in the present, the meaning of *beldi* thus ranges from ‘local or regional’ to ‘hand- and homemade’ (Graf 2016b) and contains within it a nostalgic longing for a rural Morocco that perhaps never really existed” (Graf 2018:237).

28. As is corroborated by the study conducted by Jazi (2014) which refers precisely to the association made by Moroccan consumers between biological and *beldi*.

29. Mehdi, meanwhile, has gathered a series of recipes that he presents as a repertoire of his restaurant, in an author's publication - exclusively with digital edition - that I recently received by email. In this publication, he refers to his restaurant as *beldi*: “Recipes from the Restaurant Beldi "Baraka"” (pp.2). To ensure anonymity, this source will not be referenced.

ABSTRACTS

Based on ethnographic fieldwork carried out in Chefchaouen (Morocco) in 2017 and 2018, this text seeks to reflect on the impacts of the classification of the “Mediterranean Diet” (UNESCO 2010) on the territory. To this end, it will be important not to lose sight of the characteristics of this region - namely its geographical isolation - but also of the role and weight of national agricultural policies and their contemporary repercussions. The text also intends to discuss how

the belonging to a global world can be operated discontinuously, and how, due to the lack of correspondence between the official language of heritage and local practices, namely regarding food consumption, heritage terminologies and concepts are subverted and appropriated by the inhabitants of Chefchaouen.

À partir d'un travail de terrain ethnographique réalisé à Chefchaouen (Maroc) en 2017 et 2018, ce texte cherche à réfléchir sur les impacts du classement de la « Diète méditerranéenne » (UNESCO 2010) sur le territoire. Pour cela, il sera important de ne pas perdre de vue les caractéristiques de cette région – à savoir son isolement géographique – mais aussi le rôle et le poids des politiques agricoles nationales et leurs répercussions contemporaines. Le texte cherche également à discuter comment l'appartenance à un monde global peut être opérée de manière discontinue, et comment, en raison du manque de correspondance entre le langage officiel du patrimoine et les pratiques locales, notamment en matière de consommation alimentaire, les terminologies et concepts patrimoniaux sont subvertis et appropriés par les habitants de Chefchaouen.

INDEX

Mots-clés: Maroc, Chefchaouen, diète méditerranéenne, politiques agricoles, patrimoine, pratiques et consommations alimentaires, beldi

Keywords: Morocco, Chefchaouen, Mediterranean diet, agricultural policies, heritage, food practices and consumptions, beldi

AUTHOR

JOANA LUCAS

Anthropologist, Centro em Rede de Investigação em Antropologia (CRIA), Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade NOVA de Lisboa (NOVA FCSH), joana.i.lucas@gmail.com

Le goût des origines

Discours et pratiques face à l'industrialisation et à la « tradition culinaire » en milieu urbain marocain

The taste of the origins; speeches and uses regarding the industrialization and “culinary tradition” in urban Morocco

Audrey Soula et Hayat Zirari

Introduction

- 1 À l'origine de cette recherche se trouvent les profondes mutations survenues, ces dernières années, dans les habitudes alimentaires et culinaires en milieu urbain marocain. Celles-ci se caractérisent par une évolution globale d'une consommation basée presque exclusivement sur des produits locaux et domestiques, c'est-à-dire « faits maison », à une consommation de plus en plus élevée de produits industriels ou préparés et consommés en dehors du domicile familial (Zirari a 2020). Ces pratiques quotidiennes s'accompagnent de discours critiques et d'une crainte des aliments issus de l'industrie agroalimentaire – eux-mêmes associés à des discours d'attachement aux mets et préparations dites « traditionnelles », ou « *beldi*¹ ». Cette ambivalence entre discours et pratiques constitue l'objet central autour duquel nous proposons d'explorer les changements socio-environnementaux et de santé en cours dans les rapports d'urbains marocains à leur alimentation.
- 2 Débuté en Occident durant la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, l'industrialisation du système alimentaire est un des changements les plus importants de ces dernières années (Levenstein 1993 ; Fischler 1990 ; Rastoin 2000 ; Luzzi 2009) qui a rapidement entraîné l'émergence de mouvements critiques (Lepiller 2012). Parallèlement à ce processus, ces dernières décennies ont été marquées par la revitalisation des cuisines du terroir en Europe (Poulain 1997, 2011), dans un contexte global de patrimonialisation alimentaire (Bessières et Tibère 2011 ; de Suremain & Matta 2013). Si cet objet de recherche est déjà bien renseigné en Occident, on peut se demander ce qu'il en est de l'autre côté de la Méditerranée. Que signifie « bien manger » aujourd'hui à Casablanca, dans un contexte global de défiance vis-à-vis de l'alimentation (Lepiller et

Yount-André 2019) et où l'urbanisation semble exacerber les problèmes d'accès à une alimentation de qualité (Bricas 2017)? Comment les transformations actuelles de l'environnement alimentaire influent-elles sur les pratiques culinaires quotidiennes dans une société urbaine marocaine où les préoccupations alimentaires sont de plus en plus tournées vers le « bien-être » et la santé ?

- 3 Après avoir présenté le processus méthodologique de l'enquête, nous aborderons la question de l'origine des aliments dans la ville de Casablanca, grande métropole urbaine, qui favorise des discours, souvent nostalgiques, sur la mémoire culinaire. Nous mettrons ensuite en lumière les éléments constitutifs d'une alimentation « bonne à manger », qui s'accompagne très souvent de discours critiques sur l'industrialisation.

L'enquête ethnographique : un processus réflexif

- 4 Entre 2019 et 2020, l'enquête de terrain s'est déroulée dans la ville de Casablanca, caractérisée par sa grande diversité sociologique et culturelle. La pluralité alimentaire qu'offre également ce territoire urbain en fait un terrain privilégié pour appréhender les changements de fond que connaît la société urbaine dans son ensemble au Maroc.
- 5 Vingt-cinq entretiens semi-directifs auprès d'hommes et de femmes entre vingt-six et cinquante-cinq ans, ainsi que plusieurs *focus-group* ont été organisés. Afin d'assurer une diversité sociologique, nous avons veillé à avoir autant de femmes que d'hommes, ainsi que des personnes de niveaux socio-économiques distincts au sein de la classe moyenne urbaine et habitant dans des quartiers différents de la ville. Une grille d'entretien individuel et une grille d'animation des *focus-group* ont été élaborées et ont fait l'objet d'ajustements tout au long du travail de terrain. L'enquête a ensuite été complétée par des observations participantes autour de l'achat, la préparation et la consommation alimentaire.
- 6 Notre questionnement de départ était le suivant : qu'est-ce que signifie « bien manger en ville » aujourd'hui ? Puis, c'est par le trébuchement des relances que notre attention s'est portée sur les discours relatifs aux aliments de « tradition » (familiale, locale, nationale), régulièrement mis en balance avec les produits industriels et transformés.
- 7 Notre travail de terrain s'est poursuivi par l'adoption d'un choix méthodologique. Celui-ci a consisté à appréhender en premier lieu l'univers de deux catégories d'aliments présents dans le quotidien alimentaire urbain : le *lben*² (babeurre) et le *raib*³ (yaourt au lait caillé).
- 8 Le choix de ces deux aliments comme point d'entrée de notre enquête ethnographique en tant qu'objets de recherche pourvus de sens, voire même d'« une vie sociale » (Lesourd 2019) avait pour objectif de questionner, à travers une démarche compréhensive, les pratiques alimentaires autour des aliments dits « de tradition » et ceux issus de l'industrie – ou encore ceux dits « de tradition » mais aujourd'hui proposés par l'industrie, comme le sont le *lben* et le *raib*⁴. En effet, jusqu'aux années 2000, leur production provenait essentiellement du monde rural (Benkerroum et Tamine 2004) alors qu'aujourd'hui, ils sont aussi fabriqués dans des fermes à proximité immédiate de la ville, ou en ville, dans des crémeries ou laiteries (*mahlaba*⁵) mais, également, par l'industrie agroalimentaire (bien que leur composition diffère des préparations artisanales traditionnelles⁶).

- 9 Au Maroc, ce type d'irruption dans l'offre alimentaire vient bousculer, voire remettre en cause, nombre de dichotomies de type : produits artisanaux / produits industrialisés ; produits traditionnels / produits modernes ; produits locaux / produits importés ; Orient / Occident ; rural / urbain, *beldi* / *roumi*, (Sarter 2004), souvent abordées sous forme d'oppositions antinomiques, bien que certains auteurs essaient de remettre en cause ces visions binaires. Hayat Zirari a ainsi montré qu'il existe un « entre-deux » qui se situe dans l'interstice de ces catégories alimentaires en opposition : dans leur quotidien, les mangeurs sont plutôt dans une sorte de recherche d'équilibre et de bricolage alimentaire dépassant les diverses oppositions binaires (Zirari a 2020).
- 10 Nous nous sommes donc vite aperçues que ces deux aliments (le *lben* et le *raïb*) – évoqués spontanément par nos interlocuteurs comme faisant partie des aliments « constamment présents dans nos vies et connus depuis qu'on a ouvert les yeux » – devaient être reliés à l'histoire alimentaire du « mangeur » dans sa globalité. C'est ainsi que s'est imposée à nous la nécessité d'élargissement du champ de notre enquête au vécu des mangeurs casablancais, de leur quotidienneté alimentaire, à travers l'exploration de leurs relations, à ce qu'ils considéraient comme faisant partie de la « tradition culinaire marocaine », et qu'ils faisaient presque toujours entrer dans la catégorie des aliments « bons à manger », à la fois « bons pour la santé », mais, aussi et surtout, « savoureux ».
- 11 À l'évocation de ces deux aliments que sont le *lben* et le *raïb*, nos interlocuteurs nous parlaient ainsi plus largement de la mémoire culinaire et alimentaire, individuelle et collective, allant jusqu'à évoquer une « nostalgie du goût d'avant », toujours étroitement lié à leur territoire d'origine. C'est ce que nous avons appelé « le goût des origines ».

De l'origine des aliments : vécu personnel, mémoire collective et nostalgie du « *bled* »

Casablanca : lieu de brassage et de diversité alimentaire

- 12 Casablanca est un des exemples les plus frappants de ville cosmopolite et de capitale économique composée d'une grande diversité sociologique et de brassage de populations. Jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, la population marocaine était en majorité rurale et agricole. Puis, par son attractivité économique pour ces nombreuses populations rurales, Casablanca⁷ est devenue, et reste encore aujourd'hui, une ville de migrations internes. Des Casablancais, provenant d'autres régions du Maroc, ont donc « importé » ou amené avec eux des aliments et des savoir-faire culinaires, en tentant de les préserver au contact des tumultes multiformes de la ville (par exemple, la pastilla de Fès, les tagines « berbères », la tangia de Marrakech, ou encore les différentes variantes du couscous).
- 13 Par ailleurs, depuis plusieurs décennies, et encore plus fortement ces dernières années, Casablanca connaît un développement important d'une restauration de rue et d'une cuisine « exogène » sous l'effet de deux facteurs d'évolutions :
- 14 - Une ouverture plus large aux inspirations générées par le contact avec d'autres cultures (européennes, asiatiques, africaines de l'Ouest) et les habitudes développées par une génération dont une partie a vécu et/ ou voyagé dans différentes régions du monde (notamment la France, l'Italie ou l'Espagne).

- 15 - Le processus d'installation de plusieurs communautés étrangères, notamment les Subsahariens⁸, les Syriens, les Libanais, les Asiatiques, et les Turcs.
- 16 Casablanca se caractérise ainsi par une forte diversité et hétérogénéité alimentaire et culinaire. Au quotidien, les habitudes alimentaires des Casablancais intègrent des appartenances multiples à des références locales et/ou venues de l'extérieur. L'alimentation peut alors être « pensée » (Corbeau et Poulain 2002) à partir de trajectoires individuelles et familiales particulières, mais connaître aussi de nouvelles dynamiques par l'influence de la sphère globale. Pourtant, des manières particulières de cuisiner sont mises en avant par une partie de la population se réclamant d'une appartenance à Casablanca et à sa culture urbaine. Celle-ci revendique une « vraie cuisine casablancaise » dites « *bidaouia* ».
- 17 La cuisine, comme l'alimentation, peut donc être appréhendée comme le vecteur d'une reconnaissance « identitaire »⁹, comme le lieu privilégié des constructions identitaires (Étien et Tibère 2013). Sans cesse en mouvement, ces identités culturelles, comme les pratiques alimentaires qui les accompagnent, se transforment selon l'espace, le temps, l'appartenance de genre, de classe ou d'origine ethnique, culturelle et/ou géographique. Elles se transmettent et s'actualisent en permanence (Poulain 2013). Ainsi, une interlocutrice nous dit : « *Moi je suis Casablancaise de cœur mais d'origine de Fès. Ma mère ne cuisine que fassi¹⁰... Ainsi, j'ai appris à cuisiner comme elle et à maîtriser l'art et les règles relatives aux différentes catégories culinaires de la cuisine fassi... En fait, je suis une vraie casablancaise qui cuisine comme une vraie fassia !* » (Ibtissam, Enseignante, 35 ans).

Un attachement fort à sa région d'origine à travers des aliments qui « voyagent »

- 18 Dans ce contexte de mobilité, de migration et de brassage des populations, les aliments eux aussi voyagent et accompagnent les différentes populations dans leurs déplacements. Cette circulation des hommes, des femmes et des aliments permet aussi une mobilité des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être qui, par-delà les exigences d'adaptations, présentent différentes formes d'hybridations, d'emprunts réciproques et de recompositions identitaires autour de l'alimentation¹¹.
- 19 Nos interlocuteurs font ainsi le récit d'allers/retours permanents entre leur ville ou lieu d'origine et Casablanca pour ramener aliments, épices, et autres condiments pour « donner du goût » à leurs préparations. Il s'agit parfois de produits alimentaires d'exception qui ne sont pas commercialisés à Casablanca ou qui ne sont pas consommés partout au Maroc. Tel est le cas d'une variété de dattes de Figuig ou, jusqu'à une période récente, du *amlou*, une préparation à base d'huile d'argan, de miel et de pâtes d'amandes douces, consommés originellement par les populations berbères uniquement. Cependant, il peut aussi s'agir d'aliments utilisés pour la cuisine quotidienne tels que « le couscous roulé à la main par les femmes du village natal, au *bled* », « le *smen*, incontournable pour rehausser le goût du tagine au poulet ou du couscous », ou encore « l'huile d'olive de la production familiale qui a son goût inimitable ».
- 20 Hasna, la trentaine, est originaire de Errachidia et vit à Casablanca depuis une dizaine d'années. Diplômée universitaire et mère de deux enfants, elle nous dit : « *Je ramène tout (de Errachidia) : l'huile d'olive, le miel, les olives bio, le couscous, les dattes, le smen car moi je ne sais pas le préparer, et surtout les épices pour leurs qualités. Les épices ici (à Casablanca), elles*

n'ont pas le même goût, et de toute façon, je ne saurais même pas où les acheter. Tout ça, ça vient de mes fermes personnelles, celle de la famille, les fruits aussi, les figues, les abricots, etc., et ça respecte la saisonnalité ».

- 21 Rachida est quant à elle enseignante à Casablanca et originaire de Meknès. Avec son mari, ils disent faire attention à leur alimentation en évitant au maximum les produits issus de l'industrie, privilégiant le « fait-maison ». Son mari s'est même lancé dans la préparation de *raïb* fait-maison. Et Rachida ajoute : « *Je ramène tous les produits de chez moi. Je ne dépasse pas un mois sans y retourner pour avoir toujours mes stocks. En fait, j'ai envie de revenir à l'époque* » (Rachida, 45 ans).
- 22 La quasi-totalité de nos interlocuteurs ont de la sorte manifesté un très fort attachement à leur région d'origine. Pour la plupart, ils ont conservé des attaches avec celle-ci qui devient alors un territoire chargé de la mémoire familiale. Ce n'est donc pas seulement de la nourriture que l'on ramène mais aussi des souvenirs sensoriels, des valeurs, des représentations et des expériences partagées par l'ensemble de sa communauté d'origine par le biais des relations aux autres (commerçants, familles et amis qui produisent, etc.). D'autre part, cette mémoire du goût des produits agricoles de leur région d'origine semble se réactiver au contact de la forte présence – chargée de critiques et de vigilance – de produits industriels en milieu urbain. Nous y reviendrons.

Du goût de son *bled* au goût du *Bled*

- 23 Les discours de nos interlocuteurs font référence au goût exceptionnel des aliments présents dans leur région d'origine, qu'ils nomment leur *bled*. Le *bled*, littéralement « pays », désigne le pays, la ville, mais aussi la région d'origine. Les aliments qui viennent du *bled* sont généralement investis d'affect qui leur attribue une certaine valeur en soi : « *Les produits du bled, on en prend soin. Quand les enfants s'en servent on leur dit : doucement, doucement, vous savez d'où ça vient ça ?* », nous dit Leila, 35 ans. Ou bien : « *Moi, au contraire, je suis dans l'excès, je ne peux pas résister, je les consomme très vite, mais c'est parce que je sais que j'en aurais d'autres bientôt* », nous dit Hasna, 30 ans.
- 24 Le goût du *bled*, pour les enquêtés, est associé aux produits (de la ferme, de la campagne et de fabrication domestique), à la nature des ustensiles, mais aussi à certaines techniques de cuisson (cuisson en terre, brasero, temps long de la cuisson) ou de préparation, tel que nous l'explique Ilias, un logisticien de 40 ans vivant à Casablanca, qui se souvient des techniques de préparation du *lben* dans sa région d'origine près de Meknès : « *Je me souviens bien des femmes de mon village qui faisaient tourner le lait dans les peaux. Elles tournaient, tournaient, tournaient, c'était long... qu'est-ce que c'était bon !* ».
- 25 Le goût du *bled* est aussi toujours associé aux mains de cuisinières habiles, connues et reconnues, qui maîtrisent les savoir-faire locaux et ancestraux et qui participent, par là, à la conservation de la mémoire culinaire. Ainsi, cette interlocutrice nous dit : « *On a été bercé par la saveur (benna) de ces bons plats bien de chez nous, que nos mamans savaient si bien cuisiner, le souvenir de ces festins (zerda), de ces repas d'exception quand il y avait une fête religieuse ou une cérémonie* ».
- 26 Ces souvenirs des goûts rappellent une mémoire du passé qui s'inscrit dans le présent pour le réactualiser. Les aliments consommés ont un goût, présent qui « se greffe sur les souvenirs antérieurs « incorporés » de consommations antérieures, au point d'être confondus » (Angé 2015 : 43). La dimension plaisir s'invite dans ce rapport de manière assez visible, renforçant l'ancrage positif du rapport au passé alimentaire et aux

aliments de leurs origines, pour les femmes et les hommes rencontrés. Ce goût engendre par ailleurs des représentations multiples. Celle, bien sûr, de l'image sensorielle gustative, liée à l'imbrication d'éléments issus des trajectoires sociales, mais aussi celle liée à la notion des préférences alimentaires, facettes de systèmes normatifs de distinction et d'affiliations symboliques.

- 27 Cette connexion avec le goût du *bled*, ou le goût d'antan, est donc nourrie par de multiples souvenirs puisés dans une mémoire individuelle mais également collective, tel que l'illustre le récit de Mohammed, formateur, 36 ans. Celui-ci nous fait part de la quête incessante de son père d'un « goût de viande » qui le pousse à aller l'acheter dans des marchés (*souk*) ruraux à proximité de la ville, voire même à se procurer de la viande provenant de sa propre région auprès des bouchers ambulants et dans des circuits informels : « *Mon père achète de la viande apportée et vendue dans des paniers en osier. J'ai essayé de lui expliquer que c'est risqué, qu'il ignore tout de cette viande, mais il me répond qu'il en connaît l'origine et que, pour lui, c'est la seule viande qui a du goût...* ».
- 28 Dans cette logique, les aliments du temps d'avant se profilent comme une référence de la qualité. Ainsi, ces deux interlocuteurs nous expliquent : « *La nourriture bonne (makla zwina), avant, avait ce goût (madak) qui te laisse un sentiment (Ihsas) de ...quelque chose que tu aimes...et qui te manque énormément* » (M., gardien d'immeuble, 40 ans).
- 29 « *Le goût (des aliments d'avant, du bled) est perdu... c'est devenu un luxe...* » (Mustapha, fonctionnaire, 46 ans).
- 30 « *Le goût est un sens qui intègre d'autres sens* » (Lemasson 2006 : 3). Il comporte, au-delà de la dimension sensorielle, une dimension culturelle et normative évidente (Le Breton 2006). Cet interlocuteur, qui n'a pourtant jamais vécu en milieu rural, nous dit :
 « *-En tant que citadins, nous sommes privés de beaucoup de choses dont jouissent les ruraux. Ils consomment des produits naturels qui te font te sentir bien. En même temps que tu les manges, tu es en pleine nature. Pour moi, manger un raïb naturel me connecte avec cette sensation d'être dans la nature, au bled.*
-Cela vous procure quelle émotion ?
-Je ressens de la joie, du bonheur (lfarha, saada). Je me sens ranimé, régénéré, vivant (inti'ach) ! »
- 31 Le produit *beldi* est alors investi d'attributs de naturalité teintés de sentiments nostalgiques sur l'alimentation d'antan, qui s'apparentent à une forme de « naturalisation domestique » (Lepiller 2013). La provenance du *bled* devient alors un gage de qualité des aliments. Mais ce *bled* géographique – le village d'origine – existe parallèlement à un *Bled* mythique, qui désigne le temps jadis, auquel on attribue des valeurs essentielles liées au rural et à la mémoire culinaire marocaine.

« Bon à manger » et critiques de l'industrialisation

L'environnement social, sensoriel et spatio-temporel associé au goût

- 32 Plusieurs dimensions concernent la question du goût originel des aliments. Elles font référence à des lieux, des personnes, des rituels mais aussi à une mémoire individuelle et collective. Dans les discours de nos interlocuteurs, l'importance d'une alimentation « de chez soi » est très présente, mais cette revendication d'un ancrage local est souvent mise en relation avec une histoire géographique, familiale ou affective. Ainsi, à

l'évocation du goût des aliments, nos interlocuteurs nous faisaient en réalité part de leurs représentations du « bon à manger », en opposition avec ce qui ne le serait pas.

- 33 Ce qui est considéré comme « bon à manger » est pensé comme étant, en premier lieu, un aliment avec lequel on a une certaine proximité. Un « bon aliment » serait celui dont l'origine est connue dans une sorte de proximité qui rassure et confère une sécurité de base à sa consommation – de par la source connue de son origine – et qui évacue la peur qu'on peut ressentir quand on ignore par qui, comment et où il est fabriqué : « *Manger quelque chose que tu achètes chez celui que tu connais et qui te connaît, c'est manger l'esprit tranquille. Mon mari se déplace tous les samedis dans le quartier de ses parents, là où il a grandi, pour s'approvisionner en viande et poulet. Il m'en ramène pour toute la semaine. Je la découpe et la mets au congélateur* » (N., sans emploi, 44 ans).
- 34 Dans ce prolongement, un aliment « bon à manger » est pensé comme étant proche de soi et qui porte en son sein un savoir-faire « de chez nous ». Son évocation s'accompagne alors souvent d'identification à une région, une provenance, une appartenance, un moment rituel, voire une personne en particulier : « *Je n'achète pas de semoule de couscous à l'épicerie. Je n'utilise que celui que ma mère me ramène de notre région natale (Sud du Maroc). Chez nous, le couscous est roulé par les femmes juste après la moisson de l'été. Ça dure des jours et toutes se mobilisent pour ça. On reçoit chacun (frères et sœurs) sa part annuellement. On retrouve ainsi le goût du bled chaque vendredi. Même mes enfants, encore petits, reconnaissent son goût et son origine* » (A., étudiante, 30 ans, mère de deux enfants).
- 35 Ces aliments « bons à manger » sont alors ceux qui sont chargés de mémoire et de plaisir, donc de « bon goût ». L'aliment « bon à manger » se dit *zwin* (bon) et renvoie à une alimentation qui apporte bien être et plaisir. Le goût de cet aliment fonctionne alors comme un repère socio-affectif et culturel. Ainsi, comme nous l'avons vu précédemment, une certaine nostalgie imprègne les discours autour du goût – particulièrement celui de l'origine, du *bled*, du temps jadis, des racines, mais aussi des moments de commensalité familiale qui les caractérisent. Un aliment « bon à manger » nourrit non seulement l'individu mais aussi le groupe. Les registres mobilisés ne sont donc pas seulement ceux des produits en eux-mêmes, mais également ceux liés à la famille, aux structures sociales et villageoises, à l'organisation des repas et à leur préparation, qui est généralement l'affaire du collectif. Lors d'un de nos déplacements, un chauffeur de taxi d'environ 45 ans, nous dit : « *Un plat beldi, il faut une famille pour le manger* ». Hasna, 30 ans, nous dit également : « *Ce qui manque (à Casablanca), ce n'est pas que le plat. C'est l'ambiance. Tout le monde qui est réuni...* ».
- 36 En ce sens, le « bon à manger » renforcerait l'attachement aux valeurs du groupe et réactiverait le rapport à l'origine à travers le goût, qui intègre lui-même toutes une palette de sensations, notamment la senteur (*erriha*) et la saveur (*madak, benna*). Ce goût distinguerait un « bon aliment » des autres en faisant appel à une expérience subjective de l'ordre du sensible et du subtil. Le vocabulaire utilisé par nos interlocuteurs est ainsi de cet ordre : sentir (*ihssas*), goûter (*daouk*), se délecter (*tdaouek*), se réjouir (*nachat*) : « *Le Marocain aime bien manger. Il aime les bons plats, bien de chez nous, qui comblent nos sens et nous remplissent de joie. Pourquoi pensez-vous que les gens se tuent au travail si ce n'est pour bien manger !* » (M., commerçant, 38 ans).
- 37 L'évocation de l'environnement est associée spontanément à ces discours. Il aurait une incidence sur ce que l'on mange. À ce propos, lors d'une discussion avec trois amies, celles-ci nous confient : « *Là-bas (dans sa région d'origine) c'est spacieux, tu respires. Le cadre change le goût. Même le café a un goût différent* » (Hasna, diplômée universitaire, 30 ans).

- 38 « Il y a des plats qu'on ne peut pas consommer ici (à Casablanca) car tu ne peux pas trouver certains éléments de la nature. Certains plats, je ne les mange que quand je reviens là-bas (dans sa région d'origine) » (Meriem, télévendeuse, 34 ans).
- 39 « Ici à Casa, si tu manges ça [sous-entendu un plat de chez elle], tu ne vas pas le digérer, tu ne pourras pas te lever » (Leila, télévendeuse, 35 ans).
- 40 Un produit « bon à manger » (Verdier 1969) l'est donc en référence à son lieu de production mais aussi de consommation : « Le vrai lben, quand je veux le boire, je le bois quand je retourne chez moi, au bled, là il a vraiment le goût du lben. Sinon, ici, j'achète du lben au supermarché...ça n'a pas le même goût mais au moins je suis sûre de la qualité (sous-entendu sanitaire), mais ce n'est pas la même chose » (Hasna, diplômée universitaire, 30 ans).

La ville comme antinomie du goût et réhabilitation du rural

- 41 Sur un autre registre, l'alimentation en ville devient parfois un champ d'expression et de valorisation des différences, voire de distinction sociale par la revendication de son appartenance géographique. Pour certaines personnes rencontrées, la tradition culinaire ne serait pas vraiment compatible avec la ville : « À Casa, il n'y a pas de culture, pas de cuisine, pas de manières de table, rien.... On ne sait pas préparer les plats ici, rien n'est mijoté. Même le smen n'a rien à voir avec celui qu'on trouve chez nous » (Meriem, 34 ans)
- 42 « Dans les produits de Casa, il n'y a pas de goût. En fait, ce n'est pas tant la qualité des produits du bled, mais c'est surtout les produits de chez nous, de la famille, ceux à qui l'on a fait confiance depuis des années, qui sont là depuis toujours » (Leila, 35 ans)
- 43 « En ville, c'est le goût en lui-même qui n'est plus le même. C'est-à-dire la source (des nappes phréatiques) n'est plus la même aussi. Donc ton orange, ton olive, n'aura plus jamais le même goût, c'est fini. Tu ne peux plus retrouver ce goût » (Ilias, logisticien, 40 ans).
- 44 Pour des classes moyennes, qui sont de plus en plus habitées par le souci de bien se nourrir (*makla mzyana*¹²), l'alimentation plaisir (*makla zwina*) est porteuse de valeurs d'authenticité, de retour aux sources, à la nature, à la cuisine du passé, au rural, mais également associée à des souvenirs culinaires-alimentaires (Zirari b 2020).
- 45 Cette nostalgie est exprimée à travers des souvenirs d'enfance, des récits de vie des parents ou grand parents, une mémoire gustative sauvegardée et sublimée qui ne garde que les aspects positifs de la vie rurale d'autrefois. Olivia Angé rappelle que cette glorification du passé s'apparente à « une figure mémorielle particulière fondée sur une sélection intentionnelle de souvenirs qui louent certains aspects d'une période passée et en écartent d'autres qui compromettraient la célébration [de ce passé] » (Angé 2015 : 42).
- 46 Avec cette « nostalgie contemporaine » (Angé 2015), la ruralité, la nature et la lenteur sont opposées à la pression d'une vie urbaine où manger est associé à un rythme de vie accéléré avec des repas consommés à la hâte, des produits transformés, une alimentation de rue (*dial zanka*), des hommes et des femmes pris dans la tourmente du travail rémunéré qui s'astreignent à de nouvelles manières de faire la cuisine et à revoir les normes et le rôle social de la femme nourricière et de l'*hadqa*¹³. Cette « nostalgie contemporaine » ramène donc au goût du jour l'excellence des plats de tradition, des mets méconnus ou encore stigmatisés parce qu'associés au rural. Il faut

dire qu'autour du goût rural (*3roubi*⁴⁴) et citadin (*Mdini*), des stéréotypes encore vivaces imprègnent les représentations des aliments.

- 47 Cependant, les discours recueillis expriment le désir d'un retour à des manières de faire la cuisine qualifiée comme « *tabi3iya*⁴⁵ », naturelle, permettant un retour vers une manière de « manger comme avant » ; et font l'éloge d'une tradition culinaire, « la nôtre » (*dialna*) et du pays (*bled*). « *Il faut revenir à nos traditions... on y découvrira des trésors...des choses que les autres, ailleurs, en Occident se plaisent à nommer moderne* » (Mohammed, formateur, 36 ans).
- 48 On assiste aujourd'hui à une réhabilitation d'une alimentation rurale et d'un retour vers des catégories alimentaires peu appréciées par le passé (stigmatisées car rurales, rustiques et exemptes de raffinement) mais qui figurent désormais parmi les produits à la mode. L'avoine, le pain complet, les farines complètes, les légumineuses, les fèves, ou encore les lentilles, reviennent au goût du jour comme emblèmes d'une alimentation saine et « moderne » comme le disait notre interlocuteur. Ce retour s'illustre aussi par la réintroduction de préparations et techniques culinaires dites « naturelles » : ustensiles en argile, cuisson lente, notamment au charbon (*brasero*), etc. Perrine Vandembroucke et Claire Delfosse (2019) ont observé en France, en milieu rural, ce même type de réinvestissement d'un ensemble de savoir-faire, particulièrement autour du végétal.
- 49 L'intérêt émergent pour une consommation « bio » et « naturelle » est bien visible dans la ville de Casablanca. Plusieurs enseignes de distribution, ainsi que celles spécialisées dans les produits fermiers et provenant d'une agriculture raisonnée (marque « *chergui* », issus des domaines de la famille royale) ou labellisée « bio » (marque « *la vie claire* ») sont en train de capter une demande croissante au sein des catégories aisées de la société marocaine.
- 50 Pour les populations à budget limité, l'accès à ce type de consommation passe par des modes d'organisation collective (achats groupés, mobilisation des liens marchands plus ou moins directs avec le monde rural via les marchés de plein vent, les ventes directes, les échanges par les réseaux familiaux, etc.). Cette population consolide en cela le lien avec leurs régions d'origine et leurs productions domestiques et familiales.
- 51 L'appellation même de produit « traditionnel » devient, pour certains, une valeur en soi et incompatible avec une culture marchande : « *Je n'achète pas d'amlou ou d'huile d'argan. Je les reçois de la famille qui est restée dans la région d'Essaouira. Quand tu es imprégné de ce goût authentique, de cette huile et cet amlou... mmmm ... ce goût si particulier, tu peux difficilement le comparer avec les mêmes produits commercialisés en tant que produits d'origine et fabriqués selon la tradition. Désolé, mais il n'y a aucun rapport!* » (Marchand de légumes-36 ans).
- 52 Quoi qu'il en soit, « l'alimentation des citadins est finalement toujours dans un entre-deux : l'ouverture des familles aux nouvelles formes alimentaires et l'importance de l'alimentation comme patrimoine reçu et passé de génération en génération » (Soula *et al.* 2020, p. 16).

Valorisation des produits *beldi* et critiques de l'industrialisation, soutenues par de nouvelles figures de l'« alimentation santé »

- 53 L'alimentation-plaisir (*makla zwina*) est porteuse de valeurs d'authenticité, de naturalité, de simplicité, de commensalité et de savoir-faire féminins. Des valeurs sont ainsi revisitées et articulés autour du « bien-être » et du plaisir de manger et de se préserver des effets ressentis comme néfastes de l'alimentation « d'aujourd'hui ».
- 54 Ainsi que l'attestent ces extraits d'entretiens, l'alimentation d'aujourd'hui (*makla dial daba*) est reliée à une temporalité inscrite dans un espace-temps de plus en plus globalisé : « Regarde, chez nous les pauvres mangent comme les riches d'ailleurs, mais ils n'en ont pas conscience : des légumes frais, des légumineuses, des sardines juste pêchées. Le tout « fait maison » : le pain, les crêpes (rghaifs), la soupe (harira). Même celui qui n'a rien, rien du tout, il prendra du thé à la menthe, des olives et du pain maison, ou une rfissa¹⁶ ».
- 55 « Quand je vois à la télévision comment les américains se nourrissent, j'en ai un haut-le-cœur... et cette obésité, c'est choquant. Mais c'est le résultat de ce qu'ils ont semé : de leur nourriture, de leur agriculture. Il faudra que chez nous, on fasse très attention, le progrès c'est aussi cela. » (M., éducateur, 37 ans).
- 56 « Partout, les maladies graves vont crescendo. Tu regardes la télévision et tu te dis, ça va bien chez nous, on mange encore une nourriture « vraie » (*maqla dial bessah*), vivante (*haya*) et fraîche (*triya*) » (conversation informelle au marché).
- 57 « Ici, on peut encore manger une alimentation qui ne nuit pas à notre santé (*makla meziana*) et se préparer une bonne alimentation (*makla zwina*) » (Aïcha, employée de maison, 45 ans).
- 58 On remarquera ici ce va-et-vient entre une alimentation *zwina* (bonne à manger) et une alimentation *meziana* (saine et bonne pour la santé) : une sorte d'équilibre que les mangeurs essaient de trouver au moyen d'arbitrages et d'adaptations : « En semaine, on se surveille, on fait attention et on se lâche en fin de semaine. On se fait plaisir avec des plats bien de chez nous à la maison, chez ma mère ou ma belle-mère : *rfissa*, *couscous*, *tajine*, ou on sort pour se régaler avec de bonnes grillades de viande ou des fritures de poisson » (Fatiha, secrétaire, 34 ans, mère de deux enfants).
- 59 L'alimentation *beldi* et l'alimentation de la maison (*makla dial dar*) semblent être investies des mêmes qualités : une alimentation qui ne porte pas préjudice au corps et qui est bénéfique autant pour la santé que par le plaisir qu'elle procure. En définitive, les produits issus de la tradition locale seraient considérés comme étant une référence clé du « bon à manger » alliant santé et plaisir. Ils seraient même un rempart contre les maladies. Au cours d'un *focus-group*, nous rencontrons une jeune trentenaire, Leïla, qui nous confie son histoire. Il y a quelques années, elle a voulu perdre du poids et a entamé un régime drastique. Pour ce faire, elle a arrêté de manger « la bonne cuisine de chez elle » qu'elle jugeait alors « trop grasse, trop calorique ». Quelques mois plus tard, Leïla est tombée gravement malade. Elle a fait une pancréatite aiguë. Ce régime avait abîmé son foie. Voici alors comment elle conclut son récit : « j'ai arrêté de manger la nourriture du bled et je me suis exposée à la maladie ».
- 60 À l'instar de Leïla, on peut observer, ces dernières décennies, le développement d'un mouvement de fond qui traverse la société marocaine et qui s'est diffusé auprès des diverses couches sociales autour de la « nourriture saine », du « fait maison » et de ses bienfaits. « Dans plusieurs pays du monde, le rejet des produits alimentaires industriels se traduit par un nouvel engouement pour la cuisine, qui permet de consommer des

plats fraîchement préparés à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés ». La cuisine domestique (ou le « fait-maison » [...]) s'inscrit dans un imaginaire positif et se trouve à cet égard particulièrement valorisée (Dasgupta *et al.* 2021, p. 216). À Casablanca, une certaine crainte semble désormais de plus en plus s'exprimer autour de l'acte de manger, générant de nouveaux discours sur les rapports de l'alimentation au bien-être et à la santé ¹⁷ : « *Le corps humain s'affaiblit de plus en plus avec cette alimentation moderne. Avant, le fait de ne consommer que des produits alimentaires beldi, naturels (tabi3i), ça se ressentait au niveau de la force et la résistance du corps. Regarde nos aînés, ils sont plus solides que nous* » (M., sans emploi rémunéré, 45 ans, mère de famille).

- 61 Ainsi, on observe une hausse de la consommation de produits alimentaires biologiques à Casablanca, une tendance de plus en plus en vogue, principalement auprès de familles à niveau de revenu supérieur. Cette tendance s'inscrit d'une part dans une remise en cause de l'alimentation industrialisée et, d'autre part, dans les nouvelles manières de manger issues de la sphère globale (végétarisme, bio, véganisme, pratiques de jeûne, etc.), dans une approche d'« optimisation de soi » (Dalgarrondo et Fournier 2019) pour une population aisée, éduquée et urbaine. Mais cette tendance s'inscrit également dans les habitudes alimentaires et culinaires locales en mettant en avant des habitudes et savoir-faire de tradition locale (*beldi*). La tendance bio rencontre ainsi le *beldi*, permettant de s'ouvrir au monde rural et à ses productions. Il peut s'agir d'effets de mode et de consommation distinctive mais aussi de prise de conscience de l'environnement alimentaire dans une recherche d'équilibre entre un mode de consommation éthique et plus sain, et une recherche de plaisir et de naturalité. À l'instar de la notion de « terroir » en France, l'attrait pour ces productions est une réaction à l'évolution de nos sociétés (Bérard et Marcheney 2004).
- 62 Cette suspicion et cette méfiance des Casablancais à l'égard de l'alimentation « moderne » et industrielle, dans ce que cela induit comme peurs, stress et culpabilité, chez les femmes notamment, est aussi alimenté par les discours de ceux que nous appellerons des « prédicateurs » de l'alimentation, qui puisent leurs fondements dans des référentiels religieux et identitaires, tendant à orienter les pratiques culinaires vers un « retour au naturel », à l'authenticité, aux traditions et aux valeurs qui les sous-tendent. Une interlocutrice, enseignante âgée de 38 ans, met en lien une suspicion à l'égard de conservateurs, additifs - utilisés par l'industrie agroalimentaire - et la progression de certaines maladies graves comme le cancer, le diabète ou encore le cholestérol. Elle nous dit :
- « Moi, je cherche tout ce qui est bon pour la santé, je vois que les maladies se propagent de plus en plus alors qu'à l'époque il n'y avait pas ce taux de maladies. C'est vrai qu'au sein de ma famille, il n'y a aucun cas de maladie mais ce que j'entends dire ailleurs me laisse réfléchir aux causes de ces maladies : d'où viennent-elles ? Même les émissions qu'on diffuse de nos jours, disent que la vraie cause de certaines maladies est due à la consommation des produits industriels et l'abandon des produits naturels ».*
- 63 On voit bien que l'anxiété ressentie par cette interlocutrice est amplifiée, voire alimentée par l'influence des nouveaux prescripteurs et à travers certains nouveaux médias et réseaux sociaux (Facebook, WhatsApp et YouTube notamment), dont la notoriété est grandissante auprès des femmes rencontrées, plus généralement auprès de femmes appartenant aux catégories socio-économiques modestes et moyennes.
- 64 Une des figures les plus emblématiques des prescripteurs « savants » se définit comme docteur spécialiste en nutrition. Son influence est particulièrement forte. Il jouit

actuellement d'une grande notoriété : « *Je lis, j'écoute ce Docteur, je reçois ses vidéos. Je lis pour m'informer et je m'instruis. Je lis et regarde tout ce que je reçois par WhatsApp... Avant je ne connaissais pas tout cela. Aujourd'hui, on ne peut pas rester dans l'ignorance* » (Farid, commerçant, 28 ans).

- 65 Dans la bouche de nos interlocuteurs, cet homme est d'abord présenté comme un scientifique (*zalem* - docteur), ayant la maîtrise de savoirs autour de la nutrition (*taghdia*), l'alimentation (*makla*) et des plantes. Il aurait ensuite un profil charismatique, « qui sait parler aux gens » et « qui se fait comprendre », et « se fait entendre ». Enfin, malgré les pressions supposées qui s'exerceraient sur lui, « il n'a peur de personne », « croit en ce qu'il dit ». « Il est armé de son savoir » : « *Il n'a rien à gagner en fait en sensibilisant les gens sur les méfaits des conservateurs alimentaires (al mawad al hafida). Il te dit : n'utilise plus la cocotte-minute, mange ce qui est beldi, mangez la hsouwa d'orge au petit déjeuner, prenez de l'avoine, du pain complet avec de la levure beldia* » (conseillère religieuse – Mourchida, 44 ans, mère de 4 enfants).
- 66 Il aurait également le mérite d'utiliser un langage simple, accessible, tout en puisant dans des registres scientifiques, religieux et de savoir-faire médicaux et culinaires empruntés à la tradition. Son discours réhabilite ainsi certains aliments et recettes qui ont connu une période de disgrâce. Cette revalorisation marque le retour de la nourriture des populations rurales : le pain complet, l'avoine, *hsouwa* (semoule de blé, d'orge, d'avoine), *bissara* et féculents, ainsi que les légumineuses.
- 67 Mais ce faisant, cet homme participe aussi au renforcement de l'ancrage des femmes dans leur rôle traditionnel. En consacrant et en renforçant le rôle des femmes et des mères comme responsables de la vie domestique et garantes de l'équilibre et de la qualité de ce que la famille mange, il les investit également d'un devoir de gardienne de mémoire : sauvegarder, perpétuer et réhabiliter la mémoire de pratiques « ancestrales de nos aïeux », culinaires et médicinales.

Conclusion

- 68 En raison des migrations internes et internationales, Casablanca jouit d'une importante diversité alimentaire. Au quotidien, les habitudes alimentaires de nos interlocuteurs sont empreintes de références multiples locales et/ou venues de l'extérieur. Malgré ce brassage, et alors que l'on aurait pu croire à la thèse de l'occidentalisation du régime alimentaire marocain (les bienfaits d'une meilleure qualité sanitaire, l'attrait pour des produits plus chers ou issus de pays plus riches) – souvent reliée aux théories de la transition alimentaire, nos analyses montrent au contraire des Casablancais très attachés à leur région d'origine. Ils ramènent alors constamment avec eux, lors de leurs déplacements au « *bled* », des produits « bons pour la santé » et « savoureux », parés de toutes les vertus et largement associés au « bien manger ». Nos enquêtés leur reconnaissent un goût que l'on ne retrouve pas dans les aliments équivalents produits en ville, mais, au-delà, ils brandissent ces produits comme le signe d'une identité « traditionnelle » marocaine largement valorisée. Par contraste, les produits urbains et industriels sont perçus comme dénués de grandes qualités. Il y aurait donc non seulement un attachement au *beldi* mais aussi une contestation, voire une stigmatisation des produits industriels. Ainsi, un produit *beldi* sera toujours valorisé sur les plans nutritionnel et gustatif par rapport à un produit issu de l'industrie, qui sera essentiellement consommé pour sa praticité et sa qualité sanitaire.

- 69 On assiste alors à des discours réhabilitant l'alimentation rurale (Crenn 2006) et faisant de la ville un lieu antinomique au « bon goût » des aliments. Mais ces nouvelles préoccupations environnementales et de santé se développent dans un contexte global de défiance envers le système agro-industriel soutenu, voire maintenu par de nouvelles figures de l'« alimentation santé » qui font le buzz sur les réseaux sociaux marocains et prêchent en faveur d'un « retour à une alimentation traditionnelle ».
- 70 Dans les faits, on observe alors une société urbaine marocaine tiraillée entre des injonctions d'attachement aux traditions et des discours de rejet des produits industriels, tout en ayant une consommation de ces mêmes produits dans leur vie quotidienne. S'agit-il d'une résistance nostalgique face à un monde urbain porteur de nouveaux risques et d'incertitudes du fait des rapports distendus à l'alimentation ? S'agit-il d'un discours qui compense une consommation de produits industriels en montrant qu'on n'est pas dupe de la qualité de ces produits ? S'agit-il d'une nouvelle tendance de retour vers les terroirs, vers le local, qui accompagne une critique de la mondialisation, comme on le voit ailleurs en Occident ? Probablement tout cela à la fois, car les mangeurs urbains savent créer des espaces entre-deux qui leur permettent de gérer les multiples injonctions auxquelles ils doivent sans arrêt faire face. Le souci de « bien manger » se situe à un double niveau : dans un objectif de santé, mais aussi par attachement au goût et aux traditions culinaires. Et les discours ambiants, soutendus par des figures médiatiques, mettent bien souvent les mangeurs sous pression. Cela provoque des discours de peur et de crainte de la maladie chez les mangeurs, qui se soumettent à la nécessité de se nourrir sainement. Ce phénomène est exacerbé chez les classes modestes et moyennes qui connaissent ce qui est « bon à manger » mais qui n'ont pas toujours les moyens d'y accéder, ce qui les pousse à user d'ingéniosité pour disposer d'aliments de qualité.

BIBLIOGRAPHIE

- ANGÉ O. 2015. « Le goût d'autrefois. Pain au levain et attachements nostalgiques dans la société contemporaine ». *Terrain*, 65 : 34-51.
- BENKERROUM N., TAMINE A.Y. 2004. « Technology transfer of some Moroccan traditional dairy products (lben, jben and smen) to small industrial scale ». *Food Microbiology*, 21 (4): 399-413.
- BERARD L., MARCHENAY P. 2004. *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*. Paris : CNRS Éditions.
- BERRIANE Y., BOUASRIA L. 2011. « Casablanca racontée par ses vendeuses de lben : trois regards à la croisée de la ville et de la campagne », in M. Peraldi et M. Tozy (dir.) *Casablanca : Figures et scènes métropolitaines* : 141- 165. Paris : CJB/Karthala/CM2S, Collection Hommes et Sociétés.
- BESSIERE J., TIBERE L. 2011. « Éditorial : Patrimoines alimentaires », *Anthropology of food*, 8 ; <http://aof.revues.org/6782> ; mise en ligne le 15/06/2011 [consulté le 29/09/2020].
- BRICAS N. 2017. « Les enjeux de l'urbanisation pour la durabilité des systèmes alimentaires », in Brand et al. *Construire des politiques alimentaires urbaines* : 19-36.

- CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P. 2002. *Penser l'Alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse : Ed. Privat.
- CRENN C. 2006. « Normes alimentaires et minorisation « ethnique » ». *Journal des anthropologues* [En ligne], 106-107 | 2006, mis en ligne le 16 novembre 2010, consulté le 21 avril 2019.
- DALGALARRONDO S., FOURNIER T. 2019. « Introduction. Les morales de l'optimisation ou les routes du soi ». *Ethnologie française*, 2019/4 (49) : 639-651.
- DASGUPTA A., ZIRARI H., BRICAS N., WALSER M., SOULA A. 2021. « Réinvestir la cuisine et le fait-maison ». in N. Bricas, D. Conaré, M. Walser, *Une écologie de l'alimentation* : 215-224. Versailles : Quae.
- ÉTIEN M.P., TIBERE L. 2013. « Alimentation et identité entre deux rives ». *Hommes & migrations*, 1303 : 57-64.
- FERRIERES M. 2002. *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XX^e siècle*. Paris : Éd. du Seuil.
- FISCHLER C. 1990. *L'omnivore*. Paris : Odile Jacob.
- HASSOUN J.P. 2016. « Le récit des emballages de la feuille de brick. Industrialisation de la tradition et gastrogentrification dans le contexte français ». *Captures*, 1, 2 ; <http://www.revuecaptures.org/node/487>.
- JABIOT I. 2015. « Beldi-roumi: Hétérogénéité d'une qualification ordinaire ». *Les études et essais du Centre Jacques Berque* 25, janvier : 3-15.
- LE BRETON D. 2006. *La saveur du monde. Une anthropologie des sens*. Paris : Editions Métailié.
- LEMASSON J.-P. 2006. Le goût et la ville : une difficile rencontre (Note de recherche). *Anthropologie et Sociétés*, 30(3), 153-166.
- LEPILLER O. 2012. *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel: sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010)*. Thèse pour l'obtention du doctorat de sociologie. Mémoire de Thèse en Sociologie, Université de Toulouse II-Le Mirail, Toulouse.
- LEPILLER O. 2013. « Les critiques de l'alimentation industrielle et les réponses des acteurs de l'offre ». *Cahiers de nutrition et de diététique* 48 (6) : 298-307.
- LEPILLER O., YOUNT-ANDRE C. 2019. « La politisation de l'alimentation ordinaire par le marché ». *Revue des sciences sociales*, 61 (1) : 26-35.
- LESOURD C. 2019. *Puissance Khat. La vie politique d'une plante stimulante*. Paris : PUF.
- LEVENSTEIN H. 1993. *Paradox of plenty: A social history of eating in modern America*. Don Mills, Ontario : Oxford University Press.
- LUZI J. 2009. « Une histoire de l'industrialisation de l'agroalimentaire. Commentaires sur Le marché de la faim et Le monde selon Monsanto ». *Écologie & politique*, 38 (1) : 43-56.
- POULAIN J.-P. 1997. « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe ». *Ethnologie française*, XXV(1):18-26.
- POULAIN J.-P. 2011. « La gastronomisation des cuisines de terroir ». in *Transmettre quel(s) patrimoine(s), Autour du patrimoine culturel immatériel* : 239-48. Édité par N. Adell et Y. Pourcher. Paris : M. Houdiard.
- POULAIN J.-P. 2013. *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF.
- POULAIN J.-P. 2020. « Risques et inquiétudes alimentaires ». *Raison présente* 1 (213) : 61-71.

- RASTOIN J.-L. 2000. « Une brève histoire de l'industrie alimentaire », In: *Économie rurale*, N°255-256. *Les cinquante premières années de la Sfer. Quel avenir pour l'économie rurale ?* : 61-71.
- SARTER G. 2004. « Entre beldi et roumi : préférences des consommateurs urbains et production de poulets au Maroc ». *Cahiers Agricultures* 13 (1) : 75-78.
- SOULA A., YOUNT-ANDRE C., LEPILLER O., BRICAS N. (dir.) 2020. *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles : Quae.
- SUREMAIN (de) C.-E, MATTA R. 2013. « "Manger tradition" ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou) ». *Trace* 64 : 44-54.
- VANDENBROUCKE P. et DELFOSSE C. 2019. « Transitions alimentaires en rural : pratiques et représentations habitantes ». *Bulletin de l'association de géographes français*, 96-4 : 585-600.
- VERDIER Y. 1969. « Pour une ethnologie culinaire ». *L'Homme* 9 (1) : 49-57.
- ZIRARI H. 1999. « Les deux sacrifices de la naissance : féminin et masculin en jeu (Maroc) », In Bonte, P., Brisebarre, A., Gokalp, A. (Eds.), *Sacrifices en Islam : Espaces et temps d'un rituel*. Paris : CNRS Éditions.
- ZIRARI H. 2020 a. « (S'en) sortir de la cuisine ! Reconfigurations des rapports de genre et pratiques alimentaires à Casablanca », in Soula et al., *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles : Quae.
- ZIRARI H. 2020 b. « Entre alimentation (*makla*) et nutrition (*taghdia*) : Arbitrages et réinvention au quotidien des pratiques alimentaires en contexte urbain ». *Hespéris-Tamuda* LV(4) : 385-407.

NOTES

1. D'usage commun, *beldi* désigne un aliment, un objet ou un produit qui, par ce qualificatif, réfère littéralement au « pays », et par extension, au local, à l'origine, à la « tradition », à ce qui serait « authentique ». (Pour aller plus loin sur cette notion, voir Jabiou 2015 et Zirari b 2020, p. 399).
2. Originellement, le *lben* est une boisson obtenue à partir de lait cru caillé et qui, laissé à température ambiante, fermente naturellement sans présure ni ajout d'ingrédient. De nos jours, il est de plus en plus fabriqué dans les crémeries (*mahlaba*) à partir de lait pasteurisé. Traditionnellement, ce lait est baratté dans une outre de chèvre ou d'agneau. Ce barattage manuel permet d'extraire des grumeaux qui seront regroupés pour préparer des mottes de beurre, « beurre *beldi* » (*zebda beldia*), à la base duquel est produit également le fameux « beurre rance » (*smen*). Le *lben* ou petit lait, est une boisson liquide, légèrement aigre (*hamed*), qui se conserve peu car il devient acide au bout d'une ou deux journées. Cette boisson est particulièrement appréciée en tant que boisson fraîche, accompagnant généralement le couscous du vendredi. Elle est aussi à la base d'une recette populaire connue sous le nom de « *saykoug* », dans laquelle elle est mélangée à de la semoule cuite à la vapeur, qui constitue la base du fameux plat de couscous. Le *saykoug* peut même remplacer un repas pour nombre de personnes voulant manger à bas coût. C'est également une collation appréciée pour sa légèreté et ses qualités nutritives. À la sortie de Casablanca, comme dans d'autres villes, des vendeurs et vendeuses de *lben*, *saykoug* et beurre *beldi* connaissent une grande affluence le week-end comme les autres jours de la semaine (Beriane, Bouasria 2011).
3. Le *raib* fait partie d'une longue tradition de consommation de produits laitiers. Il est constitué de lait cru – ou pasteurisé – dont la fermentation est traditionnellement facilitée par de la barbe d'artichaut, mais aujourd'hui parfois de la présure ou du yaourt. Il est servi nature, sucré ou

parfumé à l'eau de fleur d'oranger. Le « *raib beldi* », fait maison à partir de lait cru ou pasteurisé, est souvent consommé pendant le mois de Ramadan. Il est apprécié au moment de la rupture du jeûne mais habituellement et surtout au dernier repas – appelé « *shour* », précédant le début du jeûne, avant l'aube. En ville, le *raib* est un incontournable de l'offre de produits proposés dans les laiteries. Il est valorisé pour son caractère *beldi*, son goût, sa texture et son côté « sain ». Le *raib* dit *beldi*, se présente dans différentes versions y compris des versions industrielles vendues en grande surface. Sa préparation est régulièrement soupçonnée. Lors de notre terrain d'enquête, plusieurs interlocuteurs nous ont fait part de l'ajout de « cachets chinois pour déclencher la fermentation » de certains *raib* vendus en *mahlaba*.

4. Sur « l'industrialisation de la tradition », voir Hassoun, 2016.

5. Au Maroc, la *mahlaba*, littéralement laiterie, est, depuis plusieurs décennies, une institution de la *street food*. Originellement productrice-distributrice de produits laitiers, la *mahlaba*, avec le temps, élargit son offre de consommation. À toute heure de la journée et une bonne partie de la nuit, on peut manger sur le pouce des produits à base de lait : lait caillé, yaourt artisanal, jus de fruits au lait frais (à l'avocat, aux fruits secs et fruits variés), mais aussi des sandwichs, des omelettes, des gâteaux, des crêpes, etc. Les produits sont consommés sur place, debout ou assis, mais sont également préparés « à emporter » (Zirari a 2020).

6. Pour des raisons sanitaires, l'industrie agroalimentaire utilise du lait pasteurisé ou du lait cru bouilli. La coagulation est déclenchée avec du yaourt ou de la présure, et il est ensuite placé dans des faisselles. Certains auteurs n'hésitent donc pas à alerter sur ces nouvelles méthodes de fabrication du *l'ben* qui mettrait « sérieusement en danger les propriétés uniques et authentiques des produits laitiers traditionnels du Maroc » (Benkerroum *et al.* 2004).

7. Au Maroc, le taux de population urbaine au Maroc est passé de 10% en 1926 à 61% en 2017. Casablanca comptait 20 000 habitants en 1900 contre plus de 3 millions (4 millions et demi pour le grand Casablanca) aujourd'hui, sur une population totale marocaine de plus de 36 millions.

8. - *Souk Sinigal*, le marché sénégalais, situé dans la vieille médina de Casablanca en est un exemple. Il regorge de petits lieux de restauration sénégalaise et subsaharienne.

9. Le concept d'identité est ici à inscrire dans une perspective dynamique tenant compte du mouvement perpétuel qui le caractérise et permet la création de nouvelles cultures.

10. C'est-à-dire qu'elle ne cuisine qu'à la manière des gens de Fès.

11. Le colloque de la Chaire Unesco Alimentations du monde intitulé « Les aliments voyageurs », qui s'est tenu le 2 février 2018 à Montpellier Supagro, apporte des éléments intéressants à ce sujet : <https://www.chaireunesco-adm.com/2018-Les-aliments-voyageurs>.

12. *Makla meziana*, ce qu'il est « bon de manger », est associé à la qualité nutritive des aliments et aux bénéfices sur la santé. *Makla zwina*, ce qui est « bon à manger », est associé au plaisir de manger (Zirari b 2020 : 392).

13. Le qualificatif *hadga* est généralement invoqué pour faire l'éloge de l'excellence des femmes dans les tâches domestiques : cuisine, tenue de la maison, soins apportés à la gestion domestique et aux différents membres de la famille. Ainsi, les discours nostalgiques font souvent l'éloge des femmes Marocaines d'antan investies de patience et de dévouement à leurs missions de nourricières et au bien-être de la communauté et du groupe (Zirari a 2020).

14. Transcription de l'arabe marocain.

15. *Idem*.

16. *Rfissa* ou *trid* est un mets marocain, à base de *messemen*, de poulet et d'une sauce contenant de l'oignon, des lentilles, du fenugrec et optionnellement du *mssakhen* (mélange d'herbes mouluées connues pour leurs bienfaits chauffants. Voir Zirari 1999).

17. L'alimentation a, de tous temps, été l'objet d'inquiétudes, ce dont témoigne l'histoire des peurs alimentaires (Ferrières 2002). Afin de réguler les peurs et inquiétudes, des systèmes de normes diététiques et culinaires se mettent en place et prennent des formes diverses selon les

contextes (Poulain 2020). L'industrie agroalimentaire catalyse une grande part des critiques (Lepiller 2012).

RÉSUMÉS

À travers une enquête ethnographique conduite entre 2019 et 2020 à Casablanca, l'article montre que, malgré l'importante pluralité alimentaire que cette ville offre aux mangeurs, ceux-ci restent fortement attachés à leurs régions d'origine au Maroc et ramènent constamment avec eux, lors de leurs allers et retours au « *bled* », des produits qu'ils font entrer dans la catégorie des aliments « bons à manger », à la fois « bon pour la santé » et « savoureux ». On assiste alors à des discours réhabilitant l'alimentation rurale et faisant de la ville un lieu antinomique avec le « bon goût » des aliments. Cette valorisation des produits « *beldi* » s'accompagne alors de critiques de l'industrialisation de l'alimentation. Ces nouvelles préoccupations environnementales et de santé existent dans un contexte global de défiance envers le système agro-industriel, soutenu, voire maintenu, par de nouvelles figures de l'« alimentation santé » qui font le buzz sur les réseaux sociaux marocains et prêchent pour un « retour à une alimentation traditionnelle ».

Through an ethnographic survey conducted between 2019 and 2020 in Casablanca, the article shows that, despite the significant food diversity that this city offers to eaters, they remain strongly attached to their regions of origin in Morocco and constantly bring back with them, during their trips to and from the "*bled*", products that they include in the category of "good to eat", both "healthy" and "tasty". One can therefore observe discourses that rehabilitate rural food and makes the city a place that is at odds with the "good taste" of food. This valorization of "*beldi*" products goes hand in hand with criticism about the industrialization of food. But these new environmental and health concerns exist in a global context of mistrust towards the agro-industrial system supported or even maintained by new figures of "healthy food" who are buzzing on Moroccan social networks and preaching for a "return to traditional food".

INDEX

Keywords : culinary tradition, *beldi*, industrialization, "good to eat"

Mots-clés : tradition culinaire, « *beldi* », industrialisation, « bon à manger »

AUTEURS

AUDREY SOULA

anthropologue, Cirad (UMR Moisa), Université de Montpellier, France, audrey.soula@cirad.fr

HAYAT ZIRARI

anthropologue, Université Hassan II, Casablanca, Maroc, hzirari@gmail.com

Les consommateurs des produits maraîchers biologiques à Ouagadougou

Consumers of organic market garden products in Ouagadougou

Taladi Narcisse Yonli et Odette Ouédraogo

Introduction

- 1 Au Burkina Faso, la production maraîchère est une activité très dynamique. Ce dynamisme se traduit par un accroissement des superficies cultivées, surtout dans la ville, en réponse à la très forte demande alimentaire. En effet, selon Kédowidé et al. (2010) et Communes de Ouagadougou et Mani Tese (2020), elles sont passées de 178,78 à 439,1 hectares autour des retenues d'eau. Cette agriculture doit répondre à la demande en produits frais d'une population urbaine croissante. Ainsi, le maraîcher habituel n'hésite pas à recourir aux pesticides et aux engrais chimiques. L'utilisation des intrants chimiques se fait le plus souvent dans l'ignorance des règles d'application et de dosage (Son et al. 2017, Tarnagda et al. 2017). Le plus aggravant selon Dauvergne (2011) est que des pesticides souvent interdits dans les pays européens sont utilisés en Afrique, notamment dans la production maraîchère.
- 2 L'emploi des pesticides en agriculture urbaine est une réalité qui s'observe au quotidien à Ouagadougou. En outre, la forte demande conduit les producteurs à recourir aux eaux usées d'origine domestique ou industrielle pour la production (Soma 2020). Ces pratiques impliquent des conséquences sur le plan sanitaire et environnemental. En effet, Ahouangninou et al. (2011), Dugué et al. (*Op.cit.*), Bon et al. (2014) et Son et al. (*op cit.*), ont montré que les pratiques des producteurs avaient des conséquences sur la santé des consommateurs comme des producteurs. La préoccupation de santé a une acuité forte en Afrique, surtout pour les fruits et légumes consommés en ville dont les teneurs en résidus de pesticides chimiques sont souvent très supérieures aux niveaux maximaux réglementaires (Bon et al. 2018). Ainsi, les consommateurs de légumes et de

fruits sont fortement exposés et risquent d'être contaminés à court ou long terme (Lehmann 2017). La prise de conscience de certains consommateurs concernant les effets négatifs des intrants chimiques sur la santé les amène à intégrer de plus en plus des produits sains dans leur alimentation.

- 3 C'est ce qui explique l'apparition des nouvelles formes d'agriculture maraîchère regroupant l'Agriculture Biologique (AB) et l'agroécologie (AE) dans la ville de Ouagadougou. Par ce procédé, les agriculteurs urbains ont recours aux biopesticides, aux biofertilisants et aux semences biologiques dans la production. Ils excluent par voie de conséquence les semences améliorées, les pesticides et les engrais chimiques. Au départ, orientée vers l'exportation et la consommation des expatriés, cette agriculture fait actuellement partie intégrante de l'alimentation des citoyens burkinabè.

Contexte de l'étude

- 4 Les pratiques agricoles et alimentaires en Afrique subsaharienne se renouvellent face à une nouvelle demande de certains consommateurs. Ainsi, des formes récentes et marginales d'agriculture, dont l'agriculture biologique, apparaissent (Bendjebbar 2018; Bon *et al.* 2018). Au Burkina Faso, l'agriculture biologique locale est apparue en 2011 (Martin 2017) avec la création du Conseil National d'Agriculture Biologique (CNABIO). Cet organisme est habilité à certifier les producteurs localement avec la certification Système Participatif de Garantie (SPG) qui atteste de l'origine du produit. Cette certification met en confiance le consommateur. Avec cette certification, il y a une traçabilité des produits biologiques. La certification locale a débuté en 2015. Ainsi, les premières exploitations maraîchères ont été certifiées biologiques à partir de 2016. Du reste, les producteurs biologiques au Burkina Faso sont certifiés par le CNABIO.
- 5 L'agriculture biologique² est une innovation dans le paysage agricole burkinabè. Les superficies cultivées représentent seulement 0.47% de la superficie agricole utilisée (Agence Bio 2020). Cette production biologique est de plus en plus prisée car elle représente un moindre risque pour la santé, une préservation de l'environnement et surtout des revenus élevés pour les producteurs (Bon *et al.* 2018). Par ailleurs, elle implique des transformations dans les pratiques alimentaires de certains consommateurs.
- 6 L'écoulement de la production biologique se fait à travers les circuits courts de commercialisation. Ils sont innovants et se développent depuis quelques années au Burkina Faso comme au Kenya (Tankam 2017).
- 7 L'intrusion des produits biologiques dans le système alimentaire des citadins burkinabè suscite les questions suivantes : Qui sont les nouveaux consommateurs ou demandeurs de produits biologiques et agroécologiques ? Quelles sont les motivations qui expliquent leur adhésion à consommer les produits biologiques ?
- 8 Dans les lignes qui suivent, nous présentons tout d'abord les techniques de collecte de données et la zone d'étude. Ensuite, nous analysons le processus d'introduction des nouveaux produits dans l'AB et l'AE. Enfin, nous identifions les consommateurs des produits biologiques dans la ville de Ouagadougou afin de saisir leurs motivations.

Méthodes et sites d'étude

- 9 Dans le cadre de cette étude relative à l'identification des nouveaux consommateurs « responsables », la méthode mixte a été utilisée. Elle croise les outils de collecte qualitative et quantitative à travers les approches géographique et socio-anthropologique. Les données collectées associent les entretiens, l'observation participante et les enquêtes de terrain. La réalisation de la cartographie a concerné les sites et les marchés agroécologiques et biologiques qui ont été géolocalisés. Quant aux enquêtes de terrain, elles ont été menées dans la ville de Ouagadougou auprès des consommateurs de produits biologiques auxquels un questionnaire a été administré. Les entretiens ont eu lieu auprès des acteurs intervenant dans la production biologique et agroécologique ainsi que les responsables d'ONG et les structures étatiques œuvrant à sa promotion.
- 10 Les données quantitatives ont été collectées dans les marchés biologiques situés dans la commune urbaine de Ouagadougou. Le questionnaire a été conçu sur la plateforme en ligne kobotoolbox³. Au total, 43 consommateurs ont répondu au questionnaire. L'échantillon constitué représente tous les consommateurs que nous avons pu rencontrer lors des enquêtes sur les marchés biologiques. Ces données ont ensuite été exportées sur Excel pour une exploitation quantitative matérialisée par des graphiques et /ou figures.
- 11 Quant aux entretiens, ils ont concerné cinq (05) personnes responsables d'associations de producteurs biologiques et dix personnes (10) non-consommateurs de produits biologiques. Des observations y ont été associées pour connaître les méthodes de production, les spéculations produites et la nature des intrants utilisés. Les entretiens ont été enregistrés sur un dictaphone, transcrits et analysés selon leur contenu.
- 12 Toutefois, des difficultés ont été rencontrées lors de cette collecte. Les heures d'ouverture et de fermeture ainsi que les jours de marché ont constitué une limite à l'étude. En effet, le marché se déroule sur des temps courts dans des lieux surtout fréquentés par des expatriés. Cela explique le nombre limité de la population burkinabè dans notre échantillon.

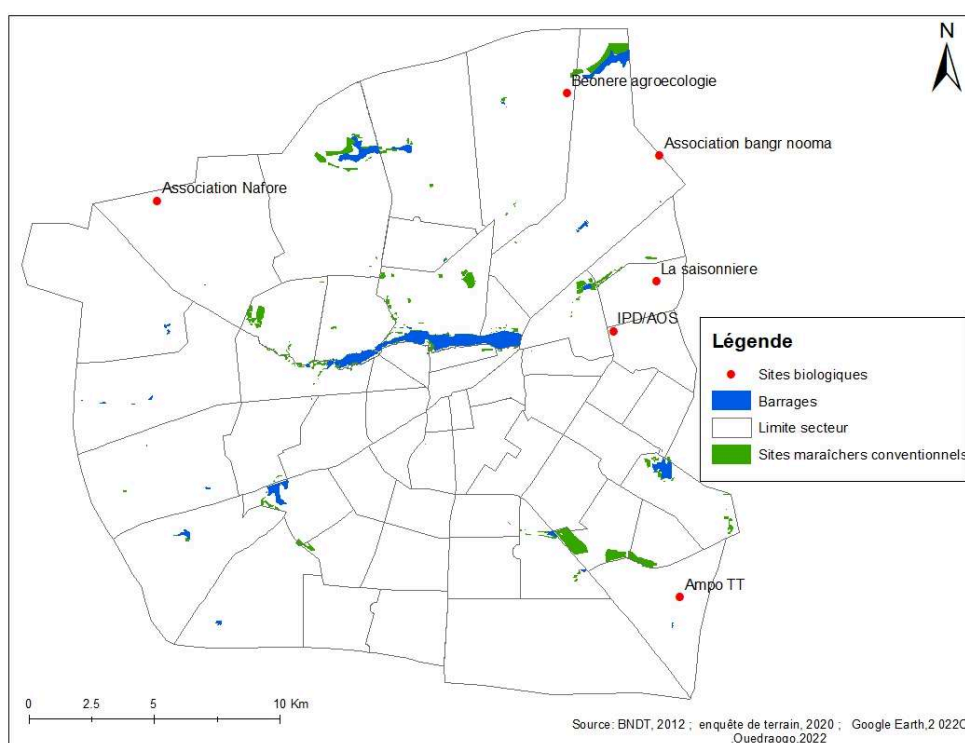
Le terrain d'étude (la ville de Ouagadougou, choix des sites)

- 13 L'étude s'est réalisée à Ouagadougou, capitale politique du Burkina Faso, de décembre 2020 à janvier 2021⁴. Située au cœur de la province du Kadiogo, Ouagadougou est une agglomération urbaine qui s'étend sur une superficie de 518 km² (INSD, 2009). Elle est limitée au Nord par les communes rurales de Pabré et de Loumbila, à l'Est par celle de Saaba, au Sud par celles de Koubri et de Komsilga et enfin à l'Ouest par la commune rurale de Tanghin-Dassouri. Administrativement, avec la loi 065-2009/AN du 21 décembre 2009 dont l'entrée en vigueur est intervenue après les élections municipales de 2012, la ville est subdivisée en douze (12) arrondissements et 55 secteurs.
- 14 Ce nouveau découpage se justifie par la croissance rapide et fulgurante de la population de la capitale Burkinabè. En effet, d'après le recensement général de la population et de l'Habitat (RGPH), la population de la ville de Ouagadougou est passée de 709 736 habitants en 1996 à 2 453 496⁵ habitants. Elle concentre donc un grand nombre

potentiel de consommateurs. Les plus grands consommateurs de produits frais sont les populations des centres urbains. En plus de cela, il faut souligner que le milieu urbain au Burkina Faso est le creuset d'un *melting-pot* social et économique, avec une grande diversité des provenances (Héron 2016). Cette mixité fait qu'on y retrouve une population avec des niveaux de vie différents, ainsi que des quartiers caractérisés par des niveaux de vie également différenciés (Boyer et Delaunay 2009). Cette mixité et ces niveaux de vie différenciés sont favorables à la consommation des fruits et légumes.

- 15 Si à Ouagadougou les sites maraîchers conventionnels (carte1) sont légion, la ville ne dispose que de six (06) sites agricoles maraîchers biologiques. Toutefois quelques communes environnantes notamment Loumbila, Koubri, Komsilga, Pabré et Saaba en disposent également. L'existence de sites de production de fruits et légumes biologiques induit qu'il existe des potentiels consommateurs.

Carte 1 : Sites maraîchers de la ville de Ouagadougou



Résultats de la recherche et discussion

Un développement récent et embryonnaire des zones de production et des marchés biologiques

Les sites de productions biologiques localisés à la périphérie de la ville

- 16 Les zones de production biologiques sont toutes situées à la périphérie de la ville (carte 1). Cela se justifie par la difficulté d'accéder à la terre au centre-ville pour les activités agricoles. Ce qui a conduit les producteurs à aller de plus en plus à la périphérie pour acquérir des parcelles agricoles. En effet, le centre de la ville est déjà occupé par la production maraîchère conventionnelle pratiquée autour des barrages et autres zones

humides. À cela s'ajoute aussi le manque d'espace cultivé dans la ville grignotée par l'urbanisation.

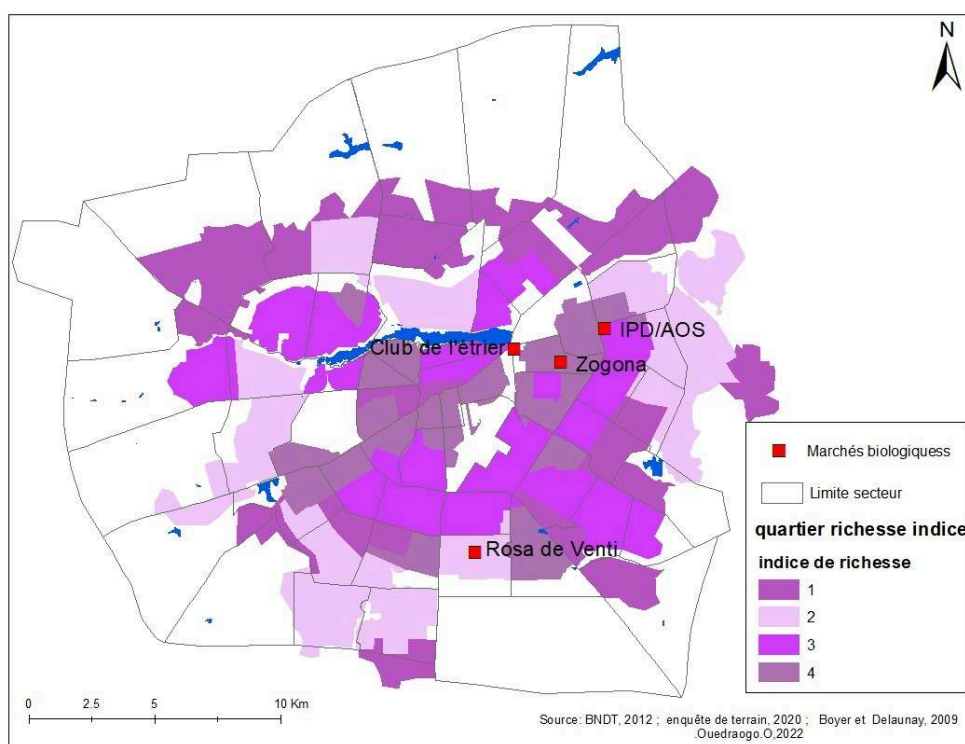
- 17 Contrairement à l'agriculture conventionnelle qui se pratique là où il y a la présence d'un point d'eau quel que soit sa nature, les eaux utilisées en agriculture biologique à Ouagadougou sont différentes. Cette forme d'agriculture recourt aux eaux des forages⁶ pour l'arrosage de sa production. Ce qui justifie la faiblesse des zones d'agriculture biologique. Nous avons recensé six zones (06) dans la ville de Ouagadougou avec des superficies cultivées réduites. Elles varient de 0,14 à 2,64 hectares⁷ dans les périphéries nouvellement loties. Les producteurs biologiques sont dans la plupart des cas propriétaires de leur exploitation. Le coût d'achat, les aménagements (forages, grillages) expliqueraient le faible engouement des producteurs. Toutefois, on observe une dynamique dans les communes rurales avec le développement des exploitations biologiques. Elles sont localisées dans les communes distantes de moins de 50 km de Ouagadougou.
- 18 Les produits biologiques sont cultivés avec des biopesticides et du compost. Ainsi lors de nos entretiens, un producteur explique : « *nous produisons nous-mêmes nos biopesticides. Ils sont fabriqués à base des feuilles, des écorces ou d'autres produits locaux* ». Une autre renchérit : « *ici nous ne mettons pas de « médicaments »⁸ comme les clients viennent sur le site, ils verront un jour les emballages vides des pesticides* ». L'utilisation des intrants biologiques rend le travail pénible. Cela pourrait être une des raisons de son faible développement.
- 19 Pour une population de plus de deux millions d'habitants, donc un nombre de consommateurs potentiellement important, il est cependant primordial de garantir la présence du produit partout dans la ville, dans les différents circuits de distribution, entraînant la création des marchés biologiques.

Les marchés biologiques récents dans la ville de Ouagadougou

- 20 Au Burkina Faso, précisément à Ouagadougou, il existe deux types de marchés. Tout d'abord les marchés conventionnels où sont vendus, dans la majorité des cas, les fruits et les légumes produits avec les intrants chimiques. Ces marchés se tiennent quotidiennement. Ils sont accessibles à toutes les couches de la population quels que soient leurs revenus, même ceux qui ont un petit *nassongo*⁹. Parallèlement à ces marchés conventionnels se développent des marchés exclusivement biologiques (carte 2) pour la commercialisation des fruits et légumes issus de cette production. Ces marchés se tiennent deux fois par semaine, notamment les samedis et les dimanches. Les horaires sont de 10 heures à 13 heures ou de 10 heures à 14 heures. Ces horaires et les jours des marchés découragent certains consommateurs, comme le souligne G.L : « *souvent je veux acheter les produits biologiques, mais quand je pense à la distance, je suis découragé. De plus, les samedis, je ne veux pas venir au centre-ville* ». Par ailleurs, la plupart de ces marchés sont situés dans les quartiers où le niveau de vie est élevé. Ces quartiers sont surtout des lieux de résidence des expatriés et des burkinabés aisés. Ils sont donc éloignés de certains quartiers périphériques. Ainsi, la localisation géographique des marchés et les jours de vente constituent une contrainte d'accessibilité, surtout pour les consommateurs localisés dans les périphéries de la ville. Ce qui explique le faible engouement pour ce marché. Ils sont davantage fréquentés par les consommateurs dont les résidences sont situées à proximité.

- 21 La création des marchés à Ouagadougou est surtout l'œuvre des particuliers, des ONG et souvent des producteurs. Il existe un seul marché de producteur qui est situé au sein de l'IPD/AO. Ainsi, pour atteindre le maximum de consommateurs, les producteurs utilisent de nouvelles stratégies de commercialisation. Ce sont les circuits courts. Ils ont émergé avant même la création du CNABIO. Ces circuits courts de commercialisation existaient déjà en 2010, mais seuls Béonéré Agroécologie et Yemani livraient les produits. Avec la création du CNABio, on assiste à l'émergence de nouveaux canaux de commercialisation des fruits et légumes au Burkina Faso. Ce sont :
- 22 - la livraison à domicile : la vente de produits se fait sur les réseaux sociaux (Facebook, WhatsApp) ;
- 23 - la vente lors des foires ou des ateliers, qui est un moyen d'informer le consommateur de l'existence d'autres formes de production. C'est aussi un canal qui permet au producteur d'écouler sa production et de sensibiliser les consommateurs sur cette forme d'agriculture ;
- 24 - la vente sur les sites de production qui constitue un moyen de rapprocher le producteur du consommateur. Un producteur raconte : « *sur le site, le consommateur pose toutes les questions, il peut venir à l'improviste, n'importe quel jour, pour connaître nos pratiques* ».
- 25 Les marchés biologiques permettent de valoriser les fruits et légumes produits localement. Ils contribuent aussi à une visibilité et surtout à une rentabilité financière pour les producteurs. Les clients sont également rassurés par ces fruits et légumes achetés, qui sont sans pesticides ni engrais chimiques. Mais ces marchés biologiques ne sont pas connus de tous. C'est pourquoi, il nous est apparu intéressant de géolocaliser ces marchés.
- 26 À partir de nos entretiens, il est ressorti que le premier marché a été créé en 2015. Malheureusement à la suite de mésentente entre le producteur et le responsable des lieux, il a disparu. Mais, à la suite, quatre autres ont été créés dans des quartiers à niveau de vie élevé.

Carte 2 = Localisation des marchés biologiques

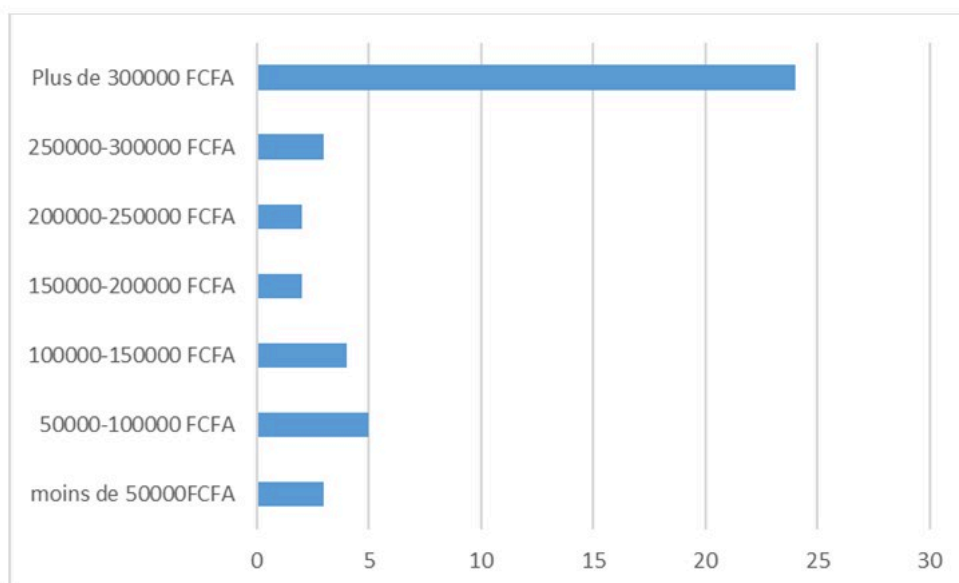


- 27 La situation géographique des marchés biologiques est stratégique. Ces marchés sont situés dans les quartiers où les niveaux de vie sont élevés et habités par la classe moyenne burkinabè et les expatriés. L'étude de Boyer et Delaunay (2009) montre que les niveaux de vie dans les quartiers de la zone du bois, Zogona (marché de Zogona et du Club de l'étrier), IPDS/AOS proche du quartier Wayalghin, sont très élevés. Aussi, les consommateurs sont prêts à payer plus cher pour avoir des légumes de qualité. Mais les prix de vente rendent, par contre, ces produits inaccessibles aux consommateurs de couches sociales défavorisées. Pourtant, la vente des produits biologiques se fait par les producteurs eux-mêmes, afin d'éviter des prix de vente excessifs.
- 28 Pour connaître les motivations qui président à l'adhésion de la consommation des produits biologiques à Ouagadougou, une enquête socio-anthropologique a été menée. Mais avant de saisir les motivations des consommateurs des produits biologiques, leur profil socio-démographique a été d'abord identifié.

Profil socio-démographique des consommateurs

- 29 Le revenu mensuel est un facteur déterminant pour la consommation de produits biologiques. Ainsi, nos enquêtes révèlent que 67% des consommateurs ont des revenus compris entre 200 000 FCFA et plus de 300 000 FCFA (graphique 3). Le SMIC au Burkina Faso est de 32.218 F CFA.

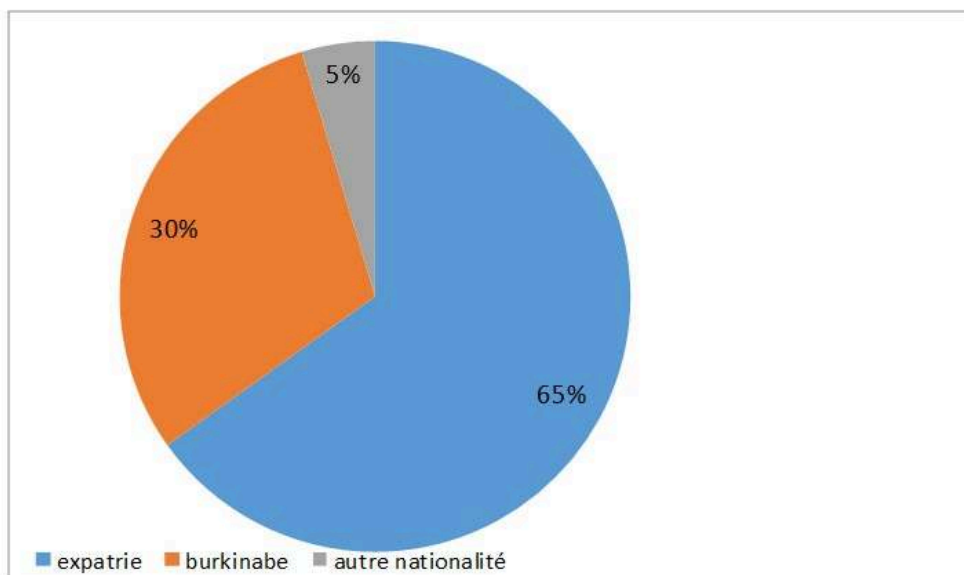
Graphique 1= revenu mensuel de consommateur de produits biologiques



Source : Enquête de terrain, décembre-janvier 2021

- 30 Les consommateurs de produits biologiques ont donc une relative assise financière qui leur permet de s'offrir des produits naturels et sains, plus coûteux que leurs équivalents cultivés de manière traditionnelle.
- 31 Les consommateurs des produits biologiques enquêtés sont dans la majorité des expatriés¹⁰. En effet, l'enquête a montré que 65% sont des expatriés occidentaux (graphique 2). Seulement 5% de l'échantillon étudié sont d'autres nationalités¹¹. Cette forte proportion d'expatriés consommateurs de produits biologiques pourrait s'expliquer par le prix élevé des produits biologiques. Mais si « *la forte demande en produits biologiques provenait exclusivement des expatriés* » selon un producteur interrogé, cette situation peut aussi se comprendre par le fait que cette production a été diffusée et vulgarisée par les ONG dont la plupart des travailleurs sont des expatriés. Une autre explication est que cette population expatriée a été sensibilisée aux risques sanitaires liés aux produits chimiques depuis leur pays d'origine. Certains y consommaient déjà des produits biologiques. De même, les différents problèmes alimentaires, dont la vache folle ou l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et certains cancers présentés comme probablement liés aux intrants chimiques, ont entraîné une certaine prise de conscience dans les pays du Nord et un engouement pour les produits biologiques « sains ».
- 32 Actuellement les Burkinabè ont commencé à adhérer à la consommation des produits biologiques et constituent 30% de l'échantillon de l'enquête.

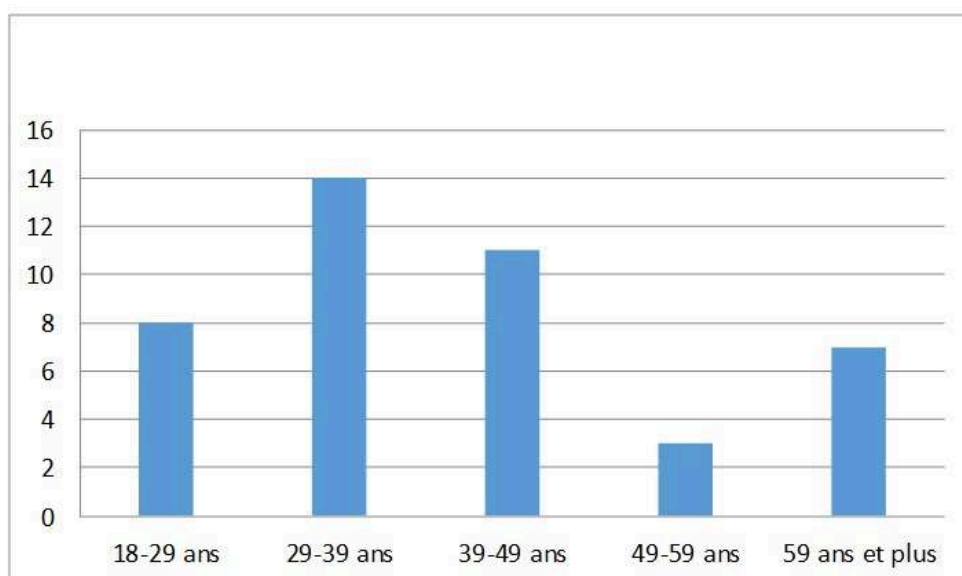
Graphique 2 = Répartition des consommateurs selon la nationalité



Source : Enquête de terrain, décembre-janvier 2021

- 33 En outre, le niveau d'instruction est aussi une variable en lien avec la consommation des produits biologiques. En effet, sur les 43 personnes interrogées, 38 ont atteint le niveau supérieur. Seulement 05 ont le niveau secondaire. On peut faire l'hypothèse que ces personnes sont davantage sensibilisées et averties des risques liés aux intrants chimiques.
- 34 Notons aussi que les personnes qui fréquentent ces marchés sont des femmes dans la majorité (32) contre 11 hommes. Cela est lié à la tradition burkinabè où l'achat des fruits et légumes sont des tâches dévolues aux femmes. Aucun homme Burkinabè n'a effectué des achats lors de nos enquêtes. Tous les hommes rencontrés étaient des expatriés.
- 35 Parmi les consommateurs, les personnes dont l'âge est compris entre 29 et plus de 59 ans sont les plus nombreux à consommer les produits biologiques. Ces personnes sont sans doute plus averties sur les dangers liés aux produits chimiques. En effet, l'âge avançant peut s'accompagner d'une mauvaise hygiène alimentaire, parfois d'une alimentation inadéquate et déséquilibrée qui amène des problèmes de santé dus à l'affaiblissement du beaucoup mûr système immunitaire. Ces personnes se préoccupent donc davantage de leur santé. Les consommateurs de moins de 29 ans se recrutent par contre parmi les enfants de consommateurs d'un certain âge, qui viennent régulièrement s'approvisionner pour la famille. Ceci explique pourquoi une partie non négligeable de jeunes s'intéresse aux produits biologiques.

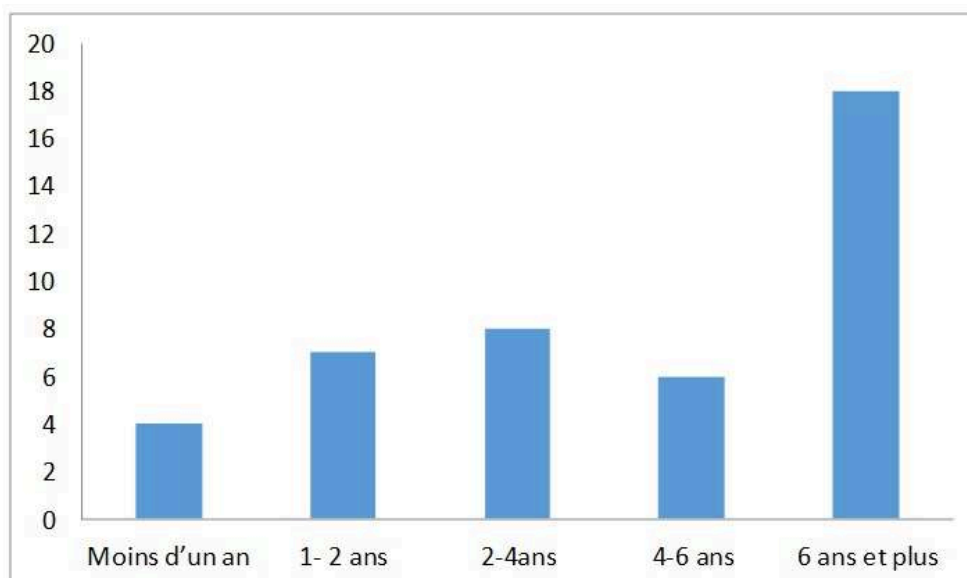
Graphique 3 : âge des consommateurs des produits biologiques



Source : Enquête de terrain décembre- janvier 2021

- 36 Ces consommateurs présentent une longue expérience dans la consommation des produits biologiques comme le souligne le graphique qui suit :

Graphique 4 : nombre d'années de consommation des produits biologiques



Source : Enquête de terrain, décembre-janvier 2021

- 37 Les personnes rencontrées sur le terrain ont en majorité une longue expérience en termes de consommation des produits biologiques. En effet, le graphique 4 montre que 18 personnes consomment du bio depuis plus de 6 ans. Pourtant, la production biologique locale est récente¹² au Burkina Faso. L'hypothèse la plus probable est que ces personnes, expatriées, avaient déjà l'expérience du biologique dans leur pays d'origine. En effet, S.T, un consommateur, affirme : « je connais l'agriculture biologique depuis plus de 10 ans. J'en consommait en Belgique déjà ». Et Z.C., consommateur burkinabé,

mentionne : « Je consomme le biologique, il y a environ 6 ans. C'est l'association Yelemani¹³ qui nous livre les produits biologiques dans les services ».

- 38 Pour l'achat des fruits et légumes dans les marchés biologiques, certains critères motivent les consommateurs.

Les critères déterminants dans les achats des produits biologiques

- 39 Les critères d'achat des produits biologiques à Ouagadougou sont entre autres l'hygiène.

L'hygiène des fruits et légumes impacte l'achat

- 40 Dans les marchés biologiques, l'un des critères qui incitent à les acheter est la propreté (photo 1).
- 41 Les fruits et légumes sont à l'observation très propres.

Photo 1 : Produits bios dans une boutique bio



Photos des auteurs

Photo 2 : Produits bios dans un marché bio



Photo des auteurs

L'attaque par les ravageurs révèle l'identité de la production

- 42 Ce critère semble peu essentiel. Lors des enquêtes, un client affirme : « *quand c'est perforé, cela signifie que c'est sans produits chimiques* ». En effet, seulement 07 consommateurs prennent en compte ce critère.

Un aspect de la vente : la maturité

- 43 Quinze consommateurs ont fait ressortir la maturité comme un critère d'achat. Un consommateur interpelle : « *si le produit est beaucoup mûr, la conservation est difficile. Pour cela, je préfère les produits pas trop mûrs* ». Ainsi, pour les légumes comme la tomate et pour les fruits, ils sont vendus avant maturité pour permettre aux consommateurs de les conserver.

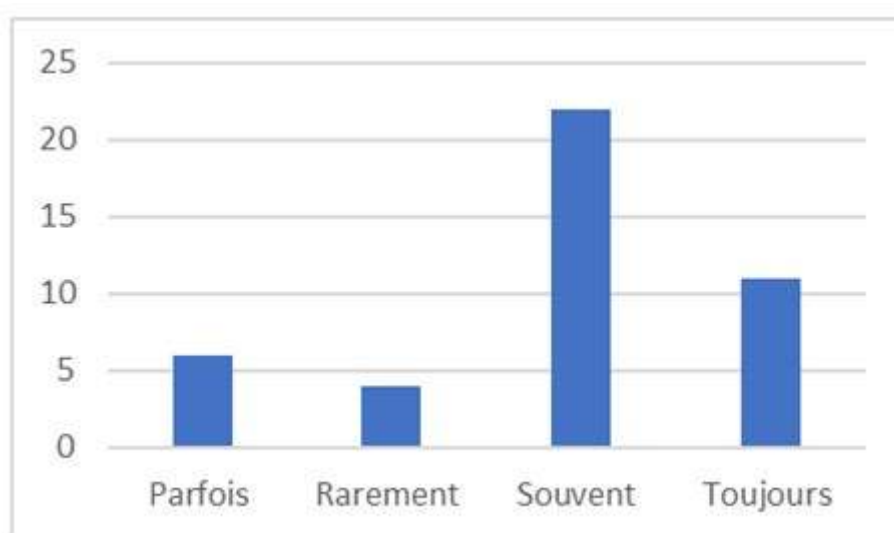
L'origine du produit biologique : un critère d'achat

- 44 La majorité des consommateurs (38) sont unanimes : ce critère est le plus important dans l'achat des produits biologiques. En effet, selon un consommateur, « *l'origine des produits atteste de leur qualité et nous rassure de consommer des produits sains sans pesticides et engrais chimiques* ». Dans les marchés biologiques, les consommateurs ont pour la plupart visité les lieux de production. Cela les convainc de la pratique respectueuse de la santé humaine par les producteurs. « *Ce sont des moments privilégiés d'échange* », nous confie A.S.

Le prix de vente : un facteur limitant de la consommation des produits biologiques

- 45 Le prix de vente représente un frein à la consommation des produits biologiques. Même si la proportion des enquêtés qui l'affirme est faible (07), ce critère doit être pris en compte. Pour les consommateurs de la classe moyenne, ce critère ne leur permet pas une consommation régulière des produits biologiques.
- 46 Pour l'achat des fruits et légumes biologiques, les critères par ordre d'importance selon les consommateurs sont : l'origine biologique du produit, la maturité et la propreté.

Graphique 5=La fréquence de consommation des produits biologiques



Source : Enquête de terrain, décembre-janvier 2021

- 47 Seulement 53,65 % arrive à consommer souvent (2 à 4 fois par semaine) des produits biologiques. Il est difficile de les consommer. Selon T.G., consommateur : « *les produits sont saisonniers et il est très difficile d'avoir surtout les fruits biologiques. De plus, à certaines périodes de l'année, les légumes aussi sont rares ou ne sont plus cultivés* ». Ceux qui consomment rarement (9,75%) ont leur domicile éloigné des marchés biologiques. Ils sont venus occasionnellement, par curiosité, sur invitation d'un autre consommateur.
- 48 Une autre justification est l'organisation hebdomadaire des marchés biologiques. Comme précisé précédemment, ces marchés biologiques sont éloignés des quartiers périphériques. Il est souvent difficile de faire de nombreux kilomètres pour venir juste acheter des légumes biologiques. L'éloignement des marchés amène les consommateurs à acheter généralement lorsqu'ils sont de passage dans les quartiers où se tiennent les marchés. La tenue hebdomadaire des marchés n'est pas non plus en faveur d'une consommation régulière. Cette raison a été évoquée par tous les consommateurs. Ce qui change les comportements de consommateurs qui oscillent entre le conventionnel et le biologique.

Le maraîchage conventionnel très utilisateur d'intrants chimiques

Photo 2 : Emballages vides de pesticides dans les sites maraîchers à Ouagadougou



Source : O. Ouedraogo, 2020

- 49 L'emploi des intrants chimiques est une pratique quotidienne dans les champs maraîchers conventionnels de Ouagadougou (Yonli 2019). Or, selon ce responsable d'association interrogé : « les produits issus du maraîchage conventionnel nous tuent lentement mais sûrement et à petit feu ». L'aspect santé est donc une cause de motivation pour consommer autrement, mais d'autres facteurs interagissent pour susciter l'engouement pour la consommation des fruits et légumes produits de manière biologiques.

Le choix de consommer des produits biologiques

- 50 De nombreux choix motivent les populations vers la consommation des produits sains sans pesticides ni engrais chimiques.

Un facteur incitatif à la consommation du bio : la santé

- 51 C'est un aspect qui n'est pas des moindres. La santé sert de catalyseur et incite à consommer les produits biologiques. Certaines personnes consomment le biologique « pour préserver la santé de leurs enfants ». Par contre, d'autres le font « pour préserver leur santé ou pour stopper l'évolution de la maladie pour ceux qui sont malades ».
- 52 Aussi, même si cela constitue des cas rares, les intoxications participent aussi à la prise de conscience. En effet, selon B.Y, « c'est suite à une intoxication de son fils due à la consommation de produits conventionnels qui a failli lui coûter la vie, qu'il s'est orienté vers la consommation des produits biologiques ». Les produits biologiques sont donc appréciés pour assurer ou maintenir la santé comme l'illustrent les récits de vie de deux consommateurs contenus dans les paragraphes qui suivent.

Je me nomme K.M., j'ai 37 ans et je suis une femme. Je suis chargée d'étude dans une ONG internationale. Je consomme les produits biologiques, car les producteurs conventionnels utilisent à tort et à travers les intrants chimiques pour accélérer la croissance des légumes et pour aussi lutter contre les insectes nuisibles. Ce qui est nuisible pour ma santé. Pour ma

consommation biologique, je m'approvisionne soit dans les marchés biologiques ou les boutiques biologiques et quelque rare fois par livraison.

Je me nomme S.A., 56 ans, je suis producteur biologique. Ma conversion à l'AB est due aux avantages des produits bio sur ma santé. En tant que producteur, je suis épargné des effets néfastes de l'usage des pesticides dans la culture maraîchère conventionnelle. Depuis lors, je me sens en bonne santé et ceux qui consomment mes produits le sont aussi. Je suis membre d'une association, Nakolbzanga (Protégeons tout, en langue locale mooré, c'est à dire le sol, l'air, l'eau, les oiseaux, en un mot la Nature) composée de nombreux producteurs conventionnels qui sont en conversion. Nous sommes soutenus par une ONG internationale, Mani Tese. Elle intervient dans la sensibilisation, la formation mais aide également à l'écoulement de la production à travers son réseau de clientèle.

Du coût élevé des produits biologiques

- 53 Le coût élevé des produits biologiques constitue un frein à leur consommation. Généralement, les prix de ces produits sont supérieurs à ceux du conventionnel. Ce qui fait que certains burkinabè ne consomment pas les produits biologiques à cause de la faiblesse de leur pouvoir d'achat et du nombre élevé des membres de leur famille. C'est dans ce sens que ce consommateur de produits conventionnels situe ses propos : « Pour nous qui avons des familles Boanga,¹⁴ il nous est difficile de consommer les produits biologiques qui sont chers ». K.B. renchérit : « pour avoir les produits biologiques, nous recourons souvent à la livraison. Mais, le coût de la livraison qui est de 1000 FCFA décourage souvent les consommateurs qui se retrouvent à payer les légumes avec un coût supplémentaire ». Cela les démotive souvent. Et certains préfèrent s'approvisionner au marché conventionnel de proximité.
- 54 La cherté freine donc la consommation quotidienne de produits biologiques, bien que les prix des produits varient d'un site à l'autre. Contrairement aux produits conventionnels, où les produits sont à la portée de tous les Burkinabè. « Il existe des moments où le conventionnel est cher, mais les producteurs essayent de jouer sur les quantités pour que les prix soient accessibles à tous. Ainsi, dans les marchés conventionnels, les prix des produits varient de 100 F CFA à 150F CFA. Il existe donc une différence entre les produits biologiques avec les prix du grand marché conventionnel. C'est parce que le biologique n'est pas accessible à tout le monde. Sinon nous sommes tous conscients de la toxicité des produits du maraichage conventionnel. Mais on n'a pas le choix » nous confie un producteur. Selon lui, les productions biologiques sont vendues au kilogramme ou par botte pour les légumes feuilles. Dès lors les prix varient de 500F à 1500 FCFA. Il est donc difficile à un consommateur moyen, qui souvent ne dispose pas de plus de 500 FCFA, d'y faire ses achats.
- 55 Certes, la cherté des prix freine la consommation des produits biologiques. Mais, il y a aussi le fait que certains consommateurs des produits issus du maraichage conventionnel ne s'intéressent pas au bio parce qu'ils pensent n'avoir jamais eu de problèmes de santé relativement à ces questions. Pour ces derniers, les produits conventionnels sont donc sans risques sanitaires. En témoignent les propos de G.T. : « mes parents ont consommé le conventionnel et j'en consomme aussi, mais je n'en suis pas mort ».
- 56 Aussi, un élément moins cité mais qui constitue un facteur motivant à la consommation du bio, est la préservation de l'environnement. Certes, celle-ci a été très peu mentionnée, mais elle incite aussi certains consommateurs à recourir aux produits biologiques.

Le contexte local de circulation du label « biologique »

- 57 Le label bio circule très peu à Ouagadougou. Ce sont surtout les producteurs qui lient leurs maladies aux pesticides. En effet, de par leurs activités, ils ont beaucoup recours aux pesticides. Ainsi souvent, ils le perçoivent directement lors des pulvérisations où certains producteurs s'évanouissent sur le champ ou ont la peau qui « mue » comme celle des serpents. Ils font donc un lien direct, mais sans aucune consultation ni analyse au laboratoire. Cela est de l'ordre du vécu quotidien et de son interprétation. Ils lient également de nombreuses maladies aux intrants chimiques. Lors des entretiens avec les producteurs AB convertis, ils affirment avoir abandonné l'agriculture conventionnelle parce qu'elle engendre de nombreux risques sanitaires.
- 58 La reconnaissance de la mauvaise influence des produits chimiques sur la santé est très liée à certaines maladies souvent incurables qu'ont certains producteurs. Malgré les nombreuses consultations, analyses au laboratoire, le mal n'est pas détecté par les médecins. Ainsi, ces derniers lors des conversations « pensent » que la maladie est liée aux pesticides dont ils abusent lors des traitements.
- 59 De même, certains consommateurs lient certaines maladies non transmissibles aux pesticides car, même les médecins lors des consultations n'arrivent pas à expliquer l'origine de ces maladies.
- 60 Les analyses ne révèlent pas directement que ces maladies ont un lien avec les pesticides car plusieurs facteurs (mauvaises huiles alimentaires, cubes d'assaisonnement, qualité de l'eau de consommation, etc.) peuvent être à l'origine de ces maladies.

Discussion

- 61 L'agriculture biologique est récente dans de nombreux pays africains. Au Sénégal, son apparition date des années 1980 (Tankam 2017; Bon *et al.* 2019). Les villes de l'Afrique de l'Est, comme Nairobi au Kenya, sont parmi les précurseurs dans le domaine de commercialisation des produits biologiques. Les marchés sont plus anciens et apparus en 2006 (Tankam 2017). Par contre dans les pays comme le Bénin, l'Ouganda, les initiatives de production biologique locale ont émergé à partir de 2007, relativement à la même période qu'au Burkina Faso. L'agriculture biologique est donc encore embryonnaire et peu développée dans de nombreux pays du continent.
- 62 Comme, nous l'avons souligné, ce type d'agriculture est récent au Burkina Faso et la création des marchés est intervenue un peu plus tard. Tout comme dans les circuits courts à Cusco en équateur (Girard et Rebaï 2020), les initiatives de création sont l'œuvre des ONG et des producteurs. Mais une particularité du Burkina Faso est l'intérêt des particuliers dans la promotion de ces nouveaux circuits de vente, même si toutes les familles n'ont pas toujours les moyens de s'acheter ces produits issus de l'agriculture biologique. En Afrique, l'essor actuel des marchés pour ces produits répond ainsi à une demande sociale croissante, le plus souvent de consommateurs urbains de mieux en mieux informés sur les effets délétères des pesticides qui recherchent des aliments sains (Bon *et al.* 2018 : 2).

- 63 La consommation des produits biologiques concerne surtout les expatriés et la classe moyenne burkinabè, pour lesquels ces produits sont accessibles, financièrement comme en termes d'accessibilité aux circuits et aux marchés. Mais ce n'est pas seulement l'apanage du Burkina Faso. En effet, l'étude de Bayiha *et al.* (2019) a montré qu'au Cameroun, ces produits étaient surtout prisés par les consommateurs internationaux et quelques nationaux.
- 64 Le coût élevé des produits biologiques a aussi été mentionné par Andriamampianina *et al.* (2018) ; (Tankam 2017) comme un frein à sa consommation. Ils montrent dans leur étude que les produits biologiques, certifiés et labellisés au niveau local sont vendus aux consommateurs locaux à fort pouvoir d'achat. De même, Andriamampianina *et al.* (2018), Tankam (2017) et Bon *et al.* (2018) ont relevé une variation de prix entre les produits biologiques et ceux conventionnels. Les produits biologiques ont des coûts de 35% à 350% supérieurs à ceux des produits conventionnels (Girard et Rebaï 2020). Cependant au Burkina Faso, les écarts de prix sont situés entre 10% à 15% du prix du conventionnel.
- 65 Pour l'achat des produits biologiques, certains critères déterminent les choix des consommateurs. La santé a été choisie comme premier critère par les consommateurs (Agence Bio 2020; Benoit *et al.* 2017). En outre, l'origine du produit qui détermine l'identité du producteur et la non utilisation des intrants chimiques (Bendjebbar 2018) ont été cités comme déterminant à l'achat des productions biologiques.

Conclusion

- 66 Au terme de l'analyse, nous retenons que les consommateurs de produits biologiques se recrutent parmi les personnes qui ont une assise financière consistante. La plupart des consommateurs sont des expatriés. Toutefois, de plus en plus de Burkinabès s'intéressent aux produits biologiques. Les consommateurs ont recours aux produits biologiques à cause de la toxicité des produits issus de la production conventionnelle où les pesticides sont généralement employés. La question de santé est donc au centre de l'adhésion des consommateurs aux produits biologiques. Cependant, les zones de production de produits biologiques ne sont pas développées à Ouagadougou. Pour y parvenir, cela nécessiterait l'adhésion des producteurs conventionnels, qui doivent prendre conscience de l'intérêt de commercialiser ces produits à travers des séances de sensibilisation et de formation, tout en étant accompagnés pour y parvenir.
- 67 De plus, pour une meilleure visibilité et une connaissance des produits biologiques par les populations à niveau de vie faible, une délocalisation des marchés biologiques vers les marchés des quartiers périphériques serait opportune. Pour pallier ce déficit de marchés, il conviendrait de développer les initiatives pour la vente des produits biologiques. Mais encore faut-il que les revenus des consommateurs des produits conventionnels puissent leur permettre de s'offrir ce « luxe » ! Au demeurant, la géolocalisation des sites de productions et des marchés biologiques constitue un apport notable de la présente étude dans la promotion des productions biologiques à Ouagadougou. La santé du consommateur et la préservation de l'environnement dépendent étroitement des pratiques des producteurs et des consommateurs.

BIBLIOGRAPHIE

- AHOUAGNINO C., BENJAMIN E.F., THIBAUD M. 2011. «Assessing health and environmental risks as regards practices of vegetables growers in the rural city of Tori-Bossito in southern Benin ». *Cahiers Agricultures* 20 (3) : 216-22.
- ANDRIAMAMPINANINA L., TEMPLE L., BON H., MALEZIEUX E., MAKOWSKI D. 2018. « Evaluation pluri-critères de l'agriculture biologique en Afrique subsaharienne par élicitation probabiliste des connaissances d'experts ». *Cahiers Agricultures*, 27, 45002.
- BON H., HUAT J., PARROT L., SINZOGAN A., MARTIN T., MALEZIEUX E., VAYSSIERES J-F. 2014. « Pesticide risks from fruit and vegetable pest management by small farmers in sub-Saharan Africa », *Agronomy for Sustainable Development*, Springer Verlag/EDP Sciences/INRA, 34 (4), pp. 723-736. [ff10.1007/s13593-014-0216-7](https://doi.org/10.1007/s13593-014-0216-7). [ffhal-01234836f](https://doi.org/10.1007/978-1-4939-9836-6_11)
- BOYER F., DELAUNAY D. 2009. Peuplement de Ouagadougou et développement urbain. Rapport provisoire, IRD.
- COMMUNE DE OUAGADOUGOU et MANI TESE. 2020. *Cartographie des périmètres maraichers et le recensement des producteurs maraichers dans la commune de Ouagadougou*, 46p.
- DAUVERGNE S. 2011. Les espaces urbains et périurbains à usage agricole dans les villes d'Afrique subsaharienne (Yaoundé et Accra) : une approche de l'intermédiarité en géographie. Thèse de doctorat en géographie, soutenue le 08-12-2011 à Lyon, École normale supérieure.
- DUGUE P., KETTEL V., MICHEL I., SIMON S. 2016. *Diversité des processus d'innovation dans les systèmes maraichers des Niayes (Sénégal) : entre intensification conventionnelle et transition agroécologique*. <https://agritrop.cirad.fr/584363/3/6dugue-ok-isa-3.pdf>
- FAO, sd. « L'Agriculture Biologique au Sénégal ».
- HERON R. 2016. *Les mangeurs urbains Burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*. Sociologie. Université Panthéon-Sorbonne - Paris I.
- INSD. 2009. *Recensement général de la population et de l'habitation de 2006, Monographie de la commune urbaine de Ouagadougou*, MEF.
- KEDOWIDE M.G.C., SEDOGO P.M., GUELADIO C. 2010, « Dynamique spatio-temporelle de l'agriculture urbaine à Ouagadougou : cas du maraîchage comme une activité montante de stratégie de survie », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement*, Volume 10, numéro 2/ septembre 2010
- LEHMANN E. 2017. *Impact Assessment of Pesticides Applied in Vegetable-Producing Areas in the Saharan Zone: the Case of Burkina Faso*. Thèse de doctorat : Génie Civil et Environnement, Lausanne EPFL.
- MARTIN A. 2017. *La commercialisation des produits maraichers biologiques certifiés SPG sur Ouagadougou : quelles stratégies poursuivre pour pérenniser le système de certification et construire un marché des produits biologiques durable ?* Mémoire de fin d'études, Montpellier, SupAgro.
- MINISTERE DE L'ECONOMIE ET DES FINANCES. 5° RGPH, 2019 : résultats préliminaires, septembre 2020. Ouagadougou.
- SON D., SOMDA I., LEGREVE A., SCHIFFERS B. 2017. « Pratiques phytosanitaires des producteurs de tomates du Burkina Faso et risques pour la santé et l'environnement ». *Cahiers Agricultures* 26 (2): 25005. <https://doi.org/10.1051/cagri/2017010>.

TANKAM C. 2017. « L'organisation des marchés de producteurs de fruits et légumes biologiques à Nairobi, Kenya ». *Cah. Agric.*, 26, 35006, 7p

TARNAGDA B., TANKOANO A., TAPSOBA F., SOURABIE PANE B., ABDOULLAHI HISSEIN O., OUMAR DJBRINE A., DRABO K-M, TRAORE Y. SAVADOGO A. 2017. « Évaluation des pratiques agricoles des légumes feuilles : le cas des utilisations des pesticides et des intrants chimiques sur les sites maraîchers de Ouagadougou, Burkina Faso ». *Journal of Applied Biosciences*, 117: 11658-11668.

YONLI T. N. 2019. *Agriculture urbaine à Ouagadougou : question de pauvreté ou pauvreté en question ? Contribution à une socio-anthropologie du développement*, Thèse de Doctorat unique de Sociologie, Ouagadougou, Université Joseph Ki- Zerbo.

NOTES

2. L'agriculture biologique au Burkina Faso comprend des pratiques agricoles qui excluent l'utilisation d'intrants chimiques (engrais chimiques et pesticides) dans la production. Les producteurs ont recours particulièrement à l'eau de forage et/ou de puits, mais aussi aux biopesticides et aux biofertilisants. L'usage des semences biologiques est recommandé, mais au cas où elles n'existent pas, des semences conventionnelles non traitées sont autorisées.

3. C'est une plateforme libre et open source en ligne qui permet de générer des questionnaires. Cet outil a pour objectif de se défaire du papier et de suivre en temps réel la collecte des données sur le terrain

4. Cette période constitue d'ailleurs le moment propice pour pratiquer l'agriculture urbaine à Ouagadougou qui reste dépendante des aléas climatiques, en l'occurrence le manque d'eau dès le mois d'avril. L'activité de production débute généralement dans les mois d'octobre de chaque année et les premiers produits frais sont attendus en décembre.

5. Les résultats du RGPH 2019 ne sont pas définitifs. Ce ne sont que des résultats provisoires rendus publics le 22 décembre 2020 par l'INSD.

6. Ce sont des installations qui permettent de capter les eaux souterraines pour l'irrigation

7. Ces superficies ont été identifiées sur Google Earth.

8. Il s'agit de l'appellation locale des pesticides.

9. Ce mot signifie argent de condiment en *dioula*, l'une des langues nationales du Burkina. C'est une enquêtée non consommatrice de produits biologiques qui a tenu ces propos pour signifier que seuls les riches peuvent s'offrir le luxe d'acheter les produits biologiques pour faire la cuisine.

10. Nous avons considéré comme expatriés les personnes qui proviennent des pays du Nord et qui résident au Burkina Faso.

11. Les autres nationalités rencontrées sont des Africains.

12. L'expression « produits biologiques » est méconnue et est peu employée dans les conversations quotidiennes des Burkinabè et même dans les médias. Sa promotion se fait surtout à travers les réseaux sociaux, principalement Whatsapp et Facebook via le site du CNABIO mais également via les ONG, notamment l'ONG *Mani Tese* (qui signifie main tendue en italien), l'Association *Beoneéré* (un lendemain meilleur en langue locale mooré), l'Association la saisonnière, l'ONG Terre et Humanisme et l'ONG Autre Terre. L'expression « produits biologiques » n'est donc pas d'une utilisation populaire et quotidienne à Ouagadougou. Elle est beaucoup plus employée par les expatriés et certains burkinabè qui les côtoient ou qui sont proches des sites de production.

13. Yelemani est une association qui produit des fruits et légumes biologiques. Cependant, la zone de production se situe à 25 km de Ouagadougou.

14. Boanga est le nom d'acteur d'un célèbre comédien burkinabè qui joue le rôle d'un père de famille dont les membres sont nombreux. Pour l'interlocuteur rencontré sur le terrain, comme Boanga, le nombre élevé de ses enfants fait qu'il doit recourir à des aliments issus de l'agriculture conventionnelle moins coûteuse que l'agriculture biologique.

RÉSUMÉS

L'emploi des intrants chimiques dans l'agriculture conventionnelle est une pratique observée dans les champs maraîchers de Ouagadougou. Cette situation est sans doute à l'origine de problèmes de santé liés aux mauvaises pratiques des producteurs. La prise de conscience des risques sanitaires a entraîné l'apparition de l'agriculture biologique qui recourt uniquement aux biopesticides et aux biofertilisants pour la production des fruits et légumes. Elle est de plus en plus demandée par certains consommateurs malgré son faible développement. Dans la capitale burkinabè, Ouagadougou, les consommateurs de ces produits biologiques sont issus des classes aisées constitués essentiellement d'expatriés et de burkinabè à niveau de vie élevé ou moyen. Leur préférence pour les produits biologiques se justifie par leur qualité et leur goût, la préservation de la santé de l'homme, des animaux et de l'environnement. Mais la cherté, la situation géographique et la méconnaissance des marchés biologiques constituent un frein à la consommation des produits biologiques par toutes les couches sociales.

The use of chemical inputs in conventional agriculture is a practice observed in the vegetables plots of Ouagadougou, Burkina Faso. This situation is at the root of health problems. Awareness of health risks has led to the emergence of organic agriculture, which uses only biopesticides and biofertilizers for the production of fruits and vegetables. It is increasingly requested by consumers despite its weak development. In Ouagadougou, consumers of organic products come from the upper classes constituted by expatriates and middle class Burkinabe. Their preference for organic products is justified by their quality and taste, the preservation of human and animal health and the environment. However, the high cost, the geographical situation and the ignorance of organic markets are obstacles for the consumption of organic products by all social classes.

INDEX

Keywords : conventional agriculture, organic agriculture, urban agriculture, trucking, organic products, health, consumers, pesticides, Burkina Faso

Mots-clés : agriculture conventionnelle, agriculture biologique, agriculture urbaine, maraîchage, produits biologiques, santé, consommateurs, pesticides, Burkina Faso

AUTEURS

TALADI NARCISSE YONLI

Enseignant chercheur à l'Université Joseph KI-ZERBO au département de sociologie (Ouagadougou, Burkina Faso) ; narcisseyonli@gmail.com

ODETTE OUÉDRAOGO

doctorante en cotutelle à l'Université de Nantes (France) et à l'Université Joseph Ki-Zerbo de Ouagadougou (Burkina Faso) ; Ingénieure de Recherche à l'INSSInstitut des Sciences des sociétés (INSS)/ Centre National de Recherche Scientifique et Technologique (CNRST)/CNRST (Burkina Faso) ; ouedetta@yahoo.fr

Déb'bo, marque africaine déposée[®]: Deborah, cuisinière et impresario de la valeur écologique et *healthy* des aliments et savoir-faire venus du continent africain

Suivi d'un entretien avec Déborah Ribeiro, Cuisinière et poétesse

Chantal Crenn et Abdourahmane Ndiaye

Déborah Ribeiro¹, rencontrée pour la première fois par Abdourahmane Ndiaye et Chantal Crenn à Bordeaux, à l'Institut des Afriques, en mars 2022 (<https://institutdesafriques.org/agenda/dejeuner-et-presentation-poetique-proposes-par-deborah-ribeiro/>), lors d'une table ronde portant sur la manière dont les « aliments voyageurs africains infusent le monde », fut ensuite invitée à participer en juin 2022 au festival « Cuisines de rue, cuisines d'ici venues d'ailleurs » dans le cadre du projet de recherche européen FOOD2GATHER, à Sainte-Foy-La-Grande (<https://uni.oslomet.no/food2gather/>).

Mise en bouche par Chantal Crenn et Abdourahmane Ndiaye

- ¹ Déborah Ribeiro, comme beaucoup de cheffes et chefs « africains » de la diaspora, ne se prédestinait pas à ce métier. Elle a dû combattre les préjugés négatifs de ses parents, appartenant à la bourgeoisie dakaroise, sur la profession pour parvenir à devenir cuisinière professionnelle, mais pas n'importe laquelle : une cuisinière-poétesse², en

France, tandis que l'acte de cuisiner s'apparente de plus en plus à une pratique artistique symboliquement bien classée. Les cuisines dites africaines, comme avait pu le démontrer Chantal Crenn dans un article paru dans la revue *Food and History* en 2011, ont été pendant longtemps considérées, en lien avec l'histoire coloniale, comme élémentaires, rustres et accompagnées, en France, par l'imaginaire de la faim (guerre du Biafra, sécheresses, etc.) et, aux États-Unis, par l'esclavage, avant de commencer à pénétrer le marché occidental comme produit ethnique concomitant à la *world* musique (Youssou Ndour). Julie Garnier et Jean Pierre Hassoun ont, dans les années 2010, mis en évidence comment, de New York à Poitiers, ces cuisines commençaient en effet à faire partie de l'offre alimentaire ethnique des villes occidentales, en s'adaptant aux goûts pour le *healthy* des Américains et pour « la convivialité folklorique » des Poitevins. Avec Déborah Ribeiro, un autre cap est franchi. En tant que « trans-ethnique » (Raulin et Crenn 2022), elle décrit sa cuisine comme une alchimie urbaine et métissée (dakaroise, sénégalaise, cap-verdienne, guadeloupéenne, vietnamienne et désormais rennaise). Une fois en France, elle performe un *storytelling* subjectif qu'elle lie intimement aux rapports de genre et intellectuellement avec celle de la *soul food* des esclaves noirs (Hubert 2006) et avec la musique de la nouvelle Orléans. La réflexivité de Déborah Ribeiro sur son métier est inscrite dans les registres de la globalisation (notamment construite à partir de la fréquentation d'une bourgeoisie cosmopolite à Dakar, des migrations internationales familiales aux USA, des séries Netflix etc.), comme celle de Pierre Thiam (2022) à New York (Hassoun 2010), ce qui fait d'elle une sorte de griotte culinaire qui fabrique sa propre marque. L'entretien montre ainsi comment elle analyse le marché, ses enjeux et ses contraintes. Dans la globalisation et les inquiétudes liées aux changements climatiques, Deborah Ribeiro analyse (en tant que commerçante) comment « sa cuisine » a acquis une valeur marchande ethnique (Comaroff et Comaroff 2022), sanitaire et, plus récemment, écologique, quand on exemplifie le pain de singe ou le moringa. Elle montre comment la cuisine africaine est passée du rustique à l'exotique, en passant par l'ethnique/authentique³, puis à l'écologique, en somme. La cheffe cuisinière Déborah Ribeiro est une anthropologue qui s'ignore. Elle suit la vie sociale et les voyages des aliments en les observant dans les commerces ici et là-bas, en saisissant leur poids dans l'économie africaine et internationale mais aussi en prenant en compte les processus d'identification ou de différenciation (avec les labels Agriculture Biologique) dont ils font l'objet en France, en lien avec la quête de reconnaissance des diasporas africaines. Elle analyse les propos de ses clients et décrypte leurs contradictions pour mieux jouer son rôle d'« homme-patrimoine » (Adell 2011) ou plutôt de « femme-patrimoine »⁴ et « passeuse », dans les limites des contraintes et des exigences de son métier et de la place de « noire » qu'elle a découvert occuper en France. A l'instar de ce que dévoilait Julie Garnier (2010) à propos des restauratrices africaines à Poitiers, elle fait « avec les stéréotypes et les ressources culturelles dont on dispose en les réemployant dans des usages nouveaux en fonction des situations dans lesquelles on se trouve, c'est un moyen, comme le montre Michel de Certeau (1986), de ruser avec l'ordre imposé, de subvertir un temps les conditions de sa mise à l'écart ». Toutefois, sa position d'artiste femme dans le contexte revendicatif minoritaire « breton », à l'écart des migrations nombreuses, mérite d'être pris en compte, car elle fait d'elle une cheffe reconnue (invitée dans les festivals, participant à un groupe de musique « breton », réalisant des podcasts, etc.) sur la scène culturelle locale voire nationale. Avec ses élites trans-ethniques (Raulin et Crenn 2022), l'alimentation dite « africaine » possède aujourd'hui ses porte-paroles et ses impresarios (élément

d'importance, signale le politiste Krishendu Ray dans *The ethnic restaurateur*, pour diffuser la valeur d'une cuisine dans les canaux habituels de diffusion de « la gastronomie ») comme a pu le dévoiler le numéro spécial de *Papilles*⁵, paru en 2022. Par exemple, le restaurateur Jules Niang développe « le projet OLEL afin de réinvestir la production alimentaire écologique sur le continent africain »; Clarence Kopogo participe à Dakar à l'ouverture d'une école de haute cuisine africaine, ou Axel Mbetcha Tiezan qui estime « préserver le patrimoine culinaire grâce aux indications d'origine », etc. Les cuisines africaines sont devenues gastro-écologico-politiques, comme aurait pu l'écrire Raul Matta, en somme parce qu'elles correspondent aux attentes d'authenticité ethnique et sanitaire des consommateurs les plus aisés, en Afrique et dans le monde, selon un ordre *healthy*, ethnique et écologique globalisé (Cunin 2006).

Rennes Métropole Magazine n°45, dossier "les nouveaux entrepreneurs" Décembre 2019



© Richard Volante

Entretien⁶ avec Déborah Ribeiro, Cuisinière et poétesse (Rennes, France)

- 2 Chantal Crenn : *Bonjour Deborah. Merci d'accepter cet entretien, suite à notre échange à l'Institut des Afriques en début de l'année 2022. Avec l'économiste Abdourahmane Ndiaye, on souhaite analyser ce qui se passe aujourd'hui autour de l'émergence des cuisines dites « africaines » en Occident et sur le continent Africain, en lien avec les problématiques environnementales ou sanitaires que cela peut soulever. La première question que je voulais te poser, avant d'en venir à ce que Abdourahmane a appelé l'émergence des « aliments africains », c'est : comment es-tu devenue cuisinière ?*
- 3 Déborah Ribeiro : *Comment suis-je devenue cuisinière ? J'allais dire par culture familiale initialement. Alors moi, je suis issue d'une famille où, aussi bien du côté de*

mon père que du côté de ma mère, on aimait beaucoup recevoir, et aussi on est issu de grandes familles où on fait de grands repas de famille, donc j'ai toujours eu une attirance pour ça, j'ai toujours traîné dans la cuisine. Je suis née et j'ai grandi au Sénégal, et donc dans une maison où il y avait une cuisinière, une personne dont c'était le travail tous les jours de cuisiner pour la famille, et j'étais toujours dans ses pattes. Moi, je suis autodidacte en tant que cuisinière. Du côté de ma maman, j'ai une grand-mère maternelle qui était restauratrice et vietnamienne, donc j'ai beaucoup appris en l'observant elle, et puis en observant donc ma maman, notamment sur les plats vietnamiens mais aussi sur plein d'autres choses. Parce que donc, ma maman est moitié Vietnamiennne ; de l'autre côté, elle est Sénégal-Suisse. Pour la part sénégalaise, ma mère est née au Sénégal. Elle y a vécu toute sa vie, sauf la période de ses études. Mon père est également né au Sénégal et il y vit toujours. Lui, il est trois-quarts Cap-verdien et un-quart Guadeloupéen d'origine. Et sinon deux de mes grands-parents sont également nés au Sénégal, donc c'était un métissage qui se fait sur peu de générations, mais par contre, l'ancrage est au Sénégal (...) Je suis la troisième génération de Dakarois. Par rapport à mon goût pour la cuisine, dès le primaire j'avais signifié mon envie de devenir chef cuistot. C'était quelque chose qui n'a pas été très bien reçu par mes parents au départ. Je suis d'une famille justement où ces métiers ne sont pas valorisés. On valorise plus les métiers intellectuels, etc. Et donc quand j'ai dit cela en fin d'école primaire, au départ, on m'a dit « non, non, non », parce qu'en plus j'étais bonne à l'école, donc je n'avais pas de raison, entre guillemets. Et puis, par la suite, on m'a dit « bon beh si tu veux vraiment faire ça, la seule option, c'est de faire une grande école hôtelière quoi. » Et donc mes parents s'étaient renseignés à l'époque pour une école dont j'ai oublié le nom mais, qui semblait être la plus réputée à l'époque et se situe en Suisse, à Lausanne il me semble. Et, ils m'avaient dit, « dans cette école il y a trois ans de liste d'attente et il faut verser des arrhes pour rentrer donc en fin de troisième. Il fallait donc que dès la sixième mes parents m'inscrivent dans cette école. Et donc ils m'ont dit : « par contre, si on t'inscrit, cela veut dire qu'on verse des sous maintenant, cela veut dire qu'il faut que tu sois sûre d'y aller quoi » Et donc j'étais jeune et en sixième j'étais plus trop sûre. (...) d'aller dans une école hôtelière en Suisse, donc je pense que mes parents comptaient là-dessus pour me dissuader. Cela a fonctionné sur le moment. Mais, après, par la suite, j'ai fini par y arriver par d'autres moyens. Après, de façon plus inattendue et qui a construit vraiment mon goût pour la cuisine, c'est notamment parce que mes parents ont divorcé quand j'avais 11 ans. Je suis partie vivre avec mon père. La cuisine vietnamienne nous manquait beaucoup à tous les deux. Quand on allait au restaurant, ce n'était pas à la hauteur de nos attentes. Du coup, j'ai commencé à demander, quand j'allais chez ma mère, à ce qu'on prépare certains plats pour pouvoir bien observer, pour pouvoir ensuite les cuisiner pour mon papa. Donc c'est là que j'ai vraiment commencé à cuisiner de façon totalement autonome, donc vers 12 ans.

4 Chantal : *Tu étais très jeune.*

5 Déborah : Oui. J'ai toujours aidé pour les grands repas de famille, etc., à cuisiner. Puis j'ai quitté chez mes parents et le Sénégal à 15 ans, pour venir faire des études en France pour entrer en classe de première. Et à partir de là, j'ai encore plus cuisiné. Alors là aussi, la porte d'entrée, c'était souvent la cuisine « viet » parce que j'étais hébergée le week-end chez ma tante, la sœur de mon père et qui elle aussi, me demandait de temps en temps de lui faire un plat « viet ». Et puis après, par la suite, c'est dans la vie étudiante où je me suis retrouvée dans des grands groupes de potes, où j'étais un peu

celle qui connaissait un peu le mieux la cuisine, enfin, par rapport aux quantités, aux listes d'achats à faire pour préparer pour tant de personnes, etc. Et je me suis retrouvée souvent en genre de chef d'équipe pour des grandes tablées, des préparations pour des grandes tablées. Puis, petit à petit, à cuisiner dans le but associatif pour des événements, bénévoles, pareil. Et puis, de fil en aiguille, j'ai cuisiné pour de plus en plus de gens, des groupes de personnes de plus en plus gros. Et, du coup, j'avais aussi la confiance suffisante pour prétendre à des jobs d'étudiants, ou pas d'ailleurs, des jobs en cuisine justement. Et donc c'est par là que je suis rentrée.

Atelier cuisine et repas à domicile, préparation d'un "Rainbow'l"



Photo prise par le client ©Axel Bomg Be 04/03/2022

- 6 Chantal : *Et le « métissage culinaire », comment s'est-il mis en place ?*
- 7 Déborah : De façon très naturelle, puisque justement dans ma culture familiale, on a toujours « mélangé », alors pas forcément mélangé dans l'assiette, mais cependant on a mangé sénégalais le midi, vietnamien le soir, cap-verdien le lendemain midi, libanais le lendemain soir et ... On a toujours mélangé aussi bien des cultures par rapport à nos origines véritables que par rapport à des cultures, j'allais dire, « amies ». Comme, par exemple la cuisine libanaise : je n'ai pas d'origine libanaise dans ma famille d'un côté ou de l'autre. En revanche, il y a une grosse communauté libanaise au Sénégal et mes parents avaient des amis libanais, ce qui fait que ma mère a elle-même appris certains mets libanais. Pareil pour la cuisine italienne, ou française, ou tunisienne, ou (...) donc cela c'est vraiment quelque chose (...) qui est dans ma culture familiale au départ, et cela, par le fait de, comment dire, cultiver une curiosité aussi, d'apprendre à découvrir des nouveaux ingrédients, des nouveaux mets. Et pour moi, ce qui a toujours été le moteur de mon intérêt pour la cuisine, c'est l'improvisation, la créativité et la capacité, la possibilité de faire à manger avec ce qu'on avait sous la main. Quand j'étais petite,

justement, mon exercice préféré, et ce qu'on m'autorisait à faire, c'était de préparer l'apéro le week-end, des choses à grignoter et je n'avais pas le droit d'entamer des choses, enfin de prendre, d'ouvrir des paquets de quelque chose. Je pouvais faire qu'avec les restes en fait. Et donc j'ai commencé justement à m'inventer des choses, des choses en cuisine et donc par mélanger des restes de plats « viet » avec des restes de plat sénégalais. Quand j'ai passé le baccalauréat, habité seule et que je me suis mise à cuisiner pour moi, à cuisiner pour mes amis sans avoir les moyens pour cuisiner ce qui correspondait à mon envie, donc j'ai dû essayer de trouver des solutions alternatives pour faire quelque chose qui y ressemblait mais qui revenait moins cher. Et donc, à créer par la contrainte en fait, en général, c'est pour trouver des solutions, pour que ça aille plus vite, pour que ça revienne moins cher. Pour pouvoir en faire plus avec moins d'ustensiles. Par rapport à des contraintes de ce type-là, et bien on crée des nouvelles solutions et du coup on crée des nouveaux plats en fait.

Menu d'inspiration jamaïcaine pour le Festival "Le Funk prend les Rennes", édition "Cap sur la Jamaïque" 2017



Photo © Thomas Guionnet

- 8 Chantal : *D'accord, est-ce qu'il y a des éléments que tu t'es plus appropriés que d'autres dans la cuisine ? Des épices, des manières de faire, des gestes, des choses qui te rattachent peut-être à un membre de ta famille plus qu'à un autre.*
- 9 Déborah : *Je pense qu'il y a des éléments très différents, dans plusieurs domaines. En termes d'ustensiles, par exemple, quelque chose qui étonne souvent les gens qui me voient cuisiner, c'est que je cuisine tout avec les baguettes. Que je cuisine un plat sénégalais ou français ou autre, peu importe l'origine de ce que je cuisine, mon ustensile privilégié, pour la cuisine, ce sont les baguettes.*
- 10 Chantal : *(...) donc le métissage a commencé par ta propre expérience familiale ?*

- 11 Déborah : Oui le métissage peut être présent dans tous les aspects de ma vie, en dehors même de la cuisine, mais parfois non. Par exemple, « le Vietnam » dans ma culture, que ce soit, comment dire, artistique ou littéraire ou musical, ou même au niveau de la langue, est totalement absent. Mais en revanche, dans la cuisine, « le Vietnam » est sans doute ce qu'il y a de plus présent. Après, sur d'autres choses, dans le rapport au monde, dans la façon de servir en fait, je vais peut-être être plus proche du côté cap-verdien ou sénégalais, par l'usage de plats communs. Et puis après, j'allais dire, dans la créativité, je vais naviguer entre le « viet » et le « français », parce que du coup, en tous cas dans la nouvelle cuisine française, on est plus habitué justement à ce côté à aller chercher ailleurs, à faire des expérimentations, là où familialement il n'y avait pas ce côté expérimental et qu'on restait plutôt sur la « tradition ». Après, il y a des choses que je me suis appropriées qui sont extérieures à la transmission directe familiale, enfin, en quelque sorte (...) comme mon intérêt pour la cuisine afro-américaine. C'est quelque chose que je suis allée chercher, moi. Cet aspect n'est pas forcément présent clairement dans mon histoire familiale, mais je me le suis approprié. Mais quand on y réfléchit bien, c'est un miroir quand même assez flagrant de mélange de cultures. Cela ressemble beaucoup à la culture afro-caribéenne, à la Guadeloupe, que c'est aussi pour ça que c'est une cuisine qui m'a attirée.
- 12 Chantal : *Et quand tu es arrivée en France, tu as trouvé un écho à ce mélange ?*
- 13 Déborah : Dans un premier temps, pas trop. Enfin, je suis arrivée par Marseille, donc j'allais dire, j'ai trouvé un écho dans le mélange de population ou, par exemple, dans des espaces comme le marché de Noailles où, justement dans un bloc de quartier, je pouvais faire les courses pour de « l'asiatique », et pour de « l'africain », et pour du « libanais » (...) tout à la fois. Mais après, les gens ne se mélangent pas forcément intimement. Il y a plein de communautés, les communautés se fréquentent au niveau des jeunes générations. Justement, cela va se mélanger par rapport au milieu hip-hop par exemple. Mais les particularités identitaires ne sont pas forcément mélangées. C'est un peu, comme si chacun tient à son particularisme. C'est la juxtaposition des multiples qui fait une identité commune, pas le métissage. Mais j'ai trouvé qu'il y avait beaucoup plus de conflits en fait. Moi je n'étais pas habituée forcément à tout ce que ce métissage supposait comme conflits. J'ai grandi au sein d'une génération où quasiment tous mes amis d'enfance sont métissés. De métissages plus ou moins improbables aussi. Et du coup, cette question des conflits entre cultures et vis-à-vis de la société française, c'est quelque chose que j'ai découvert ici, en France. Au Sénégal, cela n'existe plus aujourd'hui, même si mes parents l'ont vécu, eux.

Atelier "cuisine créolisée", ESC Aimé Césaire de Rennes Avril 2016



Photo © Association La Distillerie

- 14 Abdourahmane : *Et alors, moi je voudrais revenir un petit peu sur ton héritage très riche dont tu es dépositaire. Comment investis-tu cela dans ton rapport aux membres de la société française ? Comment as-tu pu utiliser cet héritage culturel métissé pour participer finalement, à la société française ?*
- 15 Déborah : Je pense que je ne me suis jamais vraiment posé la question. C'est juste que, comme je le disais, chez moi, c'est tellement intégré justement dans tous les aspects de ma vie, que... Et puis, je ne suis pas quelqu'un qui s'efface. Enfin, à partir du moment où je veux approcher un groupe de personnes ou une activité ou quoi, j'y vais avec tout mon être donc, et cela en fait totalement partie. En France, il y a cette fameuse question de « tu viens d'où ? ». Elle revient toujours... Afin de ne pas faire de raccourcis, je demande à la personne si elle a du temps pour que je lui explique [rires]. Parce que, de toutes les façons, je sais que peu importe le raccourci, il ne sera jamais satisfaisant. C'est-à-dire que la plupart des gens, si que je leur dis juste « je suis Sénégalaise », ils vont me regarder avec un air dubitatif. Peu importe ce que je leur dis, je ne vais jamais arriver au bout, donc je ne fais pas d'économie. Enfin, voilà, j'explique, je dis « ma maman elle est de telles origines, mon papa était de telles origines », etc. Ou alors, après ça dépend de comment je sens la question et j'utilise l'art ou la cuisine pour le dire. J'ai toujours été attirée par les productions créatives artistiques. J'ai fait l'école des beaux-arts à Rennes en Bretagne et les questions liées au métissage ont été abordées pendant tout mon parcours d'études. Donc, que ce soit dans la production d'art plastique, dans l'écriture poétique ou dans la cuisine, c'est quelque chose qui est régulièrement présent. Oui, c'est vraiment quelque chose de transversal pour moi ce métissage. Et du coup, je me pose rarement la question de comment je vais m'intégrer,

cela se fait. C'est de l'ordre de l'évidence. Le plus souvent, c'est à postériori que j'analyse.

- 16 Chantal : *Comment la cuisine, à ton avis, est intervenue là-dedans comme un moyen de faire des ponts ? Comme tu as parlé beaucoup de métissage, alors je ne sais pas si cela est associé à l'idée de tissage ? Et autre question, est-ce que les deux contextes, français et sénégalais, sont si différents ?...*
- 17 Déborah : Comme je le disais, je suis issue d'un milieu aisé, bourgeois mais dakarois. Donc j'étais à l'Institut Sainte Jeanne d'Arc, à Dakar, qui est donc une école privée catholique sous contrat avec la France. Dans mon quartier, on m'appelait « *boukness* », ça veut dire « la claire ». C'est dire qu'au Sénégal même je ne suis pas considérée comme une Sénégalaise. Enfin, si je vais dans des endroits où on ne me connaît pas, les gens vont être étonnés de prime abord de m'entendre parler wolof par exemple. Parce qu'ils vont penser, étant donné mon apparence physique, que je ne suis pas une Sénégalaise quoi. Et quand je suis arrivée en France, j'ai découvert en revanche que j'étais trop noire pour être métisse ! Donc je suis passée de tout l'un à tout l'autre. Dans un cas, je n'étais pas Sénégalaise et dans l'autre pas Française ! Mais dans les deux cas, la cuisine ouvre toujours des portes parce que, je sais que, la table de ma maman, les repas chez ma mère ont toujours été attendus par tous mes amis, parce qu'ils savaient que chez ma mère, on mangeait des choses qu'on ne trouvait pas ailleurs. Et du coup, de la même façon, eh bien, quand je suis arrivée en France, quand je cuisinais chez ma tante, ou je cuisinais chez ma grand-mère, c'est parce qu'on me demandait de cuisiner des choses qu'ils ne trouvaient pas, que les Français ne mangeaient pas ailleurs. Donc, dans un cas comme dans l'autre, cela a toujours été source de découverte et d'échange. Enfin, l'idée, c'est toujours de faire découvrir et de faire apprécier ces nouvelles choses, et des choses inhabituelles pour les gens et, du coup, des choses qui sont habituelles pour nous mais qui ne le sont jamais pour les gens avec qui on les partage, en fait. Et dans ma cuisine aujourd'hui, quelque part, c'est toujours cela que je recherche : réunir des gens. Il y a le côté convivialité, mais il y a aussi ce côté, toujours de surprendre et de faire découvrir et apprécier aux gens des choses qu'ils ne connaissent pas et qu'ils n'auraient pas forcément pensé mangeables pour eux. Parce que souvent les gens ont le réflexe, quand ils vont dans des restaurants avec des cuisines étrangères, de commander des choses qui leur parlent. Quelque chose qui est complètement éloigné de leurs habitudes alimentaires leur fait peur. Enfin, y a des grands aventuriers, mais cela reste souvent minoritaire... ceux qui vont commander de la méduse ou des langues de canard ou des choses comme cela... Moi j'aime bien mettre en valeur des aliments qui ne sont pas mentionnés à l'origine sur le menu. Par exemple, le tamarin, dans la cuisine sénégalaise, souvent, on l'utilise en condiment, on le met dans des préparations, mais à part dans le jus de tamarin, les Français ne le connaissent pas ! Donc je le mets en avant.
- 18 Chantal : *On ne le nomme pas ?*
- 19 Déborah : On ne le nomme pas. Il est là, mais on n'en fait pas un point d'orgue. Le tamarin, c'est quelque chose qui est présent dans un plat qui maintenant est très répandu, le Pad Thaï⁷. C'est un plat thaïlandais, qui a été très occidentalisé. On l'a adapté pour les touristes. Mais il y a du tamarin dans le Pad Thaï. Mais aujourd'hui, il y a des cuisiniers français qui vont composer des Pad Thaï dans des restaurants français sans tamarin. Il a été oublié. Souvent, quand on cuisine, il y a aussi tellement d'éléments que, quand on nomme un plat, on met les aliments principaux mais on ne

met pas la liste de toutes les petites choses qui font pourtant la différence. Pour moi, un des problèmes principaux que j'ai quand je dois écrire un menu, c'est de choisir ce que je ne mentionne pas. Parce qu'il n'y a pas la place pour tout mettre (...); si je pouvais tout mettre, je mettrais tout...pour rendre hommage à toutes les petites choses qui vont faire un plat...

Préparation Catering à la MJC Bréquigny, 2018



Photo © Anne Cattaneo

- 20 *Abdou : Est-ce qu'on peut (...) moi, ça me fait penser, à t'écouter, ça me fait penser que finalement, c'est en arrivant ici que tu te rends compte que tu es Sénégalaise. C'est-à-dire que ce n'est pas seulement une question de langue, la culture, même si elle l'est aussi beaucoup, je pense que c'est aussi une question d'appartenance : les représentations du monde, comment on se situe, et voilà, j'ai l'impression que c'est en arrivant ici que tu es quasiment renvoyée systématiquement au fait que tu n'étais pas blanche, tu n'étais pas métisse, tu étais noire. Alors qu'au Sénégal, les gens tout de suite disaient, mais comme elle est d'origine cap-verdienne, donc elle est Cap-Verdienne, elle n'est pas Sénégalaise, ainsi de suite. Donc on se retrouve dans cette situation-là. Mais elle fait bien la transition avec la question suivante, puisque ce qu'on voudrait maintenant discuter avec toi, c'est de savoir, à partir de tes expériences sénégalaises, françaises et vietnamiennes, si les cultures culinaires ne sont pas finalement forgées au gré des circulations des aliments, dans le cadre des migrations et de la mondialisation.*
- 21 *Déborah : Si, on peut parler de la fameuse créolisation que représente le Ceebu Jën⁸. La présence des épices du bout du monde, à commencer par le poivre, dans toutes les cuisines : que ce soient les cuisines africaines ou la cuisine française justement. Que ce soient toutes les épices qu'il y a dans la tarte aux pommes, dans la blanquette de veau, oui, c'est (...) alors à partir de mon expérience personnelle et de cuisinière, peut-être est-ce la cuisine vietnamienne qui serait la plus autonome en termes de provenance des*

aliments. Parmi les trois cuisines dont je m'inspire avec la sénégalaise et la française, c'est peut-être celle qui utilise le moins d'aliments exotiques, donc qui viennent d'ailleurs. Mais je ne suis jamais allée au Vietnam par contre. Donc je ne sais pas, mais il y a sans doute des aliments qui, comme... la tomate, le café et les choses qui n'étaient pas présentes là-bas et qui sont cultivés là-bas aujourd'hui, par rapport à la mondialisation des échanges, aux migrations... Sinon, pour ce qui est des cuisines sénégalaise et française, je pense que c'est aussi lié à la mondialisation, aux modes de vie, à l'urbanisation, à l'exode rural. Parce que souvent les cuisines, je dirais, un peu rurales, justement, sont moins imprégnées dans un premier temps de choses qui viennent d'ailleurs et puis plus cela va, plus cela pénètre les territoires même éloignés des grandes villes !

- 22 Chantal : *Et tu as senti ça à Dakar, puisque tu y reviens régulièrement ?*
- 23 Déborah : Je suis très dakaroise. Je connais peu le reste du pays ou alors je connais justement Saint-Louis, je connais enfin, je connais des villes justement mais j'ai peu d'expérience en villages... Moi, je n'ai jamais vécu ailleurs qu'à Dakar au Sénégal. Et, j'allais dire, l'expérience hors de Dakar, enfin, l'endroit hors de Dakar où je suis allée le plus, c'est Toubab Dialaw, c'est à moins de 100 kilomètres, quoi. J'ai un peu d'expérience au village, mais je sais qu'il y a plein d'aliments justement que par exemple, que l'on constate un peu en ville et que, soit qu'on ramène, quand on fait de la route ou qu'on demande qu'on nous ramène par exemple, que ce soit des (...) il y a des choses qui justement comme le « *solome* » ou tamarinier noir, par exemple, c'est une graine que l'on suce, qui est assez sucrée...
- 24 Chantal : *Et la dibi ?*
- 25 Déborah : Cela pour le coup pour moi c'est très dakarois !
- 26 Chantal : *Quand tu fais Dakar-Rennes, est-ce que tu ramènes du dibi ?*
- 27 Déborah : Non, je ne fais pas cela. Rennes, c'est trop loin. Quand tu es à Paris-Dakar, tu sors de l'aéroport, tu vas chez toi, quand tu fais Dakar-Rennes, il faut faire l'escale à Paris, il faut prendre le train, cela n'a pas de sens en termes gustatifs. Ma sœur, qui habite en région parisienne, elle fait beaucoup souvent cela. Elle demande qu'on le lui ramène dans des Tupperwares. Mon père le congèle là-bas, et le ramène. Je faisais cela quand ma mère habitait encore au Sénégal et qu'elle venait l'été, parfois on lui demandait de nous ramener du *dibi* (...) mais moi je trouve que le *dibi* qui a voyagé, franchement cela a peu d'intérêt, le *dibi* mangé ailleurs que là-bas, cela n'a pas de sens (...) le *dibi* mangé ailleurs qu'à la dibiterie ou ailleurs ou à la maison, mais enfin manger ailleurs qu'au Sénégal, c'est dénué de sens (...) déjà à Dakar, entre quand tu le manges à la dibiterie et quand tu le manges chez toi, ce n'est pas pareil. Parce qu'il y a le fait de réchauffer, si tu dois le réchauffer, du coup tu ne le réchauffes pas de la même façon, je ne sais pas (...) c'est comme quand vous mangez des frites dans une friterie ou les manger trois quarts d'heure plus tard chez toi. Hum. Il y a aussi l'ambiance, l'ambiance de la dibiterie (...) les odeurs (...) c'est inimitable.
- 28 Abdou : *C'est sûr que moi quand je mange dibi ici, c'est pas mal, mais le cadre, le décor, le ressenti, le sentiment qu'on a d'être dans une dibiterie avec, assis un peu plus bas que dans les autres endroits où on mange, etc. etc., ces éléments comptent autant que le fait que le gars qui le fait soit vraiment rompu à l'art de la découpe et de la cuisson (...) parce qu'ici à Bordeaux, j'en ai déjà goûté. Ce n'est pas top.*
- 29 Déborah : Il faudrait installer une vraie dibiterie en ville...

- 30 Abdou : *Oui c'est ça... L'idée, Déborah, c'est de mettre en discussion, d'une part, l'héritage familial riche et, d'autre part, la circulation des aliments, ce qui est disponible ici ou ce qu'on a coutume de manger. C'était un peu ça, le sens de ma question de tout à l'heure.*
- 31 Déborah : *Alors forcément, les habitudes évoluent un peu par rapport à la disponibilité et au coût des aliments. Enfin je sais que, par exemple, en vivant au Sénégal, la variété des légumes que je connaissais était très réduite. Parce qu'au final, au Sénégal, en termes de maraîchage, de panel de légumes et puis par rapport aussi, au fait que les saisons évoluent peu, il y en a beaucoup moins qu'en France... En termes de variété, c'est beaucoup plus restreint. Enfin, chez moi il y a choux, carottes, navets, citrouilles, poireaux, concombres, salade, tomates. Je pense que j'ai à peu près fait le tour. Après il va y avoir des racines et des feuilles. Mais du coup, on reste dans une sphère assez restreinte. Et ici, j'ai appris du coup à découvrir beaucoup de légumes que je ne connaissais pas. Et aussi, du coup, à découvrir des correspondances. C'est-à-dire que justement, qu'est-ce qui ressemble à quoi ? et quand tu n'as pas... J'ai appris les saisons, aussi la saisonnalité des légumes, que je ne connaissais pas non plus. Moi, je venais toujours l'été, avant, en France. Donc, je n'avais pas forcément cette conscience qu'on ne mange pas des tomates, ni des courgettes, ou des concombres en hiver par exemple, et cela, c'est quelque chose que j'ai appris aussi par contrainte budgétaire, simplement. Quand j'étais étudiante aussi, de la même façon que je me suis intéressée au végétarisme, par contrainte budgétaire et pour des raisons écologiques aussi. C'est qu'à un moment donné, si je ne veux pas acheter du poulet en batterie parce que je n'ai pas les moyens d'acheter du poulet fermier aussi souvent que je voudrai en manger, et bien il faut apprendre à faire autrement quoi. Oui je pense que c'est essentiellement par rapport à cela, parce qu'après, les bases, concrètement, le riz, les pâtes, que ce soit pâtes ou nouilles asiatiques, c'est quelque chose qu'on trouve et de l'huile neutre, alors au Sénégal et au Vietnam ça va plus ou moins être l'huile d'arachide, ici c'est de l'huile de tournesol, quoiqu'en ce moment c'est en train de changer, on est en train de (re)venir à l'huile d'arachide. Mais ces bases-là, elles n'évoluent pas, enfin elles sont présentes partout, ce sont des constantes, on va dire. Et puis après, au fur et à mesure, j'ai tout ce qui est justement, la partie qui est évoquée dans le document que tu m'avais transmis Abdou, par rapport à... Il y a souvent certains aliments dits « exotiques » qu'avant on allait, j'allais chercher enfin, comme je fais toujours moi d'ailleurs, chercher dans les épiceries exotiques, africaines ou asiatiques. Alors, déjà j'ai remarqué qu'entre le moment où je suis arrivée en France et maintenant, elles se sont multipliées. Il y en a vraiment plus. Je trouve qu'entre 1999, quand je suis arrivée en France, et aujourd'hui, le nombre de magasins qui proposent des aliments africains est vraiment monté en flèche. Il y en a vraiment beaucoup plus et aussi dans les supermarchés lambda, le nombre de produits justement qu'on pourrait dire « communautaires » ou justement « exotiques » a aussi beaucoup augmenté, quoi. Il y a des choses, enfin avant, par exemple, je ne sais pas, avant si on voulait trouver de la pâte d'arachide il y avait que la *Dakatine*¹⁰, il n'y avait pas vraiment d'autres options, ou le beurre de cacahuète américain qu'on pouvait trouver au rayon pâte à tartiner. Aujourd'hui, dans quasiment tous les Leclerc, les Carrefour, les Intermarché ou je ne sais pas quoi, on va trouver plusieurs références de pâte d'arachide, par exemple. De la même façon, on va trouver, j'allais dire, tout ce qui vient des Antilles. Il y a, je pense, des fournisseurs, justement des gros de l'agroalimentaire antillais du coup, qui ont intégré les grandes surfaces métropolitaines. Donc, tout ce qui est confiture de goyave, passion, tout ça, les piments, le lait de coco. C'est pareil, c'est quelque chose, il y a vingt*

ans le nombre de références pour le lait de coco était bien inférieur au nombre de références qu'on trouve aujourd'hui dans un supermarché, quoi. Et aussi, des aliments qui eux, pour le coup, n'existaient absolument pas en grande surface avant et qui aujourd'hui, on les retrouve. Ils ont commencé par justement soit les rayons bio, soit justement les rayons produits du monde, saveurs du monde, tout ça. Et, justement, le « *pindzinc* », enfin les produits africains, voilà c'est cela, le "*pain de singe*", le "*moringa*", l'origan, l'hibiscus, c'est ce qu'on va trouver encore. Après il y a, côté épices, le poivre de Guinée, ce qu'on met dans le « café Touba »¹¹, enfin, cela aujourd'hui on en trouve dans nos épiceries par exemple, les épiceries fines ou même en rayon épicerie dans certaines grandes surfaces j'en ai vu quoi, j'étais assez étonnée. Cela étant, je pense que c'est aussi lié à toute cette vague d'émissions de cuisine, « Top Chef », etc., qui fait que les gens... qu'il a des noms comme cela qui... Ou, quand ils vont au restaurant justement, des choses qu'ils découvrent et que du coup ils se mettent à vouloir reproduire, une recette d'un magazine ou d'une émission de télé ou autre, et donc qu'on retrouve beaucoup plus facilement aujourd'hui. Après pareil, par rapport à la cuisine du Moyen-Orient, le *zaatar* par exemple aussi, c'est quelque chose qui est devenu...

32 Chantal : *Le zaatar ?*

33 Déborah : Le *zaatar*. C'est un mélange d'herbes sèches, thym, marjolaine, menthe séchée, etc. Après, en fait, c'est un peu comme les currys, en fonction des familles, des villes, les mélanges, les proportions varient, mais c'est un mélange d'herbes sèches et de sésame grillé. Et souvent, il y a du *sumac*¹² aussi dedans, et du coup c'est comme une poudre, c'est sec, qu'on saupoudre, on en met notamment sur des genres de pain. Ce qu'on appelle *manakish*¹³, où on met de l'huile d'olive et puis cette poudre-là. Et moi je sais que quand j'étais petite à l'école, j'avais quasiment tous mes copains et copines d'enfance libanais, au goûter eux c'était ça qu'ils mangeaient. Le *manakish*, ce pain, avec du *zaatar* dessus. Et du coup, moi, c'est quelque chose qu'avant, à Rennes, je trouvais, enfin... J'étais contente la première fois que je suis rentrée dans une épicerie turque et que j'ai trouvé du *zaatar*. J'étais là « oh cool ! Maintenant, je sais où en trouver. » Et même à Rennes, du coup, entre le début des années 2000 et maintenant, aujourd'hui il y a plein d'endroits différents dans lesquels je peux trouver du *zaatar*. Ça, et pareil pour le houmous, il y en a partout, quoi. Le houmous, même dans la plus petite épicerie de quartier, au rayon frais on va trouver du houmous...

34 Abdou : *C'est rentré dans les habitudes alimentaires. Le houmous, maintenant, tout le monde connaît.*

35 Déborah : Tout le monde connaît, tout le monde en fait, enfin, une table d'apéro où il n'y a pas de houmous, cela ne va pas ! Mais après oui, par rapport aux implications de l'utilisation de ces aliments, je sais que, par exemple, il y a quelque chose qui me marque par rapport au pain de singe, c'est qu'au Sénégal, on a de plus en plus de mal à trouver du pain de singe brut. J'ai eu cette réflexion la dernière fois que je suis allée à Dakar, c'est que, dans la rue, on ne trouve plus de pain de singe avec les noyaux et tout. Il n'est plus vendu que transformé en espèce de poudre, soit en espèce de carreaux qui, du coup, sont déjà sucrés, et qui sont donc conditionnés en espèces de petits carreaux...

36 Abdou : *Tu disais que c'était transformé, on n'avait plus le produit brut, la poudre ou les fruits eux-mêmes.*

37 Déborah : On ne trouve plus le fruit brut. Enfin, en tout cas plus aussi facilement et, du coup, cela entraîne aussi une augmentation des prix. Parce que fatalement, voilà. Et

justement, moi, cela me pose question. Alors, d'une part, je trouve cela bien qu'il y ait un secteur qui se développe en termes d'agroalimentaire local parce que je sais aussi qu'il y a de l'exportation, mais du coup, la problématique c'est que le pain de singe ne vient pas d'un champ cultivé. On ne cultive pas les baobabs. Il n'y a pas de vergers de baobab. Donc, fatalement les prix montent parce que la demande extérieure augmente, mais l'offre, elle, reste limitée parce que le temps qu'un baobab puisse produire du pain de singe, cela prend des années.

- 38 Chantal : *Et donc cet engouement pour le pain de singe, il est venu de quoi à ton avis ?*
- 39 Déborah : Bien, c'est par rapport à cette notion d'aliment santé hyper concentré en vitamine C et en antioxydant. Du coup, c'est une demande justement d'alimentation, « bien-être bio » des occidentaux, cela viendrait de là. Après, il y a les diasporas aussi qui utilisent cet aliment.
- 40 Chantal : *La diaspora importe en Amérique, en France, ces produits-là ?*
- 41 Déborah : Oui. Il y a, tu vois, une Sénégalaise dont j'oublie toujours le nom qui a fait rentrer les jus de bissap et de baobab à Walmart aux États-Unis, tu vois, par exemple ? Et donc, enfin, Walmart c'est l'équivalent de Carrefour ici, ce sont des milliers de magasins, donc une fois que tu fais rentrer un produit à base de cet aliment-là dans autant de points de vente, forcément, cela fait accroître, cela accroît la demande. De la même façon que le fait que je puisse, qu'on puisse en trouver dans tous les Biocoop de France et les Naturalia, etc. À cela s'ajoute l'essor des magasins exotiques et des cuisines qui vont avec....
- 42 Chantal : *Walmart¹⁴ exporte aussi des aliments vers le Sénégal pour les expatriés et les Sénégalais revenus des États-Unis ! Cela circule. Et sinon dans ta pratique professionnelle à Rennes est-ce que cela circule aussi ? les idées, les marchandises ... est-ce que tu rencontres d'autres chefs ?*
- 43 Déborah : Pour être honnête, moi je rencontre peu de chefs Africains. Parce que dans mes réseaux de circulation, il y en a peu. Et puis je ne suis pas non plus dans un réseau de grands chefs étoilés. Mais de ce que je vois, comme pour tout, on est dans une société où chacun cherche à mettre en valeur justement ce qu'il a de différent et de particulier. Chacun cherche à se différencier des autres, à mettre sa patte... une originalité, quelque chose qu'on ne va pas trouver ailleurs. Et la cuisine, c'est de plus en plus un terrain d'expression, justement, de créativité. Alors soit on va avoir, d'un côté, l'uniformisation avec le plat, qu'on va avoir tendance à retrouver partout, que ce soit d'ailleurs dans des restaurants communautaires ou exotiques, ou autre. Comme par exemple, le Pad Thaï, on pourrait parler aussi du Bo Bùn vietnamien. On va le servir aussi bien dans des restaurants Viet que Thaï que Laotiens. Moi, je peux le servir à Rennes aussi. Des fois, il ressemble à un Bo Bun « viet » et des fois pas du tout. Et je pense que par rapport aux chefs Africains pour une fois qu'on peut justement mettre en valeur une part de notre identité africaine et que ce soit justement valorisé et recherché, ce serait bien dommage de s'en priver. Et justement, le fait de travailler avec ces produits-là, c'est une façon aussi de se démarquer d'une part, et aussi de raconter une histoire avec. Dans le sens où, quand moi j'utilise du pain de singe dans une préparation, cela raconte quelque chose. Quelqu'un qui va l'utiliser juste par rapport à un goût et parce que c'est poétique d'écrire « pain de singe » ou « fruit du baobab » sur une carte, c'est un autre rapport. Cela ne raconte pas du tout la même chose que moi. Et si, en tant que chef Africain, on ne s'approprie pas cela... si on ne prend pas à bras le corps cette question-là, c'est-à-dire de donner à voir et à goûter à un maximum de gens

des aliments issus de nos cultures d'origine, cela signifie qu'on laisse d'autres le faire à notre place. Et cela, je trouve que c'est dommageable. Donc, je pense qu'on est plein à avoir les mêmes réflexions. C'est-à-dire qu'on a envie de mettre à l'honneur les goûts de nos enfances, de raconter nos histoires familiales, et de montrer une forme de nouveauté, d'originalité à travers ces aliments-là.

44 Chantal : *Ta réponse me ferait penser que tu cherches à prendre ta place en tant que minoritaire en France par la cuisine. Est-ce que tu lies les cuisines africaines à celles de l'esclavage ou pas du tout ? Comment tu vois ça ?*

45 Déborah : Oui, si, ce sont des choses qui m'intéressent, qui m'intéressent vraiment beaucoup. Enfin, moi j'y suis arrivée, notamment aussi par mon intérêt pour la musique noire américaine et enfin, c'est pas mal de choses... notamment la cuisine de Louisiane : je suis arrivée notamment par la musique de Louisiane, et parce qu'on en parlait dans la musique et dans les films que j'ai pu voir. Et c'est la série *Treme*¹⁵. C'est une série sur les fanfares de la Nouvelle-Orléans.

46 Chantal : *Et donc c'est par cela que tu...*

47 Déborah : C'est une, c'est une des portes par rapport à la cuisine, la musique... J'ai une partie de la famille de mon père qui a migré aux États-Unis dans les années 1970. Et j'ai trois cousins et cousines qui sont Américains, et ils sont venus régulièrement en vacances à Dakar. Je suis moi-même allée plusieurs fois aux États-Unis dans mon enfance. Avant 15 ans, j'y suis allée trois fois tu vois, quand on nous envoyait en vacances. Donc je me sens proche. Il y a ce côté dans la *Soul Food*, quelque chose où il y a un peu le meilleur de chaque monde, quoi. Dans le sens où il y a le côté héritage africain, il y a le côté héritage européen. Et puis, il y a le côté, ce qu'ils appellent « *Comfort Food* », c'est-à-dire tout ce qu'on a mis justement dans la *Junk Food* : la friture, des sauces sucrées salées... Du côté où, dans un même élément tu as à la fois du moelleux, du croustillant, et puis du juteux, le truc qui fait le succès international du burger par exemple. Et c'est tout ça qui m'a amenée à m'intéresser à cette cuisine-là. Une autre série documentaire m'a appris beaucoup de choses là-dessus s'appelle *La part du lion*¹⁶. Et là, c'est une série où le narrateur c'est un chef afro-américain qui part justement d'abord à la découverte du Bénin et notamment accompagné par une anthropologue de l'alimentation afro-américaine. Mais justement, le titre américain de la série, c'est « *High on the Hog* », « hog » c'est le cochon, et donc *high on the hog*, ils l'ont traduit par la part du lion en français, mais ce sont « les morceaux nobles du cochon ». Parce que justement, dans l'esclavage, on donnait tous les bas morceaux (les intestins, les pieds, la queue, le groin, les oreilles) aux esclaves. Et les maîtres mangeaient tout le reste du cochon. Et du coup, elle a écrit un bouquin sur les origines... sur la cuisine afro-américaine qui porte ce nom-là. En hommage, on a nommé sa série du même nom. Et donc cela m'a appris pas mal de choses aussi. Et justement j'ai ma cousine américaine elle-même, elle a un *live*, je sais plus si c'est mensuel ou pas, sur Instagram, qui s'appelle « *the African Cooking Pot* » où justement elle adresse toutes ces questions-là. Comment justement l'héritage africain est une base de la cuisine américaine aujourd'hui.

Atelier "Aliments voyageurs, comment les cuisines africaines infusent le monde"



Préparation d'un Riz rouge au niébé avec la classe de Mise à niveau hôtellerie-restauration au Lycée Kyoto de Poitiers 07/03/2022.

Photo © Héloïse Morel

- 48 Chantal : *Et toi tu te sens liée à cette histoire dans ta cuisine ?*
- 49 Déborah : Je trouve que ce serait usurper plus que de revendiquer une cuisine qui découle uniquement des esclaves plutôt qu'une cuisine qui découle de là où je suis née et où j'ai grandi, quoi. Mais c'est sûr qu'il y a des similitudes entre la cuisine de Louisiane et celle de Guadeloupe, ou de Guyane et de Jamaïque, ça ne fait aucun doute. Ma cuisine est l'héritière de plusieurs histoires de circulation des aliments, des personnes... elle est en rhizome avec tout ça. Après, je trouve qu'en France, c'est très difficile de se défaire des clichés en termes de cuisine justement, autre que « française ». Et du coup, enfin, je sais que je fais peu de cuisine antillaise parce que déjà j'en ai un peu hérité, étant donné mon faciès, il est régulier qu'on me demande si je ne fais pas des accras par exemple. Et donc je mets un point d'honneur à ne pas en faire parce que justement, je souhaite aller au-delà du cliché et ne pas y correspondre. Je fais une cuisine métissée avec des inspirations vietnamiennes, sénégalaises, européennes, cap-verdiennes, guadeloupéennes, à la Edouard Glissant...
- 50 Abdou : *Je me questionnais en t'écoutant : peut-on essayer de comprendre ce qu'est un produit communautaire, pourquoi certains aliments sont considérés comme des aliments communautaires, premièrement ? Et puis deuxièmement, ce qui nous intéresse énormément est de savoir finalement comment les aliments qui étaient naguère des produits communautaires puis exotiques sont petit à petit devenus des super aliments désirés pour leur qualité nutritionnelle, environnementale ou sanitaire ? Parce que, la plupart de ces produits, on découvre que ce sont des antioxydants, donc comment tu analyses justement cette évolution des aliments voyageurs africains ?*

- 51 Déborah : Le passage de « communautaire » et/ou « exotique » à « autre chose », genre ethnique, c'est juste qui les consomme. La différence, elle est là, à partir du moment où ces aliments sont consommés par les autochtones, j'allais dire, par une communauté plus large justement, petit à petit, il perd de ce statut de communautaire. Justement, quelque chose de flagrant, c'est quand cela sort du rayon, enfin quand il y a le passage où les aliments quittent l'épicerie dite exotique, pour rentrer dans le supermarché et, à l'intérieur même du supermarché, quand l'aliment quitte le rayon « cuisine du monde » pour arriver en rayon commun. Le cas du lait de coco, par exemple. Et aujourd'hui, par exemple, le lait de coco, cela rentre même dans des aliments transformés qui sont vendus en rayon normal justement, parce que c'est une alternative végétale au lait de vache. Donc, cela répond à un autre besoin, donc aujourd'hui on a tout un rayon dérivé de type yaourt à base de lait de coco, alors qu'avant, pour trouver du lait de coco, il fallait aller dans une épicerie ethnique, en 2000, pour trouver du lait de coco. Ou alors, si on le trouvait en supermarché, il était à des prix exorbitants. Et donc il y a justement ce côté... Du fait que la cuisine de restaurant à bon marché, c'est-à-dire là où les gens peuvent manger le midi, par exemple quand ils vont au travail, quand ils mangent à l'extérieur, en journée, où du coup ils découvrent des aliments nouveaux et, petit à petit, à force de les consommer, ces aliments-là rentrent dans leurs habitudes alimentaires et, du coup, ils veulent pouvoir aussi reproduire chez eux, et je pense que ça, il y a quelque chose qui se fait par là. Et pourquoi ça se fait ? C'est aussi parce que le savoir-faire culinaire, c'est quelque chose avec lequel tous les immigrés voyagent. Et la restauration, c'est aussi un domaine qui favorise la... Enfin, par lequel on peut plus facilement mettre en valeur justement ce bagage-là, c'est-à-dire qu'il y a beaucoup de gens qui viennent pour faire des études X ou Y en France, et qui finissent par ouvrir un restaurant par rapport à leur culture d'origine, alors qu'ils sont pas du tout cuisiniers, ni intéressés par la restauration.
- 52 Chantal : *Il y en a énormément ! Et, sur la dimension qui nous avait beaucoup intéressés, tu dis avoir remarqué qu'il y avait certains plats et aliments dits « africains » qui, en fait, avaient pris une dimension environnementale ou écologique...*
- 53 Déborah : Je scrute beaucoup les rayons quand je vais dans les magasins, et justement, quand la première fois où je suis tombée sur de l'hibiscus ou du moringa, pain de singe en magasin bio par exemple, ça m'a interpellée. Je vois le conditionnement, le prix et puis ce qui est raconté, enfin, comment c'est vendu. Et donc, c'est de là où je me suis fait la réflexion, je me suis dit qu'il y avait un changement de statut. Ne serait-ce que le packaging. On va avoir des références ou des motifs justement qui vont rappeler le Sénégal. Il y a la marque « Racines »¹⁷, qui a toute une gamme bio et qui du coup est présente dans pas mal de commerces.
- 54 Chantal : *Tu sais d'où ça vient ?*
- 55 Déborah : Il y a différentes provenances, mais c'est d'Afrique de l'Ouest. Je me suis moi-même demandé si c'était sénégalais, mais à priori c'est français... mais « Racines » avec un S ! Et je sais qu'il y a des choses qui viennent du Sénégal, quelquefois du Togo, des fois de Côte d'Ivoire. Mais ils font aussi bien des confitures que des sachets de thé à base de gingembre, du bissap en infusion. Que ce soient des épices, de l'huile de coco, du concentré de jus de gingembre, tout un tas de trucs. Et comme, enfin souvent, du coup, oui, il y a des motifs qui vont rappeler des tissus africains ou des frises de baobab justement, mais pas, enfin, qu'est ce qui moi m'arrête ?... C'est que c'est une marque française...

- 56 Chantal : *que ça soit une marque française ?*
- 57 Déborah : Je vais régulièrement, au marché des Lices à Rennes et je vois régulièrement des gens qui viennent ponctuellement avec un stand pour promouvoir des produits africains. Et souvent cela m'a questionnée, car quand le produit est vendu par des Africains, c'est comme s'il avait moins de valeur que quand il est vendu par des commerces occidentaux. C'est comme s'il y avait une espèce de niveau de confiance par rapport à la clientèle qui est française. Cela me pose question quand je vois du pain de singe qui est vendu huit fois plus cher dans un magasin bio qu'à l'épicerie africaine (qui est à 400 mètres), tout de suite je regarde mes paquets, je regarde ce qu'il y a dedans pour voir s'il est différent. Alors qu'on me dise qu'un pain de singe est bio, j'ai du mal à croire... déjà un baobab pas bio, je n'en connais pas.... C'est typiquement le genre d'aliment où ça n'a pas de sens, le bio ou pas, parce qu'un baobab pas bio... des baobabs pas bio, je n'en connais pas quoi.
- 58 Abdou : *Mais ce que tu dis, en clair, c'est que quand les produits sont commercialisés par les Africains, ils coûtent moins cher. Quelle que soit par ailleurs la façon dont ils sont présentés. Mais comment est-ce qu'on peut expliquer ce phénomène ?*
- 59 Déborah : Les Africains sont payés moins cher déjà. Il y a beaucoup moins d'intermédiaires, je pense, quand c'est vendu dans des épiceries africaines, parce que ce sont des gens qui sont issus du pays qui vont chercher leurs fournisseurs dans le pays lui-même, et qui eux-mêmes organisent l'importation. Ou alors, un intermédiaire qui importe en plus gros. Mais par contre, quand ça arrive, que ce soit dans la grande distribution, qu'elle soit bio ou pas, déjà il y a plus d'intermédiaires et il y a toute la notion des chartes de.... Après ce que je ne comprends pas, c'est que, de toutes façons, pour rentrer sur le marché européen, il y a des normes qui sont les mêmes pour tout le monde honnêtement. Donc ce n'est pas cela. Moi je sais que, par exemple, la Charte Biocoop, au niveau des chartes alimentaires, c'est la plus contraignante en termes de qualité des produits, et ça, peu importe la provenance des produits. Plus il y a de non-Africains imbriqués dans la venue du produit sur cette étagère, plus le produit est cher, c'est sûr. Si tu n'as que des intermédiaires entre la production et le lieu de vente, tu as trois intermédiaires locaux en Afrique et puis deux intermédiaires en France, eh bien le produit coûte beaucoup moins cher qu'avec toute une chaîne d'un produit qui, lui, est packagé en France, donc par les gens payés au SMIC français ...
- 60 Abdou : *Mais tu dis aussi que lorsque les produits sont banalisés en France, lorsqu'ils deviennent un peu de consommation courante ici, leur prix augmente dans leur pays d'origine.*
- 61 Déborah : Oui. Je pense que c'est par rapport à la pression de la demande, que ce soit sur l'agroalimentaire, sur les végétaux. Mais on voit bien le prix du poisson au Sénégal, par exemple, le prix du thiof (mérrou), de tous les poissons en règle générale, parce que la pression de la demande externe au pays fait que les exportateurs sont là à l'arrivée des pirogues, ils achètent tout. Eux-mêmes ils achètent moins cher que ce qui est vendu aux particuliers à côté. Je sais que par exemple, le kilo de thiof (mérrou) acheté à Soumbédioune à Dakar, il est aussi cher, il est au même prix, que le mérrou congelé que tu vas acheter en épicerie africaine à Rennes. Alors que dedans il y a le transport, il y a tout cela. C'est là où tu te dis, quand même il y a un problème. Parce que le niveau de vie, il est pas du tout le même au Sénégal et en France. Enfin, cela dépend pour qui. Avant il y avait des poissons qu'on ne vendait même pas, qu'on donnait, ou ça coûtait 5 francs (CFA) ! Et aujourd'hui, c'est 50 francs (en fonction) mais c'est multiplié par dix, parce que justement il y a la pression aussi de la demande étrangère. Et fatalement, je

pense qu'il y a forcément un moment où - pour les ressources finies comme le poisson c'est différent - pour ce qui est des ressources végétales, cela dépend de la vitesse d'adaptation, en fait, entre le moment où un produit est à la mode et où il est demandé, et la capacité du pays à répondre en termes d'infrastructures et de production. Je pense qu'il y a un moment où fatalement la pression fait monter les prix et il faut un temps avant que la production elle-même augmente et qu'elle fasse redescendre le prix localement. Le cas du baobab, c'est différent justement parce qu', un peu comme le poisson comme je disais, tu ne peux pas augmenter la production comme cela, au contraire même... cela crée de la pénurie.

Lendemain de mariage de ma cousine germaine à Carcassonne



Préparation et service d'un *Ceebu Jen* pour une centaine de personnes avec ma grande sœur à droite et ma mère au centre

© Photo familiale

- 62 Chantal : *Alors d'un côté, on a des aliments qui sont considérés comme étant biologiques, authentiques, etc., et, de l'autre côté, d'autres aliments qui sont discriminés, comme l'huile de palme, est-ce que c'est des choses que tu remarques aussi dans ta pratique ?*
- 63 Déborah : *Oui, moi je sais que, par exemple, sur mon menu, si je mets « cuisiné à l'huile de palme », il y a plein de gens pour qui cela envoie un signal négatif, ou en tout cas ce n'est pas une bonne image. Les gens, ici, associent l'huile de palme à la déforestation en Indonésie. Donc il faut instaurer toute une pédagogie, pour expliquer aux gens qu'il ne s'agit pas de la même huile de palme, qu'elle ne vient pas du même endroit, qu'elle n'est pas fabriquée de la même racine et, enfin, qu'elle n'a pas tué d'orang-outang, etc. Et en plus, gustativement, cela ne leur parle pas. Il y a plein de choses où, quand je mets le nom dessus, les gens ne savent pas quel goût cela a, donc en soit, ce n'est pas cela le frein. Mais je sais que, stratégiquement, il m'est arrivée plusieurs fois, sur le descriptif*

des menus, où j'écris « huile rouge » au lieu d'huile palme. Parce que je sais que si je mets huile de palme, je vais avoir plein de questions. Et moi, je travaille seule, je n'ai pas toujours le temps d'expliquer à chaque client et d'avoir cette pédagogie-là et de développer tout un argumentaire pour chaque commande, ce n'est pas possible. Mais le refus de consommer tel ou tel aliment, c'est lié justement à la limite des connaissances du consommateur lambda. Pour les gens, l'huile de palme, c'est ce qu'on met dans le Nutella et dans tous les produits à bas prix pour monter le rendement au kilo, le volume, et c'est ce qui tue les orang-outang en Indonésie. Automatiquement, c'est cela. Donc, après faut leur expliquer que ça vient aussi de la même famille, mais que ce n'est pas le même goût... Faut faire des tables rondes pour cela. (rires)

- 64 Abdou : *Je suis curieux de savoir si finalement ce n'est tout de même pas la connaissance qui transforme les représentations des produits, des aliments. Par exemple, maintenant, on sait que le pain de singe a des qualités nutritionnelles exceptionnelles. Pour l'endurance par exemple, pour le sport de haut niveau, il paraît que c'est un produit qui est tout à fait recherché. Parce qu'il donne beaucoup d'endurance aux sportifs de haut niveau. Donc l'intérêt qu'on a apporté au produit et, finalement, la connaissance qu'on en a aujourd'hui font que, eh bien ça change les représentations, non ?*
- 65 Déborah : *Oui, c'est sûr. Mais c'est pour ça que, pour moi, la connaissance du produit et la connaissance du goût, c'est autre chose. Parce que, comme je disais, le pain de singe que tu achètes en poudre ou en dosettes carrément, pour mettre dans des smoothies du matin, pour apport en vitamines, limite en complément alimentaire que tu achètes en magasin bio, il n'a pas - enfin moi, en tout cas, de l'expérience que j'ai eue - il n'a pas le goût du pain de singe. Alors après, peut-être qu'une fois qu'il y a un goût dedans plus important, cela change, mais moi, le pain de singe que j'ai goûté, acheté en magasin bio, il avait un goût de vieux, oxydé un peu. Donc pour moi, ce n'est pas un pain de singe avec lequel j'allais faire du jus, parce qu'il n'aurait pas eu un bon goût... Et donc, la valeur gustative du produit, pour moi, elle ne se fait que justement si elle est goûtée par quelqu'un qui sait comment utiliser le produit, qui sait donner à l'autre l'expérience gustative véritable. C'est pareil, l'hibiscus, le bissap, tu peux l'acheter en sachets de thé, ou même en sachets en vrac. Mais combien de fois j'ai vu dans des bistrotts « infusion d'hibiscus », mais ça n'a pas le goût du bissap que nous on connaît. Parce que, la concentration, les dosages ne sont pas du tout les mêmes, la température d'infusion, la façon de sucrer et le fait de rajouter de la menthe dedans, ne sont pas du tout les mêmes. Donc, ce n'est pas la même expérience gustative et, du coup, là où l'hibiscus, certaines personnes vont en consommer pour les qualités nutritives et tout ça, mais pour moi elle ne rentrera véritablement dans les habitudes qu'une fois que l'expérience gustative sera rentrée dans les habitudes. C'est soit cela, soit quand cela vient combler un manque par ailleurs. Comme je disais tout à l'heure, tous les dérivés au lait de coco, tous les produits transformés à base de lait de coco qui existent aujourd'hui, c'est fait parce qu'il y a une demande de produits lactés végétaux, et du coup le lait de coco, c'est une très bonne alternative.*
- 66 Chantal : *On va s'arrêter là. Merci beaucoup Déborah pour cet entretien fort riche qui nous a fait prendre conscience, grâce à ton expérience de cuisinière, de l'évolution des pratiques alimentaires, de la globalisation des marchés, des changements de valeurs d'un aliment, notamment en lien avec la santé, au-delà de son goût ou, au contraire, le refus d'autres pour des raisons prétendument écologiques...*

- 67 Abdou : *Merci pour cet entretien passionnant qui donne du grain à moudre, notamment sur la consommation de produits « healthy » en Occident, maintenant que leurs valeurs nutritionnelles sont connues, mais parfois au détriment des questions écologiques.*
- 68 Déborah : *Merci à vous !*

Deborah Ribeiro et Soro Solo au festival « Cuisines de rue, cuisines d'ici venues d'ailleurs », Sainte-Foy-La-Grande, juin 2022





Crédit photo : Malo Girerd-Crenn

MORCEAUX D'ARC-EN-CIEL

© Déb'bo - Déborah Ribeiro (10-2020)

Si mes mots, mes mets et moi,
 Nous ne faisons qu'un seul plat...
 Ce serait lequel ?
 Sans doute un qui reflète mes origines mais... lesquelles ?
 Toutes ? Un met qui mêle Afrique, Asie, Europe et Caraïbe...?
 Un met qui me raconte...
 Où se révèlent, pêle-mêle, mes couleurs, mes terres et mers,
 Mes échappées belles, mes passerelles identitaires...
 Sénégal, Vietnam, Guadeloupe, Suisse, Cap-Vert
 Racines en rhizomes, passeport arc-en-ciel,
 Et pensées en archipel...
 Aux îles du Cap-vert « Tout le monde descend du bateau ! »,
 Pas de natifs de la nuit des temps non, pas d'originels indigènes,
 Toutes les âmes y sont issues d'ailleurs,
 Et beaucoup n'ont d'ailleurs eu... que l'ailleurs pour issue !
 Près du port de Praia j'ai acheté de la morue !
 Celle que Portugais, Basques et Bretons Terre-neuvas
 Allaient pêcher jusque tout là-haut, au large du Canada,
 Avant de la ramener chez eux et bien au-delà...
 Dans toutes leurs colonies d'Afrique ou d'Amérique,
 Ainsi firent français, espagnols, portugais et britanniques,
 D'une face à l'autre de l'Atlantique,
 De la Caraïbe au Cap-vert et d'archipel à archipel...
 Vogue mon arbre généalogique.

Aussi j'aurai pu prendre ma morue sur un marché de Kingston, Douala, Le Moule ou Point-à-pitre...

Mais de Karukera j'ai préféré ramener... haricots, poivron et cacahuète !

Puisque que ces 3 là viennent des Amériques,

Je les ai cueillis sur les terres des Arrawaks.

Là pousse une plante que l'on nomme roselle, sorrel ou « grosèy péyi »,

Originaire d'Afrique, je vous parle du « thé rose d'Abyssinie »,

De l' « oseille de Guinée », de Hibiscus Karcadé ou Sabdarifa

Et au Mexique « Flor de Jamaica »,

Mais au pays où je suis née on ne l'appelle pas comme ça,

Je vous parle de celui qu'au Sénégal on nomme Bissap,

Dont les rouges calices teintaient les glaces de mon enfance.

Le bissap a lui eu des migrations faciles,

Doux, sucré et acide, il a su aisément séduire...

Mais pour d'autres il est bien plus dur de traverser les frontières,

Certaines saveurs ont des odeurs... qui font qu'on les regarde de travers

Ainsi j'ajoute le Nététou, dans mon mortier patchwork planétaire

Car au Sénégal, sans lui - et son si puissant Umami -

On n'est pas une vraie cuisinière !

Voici venue l'heure, de suivre la route du sucre et celles des épices,

Routes de tant d'expéditions, naufrages et guerres expansionnistes,

Tant de voyages au bout du monde pour rendre les assiettes moins tristes.

Oui, longtemps, l'Europe a plombé son karma, pour sucre, poivre, muscade et curcuma.

Aujourd'hui toute la planète consomme épices et riz d'Asie,

Y'a rupture de sauce de soja chez l'arabe du coin,

Enfin j'veux dire, à l'épicerie.

Le monde entier craint l'impérialisme de la junk food américaine

Mais c'est bien l'Asie qui a investi jusqu'aux tables les plus lointaines,

Et roule et roule le grain de poivre, aussi anodin qu'un grain de sel,

Noir, blanc, gris, vert ou pourpre, partout il est devenu essentiel.

J'entends comme une rumeur qui monte...

Oui mais et l'Europe dans tout ça ?

La France nation de gastronomes, c'est un statut qu'on ne nie pas !

Oui mais sans tout ce qui lui vient d'ailleurs, que reste-il dans son cabas ?

En voici un qui est bien d'ici et que trop souvent on délaisse...

On le dit blanc, vert ou frisé,

Rouge, quand on le voit pourtant violet

Et qu'un rien le rend bleu en plus, c'est fou,

C'est un pote à la potée, j'ose : il est vraiment trop chou !

Alors si mes mots, mes mets et moi,

Nous ne faisons qu'un seul plat...

Ce serait des morceaux d'arc-en-ciel,

Des morceaux d'été éternel

Avec ce goût de l'océan qui sait se jouer des frontières,

Reflets et couleurs en fragments d'une seule et même lumière.

Recette pour accompagner ce texte

Dans un plat collectif ou un bol individuel ou dans une galette de riz à rouler...

Agencer harmonieusement :

- des vermicelles de riz bleutés au bouillon de chou rouge

- une chiquetaille de morue façon Solo du Cameroun (cuite avec tomate, gingembre, oignon et poivron rouge)

- un houmous de haricot rouge à la betterave et au sumac

- une julienne de carotte

- du céleri-rave râpé teinté au curcuma
 - du chou rouge émincé
 - des feuilles de shiso pourpre
 - des feuilles de coriandre
 - des éclats de cacahuètes grillées
- Servir avec une sauce composée de sirop de bissap, netetou, ail, sel, jus de citron et d'une purée de piment en option !

BIBLIOGRAPHIE

- ADELL N. 2011. « Des hommes-patrimoine, Gaetano Ciarcia ». *Ethnologues et passeurs de mémoires*, Karthala, pp.33-53.
- COMAROFF J. et J. 2021. « The Wealth of Ethno-Nations: Notes on the Identity Economy ». *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 37 - n°3 et 4 -1 : 31-55.
- CRENN C. 2022. « L'alimentation en contexte de migration, c'est de l'alternance combinarde » - propos recueillis par Mayalen Zubillaga. *Revue Papille : Cuisines africaines*, n°57.
- CRENN C. 2020. "In Bordeaux winegrowing territories, 'ethnic is everyday'" in Matta, de Suremain and Crenn (eds.) *Food Identities at Home and on the Move. Explorations at the Intersection of Food, Belonging and Dwelling*: 62-77. London : Routledge
- CRENN C. 2011. « La fabrique de l'identité culinaire nationale dans les écrits sur l'alimentation et la cuisine sénégalaises : du regard colonial à celui de Youssou NDour ». *Food and History*, Brepols : 261-305.
- GARNIER J. 2010. « « Faire avec » les goûts des autres », *Anthropology of food* [En ligne], 7 | December 2010, mis en ligne le 25 décembre 2010, consulté le 05 janvier 2023. URL : <http://journals.openedition.org/aof/6576> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.6576>.
- HASSOUN J.-P. 2010. « Deux restaurants à New York : l'un franco-maghrébin, l'autre africain. », *Anthropology of food* [En ligne], 7 | December 2010, mis en ligne le 25 décembre 2010, consulté le 05 janvier 2023. URL : <http://journals.openedition.org/aof/6730> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.6730>.
- HUBERT A. 2006. « Nourritures du corps, nourritures de l'âme ». *Lemangeur-ocha.com*. Texte exclusif de Mise en ligne janvier 2006.
- RAULIN A. et CRENN C. 2021. « Éditorial : Nouvelles questions ethniques », *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 37 - n°3 et 4, 1 : 9-29.
- RAY K. 2016. *The Ethnic Restaurateur*. Bloomsbury: London.

NOTES

1. Déborah RIBEIRO - alias Déb'bo - Entrepreneure au sein d'ÉLAN CRÉATEUR (Coopérative d'Activité et d'Emploi, alternative de l'Économie Sociale et Solidaire à l'entrepreneuriat

individuel - www.cae35.coop). *Papilles & Papiers*, Cuisine voyageuse et Poésie gourmande ; www.papillesetpapiers.fr

2. <https://podcast.ausha.co/tout-le-monde-passe-sur-le-trone/20-deborah-ribeiro-poetesse-et-cuisiniere-a-la-fois-pourquoi-choisir>
3. L'authenticité d'un aliment ou d'un plat, associée à l'ethnique vient moins d'une prétendue origine pure que d'une fabrication de sens, résultat de tractations imaginaires et réelles avec des clients/mangeurs.
4. Comme l'a montré Chantal Crenn (2020) à propos des cheffes-cuisinières se présentant comme « marocaines » dans leurs restaurants-traiteur situés dans les vignobles du Bordelais (souvent françaises et filles d'ouvriers et d'ouvrières agricoles venus du Maghreb dans les années 1970).
5. <https://lescuisinesafricaines.com>
6. Transcrit par Stacy Lasserre (étudiante en L3 d'anthropologie, Université de Bordeaux).
7. Nouilles sautées à la thaïlandaise.
8. Prononcer « Tiébou Dieune », le riz au poisson sénégalais, entré au patrimoine mondial de l'UNESCO.
9. Selon l'enquête de terrain menée dans les années 2013-2014-2015 à Dakar par Chantal Crenn et les sociologues Jean Pierre Hassoun et Abdou Ka, le mot *dibi* viendrait, selon leurs interlocuteurs, du wolof « viande grillée » mais serait, peut-être, aussi associé au verbe français débiter (sous-entendu de la viande). En tout cas, Léopold Sédar Senghor a fait entrer le mot « dibiterie » (l'endroit où l'on consomme de la viande grillée) dans le dictionnaire de la langue française.
10. Il est intéressant de noter que la *Dakatine* est en fait une marque de pâte d'arachide vendue en France métropolitaine et Outremer mais aussi en Afrique subsaharienne qui est passée dans le langage courant pour désigner la pâte d'arachide.
11. Boisson chaude épicée du Sénégal, à base de poivre de de Guinée (*jar* en wolof) et de café. Cette manière de faire du café aurait été rapportée après l'exil en Guinée du chef Mouride Cheikh Amadou Bamba. Le café Touba, du nom de la ville sainte des Mourides, aurait été principalement consommé au moment du Magal puis ce serait répandu comme offre alimentaire dans tout le Sénégal jusqu'à devenir un produit d'exportation.
12. Le Sumac est une épice que l'on retrouve dans la cuisine orientale, de couleur rouge brun, il se présente en poudre un peu humide. Peu connue, cette épice est naturellement salée, et se caractérise grâce à son incroyable manière de relever les aliments sans en changer le goût. En effet, son arôme est légèrement acidulé et fruité.
13. Galettes libanaises qui ressemblent à du pain arabe ou à de la pizza, qui peuvent être garnies de viandes et de *zaatar*.
14. <https://www.walmart.com/ip/Evaluation-du-contr-le-officiel-des-aliments-au-S-n-gal-Paperback-9783841673473/389429481>
15. <https://www.lesinrocks.com/series/treme-serie-libre-et-profonde-10786-19-01-2013/>
16. Une série documentaire culinaire de Netflix qui dévoile les pratiques de l'Afrique de l'Ouest à celles des noirs américains du sud des États-Unis.
17. Le CIRAD, Institut français de développement, a mis en place la commercialisation de ces produits : résultat de collaborations entre la France et certains pays d'Afrique de l'Ouest.

AUTEURS

CHANTAL CRENN

Professeure en anthropologie Université Paul Valéry Montpellier et UMR SENS/ UMR Passages.

ABDOURAHMANE NDIAYE

Maître de Conférences en Socioéconomie, IUT-Université Bordeaux Montaigne, UMR CNRS 5319 Passages & LARTES-IFAN Cheikh Anta Diop de Dakar.