

Anthropology of food

Articles Varia

2021

L'alimentation des Peuls du Sénégal

Comparaison entre contextes rural et urbain autour d'éléments emblématiques

The diet of the Fulani of Senegal; comparison between rural and urban contexts around emblematic elements

ENGUERRAN MACIA, LAURENCE TIBÈRE, ABDOU KA, PHILIPPE SEKSIK,
BABACAR FAYE, GILLES BOËTSCH AND PRISCILLA DUBOZ

<https://doi.org/10.4000/aof.11708>

Abstracts

Français English

Cet article porte sur l'alimentation des populations peules du Sénégal, plus précisément sur deux groupes de femmes : l'un vivant dans la zone sylvo-pastorale du Ferlo (Nord Est du Sénégal) et l'autre issu du Ferlo et installé dans la capitale du pays, Dakar, depuis au moins dix ans. L'analyse porte sur les différences mais aussi les éléments communs dans l'alimentation de ces populations et sur la pluralité des influences mais aussi, des processus de changements. L'attention a été portée sur les formes de sociabilité et les contenus des repas, et notamment sur la présence d'éléments considérés comme des marqueurs emblématiques de la culture peule par les participants eux-mêmes. L'objectif était de repérer d'éventuelles transformations et continuités dans les pratiques culinaires et alimentaires mais aussi les perceptions qu'ont les femmes en particulier sur le statut de certains marqueurs culturels, dans ce contexte.

This article focuses on the food models of Senegal's Fulani populations, more precisely on two groups: one living in the sylvo-pastoral zone of Ferlo (north-eastern Senegal) and the other from Ferlo, but settled in the country's capital, Dakar. The analysis focuses on the differences but also on the common elements in their food habits and on the plurality of influences but also of change processes. Attention was paid to the forms of sociability and the content of meals, and in particular to the presence of elements considered emblematic markers of the Peul culture by the participants themselves. The objective was to identify possible transformations and continuities in culinary and food practices, but also the perceptions of the women themselves regarding the status of certain cultural markers in this context.

Index terms



Mots-clés : Peuls, Sénégal, modèle alimentaire, identité, urbain-rural

Keywords: Fulani, Senegal, food model, identities, urban-rural areas

Author's notes

Macia et Tibère sont les premiers auteurs avec des contributions à parts égales

Full text

Introduction

- 1 Plusieurs auteurs soulignent le fait que l'Afrique sub-Saharienne est en pleine transition nutritionnelle (Ng et al. 2014 ; Bosu 2015) et envisagent l'urbanisation comme l'un des facteurs importants de changements dans l'alimentation des populations concernées (Popkin et al., 2012 ; Mainbourg 1989 ; Maire et al. 2002 ; Delisle, 1990, 2012 ; Scott et al., 2013 ; Ntandou Bouzitou 2009 ; Leport 2017). Si l'existence de spécificités alimentaires en milieux urbains, liées notamment aux mutations dans les modes et niveaux de vie, ou encore à l'influence plus marquée de la publicité et des médias, est réelle, il ne faut négliger, d'une part, le fait que des changements s'opèrent aussi dans l'alimentation des populations rurales en rapport avec la globalisation mais aussi avec les migrations intra et inter-régionales. Des études montrent sur ce plan les effets des nouvelles technologies de l'information et de la communication sur les modèles alimentaires des populations rurales, de même que l'impact des mobilités entre villes et campagnes, sur les consommations (Lebrun 2013 ; Ka 2020). Il ne faut pas négliger non plus le fait que la transformation de l'alimentation citadine ne se résume pas à son occidentalisation et qu'il existe une pluralité d'influences mais aussi, de processus de changements (Bricas 2006 ; Buttareli, 2015 ; Marchal et Stebe 2018). Ainsi, la lecture basée sur le mimétisme face au modèle occidental sous-estime les dynamiques d'affirmation des identités qui s'opèrent dans l'alimentation dans un contexte en transformation (Akindès et Bricas 2012 ; Leport 2017).
- 2 Sans nier les impacts de l'urbanisation et de l'urbain dans les transformations des modèles alimentaires en Afrique de l'Ouest, ni les effets délétères qu'ils entraînent, notamment en termes nutritionnels, nous souhaitons nuancer l'idée de la convergence et apporter un éclairage sur les façons dont ces changements se combinent avec des dynamiques culturelles et identitaires. En cela, nous faisons l'hypothèse que dans le passage du rural à l'urbain, certaines choses changent, d'autres pas, et lorsqu'elles changent, ce peut être selon différentes modalités, dont l'occidentalisation n'est qu'une des possibilités. Il nous semble aussi que chaque contexte porte une des dynamiques propres, qui résultent de la combinaison de plusieurs facteurs, environnementaux (économique, politique) mais aussi sociaux, culturels et identitaires. Dans une analyse du contexte urbain du sud de l'Inde, et d'accroissement des niveaux de vie, Fourat (2015) et Bruckert (2017) montrent l'importance des systèmes culturels et religieux dans la progression de certaines protéines animales spécifiques. En Afrique de l'Ouest et du Centre, sur la base d'une étude menée sur 36 pays, Bricas et al. (2016) pointent la grande diversité des aliments, en particulier locaux, qui prévaut derrière les grandes catégories alimentaires. Ils invitent ainsi à prendre de la distance avec les agrégats macro-nutritionnels classiques pour « déplacer le regard depuis les calories vers les cuisines » (p8) dans l'approche des situations alimentaires en contextes urbains. Ces constats nous amènent à analyser, et sans présumer de leur caractère transitionnel, les changements qui s'opèrent (et leurs limites) à l'échelle microsociale, au plus près des individus, à travers leurs pratiques mais aussi leurs représentations, leurs perceptions, ces dernières donnant aussi accès aux modèles alimentaires (Lahlou 1998 ; Poulain 2002).
- 3 C'est dans ce cadre que nous avons rencontré des femmes sénégalaises, certaines vivant dans le Ferlo (au nord du Sénégal), et d'autres, originaires du Ferlo vivant à Dakar depuis au moins dix ans, et se présentant comme *peules*. C'est à leurs

« positionnements identitaires », c'est-à-dire aux modalités d'auto-identification face à l'autre, et au statut de l'alimentation dans ce positionnement, que nous nous sommes intéressés (Tibère 2005).

4 Nous abordons l'ethnicité comme un construit social, une « collectivité historique » élaborée à travers les interactions entre les hommes et les regards sur l'Autre (Schnapper 1998 : 75). Notre approche prend ainsi en compte le fait que l'alimentation au même titre par exemple que la religion, la langue ou plus généralement, les coutumes, est une ressource identitaire (Barth 1969 ; Amselle & M'Bokolo 1999) et qu'elle n'est « pas la cause mais le résultat » des facteurs collectifs (Schnapper 1998, p. 90). Parler des identités peules implique ainsi la prise en compte de la diversité des populations concernées en termes de lieux de vie, de métissages, de récits identitaires, mais aussi celle des dynamiques sociales et culturelles intervenant dans un contexte en pleine mutation du fait de la globalisation, des changements environnementaux ainsi que des migrations (Duboz et al. 2012 ; Ka et al., 2020). C'est dans ce cadre que des auteurs observent la revendication de certaines valeurs auxquelles sont attachées les identités peules et une forte valorisation du *pulaaku* (ou *pulaagu*), que Kervella-Mansaré définit comme la façon dont les peuls se distinguent des autres humains (Kervella-Mansaré 2014 ; Ka et al. 2019). La revendication des valeurs de retenue, de simplicité, de sobriété et de frugalité face aux transformations dans les environnements, et la valorisation de certaines pratiques alimentaires ou de certains aliments emblématiques tels que le lait et les produits laitiers s'inscrivent ainsi dans ces dynamiques identitaires (Breedveld, De Bruijn, 1996 ; Guilhem, 2006 ; Ba 2009 ; Sow 2015 ; Ka et al. 2019). L'analyse en termes d'emblèmes éclaire certains processus par lesquels les sociétés organisent des représentations sociales d'elles-mêmes (Durkheim 2014 [1912]). Les nourritures emblématiques peuvent être ainsi envisagées en lien avec la construction et l'actualisation des valeurs qui sous-tendent l'élaboration d'une image commune du groupe et de ses spécificités, un « en-commun » en quelque sorte (Tibère 2018). Nous nous intéressons donc au statut, en milieu rural et urbain, d'aliments ou produits mais aussi de formes de repas et de sociabilité alimentaire, désignés par les enquêtes comme des marqueurs d'une identité peule.

5 Nous présenterons, dans une première partie, la population étudiée, la méthodologie ainsi que les outils à partir desquels les données mobilisées dans cet article ont été produites. Puis nous ferons état des grandes tendances observées, d'abord en termes de représentations des aliments emblématiques, parmi lesquels le lait et les produits dérivés occupent une place importante, dans le Ferlo comme à Dakar. Les différences sont plus marquantes en revanche s'agissant des contenus de repas et de la présence de certains plats spécifiques. Les pratiques de sociabilité diffèrent en particulier en fonction du nombre de personnes vivant sous le même toit. Enfin, certains changements dans les préparations culinaires sont évoqués par les femmes rencontrées, à travers l'usage nouveau ou au contraire, le recul, de certaines composantes. L'analyse souligne par ailleurs certaines situations de cohabitation de composantes ou de pratiques nouvelles et traditionnelles qui accompagnent aussi les transformations (Tibère et Poulain 2019).

Populations étudiées, méthodologie et outils de collecte

6 La population peule, composée de nomades, de transhumants et de sédentaires, est disséminée en Afrique de l'Ouest, en Afrique Centrale et en l'Afrique de l'Est. Dans cette étude, deux populations peules ont été investiguées : l'une vivant à Dakar, et originaire du Ferlo (la zone comprise entre le lac de Guiers et les environs de Kanel); l'autre dans la zone sylvo-pastorale du Ferlo, à Widou, à plus de huit heures de route de la capitale sénégalaise. Dakar, capitale politique et économique du pays, constitue un archétype de la modernité africaine (Werner 1997). Le développement de l'économie de marché et

des classes sociales, l'avènement de l'Etat bureaucratique ou encore la domination de la rationalité scientifique sur les rationalités symboliques (dans une certaine mesure, tout du moins) sont autant d'éléments complémentaires allant en ce sens. Du point de vue économique, la société dakaroise peut être qualifiée de post-industrielle, avec 42,2 % des emplois dans le secteur des services (ANSD 2007). Les Dakarois dépensent quotidiennement deux fois plus que les habitants des autres villes, et presque trois fois plus que les ruraux (ANSD 2007). A Dakar, les infrastructures sont également sans commune mesure avec le reste du pays : 81 % des ménages ont accès à l'électricité alors que ce n'est le cas que de 47 % d'entre eux sur l'ensemble du territoire, plus de la moitié des hôpitaux du Sénégal se situent dans la région, etc. A un niveau plus social, rappelons que l'on ne compte dans la capitale « que » 35 % d'analphabètes (contre 60,7 % dans l'ensemble du Sénégal) et que la taille moyenne des ménages y est « à peine » de 7,5 individus, soit la plus faible du pays (Ndiaye et Ayad 2006).

7 La zone sylvo-pastorale du Ferlo présente des caractéristiques bien différentes. La vie des pasteurs du Ferlo est rythmée par la transhumance, nécessaire à l'alimentation des troupeaux lors de la saison sèche qui dure entre huit et dix mois. Dans cette zone rurale du Sahel, les conditions d'existence sont rudes. Il n'y a pas d'eau courante ni d'électricité. Les conditions écologiques limitent grandement les cultures envisageables même si des « jardins polyvalents » liés au passage de la Grande Muraille Verte ont été mis en place dans les villages de la région pour permettre aux femmes participant au projet de profiter de cette production¹. La grande sécheresse de 1973-1974 [*hintande bonde* soit la « pire année » en peul] a de toutes façons marqué les esprits au point que les cultures ont définitivement été abandonnées (Ka 2016). Au niveau sanitaire, on ne trouve dans la zone sylvo-pastorale du Ferlo qu'un centre de santé dans chaque village, soit trois en tout et pour tout (Macia et al. 2017). Ils fonctionnent grâce à des groupes électrogènes souvent en panne et sont tenus par des infirmiers. Les médicaments de première nécessité ne sont pas toujours disponibles, y compris les antibiotiques, et les capacités de prise en charge médicale en cas d'urgence (crise cardiaque ou hémorragie de la délivrance par exemple) sont nulles. Le premier hôpital est à deux heures de route par véhicule motorisé et personne dans la région n'en possède en dehors des gardes forestiers de la Grande Muraille Verte. Cette brève description de la commune de Téssékéré – dans laquelle nous avons enquêté au sein des trois villages et des campements périphériques – et de sa population illustre pourquoi elle peut encore être qualifiée de rurale et isolée même si elle connaît les influences de la globalisation, à travers notamment le développement des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC) mais aussi les migrations (Ka et al. 2019).

8 Deux jeux de données ont été mobilisés dans le cadre de cet article. Celles issues d'une étude exploratoire qualitative réalisée entre janvier et août 2017 à Dakar et dans la communauté rurale de Téssékéré ; et d'autres données qualitatives, recueillies entre 2013 et 2017 lors de séjours longs et répétés dans la même communauté rurale, qui ont permis de compléter nos analyses. L'étude exploratoire qui constitue le socle de nos analyses a été réalisée sur 60 couples mères-enfants (30 dans la communauté rurale de Téssékéré et 30 à Dakar). Il s'agissait d'un travail interdisciplinaire inscrit dans une étude plus large visant à repérer conjointement a) les pratiques alimentaires des jeunes mères peules vivant à Dakar et dans la région du Ferlo, et b) les modalités de constitution du microbiote intestinal chez les nouveau-nés évoluant dans ces deux environnements. Pour cela, ces couples mères-enfants ont été suivis durant une année et rencontrés une seconde fois en janvier et août 2018. Seules les données issues de la première vague ont été analysées pour cet article². Notons que ce projet a reçu l'approbation du Comité National d'Éthique pour la Recherche en Santé du Sénégal (N°0272 MSAS/DPRS/CNERS).

9 Les femmes ont été interviewées en face-à-face à l'aide d'un questionnaire comprenant des questions ouvertes et des questions fermées. Les réponses aux questions ouvertes ont été notées sur le moment par l'interviewer, doctorant en sociologie à l'Université Cheikh Anta Diop mais originaire du Ferlo et de langue maternelle peule³. Lors de l'enquête exploratoire, la méthode du « rappel des 24h »

(Herpin 1988 ; Poulain 2002 2015) a été utilisée afin d'amener les enquêtées à se remémorer leurs activités, leurs actions, avec les éléments de routine ou d'exception de leurs repas de la veille, tout en identifiant chaque consommation, solide ou liquide, qu'elles devaient par ailleurs nommer (« repas de midi », « déjeuner », par exemple).

10 Chaque élément du repas était ainsi répertorié, avec, pour les repas, une description de l'organisation interne, qui était recodée ensuite en structures⁴. Ainsi, pour le petit-déjeuner les contenus collectés ont été recodés comme suit : 1) Préparation consistante *et* boisson chaude : a) Traditionnel : ataya (thé sucré à la menthe), laciri (couscous de mil) , ñiri (bouillie épaisse de mil au lait caillé sucré ou au lait frais sans sucre), kosam birdam (lait frais), meew (lait en poudre) ; b) Mixte : combinaison d'un élément traditionnel et d'un élément *nouveau* (café, pain, niébé, riz, ...) ; c) Nouveau : uniquement des éléments *nouveaux*. 2) Préparation consistante *ou* boisson chaude : a) Traditionnel : ataya, laciri , ñiri , kossan kadam (lait caillé), kosam birdam (lait frais) meew (lait en poudre) ; b) Nouveau : uniquement un élément *nouveau*, 3) Autres : autres contenus (peu nombreux).

11 Pour le repas du midi et du soir, la codification était la suivante : 1) Complexe : repas composé de plusieurs éléments distincts : a) Traditionnel : repas composé de plusieurs éléments traditionnels: ñiri, laciri et kossan, ataya ; b) Mixte : cohabitation d'un plat traditionnel et d'un élément *nouveau* ; c) Nouveau : plats à base de riz (+ viande, poisson, légumes, niébé), plats à base de pomme de terre ; 2) Simplifié : un seul élément : a) Traditionnel : un seul élément traditionnel, b) nouveau : un seul élément *nouveau* – ce terme renvoyant à des contenus récents à la fois selon les observateurs et les individus rencontrés.

12 Outre l'attention portée aux contenus de repas, à la présence ou l'absence de certaines céréales (mil, riz) ou légumineuses (niébé) correspondant aux principaux éléments constituant la base des repas, mais aussi de certaines préparations emblématiques des habitudes alimentaires des Peuls comme l'*ataya* (thé sucré à la menthe) ou le *laciri* (couscous de mil), nous avons voulu voir ce qu'il en était de l'utilisation de nouveaux produits – comme les bouillons cubes par exemple – dans la confection des repas. A la suite de ce rappel de 24h, les participantes étaient invitées à s'exprimer sur leurs représentations des aliments et des repas dans l'univers culturel peul. Il leur était ainsi demandé s'il y avait, selon elles, une culture alimentaire peule et, lorsqu'elles répondaient positivement, elles devaient préciser quelles en étaient pour elles les caractéristiques. Les réponses à cette question ouverte ont été notées sur le moment par l'interviewer-doctorant. Par ailleurs, le statut symbolique du lait et sa place dans la vie sociale a été saisi, lorsque les éléments n'émergeaient pas spontanément, à l'aide de questions spécifiques (« Est ce que le lait est important pour vous ? Tient-il une place spéciale dans la culture peule selon vous? » ; re-formulation possible : « Selon vous, existe-t-il un rapport entre le *pulaaku* et la consommation de lait ? »). Afin d'appréhender les changements alimentaires récents au sein des foyers, les femmes étaient amenées à se prononcer sur les différences entre leurs pratiques de préparation des repas et celles de leur mère (« Pensez-vous qu'il existe une différence entre ce que vous cuisinez actuellement et ce que cuisinait votre mère ? »). Enfin, nous avons ouvert les discussions sur les pratiques alimentaires durant la grossesse et l'allaitement en cherchant à repérer les rationalités qui sous-tendent les comportements au travers d'un ensemble de questions ouvertes : « Avez-vous une alimentation spécifique pendant votre grossesse ? », « Pendant la grossesse, y a-t-il des aliments qu'il ne faut pas manger ? » ; « Durant la semaine suivant l'accouchement existe-t-il une alimentation particulière, spécifique à la mère ? ».

13 Cette méthodologie, prise dans son ensemble, demande du temps et des qualités d'écoute. La reconstruction des journées de la veille implique à la fois neutralité et attention, l'alimentation s'insérant dans la vie sociale, avec ses routines mais aussi ses imprévus qui appellent des adaptations, l'enquêteur « entre » dans la vie, souvent l'intimité des individus et des familles. Les discours recueillis ont ensuite été analysés par la méthode d'analyse thématique qualitative (Mason 1997), constituée de deux phases : la première concernant l'identification des thèmes – ici, les différences dans les

repas par exemple – ; la seconde phase étant plus interprétative, à l'instar des résultats obtenus sur les différences intergénérationnelles. L'objectif de ce travail exploratoire étant de comprendre comment le modèle alimentaire peut se transformer ainsi que les points de stabilité – en milieu rural et en milieu urbain –, les fréquences des réponses étaient moins déterminantes que leur contenu. Un certain nombre d'éléments récurrents ont pu être mis en évidence. La taille de l'échantillon n'en demeure pas moins une limite, appelant de nouvelles études afin de confirmer ou d'infirmer les analyses qui suivent.

Les représentations des aliments emblématiques

14 A la question « Existe-t-il, selon vous, une culture alimentaire (autre formulation : une alimentation typiquement) peule ? », toutes les participantes ont répondu par l'affirmative et cité des plats, comme le *laciri* (plat à base de couscous de mil frais mélangé avec du liant de feuilles de Baobab – *Adansonia digitata* – ou de la gomme de *Sterculia setigera*) ou le *ñiri* (bouillie de mil au lait caillé sucré ou au lait frais sans sucre) sans différenciation entre la commune rurale de Téssékéré et Dakar. En revanche, les réponses étaient plus diversifiées à Dakar où l'on trouvait, à côté des préparations emblématiques déjà citées, d'autres plats tels que le *foutti* (plat à base de riz blanc et d'oseille) et même le *mafé* (plat d'origine malienne consommé dans plusieurs pays d'Afrique subsaharienne, à base de riz et de pâte d'arachides souvent agrémenté de tomates fraîches, d'aubergines et de patates douces), qui a semble-t-il été adopté comme tel. On repère ici la pluralité des influences et des références identifiées en particulier par Bricas (2006) dans le contexte dakarois.

15 La question de l'importance du lait a été posée avec, dans le Ferlo comme à Dakar, des réponses unanimement positives. Les femmes du Ferlo argumentent principalement autour de deux aspects : la présence du lait à chaque repas et son rôle central dans les pratiques d'hospitalité. S., 20 ans vivant en campement dans le Ferlo, affirme : « Quand il y a un invité, on doit lui servir du lait ». A Dakar, les femmes soulignent l'importance de l'élevage pour les Peuls et le fait que ces derniers aiment le lait : « Le Peul est toujours attaché à la vache et au lait » (M., 22 ans, Dakar). Par ailleurs, toutes évoquent le statut économique du lait ainsi que son rôle dans la vie quotidienne. L'enquête qualitative, menée de 2013 à 2017, avait déjà montré que l'abondance du lait est un signe de quiétude et de bonheur pour les Peuls du Ferlo sénégalais. Le lait doit aussi être partagé : c'est la première chose que l'on se doit d'offrir à un invité pour lui manifester son respect. Le beurre de lait frais est aussi utilisé pour faire pousser la chevelure et la lisser, pour soigner les maux de tête et de dents. Selon Louis-Vincent Thomas, le respect dont on entoure le boviné chez les Peuls ne se manifeste pas seulement dans le refus de l'abattre pour s'en nourrir mais encore dans le soin avec lequel on évite de renverser le lait, nourriture par excellence (Thomas 1965). Avant la grande sécheresse du milieu des années 1970, le lait entrait dans la préparation de la plupart des mets à Téssékéré. Les plus âgés sont unanimes sur ce point. Cependant, la présence du lait dans les repas diminue aujourd'hui du fait de sa moindre disponibilité en saison sèche et de l'abandon des plats à base de mil ou de sorgho. Le lait est ainsi devenu une denrée rare pendant la longue saison sèche. Malgré cela, le lait-boisson, communément appelé *tufam*, reste présent dans les ménages car si le lait naturel fait défaut, les populations le remplacent par du lait écrémé en poudre importé, vendu en sachets dans les boutiques ou sur les marchés hebdomadaires. A l'inverse, pendant l'hivernage, la production laitière dépasse les besoins quotidiens des populations et une grande quantité de la production est jetée par manque de moyens de conservation et de distribution vers les centres urbains. Il est à noter dans cette optique qu'aucune des femmes rencontrées ne disait faire, ou savoir-faire, du fromage – qui aurait pu permettre de conserver le lait sous une autre forme.

Les différences dans les repas

- 16 Les repas sont appréhendés comme voies d'entrée et d'appréhension de mutations à l'œuvre (Douglas, 1985 ; Fischler, 2012 ; Cardon, 2018). En travaillant sur leurs contenus, nous avons cherché à identifier les aliments centraux et périphériques les composant dans la communauté rurale de Téssékéré ainsi qu'à Dakar, tout en restant attentifs aux changements entre les deux contextes⁵. Commençons par le petit-déjeuner, composé en milieu rural majoritairement d'*ataya* (le thé à la menthe sucré), de riz au niébé contenant pour une part du bouillon cube, et de *laciri* (couscous de mil) pris parfois seul, parfois accompagné de *kosam kadam* (lait caillé) alors qu'à Dakar, c'est autour du pain, du beurre (ou de la margarine), parfois de la mayonnaise et d'un café qu'il s'organise, avec dans quelques foyers minoritaires, du *laciri*. On repère ici une tendance décrite par différents auteurs ayant travaillé sur les transformations alimentaires inhérentes à la migration et qui montrent que les petits déjeuners et les déjeuners des populations en situation post-migratoires se transforment plus rapidement que les dîners (Hassoun 1997 ; Strigler 2011). Ils pointent le fait que ces populations substituent assez vite le modèle de petit déjeuner local au repas du matin tel qu'il était organisé dans leur pays ou région d'origine. Pour les pays africains, en particulier le Mali, Bendeck et ses collègues (1998) repéraient des petits déjeuners faits de tartines et de café, remplaçant la bouillie de céréales de la campagne, qu'ils associaient, avec le repas pris à table ou l'usage du plat individuel, à l'adoption du modèle occidental dans les milieux urbains.
- 17 Le déjeuner fait aussi l'objet de transformations. En effet, si dans le Ferlo le déjeuner se compose principalement de riz au niébé, parfois de riz au poisson (séché) ou à la viande, voire, moins souvent, aux légumes, à Dakar, on constate que c'est le riz au poisson (frais et/ou séché), le *ceebu jën* – plat emblématique sénégalais composé de riz, de poisson frais, mais aussi d'aubergines, de carottes, de patates douces, d'aubergines amères –, très présent dans la capitale, qui est adopté par les Peuls. Le bouillon cube est utilisé tant en milieu rural qu'à Dakar. En revanche, le *ñiri*, bouillie épaisse de mil, que l'on trouve aussi de façon significative dans la commune de Téssékéré pour le déjeuner, n'est pas consommée à Dakar. Il en va de même pour l'*ataya*, très présent le midi en zone rurale mais très peu bu par les femmes à Dakar. En revanche, on trouve encore à Dakar, même si cela ne concerne que quelques cas, du *foutti de riz* (riz aux légumes, oseille, bongo). Hassoun, mais aussi Calvo, ont montré que le déjeuner est souvent l'objet de transformations en milieu urbain et ce, encore davantage lorsqu'il est pris à l'extérieur (Calvo 1997; Hassoun 1997).
- 18 Bien souvent, c'est dans le repas du soir que les plats emblématiques sont présents. Au sein de la population étudiée nous notons que si dans le Ferlo, le riz au niébé – ainsi souvent consommé le matin, le midi et le soir en milieu rural – ou encore le couscous de mil composent majoritairement le dîner, à Dakar, on retrouve des plats tels que le *baxal saloum* (riz à l'arachide avec de la viande ou du poisson) ou le *laciri*, qui sont des préparations très présentes dans la culture alimentaire peule.

La sociabilité alimentaire

- 19 Les pratiques alimentaires, déjà en mutation en milieu rural, se transforment encore davantage dans le contexte urbain dakarois, les peuls adoptant les formes de repas, les plats, qui y sont les plus consommés, en particulier au petit-déjeuner et au repas de midi. Certains aliments de base comme le riz sont toujours présents mais différemment accommodés en fonction des aliments disponibles dans l'environnement urbain mais aussi – on peut le penser – des tendances locales de consommation et des formes de sociabilité alimentaire (Corbeau 2002). D'autres sont en net recul, comme c'est le cas pour le *laciri* et l'*ataya*. S'agissant de ce dernier, autour duquel des formes de sociabilité, liées à l'accueil, existent, on peut se demander si une autre boisson s'y

substitue ou si les configurations sociales (Elias et Scotson 1997 [1965]) elles-mêmes se transforment.

20 En dehors de ces plats perçus comme spécifiquement peuls, certaines valeurs et manières de faire ont pu être observées. C'est le cas de la séparation entre hommes et femmes au moment du repas, évoquée par la majorité des personnes. Par exemple, F., 17 ans vivant dans le Ferlo, affirmait : « *Je ne mange pas devant mon beau-père car j'ai honte. Oui, j'aurais trop honte. Et même, je fais attention en mangeant devant ma belle-mère, de ne rien faire de bizarre* ». Si cette séparation des genres est aussi observée en milieu urbain, quelques femmes disaient explicitement ne plus tenir compte des prescriptions du *pulaaku*, notamment au moment des repas, comme D., 24 ans (Dakar) : « *Je n'applique plus le pulaaku au quotidien, je mange avec mes beaux-parents sans gêne* ». Dans les deux populations, la frugalité et l'hospitalité sont citées comme éléments centraux dans le rapport des Peuls à l'alimentation : « *Les Peuls mangent peu* » nous aura-t-on répété dans les deux environnements étudiés. Mais également : « *Quand un invité arrive, il faut offrir du lait et tuer un animal* » (A., 22 ans, Ferlo).

21 Nous avons également analysé la sociabilité alimentaire à partir d'une question sur le nombre des personnes mangeant ensemble la journée, pour chaque repas. Il apparaît que les petits déjeuners ainsi que les dîners consommés seuls sont nettement plus fréquents à Dakar qu'à Téssékéré. Ce résultat était attendu compte tenu des différences de modes de vie entre Dakar – où les institutions comme l'école ou les entreprises formelles et informelles régulent en grande partie les activités des individus – et le Ferlo, où ces institutions, quand elles existent, n'ont pas de réel pouvoir coercitif. Cependant, cette tendance s'accompagne de différences relatives au nombre des convives partageant les repas, presque deux fois plus nombreux à Dakar qu'en zone rurale. On repère ici l'organisation différente des ménages entre la ville et la campagne. En effet, à Dakar, les prix élevés des loyers favorisent indéniablement la cohabitation (Macia et al. 2010), amenant les individus à partager le plus souvent possible les repas avec le reste de la famille. S'extraire de cette commensalité familiale peut, comme l'ont montré Crenn et Hassoun (2015) lors de leur analyse portant sur la fréquentation des *fast-food* dans la capitale sénégalaise, porter préjudice à l'individu souhaitant se soustraire à ces *habitus* et *hexis* communautaires : il sera alors taxé d'égoïsme, de délaisser son foyer pour son unique plaisir individuel, au risque d'une exclusion sociale.

Les changements intergénérationnels perçus

22 Les femmes ont été interrogées sur leurs perceptions des changements entre la cuisine de leur mère et la leur. A Téssékéré, comme à Dakar, des différences notables ont été soulignées par les participantes. En milieu rural, la montée du riz, se substituant au mil, est très largement mise en avant, de même que la présence plus forte du bouillon cube et – nous l'avons vu – du lait en poudre au quotidien. Aujourd'hui à Téssékéré, les ménagères préfèrent le riz, surtout le riz importé (« le petit riz ») à cause de sa praticité. Le riz de la vallée du Fleuve Sénégal est moins cher mais il est accusé de trop souvent renfermer du son et des détritrus. Le mil provenant du Djolof et du Saloum est parfois disponible dans les boutiques et le jour du marché hebdomadaire mais la population l'estime de mauvaise qualité car trop longuement stocké dans les greniers. Cette mauvaise qualité du mil, associée à la longue préparation que nécessite sa transformation en couscous (les femmes doivent faire plusieurs pilages pour enlever le son et moulin les grains afin d'obtenir la farine), explique en grande partie son remplacement par le riz dans la zone du Ferlo.

23 Les entretiens ont aussi mis en évidence la présence des bouillons cube comme élément distinctif entre la cuisine des mères et des filles, et ce dans quasiment toutes réponses des interviewées de Dakar et de Téssékéré. En milieu rural, les bouillons en

poudre font désormais partie de l'alimentation quotidienne de nos interlocuteurs. Ces produits utilisés pour augmenter la sapidité des mets sont devenus incontournables dans l'alimentation des populations du Ferlo depuis leur avènement dans les années 1970. Leur propagation a été facilitée par l'ouverture des marchés hebdomadaires et l'accès vers les centres urbains (Richard Toll, Dagana, Dahra, etc.), favorisé par les voitures tout-terrain transportant humains et marchandises communément appelées *wopou yaha* en peul. « Auparavant, les cuisinières utilisaient des fleurs de *Balanites aegyptiaca* (*solomptom* en peul) ou des fruits verts de *Leptadenia hastata* (*thiodé* en peul) pour relever le goût de leurs sauces. Depuis l'arrivée des bouillons en poudre, les femmes ont abandonné la cueillette des plantes sauvages pour assaisonner leurs plats » (Ka, 2016 : 268).

- 24 Deux autres éléments importants pour la transition alimentaire semblent aussi s'être imposés progressivement dans la cuisine des plus jeunes : l'huile et le sucre. En milieu urbain comme en milieu rural, les huiles végétales raffinées importées et l'huile d'arachide de fabrication traditionnelle venue du Saloum – communément appelée *ségal* en peul – sont désormais consommées en grande quantité. A Téssékéré, l'huile de *Balanites aegyptiaca* est considérée, à la différence des autres huiles, comme bonne pour la santé (car les *balanites* poussent sans engrais ni pesticide), mais elle se fait désormais rare au marché hebdomadaire ou dans les boutiques du Ferlo. Quant au sucre, sa diffusion large aux populations remonte aux années 1970 avec le sucre en poudre et en morceaux de la Compagnie Sucrière Sénégalaise de Richard Toll. Auparavant, le commerce du sucre était accaparé par les commerçants maures qui l'apportaient de la Mauritanie sous forme de pains. Le sucre, associé au thé vert pour l'*ataya*, permettait de distinguer ceux qui avaient un statut social élevé (*jaarga*, *galo*, *ardo*)⁶ et les moins riches. Au point que, selon les dires de certains Peuls du Ferlo, ceux qui parvenaient à acquérir des pains de sucre allaient parfois les briser en brousse avant de les cacher au fond de leurs cases.

Conclusion

- 25 On peut conclure qu'en milieu urbain on repère des points de continuité mais aussi de changements dont certains concernent des éléments emblématiques. Les plats tels le laciri et le ñiri, perdurent en ville où des plats présents dans l'environnement social dakarais – comme le ceebu jën ou le mafé – pénètrent progressivement les habitudes alimentaires des Peuls, avec les nouvelles sociabilités, les nouvelles interactions qui se jouent dans le voisinage, de résidence ou professionnel, ou encore amical, mais aussi au sein même des foyers dans les couples mixtes. Ces transformations de proche en proche illustrent la manière dont les identités culturelles alimentaires se réinventent, notamment avec l'urbanisation, et le brassage des influences qui l'accompagne. Le modèle alimentaire peul demeure présent autour d'un cœur de préparations mais aussi de certaines composantes comme le lait et les produits dérivés, souvent associées à des pratiques de sociabilité (hospitalité). A côté de ces constantes, des éléments nouveaux sont intégrés avec des formes de cohabitation entre des éléments récents et plus anciens. Concernant les repas, on repère les transformations en milieu urbain dans les formes de petit-déjeuner et de déjeuner, avec respectivement la montée de nouveaux aliments telle que la mayonnaise, et pour le déjeuner, l'intégration de nouveaux aliments et le recul d'autres. Le repas du soir étant celui pour lequel les changements sont les moins visibles. Certaines mutations sont par ailleurs repérables, et repérées par les interviewées elles-mêmes, dans les sociabilités, en particulier dans la séparation entre hommes et femmes, moins marquée qu'en milieu rural. Enfin, dans les préparations culinaires on constate des changements liés à la recherche de praticité, de gain de temps, mais aussi celle des performances gustatives. L'alimentation urbaine reflète des dynamiques de diversification à la fois du fait de nouvelles sociabilités et temporalités, de nouvelles offres, tout en favorisant la diversité alimentaire et la

consommation de plats énergétiquement plus riches. En milieu rural, la situation apparaît assez différente. Dans le Ferlo, même s'ils sont présents, les échanges culturels ne sont pas comparables à ceux observés à Dakar. Le ceebu jën, s'il est parfois consommé, ne saurait se fondre dans le modèle alimentaire des populations. Pour autant, et si l'on revient brièvement sur les dimensions nutritionnelles, l'alimentation s'y transforme. L'introduction et la généralisation de l'huile, du sucre ou encore des bouillons cubes, peut favoriser le développement du surpoids, de l'obésité et des pathologies associées dans la région. Cependant, ces éléments ne modifient pas de la même façon qu'en ville l'identité des plats, mais la rendent simplement plus « riche ». Le riz au niébé, même avec beaucoup d'huile et de sel, reste le plat préféré des Ka, comme nous l'a dit avec humour une de nos interviewées.

Bibliography

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

AGENCE NATIONALE DE LA STATISTIQUE ET DE LA DÉMOGRAPHIE (ANSD). 2007. *Enquête de suivi de la pauvreté au Sénégal. ESPS 2005-2006. Rapport National [Follow-up study of poverty in Senegal]*. http://www.ansd.sn/publications/rapports_enquetes_etudes/enquetes/Rapport_ESPS.pdf

AMSELLE J.-L., M'BOKOLO E. 1999. *Au cœur de l'ethnie. Ethnie, tribalisme et Etat en Afrique*. Paris : La Découverte.

DOI : 10.3917/dec.amse.2005.01

BA S.-M. 2009. « Entre les pasteurs peuls et leurs vaches : une "parenté de lait" », article disponible sur : <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/Le-lait-des-Peuls.pdf>, consulté le 22 octobre 2013.

BOSU W.K. 2015. "An overview of the nutrition transition in West Africa: implications for non-communicable diseases", *Proceedings of the Nutrition Society*, 74: 466-477.

DOI : 10.1017/S0029665114001669

BOTTE R., BOUTRAIS J., SCHMITZ J. 1999. *Figures peules*. Paris: Karthala.

BREEDVELD A., DE BRUIJN M. 1996. "L'image des Fulbe. Analyse critique de la construction du concept de pulaaku". *Cahiers d'études africaines*, 144 : 791-821.

DOI : 10.3406/cea.1996.1868

BRICAS N. 2006. "La pluralité des références identitaires des styles alimentaires urbains en Afrique", Communication au GDR Economie & Sociologie « Les Marchés Agroalimentaires », 22-23 Mars., p. 149-159.

BRICAS N., AKINDÈS F. 2012. "Afrique de l'Ouest", in J.-P. Poulain (ed.) *Dictionnaire des cultures alimentaires* : 21-30. Paris : CNRS Editions, PUF.

BRICAS N., TCHAMDA C., MARTIN P. 2016. « Les villes d'Afrique de l'Ouest et du Centre sont-elles si dépendantes des importations alimentaires ? » *Cahiers Agriculture*, 25, n°5, 2-11.

DOI : 10.1051/cagri/2016036

BRUCKERT M. 2017. La « transition alimentaire » de l'Inde : une hypothèse erronée ? Le changement alimentaire au prisme de la consommation de viande", *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 268 : 373-394.

DOI : 10.4000/com.7274

BUTTARELI E. 2015. "Le jeune enfant à Dakar et le « bien manger ». Entre normes de santé internationales et locales", in G. Boëtsch, E. Macia, L. Gueye., Y. Jaffre (ed.) *Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest* : 103-137. Paris : CNRS Editions.

CALVO E. 1997. "Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation. La France et les migrants africains", *Politique africaine*, 67 : 48-55.

CARDON, P. 2018. « La commensalité familiale sous tension ». In P. Cardon (ed.), *Quand manger fait société*, Lille : Presses universitaires du Septentrion, 93-104.

CORBEAU J.P. 2002. "Itinéraires de mangeurs", in J.P. Corbeau, J.P. Poulain (ed.) *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse : Editions Privat, 25-122.

CRENN C. 2012. "Alimentation et migration : une lente émergence en recherche", in J.-P. Poulain. (ed.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : CNRS Editions, PUF, 865- 873.

CRENN C., HASSOUN J.-P. 2015. "Extraversion et/ou « localisation » du paysage alimentaire dakarais. Une analyse anthropologique par les marges", in G. Boëtsch, E. Macia, L. Gueye, Y. Jaffre (ed.) *Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest* : 103-137. Paris : CNRS Editions.

- CRENN C., KA A., LEPORT J. 2015. "Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal", in G. Boëtsch, E. Macia, L. Gueye, Y. Jaffre (ed.) *Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest* : 171-202. Paris : CNRS Editions.
- 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 J-P. Poulain (ed.) *Dictionnaire des cultures alimentaires* : 1449-145. Paris : Presses Universitaires de France.
- DOUGLAS M. 1984. *Food in the Social Order*. New York: Russell Sage Foundation.
DOI : 10.4324/9781315824048
- DUBOZ P., GUEYE L., BOËTSCH G., CHAPUIS-LUCCIANI N. 2012. "La notion d'ethnie : un indicateur pertinent en Anthropologie démographique ? L'exemple de Dakar (Sénégal)", *Bulletins et Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris*, 24 : 190-198.
- DURKHEIM E. 2014 [1912] *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Paris : CNRS Editions.
- ELIAS N., SCOTSON J.L. 1997 [1965]. *Logiques de l'exclusion*. Paris : Fayard.
- FISCHLER C. 2012. "La commensalité", in J.-P. Poulain (ed.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, PUF, 271-286.
- FOURAT E. 2015. *Socio-anthropologie d'une transition protéique : comprendre la consommation des aliments protéiques d'origine animale à Delhi et Vadodara (Inde)*. Thèse de doctorat en sociologie, Université de Toulouse Jean Jaurès.
- GUILHEM D. 2006. « Le lait de vache dans les sociétés peules. Pratiques alimentaires et symbolisme d'un critère identitaire », article disponible sur : <http://www.lemangeurocha.com/texte/le-lait-des-vaches-dans-les-societes-peulespratiques-alimentaires-et-symbolisme-dun-critere-identitaire/>, consulté le 30 décembre 2015.
- HASSOUN J-P. 1997. *Hmong du Laos en France. Changement social, initiatives et adaptations*. Paris : PUF.
- KA A. 2013. "Le jardin polyvalent de Widou Thiengoly : une organisation de femmes connectée à un réseau globalisé", *Les Cahiers de l'Observatoire International Homme-Milieus Tésékéré*, 3 : 57-63.
- KA A., NDIAYE L., CRENN C. 2016. "Circulation, dénigrement des savoir-faire autour des plantes médicinales dans le Ferlo", *Ethnopharmacologia*, 56 : 53-57.
- KA A. 2016. *Manger à Widou Thiengoly (Nord-Sénégal) : de l'abondance remémorée à la dépendance au marché*. Thèse unique de doctorat, Université Cheikh Anta Diop de Dakar.
- KA A., BOËTSCH G., MACIA E. 2019. « Interdits alimentaires et aspects symboliques de la cuisine des Peuls du Ferlo (Sénégal) ». *Émulations : Revue des jeunes chercheuses et chercheurs en sciences sociales*, Presses universitaires de Louvain, 10.14428/emulations.varia.025. hal-02278911
DOI : 10.14428/emulations.varia.025
- KA A. 2020, « Manger au Ferlo (Sénégal). Les charmes risqués des "goûts de la ville" », *Anthropologie et Sociétés*, vol. 44, n° 1 : 241-258.
- Kervella-Mansaré Y. 2014. *Pulaaku. Le code de l'honneur des Peuls*. Paris, L'Harmattan.
- LAHLOU S. 1998. *Penser Manger. Les représentations sociales de l'alimentation*. Paris : PUF.
DOI : 10.3917/puf.insti.1998.01
- 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, Sup-Agro, Economie et gestion de Montpellier.
- LEPORT J. 2017. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar*, Thèse de doctorat, Université de Toulouse Jean Jaurès.
- MACIA E., COHEN E., BOËTSCH G., GUEYE L., DUBOZ P. 2017. "Prevalence of obesity and body size perceptions in urban and rural Senegal. New insight on the epidemiological transition in West Africa". *CardioVascular Journal of Africa*, 28: 324-330.
DOI : 10.5830/CVJA-2017-034
- MACIA E., GUEYE L., DUBOZ P. 2016. "Hypertension and obesity in Dakar, Senegal". *PLoS ONE*, 11.
- MACIA E., DUBOZ P., GUEYE L. 2010b. "Les dimensions de la qualité de vie subjective à Dakar". *Sciences Sociales et Santé*, 28 : 75-84.
DOI : 10.3917/sss.283.0041
- MARCHAL H., STÉBÉ J-M. 2018. *La sociologie urbaine*. Paris : PUF.
- MAIRE B., LIORET S., GARTNER A., DELPEUCH F. 2002. "Transition nutritionnelle et maladies chroniques non transmissibles liées à l'alimentation dans les pays en développement". *Cahier Santé* 12: 45-55.
- MASON J. 1997. *Qualitative researching*. London : Sage.

NDIAYE S., AYAD, M. 2006. *Enquête démographique et de santé – Sénégal 2005*. Centre de Recherche pour le Développement Humain [Sénégal] et ORC Macro, Calverton (USA). Available online at 08/02/2013. <http://www.measuredhs.com/pubs/pdf/FR177/FR177.pdf>

NG M., FLEMING T., ROBINSON M. et al. 2014. "Global, regional, and national prevalence of overweight and obesity in children and adults during 1980–2013: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2013". *Lancet*, 384: 766–781.

DOI : 10.1016/S0140-6736(14)60460-8

POPKIN B.M., Adair L.S., Ng S.W. 2012. "Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries". *Nutrition Reviews*, 70: 3–21.

DOI : 10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x

POULAIN J.P. 2002. *Sociologies de l'alimentation. Le mangeur et l'espace social alimentaire*. Paris : PUF.

DOI : 10.3917/puf.poul.2013.01

SCHNAPPER D. 1998, La relation à l'Autre. *Au coeur de la pensée sociologique*, Paris Gallimard.

DOI : 10.3917/comm.080.0923

SCOTT A., EJIKEME C.S., CLOTTEY E.N., THOMAS J.G. 2013. "Obesity in sub-Saharan Africa: development of an ecological theoretical framework". *Health Promotion International*, 28: 4–16.

SOW S. 2015, « La place de la retenue alimentaire dans le code des valeurs chez les Peuls », Les excès du boire et du manger, communication orale lors de l'Université d'été organisée par l'IEHCA du 30 août au 06 septembre 2015, Université François Rabelais de Tours.

STRIGLER F. 2019. *Mutations alimentaires au Laos*. Paris: Karthala.

THOMAS L.-V. 1965. "La conduite négro-africaine du repas". *Bulletin de l'institut français d'Afrique Noire*, XXVII : 573-635.

TIBÈRE L., 2006, « Manger créole : interactions identitaires et insularité à La Réunion », in. J.-P. Castelain, (ed.), "Îles réelles, îles rêvées", *Revue Ethnologie Française*, 36,(3) : 509-518.

TIBÈRE L. 2018. "La construction sociale de "l'en commun" par la consommation : les sociétés réunionnaise et malaisienne". *Hommes et migrations*, 1320.

TIBÈRE L., LEPORTE J. 2018. "Ceebujën", in J-P. Poulain (ed.) *Dictionnaire des cultures alimentaires* : 278-282. Paris : PUF.

TIBÈRE L., POULAIN J-P. 2019. "La modernité alimentaire dans les territoires français d'Outre-mer". *Cahiers de Nutrition et Diététique*, 54 : 266-274.

DOI : 10.1016/j.cnd.2019.05.003

WERNER J.-F. 1997. "Itinéraires individuels à la marge. Etudes de cas sénégalais", in A. Marie (ed.) *L'Afrique des individus* : 367-403. Paris : Karthala.

Appendix

Tableau 1 : Détail des contenus (Rappel des 24h)*

	Widou (Ferlo)	Dakar
Petit-déjeuner		
Plats		
	Ataya (54%)	Pain (89%)
	Riz au niebe (40%)	Café (74%)
	Laciri (33%)	Beurre- Margarine- Fromage (37%)
	Lait caillé- Lait frais-Ñiri : 7% et moins	Laciri, Kinkéliba, Lait frais, Œufs : 7,5% et moins
	Autres	
Éléments, ingrédients (détails)		
	Sucre (80%)	Pain (92%)
	Thé vert (80%)	Café (78%)
	Mil (41%)	Lait frais (40,7%)
	Niébé (40%)	Beurre/margarine (33,3%)

	Riz (38%)	Sucre (18,5%)
	Lait frais (37%)	Lait en poudre (18,5%)
	Café/Nescafé - Lait caillé (13, 3%)	Huile de palme - Bouillon cube (15%)
	Bouillon cube (10%)	Thon, Mayonnaise (11%)
	Huile de palme, Oignon, Pain, Piment, Viande, Vinaigre : 7% et moins	Mil, Oignon, Kinkéliba, Chocolat, Ail, Pommes de terre : Entre 3,7 et 7,4%
		Riz, Fromage, Macaroni, Poivron, Petits pois, Tomate, Œuf : 3,7% et moins
Repas de midi		
Plats		
	Riz (Maro) au niébé (70,4%)	Riz au poisson frais (52%)
	Ataya (18,5%)	Riz au poisson séché (18,5%)
	Ñiri - Riz au poisson frais-Riz au poisson séché (7,4%)	Foutti de riz : 7,4%
	Riz à la viande, Riz aux légumes : 3,7% et moins	Maffé : 7,4%
		Laciri, Yassa, Riz seul, Domoda: 3,7% et moins
Éléments, ingrédients		
	Riz (92,6%)	Riz (96%)
	Niébé (70,4%)	Bouillon cube (81 ,5%)
	Sucre (48%)	Huile (74,1%)
	Thé vert (48%)	Poisson frais-Carotte-Manioc : (66,7%)
	Oignon (18,5%)	Oignon-Aubergine : 48,1%
	Huile de palme 14,8%)	Piment : 44,4%
	Bouillon cube (11%)	Poisson séché : 37%
	Mil- Lait caillé-Piment-Poisson séché- Poisson frais (7,4%)	Navet : 33,3%
	Viande de bœuf- vinaigre-chou-pomme de terre-Carotte-Citrouille-Sauce tomate-Oseille-Tamarin-Sel: 3,7 % et moins	Ail- Patate douce : 29,6%
		Oseille- Tamarin : 25,9%
		Chou- Néré : 14,8%
		Concentré de tomates- Gombo : 11,1%
		Sucre Pomme de terre Tomate Courge Pâte d'arachide : 7,4%
		Mil- Lait caillé-Viande- Vinaigre- Haricot vert - Citron- Poivron- Lait frais- farine : 3,7%
Repas du soir		
Plats		
	Riz au niébé (53,3%)	Baxal saloum : 24%

	Laciri (20%)	Laciri : 14,3%
	Ñiri (6,7%)	Gossi - Poulet frites- Poisson frit: 9,5%
	Riz au poisson séché- Riz au poisson frais- Riz aux légumes- Lait caillé- Riz seul- Tafam -Sape Tewu: 3,3%	Riz à la viande- Foutti de riz -Yassa - Riz – Domoda- Thiacy – Attiéké : 4,8%
Eléments, ingrédients		
	Riz : 70%	Bouillon cube : 75%
	Niébé : 53,3%	Oignon : 65%
	Mil : 30%	Riz : 46%
	Lait frais : 23,3%	Piment : 38,5%
	Bouillon cube : 20%	Ail : 34,6%
	Sucre : 16,7%	Poisson frais : 30,8%
	Huile de palme ; 13,3%	Huile : 26,9%
	Thé vert : 10%	Sucre- Tomate : 19,2%
	Oignon- Lait caillé-Piment- Poisson séché- Café- : 6,7%	Mil –Viande- Poisson séché- Pomme de terre : 15,4%
	Poisson frais- Sape Tewu- Chou- Pomme de terre- Citrouille- tamarin- Pâte d'arachide- Bissap- Lait en poudre : 3,3% et moins	Vinaigre - Concentré de tomate- Néré-Manioc - Pâte d'arachide: 11,5%
		Niébé, carotte, tamarin, navet, lait frais, poulet, œuf, lait en poudre, moutarde, pain : 7,7%
		Lait caillé- Chou- Oseille- Haricots verts- Aubergine- Patate douce- Citron- Poivron- Farine- Orange- café- Concombre- Fonio- Vermicelle- Salade- Pâtes : 3,8%

* Dans le tableau, les contenus ayant recueilli des pourcentages identiques sont regroupés dans une même case.

Notes

1 Ces participations, ou non-participations, au projet s'inscrivent bien entendu dans des relations sociales complexes. Les bénéfices et avantages qui en sont tirés sont également soumis à controverses.

2 Pour être inclus dans cette étude, les enfants devaient être âgés de moins de six mois, être uniquement allaités, et avoir quatre grands-parents peuls (selon les déclarations de la mère).

3 Dans cet article, seules les données issues des entretiens sont présentées. Le second jeu de données mobilisées correspond à une étude anthropologique plus classique par entretiens semi-directifs répétés sur une durée de quatre ans. Ce travail visait précisément à étudier l'impact du projet de Grande Muraille Verte sur les pratiques alimentaires dans la région du Ferlo (Crenn, Ka et Leport 2015 ; Ka 2013 ; Ka, Ndiaye et MACIA2016). Les observations et discours issus de ce travail à long terme ont permis de confirmer, d'infirmer ou de pondérer, les résultats obtenus lors de l'étude interdisciplinaire exploratoire.

4 Les catégories ont été élaborées en utilisant le logiciel SPSS grâce à la participation de Thibault Moncé, étudiant du master 2 Sciences sociales appliquées à l'alimentation (Université de Toulouse Jean Jaurès).

5 Les contenus détaillés sont présentés dans le tableau 1.

6 *Jaarga* : propriétaire d'un grand troupeau de bovidés ; *galo* : propriétaire d'un grand troupeau d'ovins ; *ardo* : chef de clan respecté

7 *Ceebu jen* : plat à base de riz, de poisson, de légumes et de condiments. C'est un plat emblématique du Sénégal ; *Mafé* : plat à base de riz blanc et sauce d'arachide (pâte d'arachide) très consommé dans la sous-région ouest africaine.

References

Electronic reference

Enguerran Macia, Laurence Tibère, Abdou Ka, Philippe Seksik, Babacar Faye, Gilles Boëtsch and Priscilla Duboz, "L'alimentation des Peuls du Sénégal", *Anthropology of food* [Online], Articles Varia, Online since 03 June 2021, connection on 12 June 2023. URL: <http://journals.openedition.org/aof/11708>; DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.11708>

About the authors

Enguerran Macia

anthropologue bio-culturel, CNRS, UMI 3189 *Environnement, Santé, Sociétés*, enguerranmacia@gmail.com

Laurence Tibère

sociologue, Université de Toulouse II, ISTHIA, laurencemaryse1968@gmail.com

By this author

Studying the consequences of modernization on ethnic food patterns: Development of the Malaysian Food Barometer (MFB) [Full text]

Le baromètre malaisien de l'alimentation: un outil pour l'étude des conséquences de la modernisation sur les modèles alimentaires en contexte multiculturel

Published in *Anthropology of food*, Articles Varia

Alimentation et précarité [Full text]

Considérer la pluralité des situations
food and insecurity ; considering the diversity of situations

Published in *Anthropology of food*, 6 | September 2008

Editorial : Patrimoines Alimentaires [Full text]

Published in *Anthropology of food*, 8 | 2011

Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. [Full text]

Formes d'innovation et lien au territoire
Innovation in food heritage in the department of the Midi-Pyrenees: types of innovation and links with territory

Published in *Anthropology of food*, 8 | 2011

Alimentation, environnement et santé : l'Afrique au cœur des changements globaux contemporains [Full text]

Introduction

Published in *Anthropology of food*, 17 | 2023

Manger à Bamako (Mali) : entre besoins et aspirations [Full text]

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

Published in *Anthropology of food*, 17 | 2023

Abdou Ka

anthropologue, Université de Ziguinchor, UMI 3189 *Environnement, Santé, Sociétés*, asska18@hotmail.com

By this author

Le ceebu jën [Full text]

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

Published in *Anthropology of food*, 17 | 2023

Alimentation, environnement et santé : l'Afrique au cœur des changements globaux contemporains [Full text]

Introduction

Published in *Anthropology of food*, 17 | 2023

Philippe Seksik

gastro-entérologue, INSERM, Sorbonne Université, pseksik@gmail.com

Babacar Faye

parasitologue, Université Cheikh Anta Diop, UMI 3189 *Environnement, Santé, Sociétés*, bfaye67@yahoo.fr

Gilles Boëtsch

anthropologue bio-culturel, CNRS, UMI 3189 *Environnement, Santé, Sociétés*,
boetschjilles@gmail.com

Priscilla Duboz

anthropologue bio-culturel, CNRS, UMI 3189 *Environnement, Santé, Sociétés*,
priscilla.duboz@gmail.com

Copyright



Creative Commons - Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International - CC BY-NC-ND
4.0

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