

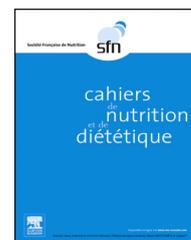


Disponible en ligne sur

**ScienceDirect**  
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France

**EM|consulte**  
www.em-consulte.com



## COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

# L'alimentation des pasteurs peuls du Sahel. Entre globalisation, désir de « modernité » et risques sanitaires<sup>☆</sup>



## *The feeding of the Fulani pastoralists in Sahel*

Abdou Ka<sup>a,b,\*</sup>, Gilles Boëtsch<sup>b</sup>, Enguerran Macia<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Université Assane Seck de Ziguinchor, UFR des sciences économiques et sociales, département de sociologie, b.p : 523, Ziguinchor, Sénégal

<sup>b</sup> UMI 3189 environnement, santé, sociétés (CNRS), faculté de Médecine, de Pharmacie et d'Odontostomatologie, UCAD, b.p 5005, Dakar-Fann, Sénégal

Reçu le 5 décembre 2018 ; accepté le 4 novembre 2019

Disponible sur Internet le 10 décembre 2019

### MOTS CLÉS

Sahel ;  
Ferlo ;  
Peul ;  
Pratiques  
alimentaires ;  
Globalisation ;  
Santé

**Résumé** Le Ferlo, situé dans la zone sahélienne du Sénégal, s'étend sur les régions administratives de Saint-Louis, de Louga et de Matam. Le Ferlo se caractérise par le pastoralisme qui est la principale activité économique. Cette activité pastorale s'effectue dans un contexte sahélien aux conditions climatiques extrêmement difficiles où les projets de développement ne cessent de se suivre depuis plusieurs décennies. Il s'agit dans cet article de faire ressortir les tensions provoquées par les pratiques alimentaires contemporaines afin d'en restituer les ressentis des populations dans ce contexte globalisé. Malgré la disponibilité des denrées alimentaires particulièrement les produits manufacturés (riz, pâtes alimentaires, bouillons cubes, concentré de tomate, etc.), nos interlocuteurs estiment que leur alimentation n'est pas souhaitable à cause des maladies qu'elle « provoque ».

© 2019 Société française de nutrition. Publié par Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

### KEYWORDS

Sahel;  
Ferlo;  
Fulani;

**Summary** The Ferlo, located in the Sahelian zone of Senegal, extends over the administrative regions of Saint-Louis, Louga and Matam. Ferlo is characterized by pastoralism, which is the main economic activity. This pastoral activity takes place in a Sahelian context with extremely difficult climatic conditions where development projects have been ongoing for several decades.

<sup>☆</sup> Article ayant fait l'objet d'une conférence aux JFN 2017.

\* Auteur correspondant. Université Assane Seck de Ziguinchor, UFR des sciences économiques et sociales, département de sociologie, b.p : 523, Ziguinchor, Sénégal

Adresses e-mail : [asska18@hotmail.com](mailto:asska18@hotmail.com) (A. Ka), [gilles.boetsch@cnrs.fr](mailto:gilles.boetsch@cnrs.fr) (G. Boëtsch), [enguerranmacia@gmail.com](mailto:enguerranmacia@gmail.com) (E. Macia).

The aim of this article is to highlight the tensions caused by contemporary food practices in order to restore the feelings of people in this globalized context. Despite the availability of foodstuffs, particularly manufactured products (rice, pasta, cubes, tomato concentrate, etc.), our interlocutors believe that their diet is not desirable because of the diseases it « causes ». © 2019 Société française de nutrition. Published by Elsevier Masson SAS. All rights reserved.

## Introduction

Cette enquête sur les changements des pratiques alimentaires en milieu rural sénégalais doit être entendue dans le sens d'une réflexion globale sur les politiques de développement socio-économique dans les pays du Sahel. Le choix du sujet n'est pas un hasard parce que la consommation et les habitudes alimentaires sont des indicateurs de l'état d'organisation sociale, économique et culturelle d'une société. Les propos de Bessis vont dans le même ordre d'idées : « Dis-moi donc ce tu manges, et je saurai quel Dieu tu adores, sous quelle latitude tu vis, de quelle culture tu es l'enfant, de quel groupe social tu te réclames » [1]. En 2008, les populations sénégalaises ont subi une flambée rapide des prix des denrées de « premières nécessités » plus particulièrement les produits alimentaires. Cette cherté de la vie s'est traduite par une frustration généralisée aboutissant à des manifestations violentes dites « Émeutes de la faim ». Bonnacase dans son travail au Niger sur la même question parle d'« émeutes contre la vie chère ». Selon Antil, c'est à la suite de ces différentes manifestations de colère que l'État sénégalais a dû admettre qu'il y avait un véritable problème. Auparavant, il était dans le déni total d'un quelconque problème de sous-alimentation sur son territoire. C'est pour faire face à cette crise alimentaire que le régime du président Abdoulaye Wade avait lancé « La Grande offensive agricole pour la nourriture et l'abondance » (GOANA). Elle s'était fixée des objectifs annuels de 500 000 tonnes de riz, 2 millions tonnes de maïs, 3 millions tonnes de manioc, 2 millions tonnes de céréales et 4 millions litres de lait. Antil poursuit que cette flambée des prix a mis en évidence la grande dépendance du Sénégal vis-à-vis des importations dans un grand nombre de domaines, y compris pour les denrées alimentaires les plus courantes comme le riz [2,3].

Dans cet article, nous axerons notre analyse sur les dynamiques des pratiques alimentaires des populations du Ferlo sénégalais. Ce choix conduit inévitablement à porter la réflexion sur l'alimentation en milieu sahélien. Le Sahel actuel est caractérisé par son aridité. Il s'agit d'une zone peu humide avec une pluviométrie allant de 200 à 400 mm. En arabe le terme Sahel désigne ce qui est en lisière, en bordure, en l'occurrence du Sahara. Gado souligne que depuis le début des années 1970, la situation alimentaire dans la zone sahélienne a été largement discutée, disséquée, analysée à l'occasion de symposiums ou de colloques [4]. Les travaux de Bonnacase [5] et ceux de Derriennic [6] sur l'histoire des famines dans le Sahel viennent conforter l'idée défendue par Gado. Mais l'étude des représentations sociales et des conséquences des mutations alimentaires reste toujours un sujet délicat à aborder et le problème mérite d'être traité dans une approche anthropologique afin d'analyser le point de vue des différents acteurs qui interagissent dans

le Ferlo. Des caractéristiques fondamentales distinguent le Ferlo des autres régions du pays : aridité du climat, prédominance d'une savane arborée et développement de l'élevage extensif. Cet élevage est pratiqué en très grande majorité par des Peuls [7]. Ce peuple de pasteurs nomades réputé venir de l'Orient [8] sillonne les savanes sahéliennes depuis le XIII<sup>e</sup> siècle à la recherche de pâturages et de points d'eau [9]. Aujourd'hui, le terme Ferlo est synonyme de zone sylvo-pastorale. Cette dernière est délimitée au nord et à l'est par le fleuve Sénégal, à l'ouest par le lac de Guiers puis par la vallée du Ferlo jusqu'à Linguère ; au sud par la route Linguère-Matam. Le Ferlo continue à être décrit par beaucoup de chercheurs et de politiques comme résistant aux changements, vivant sur lui-même dans une sorte d'« autarcie exotique » [10]. Benoit qualifie les pasteurs peuls nomades d'adeptes d'une société « libertaire » et « égalitaire ». 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 sans témoins [11]. La mobilité de ces pasteurs peuls a donc 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 [12].

Les conséquences de la grande sécheresse de 1972–1973, qui avait affecté une bonne partie du Sahel, vont apporter des changements considérables sur les pratiques alimentaires et socioéconomiques. L'agriculture sous pluie, la chasse et la cueillette des plantes sauvages alimentaires et de la gomme arabique sont abandonnées progressivement par les Peuls du Ferlo au profit d'un important développement de l'élevage de petits ruminants (chèvres et moutons). Ces animaux sont vendus sur les marchés hebdomadaires afin d'acheter des denrées alimentaires. Les Peuls du Ferlo estiment être passés de l'autosubsistance à la dépendance totale des marchés hebdomadaires et des boutiques. Cette sécheresse mémorable a permis aux populations de cette zone fortement touchées par la crise climatique de découvrir en nombre le Saloum et la Casamance à la recherche de pâturages et les centres urbains (Dakar, Saint-Louis, Richard Toll) à la recherche de travail rémunéré. [13]. L'objectif de cette recherche est de restituer le point de vue des acteurs locaux étudiés sur les évolutions de leur alimentation au regard de la santé, des dynamiques de différenciation sociale, de l'insertion des foyers dans la circulation de flux de marchandises et d'idées, et de la construction des goûts et du prestige.

Au Sénégal, l'existence de maladies non transmissibles associées à une alimentation en excès constitue une réalité concrète comme en témoigne cette étude sur la prévalence importante de l'hypertension artérielle et de l'obésité

dans la capitale [14]. Le Ferlo n'échappe pas à cette situation, comme l'a récemment montré une étude menée sur un échantillon représentatif de la population de la commune de Téssékéré, une localité du Ferlo [15]. Il est à noter que ces maladies chroniques non transmissibles se développent conjointement avec des produits alimentaires importés disponibles dans les boutiques et sur les marchés hebdomadaires. Ce phénomène s'inscrit dans un contexte de changement climatique et social. La désertification et la raréfaction des pluies ont conduit certaines populations nomades du Sahel à abandonner l'agriculture vivrière, en particulier l'agriculture sous pluie. Les Peuls du Ferlo dépendent donc désormais de l'importation de produits venant de l'extérieur comme l'ont démontré récemment Crenn et Ka dans « *Foodscape* entre migrations et circulations » [16]. Il s'agit, ici, de faire ressortir la multiplicité des tensions provoquées par les pratiques alimentaires contemporaines afin d'en restituer les ressentis des populations dans ce contexte en changement, où les valeurs, les représentations et les symboles de la ville pénètrent le Ferlo, avec des produits manufacturés de plus en plus commercialisés, consommés et en même temps critiqués par les populations. Notre réflexion se focalisera sur certains produits tels le riz et lait, mais aussi sur les pesticides, et le *boul fallé* (une variété d'eau de Cologne utilisée par certains comme boisson alcoolisée).

### Une approche anthropologique

Les auteurs ont parcouru le Ferlo sableux dans sa presque totalité pour y mener des observations et des entretiens concernant les pratiques alimentaires des populations. Cette étude anthropologique 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 [17]. Ces deux facettes du mangeur sont prises en compte dans l'analyse. Dans cette recherche, les auteurs ont utilisé une méthode qualitative longitudinale (2012–2016), basée sur des entretiens semi-directifs, approfondis, répétés et de longue durée. Ces entretiens semi-directifs ont été complétés par des observations fines et détaillées des différents espaces investis (bourgs, campements<sup>1</sup>, forages, marchés hebdomadaires, gargotes, jardins polyvalents, etc.). Les observations sur les lieux d'enquête étaient aussi importantes que les entretiens semi-directifs. Les notes consignées dans les carnets de terrain lors des observations constituent des données écrites qui ont permis d'étoffer et d'affiner les analyses. Le guide d'entretien mis en place pour répondre à la problématique permettait d'aborder des questions liées aux changements alimentaires, puis aux permanences, afin d'éviter toute posture réifiant de la culture alimentaire de cette zone. Les tensions entre alimentation et santé ont émergé spontanément de ces conversations. L'échantillonnage de convenance et la technique de la boule de neige [18] ont permis de diversifier et d'élargir leur population d'enquête. Au total, treize villages ont été étudiés en profondeur. Des individus résidants dans d'autres villages ont été interviewés aussi au gré des opportunités. En tout, 77 personnes ont été enquêtées en profondeur et certaines

au moins 2 fois. La grande majorité d'entre elles résidaient dans le Ferlo — principalement dans les campements — mais quelques commerçants « étrangers » ont également été interviewés.

### L'ambivalence du riz

La place du riz dans cette région sahélienne, où l'eau est rare, illustre l'extraversion économique alimentaire du Sénégal. Il est à noter que, sur les marchés internationaux, le riz dit « brisé » est catégorisé comme un aliment de moindre qualité dont le coût est moins élevé que le riz dit « entier ». Sarrouy affirme que le riz consommé par les Sénégalais est loin d'être un produit de luxe : la brisure de riz est un sous-produit de la production rizicole, ce qui fait qu'elle est négociée à très bas prix sur la scène internationale [19]. Elle précise aussi que la brisure de riz est également associée à l'aide alimentaire envoyée par les grands organismes internationaux. Ce riz, souvent de qualité médiocre, est parfois commercialisé peu avant sa date de péremption car il a été stocké pendant de longues périodes afin d'être disponible en cas d'urgence alimentaire. Toutefois, il faut souligner que les Sénégalais préfèrent assez nettement le riz brisé par rapport au mil et au riz local malgré leurs prix moins chers, si bien que, pendant nos recherches dans la région du Ferlo, le kilogramme de riz importé non parfumé (riz communément appelé Siam) coûtait 300 FCFA<sup>2</sup>, alors que le kilogramme de riz local provenant de la vallée du fleuve Sénégal coûtait 200 FCFA. Cette préférence pour le riz importé s'explique en partie par le changement des habitudes alimentaires des mangeurs qui ont fini par s'approprier les produits importés pendant les périodes coloniale puis post coloniale. Au Sénégal, certaines variétés de riz étaient certes cultivées avant la période coloniale en Casamance et au Sénégal Oriental, mais le riz n'était pas pour autant un aliment couramment cuisiné. Nos enquêtes dans le Ferlo corroborent ces résultats : le riz y est bien de consommation plutôt récente puisque ce n'est qu'au fil de la période coloniale qu'il est devenu constitutif de leur régime alimentaire. Auparavant, le mil était très présent dans l'alimentation sénégalaise. Chaque terroir avait ses spécialités à base de mil [20]. Au niveau de la vallée du fleuve Sénégal, la culture irriguée du riz a supplanté le mil, devenu moins adapté au fil des années de sécheresse. C'est dans cette dynamique d'abandon des céréales traditionnelles que l'agriculture irriguée fut intensifiée pendant les années 1970 [21]. Aujourd'hui au Ferlo, les ménagères de toutes classes sociales confondues préfèrent le riz, surtout le riz importé, grâce à sa praticité et symbolise la « modernité ». Il est plus commode à préparer. Le riz local renferme parfois du son et des détritiques selon nos interlocuteurs. Le mil provenant du Djolof et du Saloum (centre du Sénégal) est parfois disponible dans les boutiques et le jour du marché hebdomadaire. Nos enquêtés jugent qu'il est de mauvaise qualité, car il est longtemps stocké dans les greniers. Il est utilisé en général pour l'alimentation des chevaux et il entre également dans la préparation du couscous blanc sec appelé communément *ndiorndi*. Dans les discours des plus âgés, qu'ils soient simples pasteurs ou éleveurs fortunés, l'abandon de la consommation régulière de mil suscite un sentiment d'amertume. Le souvenir des mets à base de mil consommés au temps du Ferlo fertile leur rappelle un Âge d'or où les hommes étaient bien portants et mangeaient à leur faim. Paradoxalement, le riz est accusé

<sup>1</sup> Les campements sont les habitations qui constituent les petits villages satellites aux bourgs créés à côté des forages.

<sup>2</sup> 1 Euro = 656 FCFA.

par ces mêmes mangeurs qui vantaient ses vertus (praticité, « modernité ») comme responsable de nombreux maux comme le diabète, les ballonnements, les constipations, l'amaigrissement, l'indigestion. Certains de nos enquêtés affirment qu'avant les hommes qui mangeaient bien étaient velus, ils avaient une peau douce. Comme le confirment les témoignages de ce vieux pasteur peul rencontré dans le village de Widou Thiengoly (Ferlo sableux), « L'alimentation d'avant était meilleure. Les gens mangeaient à leur faim. Aujourd'hui nos enfants ont faim. 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). Mais aujourd'hui ils ne mangent que du riz qu'ils ont du mal à digérer. Ils regrettent de ne pas avoir le choix. En plus, beaucoup de femmes manifestent de la lassitude à préparer le mil, d'autant plus qu'il n'y a pas assez de moulins à mil au Ferlo pour leur faciliter la mouture. En effet, la préparation nécessite beaucoup de travail manuel. Pour faire du couscous, les femmes doivent faire plusieurs pilages pour enlever le son et moudre les grains afin d'obtenir la farine de mil.

### Lait béni, lait maudit

Chez les Peuls l'abondance du lait est un signe de quiétude et de bonheur. Il est consommé avec délectation. Il doit être partagé. La première chose qu'on doit offrir à un invité, c'est le lait. C'est la conduite à tenir pour manifester son respect à l'autre. Le lait est synonyme de pureté et de noblesse. Sa blancheur symbolise la propreté. Il procure de la force. Il rend la peau claire et brillante. Il fait pousser la chevelure. Pour 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 [22]. Dans le Ferlo pré-sécheresse, le lait était considéré comme un aliment de base, car il entrait dans la préparation de la plupart des mets. Cependant, sa présence 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 en tant que boisson, communément appelé *toufam*, reste présent dans les ménages. En effet, si le lait frais produit localement fait défaut, les populations le remplacent par du lait écrémé en poudre importé d'Europe, vendu en sachets dans les boutiques ou le jour du marché hebdomadaire. Dans son étude menée chez les Peuls pasteurs du Niger sur les usages du lait, Sow [23] rapporte des pratiques similaires à celles que nous avons observées dans le Ferlo. Selon elle, le manque saisonnier survient pendant la saison chaude quand les vaches n'ont plus rien à manger et qu'elles ne donnent plus assez de lait. Les femmes ont alors recours au lait industriel en poudre de l'aide internationale qu'elles reçoivent en sac. Ce lait du manque ne donne qu'un lait caillé souvent écrémé et très peu apprécié. Au contraire, pendant l'hivernage la production laitière dépasse les besoins quotidiens des populations et une grande quantité de la production est jetée du fait du manque de moyens de conservation et d'écoulement vers les centres urbains. En revanche, à Dakar, la commercialisation du lait est assurée par des industriels privés qui importent du lait en poudre d'Europe. La publicité fait toujours la promotion de yaourts ou de *thiakry* à base de lait importé. En revanche, le lait local produit dans les fermes

des Niayes<sup>3</sup> et à l'intérieur du pays (dont le Ferlo) est peu consommé à Dakar [20]. Au Ferlo, nos interlocuteurs se plaignent des restrictions de l'usage du beurre de lait afin d'éviter les complications de l'hypertension artérielle. Car les graisses saturées contenues dans le beurre sont jugées nocives au niveau vasculaire par les personnels de santé. Les propos de cette femme peule abondent en ce sens : « Les "docteurs" sont en train de dire à la télé et dans les radios que le beurre de lait n'est pas bon pour la santé. C'est le beurre de lait qu'on mangeait et qu'on mettait sur nos cheveux, qui rendait notre chevelure longue et lisse. Il rendait la peau claire et lisse » (Femme, 50 ans). Guilhem précise que le lait confère au corps certaines de ses propriétés, il donnerait sa blancheur au derme mais également à l'émail des dents et au blanc de l'œil. Il confère à la peau une brillance que la poésie présente en analogie avec le miroir et la pièce d'or. Le lait de vache donne aussi à la peau une certaine douceur. Un épiderme jugé beau se fonde ainsi sur la possession de deux qualités interdépendantes, la douceur et la brillance, qui seraient obtenues par une ingestion régulière de lait [24]. Le lait et ses dérivés ont toujours occupé une place prépondérante dans la société peule. Les produits laitiers rendaient le Peul beau, fort et en bonne santé selon nos interlocuteurs. Les restrictions sur sa consommation bouleversent un équilibre séculaire et remet en question le rapport entre le Peul et l'aliment qui faisait sa fierté, le lait. Le Peul du Ferlo qui se targuait comme étant un grand buveur de lait est aujourd'hui dans une situation complexe. Le lait est aussi essentiel à leur identité que vital pour leur santé. Comme l'indique Boutrais [25], les Peuls attribuent au manque de lait toutes sortes de maladies : maux de ventre, rhume, toux, maux des yeux, etc. Le lait le plus apprécié chez nos enquêtés est le lait de brebis. Il est considéré comme plus délicieux que celui de la vache. Le lait de chèvre est presque exclu de leur alimentation. Sa consommation est supposée révéler des maladies asymptomatiques. Elle serait source de dermatoses. Certains de nos interlocuteurs jugent que le lait tiré de leurs animaux est infecté par les vaccins utilisés pour protéger les animaux contre les épizooties.

### La hantise des pesticides

Les agriculteurs utilisent différentes variétés de produits chimiques généralement dénommés localement « pesticides » pour protéger les cultures des insectes, des champignons ou des mauvaises herbes. Mais l'Organisation mondiale de la santé (OMS) les considère comme potentiellement toxiques pour l'être humain. Ils peuvent avoir des effets indésirables sur la santé, parmi lesquels les cancers, sur la procréation et sur les systèmes immunitaires ou nerveux [20]. Dans les discours des populations du Ferlo, les pesticides représentent un danger pour leur santé. Pour donner plus de poids à leurs arguments, les personnes âgées se rappellent de leur jeunesse caractérisée par une alimentation « saine » sans pesticides où elles étaient toutes fortes et en bonne santé. En revanche aujourd'hui, les plus âgés estiment qu'ils ne sont pas en bonne santé parce qu'ils ne mangent pas bien. Certaines personnes nous disaient qu'elles sont toutes malades parce que les céréales et les légumes qu'elles mangent sont remplis de pesticides.

<sup>3</sup> Les Niayes sont une zone géographique du nord-ouest du Sénégal, constituée de dunes et de dépressions. Elle s'étend de Dakar à Saint-Louis.

Comme le confirment ces propos : « 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). Toujours selon nos interlocuteurs, les aliments ont perdu leur saveur à cause des pesticides. Nos enquêtés ont signalé qu'avant l'apparition des pesticides, ils sentaient de loin le fumet des plats cuisinés, l'odeur agréable du couscous que les femmes préparaient. Mais aujourd'hui le couscous préparé à côté d'eux ne dégage aucune senteur à cause des pesticides. Ces derniers sont accusés de la dégradation de leur état de santé surtout de celui des plus jeunes. Les témoignages de cet homme vont dans le même sens, « Avant, les hommes étaient endurants. Certains pouvaient marcher plus de cinquante kilomètres sans s'arrêter ou terrasser facilement un taurillon. Les hommes étaient forts, en bonne santé. Aujourd'hui nos enfants sont faibles. Ils se fatiguent vite. On est même plus résistants qu'eux. Actuellement, tout ce qu'on mange n'est pas bon. On ne mange que des aliments empoisonnés » (Homme, 67 ans). Les populations du Ferlo que nous avons rencontrées regrettent la cueillette des fruits sauvages (pain de singe, jujubes, fruits de *Balanites aegyptiaca*, etc.) pratiquée au temps du Ferlo verdoyant<sup>4</sup>. Dans leurs propos, ces plantes sauvages étaient épargnées des produits chimiques. L'avènement des pesticides est considéré comme un marqueur de différenciation ou une frontière symbolique entre un temps passé magnifié qui se caractérise par une alimentation saine sans produits chimiques et un temps actuel marqué par la maladie et l'inaptitude physique.

## La révolution du *boul fallé*

Les boissons alcoolisées sont connues de longue date dans la société des Peuls du Ferlo. Depuis la colonisation, le Ricqlès connaît un certain succès dans les centres urbains comme Dagana, Louga ou Saint-Louis. Par la suite avec l'avènement des projets de lutte contre la désertification dans les années 1970, ce fut également des occasions de consommer de l'alcool pendant les fêtes nocturnes organisées par les agents de ces organismes. Les transgressions de cet interdit islamique<sup>5</sup> se faisaient toujours dans la plus grande discrétion. Car cette société peule ancrée dans les valeurs de l'islam et du *pulaaku* (code de vie peul) bannit l'ivresse publique qui attire la honte et le déshonneur. Chez les Peuls du Ferlo, certaines boissons ont une fonction d'intégration sociale. Par exemple, quand ils servent du *toufam* à un invité, ils lui signifient qu'il est le bienvenu. Par contre la prise d'alcool symbolise le non-respect de la norme édictée par la société pour cimenter sa cohésion. Selon Fischler, l'alcool peut entraîner des modifications du comportement par nature asociales ou anti-sociales, même si elles ne sont pas violentes, dans la mesure où elles entraînent l'individu à s'écarter des types de comportements socialement attendus de lui [26]. Mais il ne faut pas perdre de vue que dans certaines sociétés l'alcool peut avoir une fonction sociale avérée (désinhibition, camaraderie, etc.). Aujourd'hui au Ferlo, nous assistons à un délitement du tissu social par la

consommation de parfums, au préalable destinés à la cosmétique, par une certaine frange de la population juvénile masculine. Nous avons observé la consommation de plusieurs variétés d'eau de Cologne chez les jeunes garçons du Ferlo. Ils prennent ces « liqueurs » pour se saouler. Cette « boisson » est appelée *boul fallé*<sup>6</sup>. Une bouteille de celle-ci coûte entre 500 et 600 FCFA. Ce produit était il y a encore peu de temps vendu dans les boutiques et sur les marchés hebdomadaires au vu et au su de tous. Mais aujourd'hui sa vente est interdite par les autorités étatiques et un contrôle est effectué par la gendarmerie le jour du marché. Malgré cette interdiction, le commerce clandestin du *boul fallé* va bon train dans le Ferlo. Le *boul fallé* est en train de bouleverser l'organisation sociale des habitants de cette zone. Chez les Peuls du Ferlo, les fêtes de mariage commençaient habituellement dans l'après-midi et se terminait tard dans la nuit. Mais depuis l'introduction des « liqueurs » *boul fallé* au début des années 2000, elles commencent désormais dans la matinée et se terminent vers la fin de l'après-midi. Le réaménagement de l'horaire a été effectué à cause des bagarres violentes entre jeunes ayant consommé du *boul fallé* se battant avec des armes blanches (machettes, couteaux). Ces rixes se terminaient parfois avec des bras amputés, des blessures graves voire des morts. Nous observons ici le changement d'une coutume séculaire par l'introduction d'un produit *a priori* destiné à la cosmétique que des jeunes désœuvrés ont transformé en « boisson alcoolisée ». Et beaucoup d'infirmiers en service dans cette zone affirment recevoir de nombreux cas souffrant de troubles cardiaques ou respiratoires dus à la consommation de *boul fallé*.

## Conclusion

Presque toutes les personnes âgées rencontrées dans le Ferlo nous disaient que leur alimentation avait changé. Dans leurs propos, le Ferlo était comme un Éden alimentaire. Les greniers étaient toujours pleins à craquer ; il y avait du gibier à foison ; les vaches laitières donnaient du lait en abondance et ils élevaient des bovins pour le prestige ; bref, le Ferlo est décrit comme un pays de Cocagne où la faim n'existait pas et la nourriture était à portée de tous, les hommes tombaient rarement malades. La réinvention du passé comme un Âge d'or apparaît comme un marqueur de différenciation entre l'ancienne génération (les plus âgés) et la nouvelle génération (les jeunes). Par ailleurs, nous avons mis en exergue les conséquences socioéconomiques et alimentaires de la colonisation et de la grande sécheresse des années 1970. Du début de l'hivernage 1972 jusqu'à la fin de la saison sèche de 1974, la plupart des paysans du Sahel (Sénégal, Mali, Niger, Burkina Faso, Tchad) ont vécu la catastrophe climatique la plus mémorable de leur vie. Depuis 1913 le Sahel n'a pas connu une sécheresse semblable à celle de 1972. Cette crise climatique a été une période de ruptures sur le plan alimentaire et des valeurs. Elle annonce le début d'une moindre consommation de produits laitiers, d'aliments à base de mil et de viande. Elle est synonyme aussi d'une forte consom-

<sup>4</sup> La cueillette des fruits sauvages est pratiquée toujours dans certains villages du Ferlo par les femmes et les enfants. Mais cette pratique représente une activité marginale.

<sup>5</sup> Les Peuls sont parmi les premiers propagateurs de l'islam en Afrique subsaharienne.

<sup>6</sup> L'expression *boufalé* est inspirée du nom d'une écurie de lutte sénégalaise avec frappe dont le leader Mohamed Ndao-Tyson régnait en maître dans l'arène sénégalaise dans les années 2000. Cette expression signifie dans la langue wolof « On s'en moque » ; d'où la connotation de déviance que renferme le nom de cette boisson. [http://www.film-documentaire.fr/4DACTION/w.fiche.film/25643\\_1](http://www.film-documentaire.fr/4DACTION/w.fiche.film/25643_1)

mation de riz importé et de nombreux autres produits de l'agro-industrie. Elle a modifié en profondeur l'économie pastorale avec une forte présence de la monnaie avec l'ouverture des marchés hebdomadaires et l'avènement des projets de développement. Ce choc climatique a mis au jour les capacités des Peuls du Ferlo à faire face à un environnement sahélien peu hospitalier. Le recours à un élevage massif de petits ruminants destinés au commerce est un aspect significatif de leur résilience. Malgré la disponibilité des denrées alimentaires particulièrement des produits manufacturés, nos interlocuteurs estiment que leur alimentation est exécrable. L'alimentation « moderne » est perçue comme risquée, entraînant des maladies. Le riz, le lait ainsi que les pesticides, et le *boul fallé* sont particulièrement mis en cause.

## Remerciements

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 et du soutien du projet Milkyway.

## Déclaration de liens d'intérêts

Les auteurs déclarent ne pas avoir de liens d'intérêts.

## Références

- [1] Bessis S. L'Arme alimentaire. Paris: Maspero; 1981. p. 1–341.
- [2] Antil A. Les émeutes de la faim au Sénégal. Un puissant révélateur d'une défaillance de gouvernance; 2010 [ [www.voltairenet.org/IMG/pdf/Emeutes\\_de\\_la\\_faim\\_au\\_Senegal](http://www.voltairenet.org/IMG/pdf/Emeutes_de_la_faim_au_Senegal.pdf)].
- [3] Bonnacase V. Politique des prix, vie chère et contestation sociale à Niamey : quels répertoires locaux de la colère ? Politique africaine 2013;130:89–111.
- [4] Gado BA. Une histoire des famines au Sahel. Étude des grandes crises alimentaires (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles). Paris: L'Harmattan; 1993. p. 1–2001.
- [5] Bonnacase V. Avoir faim en AOF. Investigations et représentations coloniales (1920–1960). Revue d'histoire des sciences humaines 2009;21:151–74.
- [6] Derriennic H. Famines et dominations en Afrique noire. Paysans et éleveurs du Sahel sous le joug. Paris: L'Harmattan; 1977. p. 1–288.
- [7] Demante MJ. Appui à la capitalisation des expériences du Projet d'autopromotion pastorale dans le Ferlo. Saint Louis: PAPP; 2006.
- [8] Lam AM. De l'origine égyptienne des Peuls. Paris: Présence africaine; 1993. p. 1–463.
- [9] Djibril Tamsir Niane, Suret-Canale Jean. Histoire de l'Afrique occidentale. Paris: Présence Africaine; 1933.
- [10] Manoli C, Ancy V. Effets ambigus de la mobilité des jeunes pasteurs : entre la sécurisation des conditions de vie pastorales et l'émancipation individuelle au Ferlo, Sénégal. In: Azoulay G, Ancy V, Dormoy D, Crenn C, Mangu A, Thomashausen A, editors. Mobilités et migrations : Figures et enjeux contemporains. Pluralité des regards et des disciplines. Paris: L'Harmattan; 2013. p. 185–201.
- [11] Benoit M. La lisière du Kooyaa. Espace pastoral et paysage dans le Nord du Sénégal (Ferlo). L'Espace géographique 1988;2:95–108.
- [12] Bonfiglioli AM. Dudal, Histoire de famille et histoire de troupeau chez un groupe de Wodaabe du Niger. Paris: Édition de la Maison des sciences de l'Homme; 1988. p. 1–293.
- [13] Ka A. Manger à Widou Thiengoly (Nord-Sénégal) : de l'abondance à la dépendance au marché. Dakar: Université Cheikh Anta Diop; 2016. p. 1–332 [Thèse unique de doctorat].
- [14] Macia E, Gueye L, Duboz P. Hypertension and obesity in Dakar, Senegal. Plos ONE 2016;11, <http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0161544> [e0161544].
- [15] Duboz P, Boëtsch G, Gueye L, Macia E. Hypertension in the Ferlo (Northern Senegal): prevalence, awareness, treatment and control. The Pan African Medical Journal 2016;25:177, <http://dx.doi.org/10.11604/pamj.2016.25.177.10105>.
- [16] Crenn C, Ka A. « En quête » d'alimentation dans la zone Tèssékéré/Widou au Sénégal. Les Cahiers de l'Observatoire International Homme-Milieus Tèssékéré 2012;2:37–48.
- [17] Crenn C, Delavigne A-E. Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation. In: Guihard-Costa A-M, Boëtsch G, Chapuis-Lucciani N, editors. L'anthropologie du vivant : objets et méthodes. Paris: CNRS Éditions; 2010. p. 63–7.
- [18] Combessie JC. La méthode en sociologie. Paris: La Découverte; 2007. p. 1–128.
- [19] Sarrouy C. Insécurité Alimentaire au Sénégal : l'agro-écologie comme réponse à la sous-alimentation et à la dégradation de l'environnement dans un pays en développement. Mémoire de master 2. Bruxelles: Université libre de Bruxelles; 2010. p. 1–96.
- [20] Crenn C, Ka A, Lepout J. Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal. In: Boëtsch G, Macia E, Gueye L, Jaffré Y, editors. Santé et Société en Afrique de l'Ouest. Paris: CNRS Éditions; 2015. p. 171–202.
- [21] Ba B. Agriculture et sécurité alimentaire au Sénégal. Paris: L'Harmattan; 2008. p. 1–350.
- [22] Thomas LV. La conduite négro-africaine du repas. Bulletin de l'institut français d'Afrique noire 1965;3–4:573–635.
- [23] Sow S. Le lait, patrimoine des Peuls pasteurs du Niger : pratiques alimentaires, représentations et usages non alimentaires chez les Gaawoo'be du Gourma ». In: Cormier-Salem MC, Juhé-Beaulaton D, Boutrais J, Roussel B, editors. Patrimoines naturels au Sud : territoires, identités et stratégies locales. Paris: IRD Éditions; 2005. p. 419–42.
- [24] Guilhem D. Le lait de vache dans les sociétés peules. Pratiques alimentaires et symbolisme d'un critère identitaire »; 2006 [Texte exclusif OCHA, disponible sur : [www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)].
- [25] Boutrais J. Lait et produits laitiers en Adamaoua, Peuls buveurs de lait, Peules vendeuses de lait. In: Raimond C, de Garine I, Langlois O, editors. Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du Lac Tchad. Paris: IRD Éditions; 2002. p. 413–34.
- [26] Fischler C. L'Homnivore. Paris: Odile Jacob; 2001. p. 1–414.