

Manger en milieu rural sénégalais

Les pasteurs peuls du Ferlo face aux mutations sociales et environnementales

Eating in Senegalese rural area. Ferlo Fulani herdsmen facing social and environmental changes

Abdou Ka



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/5502>
ISSN : 2267-2419

Éditeur

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

Référence électronique

Abdou Ka, « Manger en milieu rural sénégalais », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 16 | 2019, mis en ligne le 31 décembre 2019, consulté le 02 janvier 2020. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/5502>

Ce document a été généré automatiquement le 2 janvier 2020.



Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Manger en milieu rural sénégalais

Les pasteurs peuls du Ferlo face aux mutations sociales et environnementales

Eating in Senegalese rural area. Ferlo Fulani herdsmen facing social and environmental changes

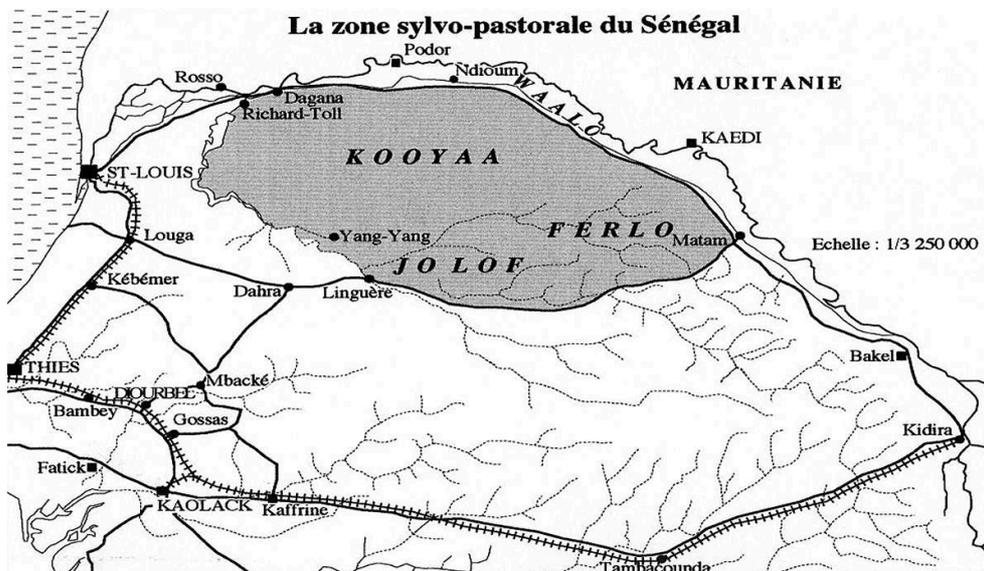
Abdou Ka

Introduction

- 1 Pourquoi manger ? L. Giard, en essayant de répondre à cette question, estime que l'homme mange parce qu'il doit satisfaire ses besoins énergétiques. Pour elle, cette prise de nourriture doit satisfaire, en qualité comme en quantité, à certains impératifs sous peine de ne pouvoir assurer la conservation en bonne santé de l'individu (1994). Dans *Sociologies de l'alimentation*, J-P. Poulain souligne que l'une des dimensions de l'ambivalence de l'alimentation humaine est liée à la complexité du lien entre l'alimentation et la santé ou la maladie. Ainsi, affirme-t-il que l'anxiété qui accompagne l'incorporation résulte de cette contradiction entre ces deux principes qui connectent l'alimentation et la santé, le premier formulé par Hippocrate, « Des aliments tu feras ta médecine » et le second par cet adage « L'homme creuse sa tombe avec ses dents » (2002a).
- 2 Je vais analyser les liens étroits et controversés entre l'alimentation et la santé des Peuls du Ferlo¹ observés lors de mes enquêtes de terrain. Si j'oriente ma réflexion vers cette question, c'est parce que la consommation et les habitudes alimentaires sont des indicateurs de l'état d'organisation sociale, économique et culturelle d'une société. « Dis-moi donc ce que 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 » (Bessis 1995 : 10). L'étude des problèmes de santé liés à l'alimentation des populations reste toujours un sujet délicat à aborder et le problème de la faim et de la malnutrition n'a jamais été aussi préoccupant et, de ce point de vue, nécessaire à interroger dans ses dimensions écologiques, économiques, historiques, sociologiques et anthropologiques.

- 3 En fin 2007, les populations sénégalaises ont subi une flambée rapide des prix des denrées de « premières nécessités » et, plus particulièrement, les produits alimentaires. Cette hausse des prix, qui s'est soldée par la cherté de la vie dont la conséquence se mesure à l'aune des conditions de vie difficile socialement vécues, s'est traduite par une frustration généralisée aboutissant à des manifestations violentes dites « Émeutes de la faim »². Selon A. Antil, c'est à la suite de ces différentes manifestations de colère que le pouvoir 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 (Antil 2010). Une étude menée au Ferlo par M. N. Sougou *et al.* montre que beaucoup d'enfants ne consomment pas de fruits (52 % des cas) et, chez beaucoup d'autres, ils ont noté l'introduction tardive de légumes dans le régime alimentaire (2015).
- 4 La zone du Ferlo où a été menée cette étude se caractérise par le pastoralisme qui est la principale activité économique. Elle s'effectue dans un contexte sahélien aux conditions climatiques extrêmement difficiles où les projets de développement ne cessent de s'enchaîner, depuis plusieurs décennies.

Figure 1 : La zone sylvo-pastorale du Sénégal (source : O. Touré, 1997)



- 5 Les conséquences de la grande sécheresse des années 1970 apportent des changements considérables dans les pratiques alimentaires. L'agriculture pluviale est abandonnée au profit d'un élevage important de petits ruminants (chèvres et moutons). Ces animaux, vendus sur les marchés hebdomadaires permettent d'acheter des denrées alimentaires. De l'autosubsistance, de l'autonomie alimentaire, les pasteurs peuls du Ferlo estiment être passés à la dépendance totale de l'extérieur. Leur survie étant dépendante des marchés hebdomadaires, les populations de cette zone, fortement touchée par la crise climatique, se dirigent en nombre important vers le Saloum et la Casamance, à la recherche de pâturages. Ceux qui avaient perdu tout leur bétail vont vers les centres urbains ou les pays limitrophes et deviennent commerçants, ouvriers, garagistes, maçons, tailleurs, etc. Leurs rencontres avec d'autres groupes ethniques et d'autres cultures sont des moments de grandes découvertes sur le double plan alimentaire et comportemental (Ka 2016).

- 6 Pour aborder les pratiques alimentaires en cours dans le Ferlo, il est nécessaire de faire la distinction entre les bourgs, bâtis à côté des forages, qui polarisent tous les commerces et infrastructures administratives et les campements éparpillés autour des forages dans des rayons de cinq à quinze kilomètres. Il s'agit, dans ce travail de recherche, de faire ressortir les tensions provoquées par des 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, où les produits manufacturés sont de plus en plus commercialisés, consommés et critiqués par les populations. Dans cet article je m'évertue à comprendre pourquoi il existe une double relation dans le discours des interviewés qui se traduit d'une part par une critique des produits de l'industrie agro-alimentaire (sources de maladies) et d'autre part par un désir d'accéder à une certaine forme de « modernité » alimentaire. Je vais focaliser ma réflexion sur certains produits tels le riz, les bouillons en poudre et les pesticides. Ces produits occupent des places particulières dans l'imaginaire des populations et constituent de pertinents prismes de lecture des tensions entre alimentation et santé dans le Ferlo.

Une approche socio-anthropologique

- 7 Pour mener à bien ce travail, j'ai parcouru le Ferlo pour y mener des observations et des entretiens concernant les pratiques alimentaires des populations. Cette anthropologie de l'alimentation s'est focalisée sur le mangeur comme individu social, qui ne peut être détaché du contexte dans lequel il évolue. En ce sens, le mangeur, ne peut être réduit ni à son seul statut d'être biologique mangeant pour survivre, ni à son statut de consommateur. Ces deux facettes du mangeur sont prises en compte dans l'analyse. Dans cette étude j'ai utilisé une méthode qualitative, 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, campements³, forages, marchés hebdomadaires, gargotes, jardins polyvalents, etc.). Les notes consignées dans les carnets de terrain lors des observations constituent des données qui ont permis d'étoffer et d'affiner les analyses. Le guide d'entretien mis en place pour répondre à ma problématique permettait d'aborder des questions liées aux ressentis, puis aux représentations alimentaires, afin d'éviter toute posture réifiante de la culture alimentaire de cette zone.
- 8 La boule de neige⁴ (Combessie 2007) m'a permis de diversifier et d'élargir ma population d'enquête afin d'obtenir un échantillon diversifié de la population. Au total, treize villages ont été étudiés en profondeur. Des individus résidant dans d'autres villages ont bien entendu été interviewés au gré des opportunités : après une réunion à la base des Eaux et Forêts, au marché hebdomadaire, après une visite au poste de santé, etc. La grande majorité des personnes interrogées résidaient dans le Ferlo – principalement dans les campements – mais quelques commerçants colporteurs ont également été interviewés. Il est vrai qu'aux bourgs, et particulièrement aux bases des Eaux et Forêts, des réunions se tiennent fréquemment ; qu'il s'agisse de celles organisées par les élus locaux avec les représentants de l'État, les chercheurs que nous sommes ou celles concernant des représentantes des groupements de promotion féminine gérant les jardins polyvalents du projet de la Grande Muraille Verte⁵.

Quand le riz supplante les céréales traditionnelles

- 9 Aujourd'hui au Ferlo, les ménagères préfèrent le riz au mil, et particulièrement le riz importé valorisé pour sa praticité. Le riz importé est plus commode à préparer et symbolise la femme moderne libérée des tâches harassantes qu'exige la préparation des céréales traditionnelles (mil, sorgho, millet). La préparation des mils nécessite beaucoup de travail manuel. Par exemple pour faire du couscous, les femmes doivent faire plusieurs pilages pour enlever le son et moulinner les grains afin d'obtenir la farine de mil. D. Guilhem a également observé cette commodité du riz chez les femmes peules Djeneri du Mali. Le riz trop cuit ne possède pas pour ces femmes un bon goût, car il acquiert une consistance trop molle. À l'inverse, le mil doit être longuement cuit pour devenir une pâte compacte (Guilhem 2008). Cependant, beaucoup de mangeurs rencontrés dans le Ferlo jugent que la consommation du riz a un impact négatif sur leur santé. Cette idée est confortée par cet extrait d'entretien :
- « On ne mange que du riz qu'on ne digère pas. On mange du riz de mauvaise qualité. On le fait parce qu'on n'a pas le choix (Homme peul, pasteur, 63 ans).
- 10 Dans le même ordre d'idées, C. Sarrouy affirme que le riz consommé par les Sénégalais est loin d'être un produit de luxe : la brisure est un sous-produit de la production rizicole, ce qui fait qu'elle est négociée à très bas prix sur la scène internationale (Sarrouy 2010).
- 11 Dans les discours des plus âgés, 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 ils étaient bien portants et mangeaient à leur faim. Comme le confirment les témoignages de ce vieux pasteur peul rencontré dans un village du Ferlo,
- « 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 qu'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, 72ans).
- 12 Comme on le voit dans ces discours, le riz est accusé par la plupart de nos interviewés d'être responsable de nombreux maux comme le diabète, les ballonnements, les constipations, l'amaigrissement, l'indigestion. Ils ont le sentiment que la consommation du riz est une contrainte qui leur est venue de l'extérieur. Ils regrettent de ne pas avoir le choix. Car le marché est inondé de riz et le mil est de qualité moindre et parfois inaccessible.

Figure 2 : Des piles de sacs de riz au marché hebdomadaire de Widou Thiengoly



© A. Ka 2014

- 13 Face aux habitudes alimentaires des Sénégalais et à l'incapacité de l'agriculture nationale à produire le riz nécessaire à la consommation nationale, B. Ba (2008), dans son ouvrage intitulé *Agriculture et sécurité alimentaire au Sénégal*, montre que l'État sénégalais a choisi dès l'indépendance du pays de recourir à l'importation. Il résume cette politique d'importation mise en place en deux phases. La première se situe de 1960 jusqu'au début des années 1990. Et la deuxième démarre vers 1993. Durant la première période, c'est le gouvernement lui-même, par l'intermédiaire de la Caisse de péréquation et de la stabilité des prix (CPSP), qui importait le riz nécessaire à la consommation. La deuxième phase démarre avec la libéralisation du secteur agricole et des importations de riz. La libéralisation est l'occasion d'une floraison d'importateurs privés à la recherche de gains faciles. Ainsi, en 2003, on dénombrait quarante-trois importateurs contre sept, dix ans auparavant. En quelques années, la course à l'importation du riz a fini par engendrer une accumulation de stocks et une saturation du marché.
- 14 Par ailleurs au Ferlo, rares sont désormais les femmes enthousiastes à préparer le mil, d'autant plus qu'il n'y a pas assez de moulins adaptés pour leur faciliter la mouture. Ce riz qui était, à l'époque coloniale, une denrée rare et recherchée, est devenu aujourd'hui un aliment à controverses : déprécié par tous pour ses aspects « négatifs » mais tout de même consommé par chacun. C'est aussi le cas, typiquement, du sucre : depuis son apparition en Occident, il a été alternativement « angélisé » et diabolisé (Fischler 2001). Ainsi, que l'on considère la ville ou la brousse, un paradoxe apparaît autour de l'alimentation dite « moderne ». En effet, bien qu'il y ait une valorisation des produits manufacturés associés à un statut social élevé et permettant un gain de temps, l'alimentation moderne est accusée d'être responsable de nombreuses maladies chroniques (Crenn *et al.* 2015).

La controverse des bouillons cubes

- 15 L'usage des bouillons cubes pour augmenter la sapidité des mets est devenu incontournable dans la cuisine sénégalaise depuis leur introduction progressive pendant la colonisation (Lepidi 2015). Des multinationales telles Maggi, Agrolimen et Patisen sont bien implantées au Sénégal et leur présence est très visible dans les spots et panneaux publicitaires. Au Ferlo, leur propagation a été facilitée par l'ouverture des marchés hebdomadaires (louma) dans les années 1970 et l'accès vers les centres urbains (Louga, Touba, Richard Toll, Saint-Louis, Dahra, etc.) favorisé par les voitures tout-terrain appelées communément *wopu vaha*, transportant humains et marchandises. Avant la grande sécheresse de 1972-1973 qui a touché cinq pays du Sahel (Gado 1993), les populations du Ferlo utilisaient des fleurs de *Balanites aegyptiaca* (dattier du désert), des fruits verts de *Leptadenia hastata* pour relever le goût de leurs sauces. Mais depuis qu'elles ont connu les bouillons cubes, elles ont abandonné la cueillette des plantes sauvages pour assaisonner leurs plats. Maintenant elles s'adonnent à l'utilisation de ces produits industriels qu'elles jugent nocifs et responsables de maladies comme l'hypertension artérielle, l'ulcère de l'estomac, les cancers, les troubles érectiles, les crises cardiaques.

« On souffre de fièvre, de courbatures, de problèmes de vision, de douleurs articulaires. Tout le monde souffre d'hypertension artérielle. Avant on ne connaissait pas ces maladies. C'est dû aux bouillons cubes. Le Jumbo n'est pas bon pour la santé » (Homme, pasteur, 63 ans).

- 16 Malgré les risques supposés que l'usage des bouillons cubes implique, les populations continuent toujours à consommer avec délectation ces exhausteurs de goût. Les plus âgés justifient ce comportement paradoxal par la paresse des ménagères à aller chercher des plantes sauvages dans la brousse pour épicer leur cuisine. Mais cela s'explique également par l'accessibilité géographique et financière des bouillons en poudre. Le marché est gorgé de ces derniers. La tablette coûte 25 F CFA⁶ et le stick est souvent moins cher que la tablette.

Figure 3 : Un étal avec des bouillons cubes au marché hebdomadaire de Téssékéré



© A. Ka 2015

- 17 Au Ferlo, les bouillons cubes seraient utilisés pour castrer les bœufs, les béliers, les boucs et les ânes. Selon certaines des personnes interrogées, les pasteurs font avaler à leurs animaux mâles des solutions à base de ces bouillons pour les rendre impuissants. Cette castration « chimique » à partir des bouillons cubes alimente la rumeur sur leur nocivité. Cela laisse perplexes certains de mes interlocuteurs. Les propos de ce pasteur peul en sont une illustration,

« Certains accusent les bouillons. Mais je n'en suis pas sûr parce qu'il devrait y avoir des experts qui veillent sur la santé des populations. Ils ne doivent pas laisser les usines fabriquer des aliments nocifs. Mais j'ai constaté l'existence de maladies que je ne connaissais pas avant en l'occurrence les cancers, les crises cardiaques » (Homme 53 ans).

- 18 Les liens entre la consommation des bouillons cubes et la santé des populations ne sont pas fortuits. Selon S. Barro, les bouillons cubes contiennent une grande quantité de sel et une substance appelée glutamate de potassium favorisant les maladies cardiovasculaires (Barro 2013). Ainsi, une importante consommation de bouillons cubes peut augmenter le taux de sel dans le sang des mangeurs-consommateurs. Ce qui constituerait un facteur de risque de l'hypertension artérielle. En effet, une étude sur la pression artérielle menée par M. Touré *et al.* montre une prévalence d'hypertension artérielle importante dans la population du Ferlo, soit 38,5 % de la population totale. Toujours selon M. Touré *et al.*, la prévalence des maladies cardio-vasculaires, qui incluent l'hypertension artérielle, dans la population globale du Ferlo atteint 13,4 % (2012). Les médecins et associations de consommateurs établissent des liens entre l'alimentation actuelle des Sénégalais et les maladies non transmissibles qui croissent de manière exponentielle. À l'inverse, les autorités et en particulier la Direction du commerce intérieur et les producteurs réfutent ces thèses et assurent que des analyses sont effectuées en permanence sur la qualité du produit (Diop 2013). Les industries agro-alimentaires n'hésitent pas à utiliser la santé à des fins de marketing. En 2009, nous avons assisté au Sénégal à la création d'un bouillon cube enrichi à la vitamine A par la marque Jumbo. Maggi lui emboîtera le pas en 2013 avec un bouillon cube enrichi

en fer. Comme le signale J.-P. Poulain, la médicalisation alimentaire n'est pas le fait des seuls médecins, mais bien le résultat d'interactions complexes entre des acteurs sociaux qui y trouvent ou espèrent y trouver des intérêts (2002b).

La peur d'ingérer des aliments « empoisonnés »

- 19 Dans les discours des populations rencontrées au Ferlo les pesticides représentent un danger. 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. Par contre aujourd'hui, les plus âgés estiment qu'ils ne sont pas en bonne santé parce qu'ils ne mangent pas bien. Certains me disaient que si nous consultions les populations, nous verrions qu'elles sont toutes malades parce que le riz, le mil, les légumes qu'elles mangent sont remplis de pesticides. Toujours selon mes interlocuteurs, les aliments ont perdu leur goût à cause des pesticides. C'est pourquoi eux ils ont perdu leur appétit. Même le lait naturel tiré de leurs animaux est considéré comme étant infecté à cause des vaccins. Et c'est pareil pour la viande. Les personnes interrogées signalent qu'avant l'apparition des pesticides, ils sentaient de loin le fumet de la grillade de viande, l'odeur agréable du couscous que les femmes préparaient. Mais aujourd'hui la grillade ou le couscous cuisinés ne dégagent aucune senteur à cause des vaccins et 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 illustrent ces propos :

« Avant, les hommes étaient endurants. Certains pouvaient marcher plus de cinquante kilomètres sans s'arrêter ou terrasser facilement un taureau. 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 d'aliments empoisonnés » (Homme, 58ans).

- 20 La seule huile de cuisine jugée bonne pour la santé, par mes interlocuteurs, est l'huile de *Balanites aegyptiaca*. Car cette plante pousse dans la nature sans engrais ni pesticides. Mais il est rare de trouver cette huile « propre » le jour du marché hebdomadaire et dans les boutiques du Ferlo. Les huiles de cuisine les plus présentes sont l'huile végétale raffinée importée et l'huile d'arachide de fabrication traditionnelle venue du Saloum communément appelée *ségal*. Ces deux dernières huiles de cuisine qui sont les plus accessibles sont accusées comme étant les responsables de certains maux dont souffrent mes interlocuteurs. Les propos de cet homme le confirment,

« C'est l'huile qui est responsable de la fièvre que nous souffrons. On reste pendant longtemps sans aller aux selles. Cela crée des troubles intestinaux » (Homme, 62ans).

- 21 Les populations du Ferlo que j'ai rencontrées regrettent la cueillette des fruits sauvages (pain de singe, jujubes, fruits de *Balanites aegyptiaca*, etc.) qu'elles allaient chercher dans la brousse au temps du Ferlo fertile.

Figure 4 : La vente de fruits de *balanites egyptiaca* au marché hebdomadaire de Widou Thienoly



© A. Ka 2013

- 22 La cueillette des fruits sauvages est pratiquée toujours dans certaines localités de Widou Thiengoly par des femmes et des enfants. Mais cette pratique représente une activité marginale dans le quotidien de mes interlocuteurs. Ces plantes sauvages sont épargnées des produits chimiques qui « minent » actuellement la santé des populations du Ferlo. Ces dernières considèrent que presque tous les aliments manufacturés et/ou cultivés sont contaminés par les pesticides. Ceux-ci sont par conséquent responsables de nombreuses maladies et du manque d'appétits physiques des jeunes.

Conclusion

- 23 Les pratiques alimentaires de cette société quasiment pastorale ont subi de nombreux changements au cours des différentes étapes de son histoire. Notre zone d'étude était auparavant verdoyante et généreuse. Une succession de sécheresses (1973, 1984 et 1992), dont la plus mémorable est celle de 1973, l'a rendu aride et l'a vidé de sa flore et de sa faune. Aujourd'hui nous assistons dans ce territoire à un flux incessant d'humains et de produits manufacturés venant d'horizons divers. J'ai noté une imbrication de plusieurs facteurs internes et externes qui ont contribué à ces changements. Ces derniers ont créé une société nouvelle en quête d'identité ouverte aux apports de la globalisation. Dans les discours de mes interlocuteurs le passé est construit de manière mythique comme un pays de cocagne ou un éden alimentaire originel. La flore et la faune y sont décrites comme présentes en abondance. Ainsi, les plantes et fruits étaient accessibles à volonté. De la même manière, l'agriculture y est décrite comme fertile et permettant de manger régulièrement à sa faim. Il s'agit pour beaucoup de mes interlocuteurs de décrire une vie en harmonie avec la nature et surtout sans grande

consommation d'aliments venus de l'extérieur comme l'huile de cuisine raffinée ou les bouillons cubes entre autres.

- 24 Les conséquences de la grande sécheresse des années 1970 vont provoquer des changements considérables dans les pratiques alimentaires. L'agriculture pluviale (mil, sorgho, pastèques blanches, etc.) va être abandonnée au profit d'un important élevage de petits ruminants (chèvres et moutons). Ces animaux vont être vendus sur les marchés hebdomadaires afin d'acheter des denrées alimentaires constituées en grande majorité de produits manufacturés (riz, sucre, huile raffinée, pâtes alimentaires, etc.). La consommation de ces produits alimentaires est perçue par les mêmes mangeurs-consommateurs comme risquée car, selon eux, elle entraîne des maladies. Les pesticides, les bouillons en poudre et le riz sont particulièrement mis en cause. La valorisation dans le discours, par certains de mes interlocuteurs, d'une alimentation locale et ascétique tirée directement de la nature qui serait bonne pour la santé pourrait faire penser que les mythes du mode de vie de ces pasteurs peuls seraient finalement avant-gardistes par rapport aux normes actuelles qui ont cours dans les villes comme la décroissance ou les régimes alimentaires à basses calories.

BIBLIOGRAPHIE

- Antil A. 2010 – *Les émeutes de la faim au Sénégal. Un puissant révélateur d'une défaillance de gouvernance*. Paris, IFRI, 21 p. [En ligne] URL : www.voltairenet.org/IMG/pdf/Emeutes_de_la_faim_au_Sénégal
- Ba B. 2008 – *Agriculture et sécurité alimentaire au Sénégal*. Paris, L'Harmattan, 350 p.
- Barro S. 2013 – Les bouillons contiennent du potassium qui bloque le cœur. *L'Observateur* 2944 : 5.
- Bessis S. 1995 – *Mille et une bouches*. Paris, Autrement, 182 p.
- Bonnecase V. 2013 – Politique des prix, vie chère et contestation sociale à Niamey : quels répertoires locaux de la colère ? *Politique africaine* 130 : 89-111.
- Combessie J.-C. 2007 – *La méthode en sociologie*. Paris, La Découverte, 128 p.
- Crenn C., Ka A. & Leport J. 2015 – Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal. In : Boetsch G., Macia E., Gueye L. & Jaffré Y. (Ed.) *Santé et Société en Afrique de l'Ouest*. Paris, CNRS : 171-202.
- Demante M.-J. 2006 – *Appui à la capitalisation des expériences du Projet d'Autopromotion Pastorale dans le Ferlo*. Saint-Louis (Sénégal), PAPF.
- Diop B. 2013 – *L'influence de la publicité alimentaire sur la consommation au Sénégal : Le cas des bouillons en poudre*. Mémoire de Master 2, Université Toulouse II-Le Mirail.
- Fischler C. 2001 – *L'Homnivore*. Paris, Odile Jacob, 448 p.
- Gado B.A. 1993 – *Une histoire des famines au Sahel. Étude des grandes crises alimentaires (XIXe-XXe siècles)*. Paris, L'Harmattan, 201 p.

- Giard L. 1994 – Faire la cuisine. In : Certeau M. de, Giard L. & Mayol P. (Ed.), *L'invention du quotidien*. Paris, Gallimard, tome 2 : 213-314.
- Guilhem D. 2008 – Pratiques alimentaires et corps féminin : l'esthétique chez les Peuls Djeneri du Mali. *Corps* 4 : 33-40.
- Ka A. 2016 – *Manger à Widou Thiengoly : de l'abondance à la dépendance au marché*. Thèse unique de doctorat, Université Cheikh Anta Diop, Dakar.
- Lepidi P. 2015 – En Afrique, le cube Maggi à toutes les sauces. *Le Monde Afrique*, [En ligne] URL : http://www.lemonde.fr/afrique/article/2015/03/06/en-afrique-du-cube-maggi-a-toutes-les-sauces_4588992_3212.html
- Poulain J.-P. 2002a – *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF, 286 p.
- Poulain J.-P. 2002b – *Manger aujourd'hui, attitudes, normes et pratiques*. Paris, Privat, 236 p.
- Sarrouy C. 2010 – *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*. Bruxelles, Mémoire de Master, Université libre de Bruxelles, 96 p.
- Sougou M., Gueye A. & Boetsch G. 2015 – Diversification alimentaire et impact sur la croissance chez les enfants peuls âgés de 0 à 5 dans le Ferlo. In : Boetsch G., Macia E., Gueye L. & Jaffré Y. (Ed.), *Santé et Société en Afrique de l'Ouest*. Paris, CNRS : 203-220.
- Touré M., Brus A., Boetsch G. & Gueye L. 2012 – Étude sociodémographique, Anthropologique et Épidémiologique de la population du Ferlo. *Les Cahiers de l'Observateur International Homme-Milieus Téssékéré* 2 : 9-22.

NOTES

1. Le Ferlo, situé dans la zone sahélienne du Sénégal, s'étend sur les régions administratives de Saint-Louis, de Louga et de Matam. Il couvre une superficie de 57 269 km² soit 29% du territoire national, (Demante, 2006).
2. V. Bonnacase (2013) parle d' « émeutes contre la vie chère ».
3. Les campements sont les habitations qui constituent les petits villages satellites aux bourgs créés à côté des forages.
4. La boule de neige consiste à entrer en contact avec de nouveaux enquêtés par l'intermédiaire des personnes interrogées précédemment.
5. La Grande Muraille Verte est un projet de lutte contre la désertification, initié par l'Union Africaine. C'est une bande de sept mille kilomètres de long et quinze kilomètres de large. Elle traverse onze pays africains, de Dakar à Djibouti.
6. 1€ = 656 FCFA

RÉSUMÉS

Les villages où j'ai recueilli les données alimentaires se situent dans la zone sylvo-pastorale du Sénégal (Ferlo). Cette zone sylvo-pastorale située au nord du Sénégal se caractérise par un climat semi-aride. Les projets de développement et de lutte contre la désertification s'y suivent depuis les années 1970. La population est majoritairement peule mais elle cohabite avec quelques familles wolofs et maures. Il s'agit, dans cet article, de mettre en lumière, à partir d'une approche anthropologique, les tensions et les contradictions que soulève l'introduction de produits alimentaires industriels dans ce Ferlo autrefois habitué à l'autosubsistance (mil, lait, plantes alimentaires sauvages).

The villages where this qualitative anthropological food study was carried out are located in the sylvo-pastoral area of Senegal (Ferlo). This zone of woodland and pastures, in the North of the country, is characterized by a semiarid climate. Since the 1970s, several projects in favour of development and against desertification have been conducted in the Ferlo. The Fulani represent most of the population but some families are also Wolof or Moorish.

The objective of this paper is to understand, with an anthropological approach, the tensions and contradictions raised by the introduction of industrial foodstuffs into this Ferlo that was once accustomed to self-sufficiency (millet, milk, Wild food plants).

INDEX

Mots-clés : Peul, Ferlo, alimentation, santé

Keywords : Fulani, Ferlo, alimentation, health

AUTEUR

ABDOU KA

Anthropologue, Université Assane Seck de Ziguinchor, UFR des Sciences Économiques et Sociales,
Département de Sociologie, B.P: 523, Ziguinchor-Sénégal - UMI 3189 Environnement, Santé,
Sociétés (CNRS)
asska18@hotmail.com