



UNIVERSITE D'ABOMEY –CALAVI

(UAC)



Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines
(FLASH)

ECOLE DOCTORALE PLURIDISCIPLINAIRE: « ESPACES, CULTURES ET
DEVELOPPEMENT »

FILIERE : SOCIOLOGIE – ANTHROPOLOGIE

OPTION : SOCIOLOGIE DU DEVELOPPEMENT

MEMOIRE DE DIPLOME D'ETUDE APPROFONDIE (DEA)



SUJET

**PRATIQUES ALIMENTAIRES EN CONTEXTE
MULTICULTUREL : EXEMPLE DES FON DANS LA
VILLE DE PARAKOU**

Présenté et soutenu le 04 Décembre 2015 par :

DJIBODE H. Euloge

Sous la direction de:

Dr Adolphe C. KPATCHAVI

*Maître de Conférences des Universités
(CAMES)*

Devant le jury composé de :

Dr. Cyriaque AHODEKON, Président du jury

Dr. Charles BABADJIDE, Examineur

Dr. Adolphe C. KPATCHAVI, Rapporteur

Note : 16/20, Mention : Très-bien

Année académique : 2014-2015

SOMMAIRE

| | |
|--|-----|
| DEDICACE..... | 2 |
| REMERCIEMENTS..... | 3 |
| PRINCIPAUX SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS..... | 4 |
| LISTE DES TABLEAUX..... | 5 |
| LISTE DES PHOTOS..... | 6 |
| RESUME..... | 7 |
| SUMMARY..... | 8 |
| INTRODUCTION..... | 9 |
| CHAPITRE 1 : CADRE THEORIQUE..... | 12 |
| CHAPITRE 2 : APPROCHE METHODOLOGIQUE ET APERÇU SUR LE GROUPE SOCIOCULTUREL FON DE PARAKOU | 42 |
| CHAPITRE 3 : ADOPTION DE NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET ENTRAVES AFFERENTES CHEZ LES FON DE PARAKOU..... | 70 |
| CONCLUSION | 103 |
| REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES..... | 106 |
| ANNEXES..... | 116 |
| TABLE DES MATIERES..... | 126 |

DEDICACE

A ma très chère regrettée maman, **AHOISSOUSSI Omonwoumi Agnès.**

REMERCIEMENTS

Je remercie sincèrement tous mes enseignants de l'Ecole Doctorale Pluridisciplinaire « Espaces, Cultures et Développement » et leurs assistants, qui n'ont ménagé aucun effort pour ma formation. J'ai une forte pensée pour mes enseignants de la filière « Sociologie du Développement » pour leur dévouement et particulièrement pour le responsable de cette filière, le **Professeur Albert TINGBE-AZALOU** pour sa rigueur et son engagement personnel, à veiller à une bonne et solide formation des auditeurs. Je reste marqué par sa vision holistique et prospective du développement.

Je remercie profondément, mon Directeur de mémoire, le **Docteur Adolphe C. KPATCHAVI** pour avoir accepté de diriger ce travail malgré ses multiples occupations ; pour sa disponibilité pour mon encadrement et pour ces précieuses contributions à ce travail.

Mes remerciements vont également à l'endroit de :

- mon oncle **AHOUISSOUSSI Nicolas** et de mon frère et ami de tous les jours **BANKOLE Emile**, pour leurs encouragements pour l'aboutissement de ce travail ;
- mon épouse, **WININOUE Odile** pour son soutien permanent ;
- **Docteur Dodji AMOUZOUVI** pour son appui ;
- mon frère, le **Docteur TOFFI Mathias** et ma **filie Eulogia** pour leurs contributions ;
- mes camarades de promotion pour leur esprit de groupe ;
- mes informateurs, sans qui ce travail n'aurait jamais existé et
- tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à ce travail et que je n'ai pas pu citer ici.

PRINCIPAUX SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS

CAN : Conseil National de l'Alimentation

CeRPA : Centre Régional de Promotion Agricole

FLASH : Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines

FSA : Faculté des Sciences Agronomiques

FSS : Faculté des Sciences de la Santé

IDATEX: Industrie Dahoméenne de Textile

INFOSEC : Institut de Formation Sociale, Economique et Civique

LARES : Laboratoire d'Analyse régionale et d'Expertise Sociale

LARRED : Laboratoire d'Analyse et de Recherche Religions Espaces et
Développement

MAEP: Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche

ONASA : Office National d'Appui à la Sécurité Alimentaire

PAM: Programme Alimentaire Mondial

RGPH3: Recensement Général de la Population et de l'Habitat, 3^{ème} édition

RGPH4: Recensement Général de la Population et de l'Habitat, 4^{ème} édition

SOBRADO : Société de Brasserie d'Outre-mer

UAC: Université d'Abomey-Calavi

UNICEF: Fonds des Nations Unies pour l'Enfance

UNIPAR : Université de Parakou

LISTE DES TABLEAUX

| | |
|---|----|
| Tableau I : Répartition de la population par ménage, sexe et classes d'âge.... | 37 |
| Tableau II : Recherche documentaire..... | 43 |
| Tableau III : Présentation des variables..... | 46 |
| Tableau IV : Répartition des enquêtés par catégorie..... | 47 |
| Tableau V : Répartition des enquêtés par groupe socioculturel..... | 48 |
| Tableau VI : Les aliments à base de maïs | 63 |
| Tableau VII : Les sauces..... | 65 |
| Tableau VIII : les aliments à base de haricot..... | 66 |
| Tableau IX : Les aliments à base de manioc..... | 67 |
| Tableau X : Délais d'adoption..... | 82 |

LISTE FIGURE, GRAPHIQUE ET ENCADRE

| | |
|---|-----|
| Graphique 1..... | 80 |
| Encadré 1..... | 101 |
| Figure 1 : Carte de l'évolution démographique de Parakou de de 1992 à 2013..... | 36 |

LISTE DES PHOTOS

| | |
|---|----|
| Photo 1 : Cukutu en cuisson sur le feu | 72 |
| Photo 2 : Plante de gisima | 73 |
| Photo 3 : Tubani emballé | 87 |
| Photo 4 : Tubani servi pour être emporté..... | 88 |
| Photo 5 : Igname pilée | 91 |
| Photo 6 : Wasawasa servi pour être emporté | 98 |

RESUME

Les grands centres urbains béninois apparaissent comme des espaces sociaux caractérisés par la cohabitation pluriethnique qui engendre la coexistence, de fait, de différents traits culturels. Au nombre de ces derniers figurent des habitudes alimentaires par rapport auxquelles des dynamiques sont notées. C'est dans ce contexte qu'on observe dans la ville de Parakou, des changements d'habitudes alimentaires qui se manifestent par l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires.

Cependant, on note que les processus d'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou, qui sont censés contribuer à leur intégration sociale dans cette ville, sont entravés par diverses résistances et difficultés d'adaptation.

Cette recherche a porté sur les comportements alimentaires des Fɔn de Parakou et de l'autre. Elle vise à analyser les entraves liées aux processus d'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par ce groupe socioculturel.

La recherche a été réalisée à Parakou dans le Nord du Bénin. Elle a porté sur un échantillon de quatre-vingt-dix (90) personnes dont cinquante-six (56) Fɔn. La technique de choix raisonné a été utilisée pour l'échantillonnage. L'entretien, le focus group et l'observation sont les techniques utilisées pour la collecte des données. L'analyse des données a été faite suivant le principe de triangulation.

Il ressort en général des résultats de la recherche qu'il y a une interaction sur le plan alimentaire entre les groupes socioculturels qui cohabitent à Parakou. En effet on note du fait de cette cohabitation, que de nouvelles pratiques alimentaires sont adoptées par les Fɔn résidant à Parakou et que ces pratiques sont empruntées à des groupes socioculturels avec lesquels ils cohabitent.

De même, des aliments Fɔn sont également adoptés par d'autres groupes socioculturels résidant à Parakou.

Pour ce qui concerne spécifiquement les Fɔn, cibles de cette étude, il est noté que l'adoption par les Fɔn de Parakou de nouvelles pratiques alimentaires est d'une part sujette à des difficultés d'adaptation et des résistances et de l'autre ne vient pas en remplacement de leurs habitudes alimentaires, mais en complément.

Mots clés : pratiques alimentaires, habitudes alimentaires, habitus, adoption, résistance.

SUMMARY

The major urban centers of Benin appear as social spaces characterized by the multi-ethnic cohabitation that creates coexistence, in fact, different cultural traits. Among these include eating habits which compared the dynamics are noted. It is in this context observed in the city of Parakou, changes in eating habits that are manifested by the adoption of new eating habits.

However, we note that the process of adopting new eating practices by Fɔ̀n of Parakou, which are expected to contribute to their social integration in this city, are hampered by various resistances and adjustment difficulties.

This research focused on eating behaviors of Fɔ̀n of Parakou and the other. It aims to analyze the obstacles related to the process of adopting new eating practices by the socio-cultural group.

The research was conducted in Parakou in northern Benin. It covered a sample of ninety (90) persons of which fifty-six (56) Fɔ̀n. Purposive technique was used for sampling. Maintenance, focus groups and observation are the techniques used for data collection. Data analysis was made according to the principle of triangulation.

It usually appears from the results of research that there is an interaction in food between sociocultural groups that coexist in Parakou. Indeed we note that cohabitation, as new eating habits are adopted by Fɔ̀n residing in Parakou and that these practices are borrowed from socio-cultural groups with which they coexist.

Similarly, Fɔ̀n foods are also adopted by other socio-cultural groups living in Parakou.

With specific regard to Fɔ̀n, targets of this study, it was noted that the adoption of new eating practices is firstly subject to adjustment difficulties and resistances and the other, does not to replace their eating habits, but complete them.

Keywords: eating habits, eating habits, habits, adoption, resistance.

INTRODUCTION

L'alimentation est un besoin vital pour l'homme. La déclaration universelle des droits de l'homme en son article 25¹ en a fait un droit fondamental pour toute personne humaine. En effet, l'être humain a besoin inévitablement de se nourrir afin d'apporter à son organisme, les nutriments nécessaires à son fonctionnement. L'absence de nourriture est une cause de faim, de maladie et même de décès. C'est pourquoi l'alimentation a été de tous temps une grande préoccupation pour l'humanité qui a développé diverses stratégies pour assurer son approvisionnement en denrées alimentaires. De la cueillette et de la chasse à ses débuts au Paléolithique, l'humanité est passée au Néolithique à l'agriculture et à l'élevage pour réduire sa dépendance vis-à-vis des caprices de la nature. Participent également de cette volonté, la mise au point de diverses techniques de conservation telles que le salage, le fumage, le séchage, la fermentation contrôlée, la cuisson et d'autres techniques plus modernes que sont la réfrigération, la congélation et l'appertisation (Corbeau, 2002)

Dans cette quête d'aliments, les communautés humaines, de par le monde, n'ont pas le même succès eu égard aux conditions naturelles, aux niveaux de développement technique et économique des régions et aux conditions matérielles des ménages. Ainsi, la situation varie-t-elle des pays dits sous-développés au pays dits développés avec de nombreuses variantes.

¹ Article 25

1. Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation, l'habillement, le logement, les soins médicaux ainsi que pour les services sociaux nécessaires ; elle a droit à la sécurité en cas de chômage, de maladie, d'invalidité, de veuvage, de vieillesse ou dans les autres cas de perte de ses moyens de subsistance par suite de circonstances indépendantes de sa volonté.
2. La maternité et l'enfance ont droit à une aide et à une assistance spéciales. Tous les enfants, qu'ils soient nés dans le mariage ou hors mariage, jouissent de la même protection sociale.

En effet, si dans certains pays (pays développés), disposer de quoi manger n'est généralement plus un problème, la situation n'est pas pareille dans les pays sous-développés dont l'Afrique et spécifiquement le Bénin.

Les résultats de l'étude réalisée dans le cadre de l'Analyse Globale de la Vulnérabilité et de la Sécurité Alimentaire (AGVSA) au Bénin en 2013 par le Programme Alimentaire Mondial (PAM) en collaboration avec l'INSAE sont assez illustratifs.

- Au niveau national, 23% des ménages ont une consommation inadéquate ne leur permettant pas de vivre une vie saine et active. Dans certaines communes la situation est critique, ce taux atteignant même 81% à Toucountouna et 78% à Boucombé et Matéri ;
- Le pourcentage de ménages ayant une consommation alimentaire pauvre ou limite est plus élevé dans les zones rurales (30%) que dans les zones urbaines (15%) ;
- Les dépenses alimentaires représentent une part élevée des dépenses des ménages. Au niveau national, la part des dépenses consacrées à l'alimentation représente 46% du budget pendant qu'elle est de 5% pour l'éducation et 5% pour la santé. Pour 13% des ménages, les dépenses alimentaires atteignent 65%.

De par l'importance du phénomène de l'alimentation, beaucoup d'études lui ont été consacrées. Les premières études furent d'ordre biomédical, étant donné son caractère vital et son importance sur le plan sanitaire. (Poulain, 2002).

De même, la mise en exergue de la corrélation entre la situation économique des ménages et leurs consommations alimentaires a également donné lieu à beaucoup d'études sur le plan économique. Les études d'ordre sociologique et anthropologique n'ont été enregistrées que beaucoup plus tard, il y a quelques décennies pour prendre en compte la dimension socioculturelle de l'alimentation. L'anthropologie et la sociologie ont été alors sollicitées, entre

autres, pour comprendre des logiques alimentaires des groupes sociaux et pour améliorer les résultats des interventions des projets et programmes de lutte contre l'insécurité alimentaire et la malnutrition.

« Les apports de ces recherches sociologiques aux sciences de la nutrition se situent dans la décomposition du fait alimentaire et dans la compréhension des différentes dimensions qui fondent sa complexité, en privilégiant l'entrée sous l'angle socioculturel. Elles permettent ainsi d'apporter des éléments d'explication de l'évolution et des changements de pratiques et de modèles alimentaires..... » (Calandre, 2002)

La présente recherche s'inscrit dans cette dimension socioculturelle. Elle a trait de façon globale aux interactions qui s'opèrent entre les habitudes alimentaires des groupes socioculturels qui cohabitent à Parakou. De façon singulière, elle s'intéresse aux résistances et difficultés d'adaptation liées à l'adoption par les Fɔn résidant à Parakou, de nouvelles pratiques alimentaires dans un environnement multiculturel.

Cette recherche s'articule autour de trois (03) chapitres. Le premier chapitre est consacré au cadre théorique. Le second chapitre porte sur l'approche méthodologique et les caractéristiques du groupe socioculturel Fɔn de Parakou notamment les habitudes alimentaires. Le troisième chapitre traite d'une part d'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou et d'autre part, des entraves afférentes.

Chapitre 1 :

CADRE THEORIQUE

1.1-PROBLÉMATIQUE

1.1.1-Problème

Le Bénin est un pays multiethnique comptant cinquante-neuf (59) « groupes ethniques² » (INSAE, 2003). Ce caractère multiethnique du pays se reflète également dans ses grands centres urbains. Ces centres, de plus en plus peuplés, sont ainsi, de fait, des espaces d'importantes migrations motivées par diverses raisons notamment: l'exode rural pour recherche d'emploi et/ou d'activités de *zémijan*³, d'autres raisons économiques, des contraintes professionnelles et des obligations d'ordre privé telles que les rapprochements familiaux.

De ce point de vue, les grands centres urbains béninois apparaissent comme des espaces sociaux où cohabitent divers groupes socioculturels. C'est le cas de Parakou, la métropole du nord Bénin, ville cosmopolite et carrefour où cohabitent la plupart des groupes socioculturels du pays. Sa population initialement composée⁴ de Baatonbu et de Yoruba s'est élargie à d'autres groupes du nord tels que les Dendi, les Otamari, les Yom, les Lokpa, les Peuhls pour ne citer que ceux-là. Elle s'est également élargie à des groupes socioculturels du sud et du centre Bénin que sont les Fɔn, les Maxi, les Ayizò les Gun, les Mina, les Adja et d'autres groupes qui leurs sont apparentés. Même des étrangers y figurent notamment, d'anciens tirailleurs sénégalais et Maliens ayant

² Pour des raisons pratiques, ces 59 groupes ethniques ont été répartis en 10 catégories socio-culturels par l'INSAE à savoir: Adja et apparentés (et apr.), le Fɔn (et apr.), le Baatonu (et apr.), le Dendi (et apr.), le Yom-Lokpa (et apr.), le Peulh, l'Otamari, le Yoruba, autres groupes ethniques et les étrangers.

³ Le *Zemijan* est une forme de transport par moto créé et très répandu au Bénin. C'est un mode de transport désormais en usage dans beaucoup de pays africains et même non africains.

⁴ Afrique Conseil (2006), Monographie de Parakou, p.12

servi pendant la période coloniale et plus récemment des Ibo arrivés pour des raisons commerciales.

Du fait que chacun de ces groupes sociaux est caractérisé par sa culture, cette cohabitation pluriethnique est aussi une cohabitation multiculturelle. Elle engendre par conséquent, la coexistence, de fait, de divers traits culturels à savoir, des langues, des façons de penser, d'être, d'agir, des croyances différentes, des habitudes différentes. Au nombre de ces habitudes qui coexistent se trouvent les habitudes alimentaires.

Quelles sont les dynamiques qui naissent de cette cohabitation ? Quelles sont les représentations qui y sont attachées ? Quels sont les échanges et résistances auxquels la coexistence d'habitudes alimentaires donne lieu ? En quoi ces échanges participent-ils à l'intégration sociale à Parakou ?

C'est dans ce contexte qu'on observe dans cette ville, des interactions sur le plan alimentaire entre les groupes socioculturels qui cohabitent. Ces interactions se manifestent, entre autres, par des changements d'habitudes alimentaires et plus précisément par l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires empruntées à des groupes socioculturels cohabitants. Ce qui témoigne de ce que les habitudes alimentaires ne sont pas immuables.

« Les schémas alimentaires, les manières de se nourrir, reflètent les valeurs, les croyances et les aspirations d'un groupe social, et ces schèmes, loin de représenter des entités stables, sont en constante transformation, tout comme la société elle-même dont ils sont une expression. » (Hubert, 1991)

Cependant, on note que les processus d'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou, qui sont censés contribuer à leur intégration sociale dans cet environnement multiculturel, sont entravés par diverses résistances et difficultés d'adaptation.

Il importe de rechercher les fondements de ces entraves. D'où notre question de recherche :

Quels sont les déterminants des entraves liées à l'adoption par les Fɔn de Parakou, de nouvelles pratiques alimentaires dans un environnement multiculturel ?

Les entretiens exploratoires que nous avons réalisée dans le cadre de cette recherche nous ont permis de formuler quelques hypothèses de travail.

1.1.2- Hypothèses

- Les entraves liées à l'adoption, de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou, sont dues à leur origine socioculturelle ;
- Les entraves liées à l'adoption, de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou, dans un environnement multiculturel, se justifient par leur habitus⁵ ;
- Les entraves liées à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou sont inhérentes aux processus de diffusion d'innovations.

Pour vérifier ces hypothèses, nous nous sommes fixé quelques objectifs.

1.1.3- Objectifs de la recherche

✓ objectif général

Analyser les entraves relatives à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn à Parakou.

⁵ Selon Bourdieu (1972), l'habitus est «...un système mental de dispositions durables à travers lesquelles les agents perçoivent et apprécient le monde environnant ; il est en ce sens, une sorte de 'programme' de l'individu au sens de l'informatique qui s'est constitué historiquement par l'intériorisation des normes sociales et culturelles»

✓ **Objectifs spécifiques**

- Décrire les comportements alimentaires des Fɔn de Parakou ;
- Apprécier les entraves liées aux processus d'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou.

La revue de la littérature sur la question permettra d'élucider les contours de notre thème, de faire l'état des connaissances déjà acquises et de préciser la contribution à apporter.

1.1.4- Revue littéraire

Les causes des changements de comportements alimentaires et des résistances afférentes sont multiples et ont retenu l'attention de plusieurs auteurs.

Sur le plan sanitaire, des changements de comportements alimentaires sont de plus en plus enregistrés du fait de diverses publications et communications sur les relations entre santé et alimentation (Adrien M., Beghini., 1993, Apfelbaum M., 1998, Figuié M. et Bricas N., 2002, Fischler C., 2000). Que manger pour être en bonne santé, devint une grande préoccupation. Du coup, une psychose s'est installée à propos de la relation de l'homme à son alimentation, privilégiant la dimension sanitaire et les risques de l'alimentation. .

Dans son étude sur les attitudes, normes et pratiques alimentaires d'aujourd'hui, Poulain (2002) a mis en exergue la profusion de ces publications et communications et mis en garde contre l'exacerbation de la dimension sanitaire de l'alimentation qui s'observe de plus en plus au détriment des autres dimensions.

De même, ces publications introduisant la psychose et le risque par rapport à l'alimentation, mettent en mal le plein plaisir qui en était attendu.

Valérie-Inès de la Ville (2011) a critiqué cet aspect dans l'introduction à l'ouvrage collectif qu'elle a codirigé avec Gilles Brougère à la suite d'une recherche « ludo – aliment » portant sur les enfants de 4 à 12 ans. Il a postulé qu'au-delà des inquiétudes et recommandations en matière nutritionnelle, plaisir et santé sont bien compatibles. Aussi demande-t-il de quitter l'approche qui « éduque » à la suspicion et la méfiance par rapport à l'aliment et de revaloriser le plaisir alimentaire.

Pour plusieurs auteurs, les changements des habitudes alimentaires ne peuvent s'effectuer que sur une base économique du fait que le type d'alimentation des individus ou groupes sociaux dépend de leur situation économique.

Pour Marx (1859) la consommation alimentaire varie d'une classe sociale à une autre, entre « dominants » et « dominés », les dominants ayant la possibilité de manger des mets de leur choix et en quantité voulue. Quant aux dominés, ils n'arrivent souvent pas à assurer convenablement leurs besoins en alimentation. Alors se contentent-ils, au mieux, de satisfaire les plus basiques en la matière.

Halbwachs (1912) est l'un des tout premiers sociologues à s'intéresser à l'alimentation à partir de ses études sur l'alimentation ouvrière. En partant des dépenses consacrées à l'alimentation dans les budgets des ouvriers il en vient à la confirmation de la « loi d'Engel » qui postule que la part des dépenses consacrées à l'alimentation diminue avec l'accroissement des revenus⁶. Il note à la suite de Marx une relation entre alimentation et classes sociales.

« Il y a des aliments qu'on ne mange pas parce qu'ils sont considérés comme inférieurs et d'autres qu'on recherche non seulement parce qu'ils apportent une satisfaction à l'organisme, mais parce qu'ils font honneur. »

⁶ Pour Maurice Halbwachs cet impact du revenu sur les dépenses alimentaires n'est cependant pas direct, le système de goût et de préférence de l'individu étant un construit socioculturel.

On est rehaussés à ses propres yeux comme à ceux des autres parce qu'on a une table bien garnie » (Halbwachs, 1938, cité par Régnier et al., 2006 : 45).

Cependant, Halbwachs ne se contente pas de mettre en exergue le caractère distinctif de l'aliment, il a également souligné sa nature socioculturelle et le considère comme une institution qui joue un rôle essentiel dans la socialisation et la transmission des normes.

Le caractère distinctif de l'alimentation est également évoqué par Weber quand il postule que le désir de se distinguer est une conséquence logique de la réorientation de l'utilisation des ressources dans une société autosuffisante sur le plan alimentaire et qui n'est tellement plus confrontée aux besoins basiques de survie.

Quant à Bourdieu (1979), s'il épouse le principe de différenciation évoqué par Marx, il n'accepte pas cependant la notion de classe. Pour lui, l'existence des classes n'est que virtuelle, étant donné qu'il ne s'agit pas d'un ensemble conscient de sa communauté, partageant une volonté d'être selon des objectifs communs. Pour lui, « le véritable principe des différences qui s'observent dans le domaine de la consommation et bien au-delà, est l'opposition entre les goûts de luxe (ou de liberté) et de nécessité » correspondant respectivement à un niveau élevé et faible de « capital ». Les goûts et préférences sont alors tributaires de la place occupée dans l'espace social.

Ainsi, pour ces auteurs, c'est le changement du statut social de l'individu qui induit un changement dans ses habitudes alimentaires.

Cependant, si la corrélation entre malnutrition et économie est établie, elle n'est pas toujours évidente ; le niveau de revenu des ménages ne suffisant pas à expliquer toujours leur malnutrition.

En effet, dans une étude sur le retard de croissance des enfants dans certaines familles de Brazzaville en république du Congo, Gruénais (1994 : 8), cité par Aholou (2013) a noté que les enfants souffrants de malnutrition sévère provenaient aussi bien de ménages économiquement pauvres que de ménages aux revenus satisfaisants.

Cette difficulté a été également soulignée par Sessou (2012) dans son étude sur les relations entre représentations sociales et la malnutrition chez les enfants de 0 à 5 ans dans la commune d'Athiémé au Bénin.

« La principale difficulté dans le combat de la malnutrition réside dans le fait que les populations ne l'associent pas entièrement à un problème alimentaire. L'étiologie locale diffère significativement du paradigme biomédical, les causes étant naturelles, supranaturelles ou liées à des désordres sociaux » (Sessou, 2012 : 72)

Ceci rend compte de la complexité du phénomène alimentaire, au-delà du biologique et de l'économique et de la nécessité de prendre également en compte la dimension culturelle pour comprendre et expliquer les comportements alimentaires. Plusieurs sociologues et anthropologues se sont intéressés à cet aspect de l'alimentation.

Poulain (2001) postule que la prise de nouvelles habitudes sur le plan alimentaire notamment la fréquentation des restaurants et cantines avec les implications en terme de diversité de goûts et de choix, entraîne un phénomène d'individualisation des rapports à l'alimentation, en lien avec la transformation des modes de vie. Ainsi peut-on voir désormais souligne-t-il dans un ménage, à la même table, des repas différents pour les membres de la famille.

Des raisons esthétiques sont aussi évoquées par certains auteurs pour justifier des changements de comportements alimentaires notamment au niveau des adolescents.

Corbeau et Poulain (2002) ont montré comment la minceur est devenue une référence en matière de beauté physique d'où la nécessité d'adopter un régime alimentaire de restriction. Que manger et comment manger pour être mince devint une grande préoccupation, conditionnant du coup le rapport de certains à la nourriture d'où des changements de comportements alimentaires.

Pardo (2007) va également dans le même sens. Cependant, il attribuera surtout cet attachement à la minceur, comme symbole de beauté, aux adolescents :

« En grandissant l'adolescent est confronté à un corps qui bien souvent ne ressemble pas aux canons stricts des magazines. Canons où le beau se double d'un jugement moral et qui transforme l'idéal de quelques-uns en norme pour tous[...]. »

Le changement de comportements alimentaires en vue de mincir n'est cependant pas universel. En effet, la conception de la beauté et singulièrement de la minceur comme critère de beauté varie d'une société à une autre. Chez les Fɔn du Bénin, par exemple, la femme très mince est souvent soupçonnée d'avoir des soucis ou mal entretenue dans son ménage. Si au contraire, elle présente de l'embonpoint, son mari en est félicité. De même, dans certains couvents vodun notamment *nesuxwe*⁷ chez les Fɔn et *mami*⁸ chez les Mina et Xwla, les nouvelles adeptes doivent présenter à leur cérémonie de sortie, de l'embonpoint qui est alors perçu comme signe d'aise et de beauté. Cet embonpoint est même

⁷ *Nesuxwe* est une divinité surtout adorée par les familles princières et assimilées fɔn liées à la cour royale d'Abomey. Ses adeptes femmes sont habillées et parées par des amazones et les hommes, comme des guerriers.

⁸ *Mami* est une divinité des eaux surtout adorée par les Mina, les Xwla et autres groupes socioculturels apparentés. Encore appelée "mami-water" c'est-à-dire "déesse des eaux", elle est représentée sous forme d'une femme aux cheveux longs avec sa partie postérieure en queue de poisson pour symboliser sa nature aquatique. Elle serait également grande pourvoyeuse de richesse, ce pourquoi, elle compte de plus en plus d'adeptes issus d'autres groupes socioculturels.

interprété comme l'œuvre de « leurs maris vodun⁹ » qui les auraient ainsi bien entretenues, qui les auraient « bien lavées ».

Les difficultés d'approvisionnement sont également évoquées par certains auteurs comme causes de changement des pratiques alimentaires.

Cardon (2009) a étudié les effets de la mobilité résidentielle des retraités sur leur alimentation. Il a mis en exergue l'enjeu de l'approvisionnement dans ce contexte ainsi que les changements alimentaires auxquels les difficultés afférentes donnent lieu.

Le changement de comportements alimentaires pour cause de contacts culturels a été abordé par plusieurs auteurs.

Dans le Compte-rendu du colloque international de Bakou (Azerbaïdjan) sur « Le goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation (Europe, XVIIIe –XXIe siècles) », fait par Saillard D. (2010), l'accent a été mis sur les interactions entre les habitudes alimentaires et les brassages et métissages en la matière qui ont toujours caractérisé l'humanité.

Hubert (1991) dans son article intitulé « L'anthropologie nutritionnelle : aspects socioculturels de l'alimentation » a aussi mis l'accent sur le caractère évolutif des habitudes alimentaires et les interactions afférentes.

Hatice Soy Turk dans son article intitulé « Un métissage franco-turc des habitudes alimentaires » a souligné la tendance au métissage alimentaire à propos des jeunes immigrants turcs en France :

« Les adolescents mêlent donc à la fois des aliments de leur culture d'origine avec ceux d'autres cultures. Pris dans le balancement des influences d'ici et des traditions culinaires de là-bas, ils composent leur

⁹ Les adeptes du vodun sont considérés comme ses « épouses ». Ainsi, pour certains voduns, même les adeptes masculins doivent porter des boucles d'oreilles.

“assiette turque”. La cuisine turque commence à être mélangée avec celle de la société d’accueil ».

Dans leur article intitulé « Les pratiques alimentaires des “élites” malgaches installées en France. Petits arrangements entre ici et là-bas », Chantal Crenn et Isabelle Téhoueyres ont mis en exergue l’adoption d’une partie des habitudes alimentaires françaises par les migrants issus de la bourgeoisie malgache de la période coloniale puis post-coloniale. Elles ont également montré que cette adoption est pour eux un moyen de « se distinguer au sein même de la société malgache.»

Dans un autre article intitulé « Normes alimentaires et minorisation ethnique: Discours et pratiques de femmes originaires du Maroc », Chantal Crenn a montré le rôle assigné aux jeunes filles immigrées marocaines par leurs mères. Il s’agit de perpétuer les habitudes alimentaires de leur pays d’origine, d’être « de vraies Marocaines ». Pour ce faire, elles mettent une attention particulière à leur transmettre l’art culinaire marocain. Dans cet environnement français caractérisé par la minceur physique des jeunes filles et les discours diététiques, ces jeunes marocaines sont obligées de rechercher l’équilibre pour ne pas paraître ridicules auprès de leurs camarades françaises. Ainsi sont-elles tiraillées sur le plan alimentaire.

Ces études ont pour caractéristique commune, que les migrations qui engendrent les échanges de traits culturels, mettent en contact des groupes socioculturels de différents pays.

Notre recherche quant à elle, s’intéresse à des échanges induits par des migrations internes à un même pays, le Bénin.

Une enquête a été réalisée sur l’alimentation à Parakou en janvier 2014. Elle porte sur le thème : « Enquête sur les habitudes alimentaires des populations de

Parakou » et s'inscrit dans le cadre du Projet américain SIEP financé par la fondation Rockefeller et mise en œuvre par Mama Carts Bénin avec l'appui des étudiants de l'université de Parakou. Cette enquête a pour but d'identifier les besoins alimentaires et les conditions de vente de nourriture dans la rue aux populations de la ville de Parakou en vue d'améliorer la qualité de la nutrition dans cette localité.

Il s'agit là d'une recherche-action qui diffère aussi bien de par sa nature que de par ses objectifs de notre étude.

Dans son étude intitulé « L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin », Elwert-Kretschmer K. (2001) a présenté l'évolution des comportements alimentaires des consommateurs urbains au Bénin. Elle a mis en exergue la coexistence de deux modes de préparation, l'une traditionnelle et l'autre moderne tout en relativisant la qualification traditionnelle de certains repas vu leurs origines ou évolution dans le temps. Les changements alimentaires ont été également abordés en rapport avec l'évolution des rapports sociaux.

Cette étude est une contribution importante à la connaissance de l'évolution des habitudes alimentaires au Bénin et spécifiquement dans la ville de Cotonou. Cependant elle met peu d'accent sur les interactions liées à la cohabitation pluriethnique qui influencent ces changements et les entraves qu'elles induisent. Toutes choses qui feront l'objet de notre recherche.

Par ailleurs, l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires relevant de la diffusion d'innovation nous nous sommes intéressé également aux travaux de Rogers en la matière.

Rogers E. (1995), postule que toute diffusion d'innovation obéit à des règles. Il élabore alors, à la suite d'autres études antérieures réalisées en la matière, une "théorie de diffusion" d'innovation qui comporte cinq (5) éléments¹⁰ :

- **l'avantage relatif** qui correspond à la perception par les consommateurs que l'innovation est meilleure ou plus performante que les solutions existantes ;
- **la compatibilité** de l'innovation avec les valeurs et pratiques existantes, les expériences passées, les pratiques sociales et normes des utilisateurs potentiels influe également la rapidité d'adoption d'une innovation. Une innovation qui serait incompatible avec les valeurs et normes actuelles prendrait plus de temps à être adoptée qu'une innovation compatible ;
- **la complexité** qui est une mesure du degré auquel une innovation est perçue comme étant difficile à comprendre et à utiliser. Ce qui peut également représenter un frein ou un catalyseur à sa diffusion ;
- **la testabilité** qui consiste en la possibilité d'essayer l'innovation. Elle peut faciliter son appropriation par les usagers et leur permettre d'avoir plus confiance à cette innovation en diminuant l'incertitude et donc le risque qui l'entoure ;
- **l'observabilité des résultats** qui est également un facteur déterminant dans la diffusion des innovations puisqu'il permet de prouver plus facilement le ou les avantages de l'innovation. Des résultats visibles par les consommateurs potentiel réduisent l'incertitude perçue et facilite le bouche à oreille.

¹⁰ Ces éléments ont été adaptés de deux articles postés sur <https://strategies4innovation.wordpress.com/2009/02/15/la-diffusion-dune-innovation/et> et <http://edutechwiki.unige.ch/fmediawiki/index.php?oldid=4384> Contributeurs: Astirmays, Chri

Moore et Benbasat (1991) tout épousant les conclusions de Rogers ont identifié au niveau de "l'observabilité", une autre caractéristique qui influence positivement l'innovation. Il s'agit de "l'image" que confère l'innovation en tant que caractère distinctif et qui valorise l'utilisateur par rapport à son environnement humain.

Les exigences de la méthodologie en la matière d'étude de l'alimentation, ont été abordées par plusieurs auteurs.

Crenn et Delavigne (2010) partant de la nature de l'alimentation ont travaillé sur les exigences de la méthodologie en la matière et recommandent l'observation participante comme technique de collecte des données.

Emerson (1981) a souligné également le rôle bénéfique de l'observation participante en tant qu'approche permettant au quotidien, une recherche à la fois de l'intérieur et de l'extérieur, une approche qui permet d'être au contact direct de la réalité et susceptible de garantir l'objectivité.

Si cette approche est assez indiquée, son utilisation efficiente nécessite un temps relativement long et une maîtrise de la langue du milieu. Ce sont des exigences trop contraignantes pour nombre de chercheurs qui, par ailleurs ne disposent pas non plus du budget nécessaire à cet effet, comme c'est notre cas. Cependant nous avons essayé de tenir compte des préoccupations d'objectivité qui sous-tendent cette approche.

Iannozzi C. et al (2009) dans leur approche méthodologique pour les habitudes alimentaires ont déploré les contraintes du *journal alimentaire* pour les familles enquêtées. Ils soulignent que, du fait que tous les aliments consommés chaque jour de la semaine par chacun des membres de la famille doivent être consignés dans un carnet, cette méthode quantitative est finalement lourde et décourage souvent les enquêtés après un certain temps. Ils ont marqué leur préférence pour

la méthode de *récit de vie*, une méthode plus qualitative et La méthode du *rappel des 24 heures*. Bien que cette méthode soit moins contraignante que le *journal alimentaire* pour l'enquêté, elle lui demande assez de temps et de disponibilité. Pour ce faire, dans le cadre de notre recherche, nous avons utilisé cette dernière méthode juste à titre d'appoint.

Au total, la revue de littérature laisse apparaître que l'essentiel des études sur les changements de comportements alimentaires liées aux migrations, porte sur contacts et échanges entre des groupes socioculturels de différents pays.

Notre recherche quant à elle, s'intéresse à des changements induits par des migrations internes à un même pays, le Bénin.

Cette revue permet également de se rendre compte qu'il existe au Bénin très peu d'études sur les habitudes alimentaires des groupes socioculturels et encore moins sur l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par une communauté dans un environnement multiculturel.

Face à ce déficit, notre recherche apportera une contribution en s'intéressant aux déterminants des entraves liées à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn à Parakou, une ville où ils cohabitent avec plusieurs groupes socioculturels.

En ce qui concerne la théorie de diffusion d'innovation de Rogers, elle passe pour la plus élaborée en la matière. Elle nous permettra, au regard des résultats, de vérifier notre deuxième hypothèse : « Les entraves liées à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou sont inhérentes aux processus de diffusion d'innovation. »

Pour ce qui est de la méthodologie, la revue de littérature révèle qu'il existe des méthodes spécifiques aux études sur l'alimentation tels que *l'observation participante*, *le journal alimentaire*, *le récit de vie*, *le rappel des 24 heures*.

Compte tenu des contraintes liées à chacune de ces méthodes, surtout pour les enquêtés, nous avons retenu pour notre recherche, celle dite de *rappel des 24 heures*. Elle nous paraît moins contraignante pour les enquêtés. En effet, utilisée pour s'informer des aliments consommés le jour précédant l'entretien, elle permet d'avoir des informations assez récentes auprès des interviewés, offrant ainsi l'avantage d'être plus précises et plus "fiables", du fait du peu d'effort demandé à la mémoire.

La clarification des concepts que nous utilisons dans le cadre de cette recherche permet d'avoir une compréhension de leurs contenus.

1.1.5-Clarification conceptuelle

Nous définissons ici les concepts de groupe socioculturel, pratiques alimentaires, habitudes alimentaires, représentations sociales, éducation, socialisation, habitus, champ, adoption, intégration sociale et entrave.

➤ Groupe socioculturel

Selon le dictionnaire Larousse¹¹, socioculturel est « *relatif aux structures sociales et à la culture qui contribue à les caractériser* »

Un groupe socioculturel est ainsi, une communauté humaine possédant des traits socioculturels en commun notamment une langue, des façons de penser, de vivre de sentir, des traditions, voire parfois, une religion. Le groupe socioculturel dans le cadre de notre recherche correspond à l'ethnie¹².

¹¹Larousse, 2009

¹² Le terme *ethnie* provient du mot grec *ethnos* qui signifie « gens de même origine ».

➤ **Pratiques alimentaires**

Au sens général¹³ du terme, pratique alimentaire est composé de « *pratique* » qui désigne « *une activité concrète, une façon de faire* » et de l'adjectif « *alimentaire* » qui est relatif à l'alimentation.

Les pratiques alimentaires sont selon Etiévant et al., (2010 : 13) « *l'ensemble des dimensions matérielles et symboliques que recouvrent l'acte alimentaire : nature et diversité des aliments consommés ; quantités et dépenses afférentes ; cuisine et approvisionnement ; horaire et structure des repas* »

Les pratiques alimentaires dans le cadre notre recherche touchent donc tous les actes relatifs à l'alimentation.

➤ **Habitudes alimentaires**

L'habitude¹⁴: « *une disposition acquise par répétition, à être, à agir de la même façon.* »

Nous désignons ici par « habitudes alimentaires », les pratiques alimentaires propres à un groupe social ou à un individu. Ce sont des pratiques alimentaires par rapport auxquelles ils se sont habitués à travers le temps et qui de ce fait, font partie intégrante de leur "habitus".

➤ **Habitus**

L'habitus est un concept créé par Bourdieu qui le définit comme :

« *...un système mental de dispositions durables à travers lesquelles les agents perçoivent et apprécient le monde environnant ; il est en ce sens, une sorte de 'programme' de l'individu au sens de l'informatique qui s'est constitué historiquement par l'intériorisation des normes sociales et*

¹³Larousse, 2009

¹⁴ Ibidem

culturelles, à la faveur de divers apprentissages (familiaux etc.) et par l'expérience personnelle ou 'biographique' de l'individu » Bourdieu (1972)

L'habitus est ainsi acquis par l'individu au cours de son processus de socialisation et de ce fait, détermine ses façons de vivre, de penser, de sentir, ses comportements y compris sur le plan alimentaire.

➤ **Socialisation**

Au sens général¹⁵ du terme, la socialisation est: « *Le processus par lequel l'enfant intériorise les éléments de la culture environnante (valeurs, normes, codes symboliques et règles de conduite) et s'intègre dans la vie sociale. »*

Pour Guy Rocher¹⁶, la socialisation est un processus continu. C'est :

« *Le processus par lequel la personne humaine apprend et intériorise tout au long de sa vie, des éléments socioculturels de son milieu, les intègre à la structure de sa personnalité sous l'influence d'expériences et d'agents sociaux significatif et par là s'adapte à l'environnement social où elle doit vivre. »*

Dans le cadre de cette recherche, nous prenons la socialisation au sens général au terme qui est aussi appelé socialisation primaire.

➤ **Education**

L'éducation au sens général¹⁷ du terme est l'action d'éduquer, de former, d'instruire. L'éducation est selon Emile Durkheim¹⁸, « *la socialisation méthodique de la jeune génération* ». Il a un rôle d'intégration sociale. C'est de cette éducation qu'il est question dans le cadre de notre recherche.

¹⁵ Ibidem

¹⁶ Cité par le lexique de sociologie, Editions Dalloz, 2005

¹⁷ Larousse, op cit.

¹⁸ lexique de sociologie, Editions Dalloz, 2005

➤ **Champ**

Le champ est pris ici au sens de Pierre Bourdieu à savoir : « compartiment de l'espace social avec ses spécificités, logiques et règles propres. » Ainsi a-t-on une multitude de champs. On peut citer entre autres, le champ économique, le champ littéraire, le champ politique, le champ alimentaire.

Dans le cadre de notre recherche, le champ équivaut à domaine, plan.

➤ **Représentation sociale**

Au sens général¹⁹ du terme, les représentations sociales sont des perceptions, des images mentales dont le contenu se rapporte à un objet, à une situation de la société dont est issue le sujet.

Selon Herzlich (1969), cité par Kpatchavi (2011 : 44) les représentations sociales sont:

« Un système de valeurs, de notions et pratiques ayant un double rôle. Tout d'abord d'instaurer un ordre, permettant à l'individu de s'orienter dans l'environnement social, matériel et de le dominer. Ensuite d'assurer la communication entre les membres d'une communauté en leur proposant un cadre pour les échanges, un code pour nommer et classer les parties de leur monde, de leur histoire individuelle ou collective ».

C'est ce dernier sens que nous lui donnons dans le cadre de notre recherche.

➤ **Adoption**

L'adoption, c'est l'action d'adopter, de faire sien, d'admettre ou prendre par choix²⁰. C'est à ce sens que nous l'employons aussi dans le cadre de cette recherche.

¹⁹ Larousse op cit.

²⁰ Ibidem

➤ **Entrave**

L'entrave est ce qui fait obstacle, un empêchement.²¹ Ainsi, l'entrave est tout ce qui empêche ou retarde la réalisation de quelque chose.

➤ **Intégration sociale**

Etymologiquement²², intégration vient du latin « integrare » qui signifie « renouveler, rendre entier »

Pour Durkheim (1892) l'intégration sociale est la forme de solidarité qui fonde la nature de l'intégration. Ainsi distingue-t-il deux formes de solidarité : une solidarité dite mécanique caractéristique des sociétés peu industrialisées où « la division du travail social » est peu développée et une solidarité dite organique caractérisant les sociétés industrialisées où cette division du travail est très avancée. En effet, si dans le premier type de société on assiste à une intégration de fait (étant donné que la solidarité est mécanique), dans le second, cette intégration est à construire et par conséquent, appelle une volonté de vivre ensemble, de partager des valeurs et des objectifs. D'où la nécessité d'un Etat régulateur.

Landecker (1965 : 47) cité par Rhein Catherine (2002/3) considère l'intégration comme une notion multidimensionnelle à laquelle il faut éviter de donner une définition unique et générale. Il propose alors de distinguer quatre types d'intégration à savoir :

- *l'intégration culturelle (ou concordance entre les normes d'une culture),*
- *l'intégration normative (ou conformité de la conduite aux normes) ;*
- *l'intégration communicative (ou échange de significations dans le groupe) et*

²¹ Ibidem

²² ibidem

- *l'intégration fonctionnelle (ou interdépendance due aux échanges de services).*»

Selon Toupictionnaire : « L'intégration est le processus ethnologique qui permet à une personne ou un groupe de personnes de se rapprocher et de devenir membre d'un groupe plus vaste par l'adoption de ses valeurs et des normes de son système social ». C'est ce sens que nous donnons à ce concept dans la présente recherche.

1.2-Justification du choix du thème et du cadre de l'étude

1.2.1-Raisons subjectives du choix du thème

Le cours de sociologie politique que nous avons suivi en 1ère année de sociologie a aiguisé en nous un intérêt pour la gouvernance politique. Il nous a également permis de prendre conscience de l'inexistence d'une véritable nation béninoise au sens étymologique du terme mais plutôt d'une multitude de groupes ethniques et un fort sentiment d'appartenance ethnique. En effet, le Bénin est un Etat multinational artificiellement créé par le colonisateur français et regroupant plusieurs Etats ou royaumes précoloniaux qui au demeurant s'affrontaient. Initiative du colonisateur, le "Dahomey et dépendances" n'était pas un territoire national mais une juxtaposition de "nations". Plus tard, nous avons milité dans des associations de promotion de bonne gouvernance et d'actions civiques, ce qui nous a édifié davantage sur des actes d'ethnocentrisme, de régionalisme sur fond ethnique, de représentations négatives entre groupes ethniques et leur exacerbation en période électorale par des hommes politiques. Aussi sommes-nous de plus en plus sensible au processus d'intégration nationale au Bénin et à tout indice qui le révèle et le renseigne.

Ainsi avons-nous été interpellé à Parakou, lors d'un séjour de travail, par les interactions qui s'opèrent sur le plan alimentaire entre les groupes

socioculturels qui cohabitent dans cette ville. Nous avons été d'autant plus interpellé, que ces interactions se caractérisent par des emprunts et appropriations qui constituent, entre autres, une chance pour l'intégration locale et un espoir pour l'intégration nationale. Le choix de ce thème répond donc à une dynamique de participation de l'alimentation à l'intégration locale et nationale avec les contraintes afférentes.

1.2.2-Raisons objectives du choix du thème

Le choix de ce sujet est motivé également par la préoccupation de comprendre au-delà des mutations qui s'observent à Parakou sur le plan alimentaire, les interactions qui se produisent dans ce cadre entre le groupe socioculturel fɔn et les autres groupes avec lesquels ils cohabitent.

Chaque groupe socioculturel étant caractérisé par des habitudes alimentaires qui lui sont propres et qui sont forgées par le biais de la socialisation (Bourdieu, 1979), ce sujet nous permettra d'examiner les contraintes qui naissent de ces processus d'adoption.

1.2.3-Choix du cadre de recherche

Le choix de Parakou est motivé par le caractère multiethnique de cette ville qui offre une importante possibilité d'interactions. Ce choix est aussi motivé par des précédents d'affrontements interethniques²³ ayant conduit au départ massif des Fɔn et apparentés vers leurs localités de provenance. Ce qui devrait en rajouter aux difficultés éventuelles d'intégration sociale de cette communauté et des résistances à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires. L'importance démographique de chacun des groupes socioculturels en présence à Parakou est aussi un atout en ce sens qu'elle fournit des masses critiques intéressantes pour l'étude du phénomène.

²³ Des affrontements ethniques se sont produits lors des élections présidentielles de 1963 et 1991 à Parakou.

1.2.4-Présentation générale du cadre de recherche²⁴

1.2.4.1-Situation géographique

Capitale régionale du nord Bénin, la ville de Parakou (chef-lieu de la commune de Parakou) est située au centre de la République du Bénin à 407 km de Cotonou (en passant par la route inter-Etat numéro 2). Elle est limitée au nord par la commune de N'Dali, au sud, à l'est et à l'ouest par la commune de Tchaourou. Parakou constitue un important carrefour des grands axes routiers (Cotonou-communes et pays de l'hinterland) ; c'est surtout le terminus de la voie ferrée qui quitte Cotonou, le plus grand centre urbain et économique du Bénin.

1.2.4.2-Milieu physique

A Parakou, le climat est de type tropical humide (climat Sud soudanien). Il se caractérise par l'alternance d'une saison de pluies (mai à octobre) et d'une saison sèche (novembre à avril). C'est en décembre-janvier, du fait de l'harmattan que l'on enregistre les températures moyennes les plus basses à Parakou. La précipitation moyenne annuelle est de 1200 mm. Le maximum survient entre juillet, août et septembre.

Parakou est parcouru de ruisseaux ou affluents de la rive droite de l'Okpara. Les eaux de la zone d'Alaga sont déversées dans l'Ouémé. Ces cours d'eaux se subdivisent en plusieurs ruisseaux et restent à sec de janvier à mai.

La région de Parakou se singularise sur le plan pédologique par la prédominance des sols à texture légère, d'épaisseur importante due à la faiblesse de l'érosion. La faiblesse de l'érosion entraîne un lessivage en profondeur important.

²⁴ Ces caractéristiques sont tirées du Plan de Développement Municipal de la ville, version 2005-2009.

L'utilisation des données statistiques de 2002 se justifie par le caractère encore provisoire de celles issues du Recensement Général de la Population et de l'Habitat de 2012.

Toutes choses qui déterminent la production agricole de la commune comme nous le verrons plus loin.

1.2.4.3-Les données démographiques

Capitale d'un ancien royaume, Parakou est à l'origine une ville cosmopolite (site carrefour de rupture de charges des caravaniers venant du nord) qui va se renforcer avec le développement des transports.

Le peuplement de la ville s'est fait à partir des migrations baatonbu venus du nord et des Yoruba venus de l'est. Avec la colonisation, il y eut l'implantation des agents d'administration et d'un camp militaire. Certains tirailleurs Sénégalais, Maliens et Guinéens ayant servi sous le drapeau français à l'époque et des commerçants ont fini par s'établir définitivement. L'immigration la plus importante est celle des populations adja- fon qui a commencé au début du 20^e siècle par l'intermédiaire des interprètes, des guides et des porteurs et qui s'est renforcée avec l'arrivée massive des fonctionnaires d'origine fon à Parakou. L'immigration fon s'est amplifiée avec l'inauguration de la gare ferroviaire en 1937.

En effet, avec le terminus de la voie ferrée Bénin-Niger, Parakou va connaître une croissance spatiale très rapide consécutivement à la naissance des quartiers Alaga et Camp Adagbè. Une classe ouvrière composée majoritairement de Fon va se développer autour de la gare ferroviaire et du marché "Dépôt".

En effet, l'arrivée du chemin de fer à Parakou en 1937 a marqué un tournant important dans le peuplement de cette ville du fait qu'il a donné lieu à de grandes opportunités sur le plan économique et commercial. Le train a apporté une nouvelle dynamique des échanges commerciaux d'une part entre Parakou et les autres localités du Bénin et d'autre part entre cette ville et des pays limitrophes du Bénin notamment le Niger et le Burkina-Faso. Ceci confère à la ville une importante fonction en matière de transport et de commerce avec des

activités connexes. Parakou attira de ce fait, beaucoup de commerçants mais également des ouvriers, des manœuvres et des chercheurs d'emploi et autres aventuriers venus de toutes parts. Le caractère multiethnique de la ville se trouve ainsi renforcé. On y retrouve ainsi la quasi-totalité des groupes socioculturels du Bénin, dont une forte colonie fɔn. Parakou abrite également des groupes socioculturels provenant des pays limitrophes du Bénin. Le développement de la fonction administrative (communale et départementale) de la ville a participé aussi à son évolution démographique.

D'autres mouvements migratoires viendront renforcer ce peuplement : les rapatriements successifs des Béninois de 1958 (Côte d'Ivoire), de 1963 (Niger), de 1972 (Ghana), de 1978 (Gabon), de 1983 (Nigéria) vont gonfler brutalement la population de la ville. En outre, Parakou va connaître des migrations de travail dans les années 1970 avec l'implantation de plusieurs unités industrielles : l'IDATEX, la SOBRADO, l'usine de noix d'anacarde, etc.

Plus récemment, entre 1992 et 2002, Parakou a connu un taux de croissance moyen annuel de 2,1 %. Sa population est passée de 103.577 habitants en 1992 à 149.819 habitants en 2002 (RGPH3). Pour le recensement de 2012 (RGPH4) le résultat provisoire indique une population de 254.254 habitants.

Tableau I : Répartition de la population par ménage, sexe et classes d'âge

| | Tous ménages | | | | Ménages agricoles | | Structure de la population | | | | | | |
|---------------------------|-----------------|------------|----------|---------|-------------------|--------------|----------------------------|--------|---------|----------|----------|---------------|----------------|
| | | Population | | | | | | | | | | | |
| Divisions administratives | Nbre de ménages | Total | Masculin | Féminin | Taille ménage | Nbre ménages | Population | 0-5ans | 6-11ans | 0-15 ans | 15-59ans | 60ans et plus | 18 ans et plus |
| Commune de Parakou | 25.962 | 149819 | 75.080 | 74.739 | 5,8 | 4.600 | 37.590 | 25.426 | 24.981 | 63.369 | 80.872 | 5.558 | 75.197 |
| 1er arrondissement | 11.539 | 66.994 | 33.475 | 33.519 | 5,8 | 2.505 | 20.697 | 11.948 | 11.711 | 2.879 | 35.320 | 2.875 | 33.439 |
| 2ème arrondissement | 8.039 | 45.765 | 23.366 | 22.399 | 5,7 | 1.102 | 8.690 | 7.775 | 8.092 | 19.610 | 2.475 | 1.391 | 22.773 |
| 3ème arrondissement | 6.384 | 37.060 | 18.239 | 18.821 | 5,8 | 993 | 8.203 | 5.703 | 6.178 | 14.968 | 20.796 | 1.292 | 18.985 |

Source : RGPH3

La commune de Parakou abrite plusieurs groupes linguistiques : Baatõnu (29,4%), Fõn (18,7%), Dendi (15,4%), Yoruba (14,9%), Otamari (5,4%), Yom et Lokpa (5,1%), Peuhls (4,4%), Adja (2,9%) et autres (3,8%). (INSAE, RGPH3).

Au regard du caractère encore provisoires des résultats du RGPH4 (2012), les chiffres démographiques indiqués ici restent indicatifs.

Le taux moyen annuel d'immigration s'établit à 2,25 %. 67 % de ces immigrants sont du groupe d'âge actif (15-54 ans), dont la grande majorité (environ 60 %) provient des grands centres urbains du Sud. Les motifs de cette immigration sont, par ordre d'importance, le rapprochement familial (45 %) et la recherche d'un emploi (40 %). Le taux moyen annuel d'émigration sur les cinq dernières années s'établit à 1,5%. Au vu de ces résultats, le solde migratoire est de l'ordre de 0,7 % par an.

Le taux moyen annuel de mortalité résultant du RGPH3 s'établit pour la commune à 46,1‰. Sur la base de ces données, l'espérance de vie à la naissance est de 56,7 ans pour les hommes et 61,2 ans pour les femmes.

La commune de Parakou compte 16 142 ménages. La taille moyenne des ménages est de 6,4 personnes.

La religion dominante est l'islam avec 52,4% d'adeptes. Les autres religions pratiquées par la population sont : les religions traditionnelles (5,2%), le catholicisme (30,1%), le protestantisme (3,3%) et autres (9,0%).

1.2.4.4-Les activités économiques

Les activités économiques sont diverses et variées.

Pour ce qui concerne le domaine agricole, la production vivrière de la commune de Parakou est caractérisée par une agriculture extensive. Les principales cultures sont le maïs, le sorgho, l'igname, le manioc, et les légumineuses. On note également la production de cultures maraîchères dans les bas-fonds.

L'agriculture dans la commune est confrontée d'une part à un problème d'appauvrissement continu des sols et de l'autre, à l'effectif insuffisant du personnel d'encadrement, suite aux départs ciblés de la fonction publique, intervenus à l'avènement du renouveau démocratique et à plusieurs années de gel du recrutement.

Le cheptel est composé de : bovins, d'ovins, de caprins, de porcins, de la volaille et de l'espèce cavalière. Les produits de ce cheptel alimentent beaucoup de boucheries et font également l'objet de vente dans des marchés de la place dont des marchés de bétail.

Quant à la pêche, elle est de type continental et essentiellement pratiquée dans le fleuve Okpara.

Il convient de souligner qu'au-delà de sa production agricole locale, la ville de Parakou est aussi alimentée par d'autres communes des départements du Borgou et de l'Alibori ainsi que des départements de l'Atacora et de la Donga.

L'économie de Parakou est également caractérisée par un secteur commercial florissant dominé par l'informel. Le transport des personnes et des biens y est également très développé avec une forte présence des gros porteurs et des bus. Les secteurs industriel et artisanal sont en plein essor.

1.2.4.5-Organisation administrative et fonction régionale

Parakou est une commune à statut particulier constituée de trois (3) arrondissements et 41 quartiers de ville. La commune est administrée par un conseil municipal de 25 membres ayant à sa tête le Maire. Parakou est le chef-lieu du département du Borgou et de l'Alibori (de fait). En cette qualité, elle abrite des directions départementales et beaucoup d'agences régionales.

1.3-Modèle théorique d'analyse

Le modèle théorique d'analyse est le structuralisme constructiviste de Pierre Bourdieu. Il permet d'une part, par son côté structuraliste, de comprendre comment par le biais de la socialisation nos façons de penser, de sentir, nos croyances, nos représentations et singulièrement, nos habitudes alimentaires deviennent des « dispositions permanentes » qui s'imposent à nous indépendamment de notre conscience et de notre volonté en tant qu' « habitus ». Par ailleurs, de par son côté constructiviste, développé surtout à partir de la fin des années 70, le modèle de Bourdieu permet d'aller au-delà du caractère structuraliste des actions collectives et individuelles pour aborder leur côté dynamique à travers les « champs »

"Par structuralisme ou structuraliste, je veux dire qu'il existe, dans le monde social lui-même, [...] des structures objectives indépendantes de la conscience et de la volonté des agents, qui sont capables d'orienter ou de contraindre leurs pratiques ou leurs représentations. Par constructivisme, je veux dire qu'il y a une genèse sociale d'une part des schèmes de perception, de pensée et d'action qui sont constitutifs de ce que j'appelle habitus, et d'autre part des structures sociales, et en particulier de ce que j'appelle des champs. " (Bourdieu, 1987)

Pour Bourdieu, le changement est induit par des facteurs essentiellement exogènes par rapport à l'enracinement naturel de l'habitus :

«... les processus de contacts entre cultures ou de bouleversements politico-économiques rompent la correspondance entre structures subjectives et objectives et permettent ainsi aux individus de se libérer du poids de la méconnaissance, condition préalable à une remise en question de l'ordre quotidien, et à une transformation des habitus. » cité par Silverstein P. A. (2003/5)

Dans son étude de la maison kabyle « La maison kabyle ou le monde renversé », Bourdieu (1970) a analysé le processus de désintégration de la société Kabyle. Il postule que c'est la colonisation avec ses corollaires que sont les expropriations de terres et l'exode rural qui sont à la base de la déstructuration de la société kabyle.

Dans le chapitre suivant, nous avons abordé la méthodologie utilisée pour cette recherche.

Chapitre 2 :

APPROCHE METHODOLOGIQUE ET APERÇU SUR LE GROUPE SOCIOCULTUREL FŃN DE PARAKOU

2.1-APPROCHE METHODOLOGIQUE

2.1.1-Nature de l'étude

La recherche a été de type qualitatif. La démarche a été descriptive et compréhensive afin de décrire les habitudes alimentaires, changements et contraintes observés et d'en saisir aussi les sens et les logiques. Elle a été aussi bien diachronique que synchronique afin de tenir compte d'une part du caractère historique et évolutif du phénomène et de l'autre, de disposer des éléments de comparaison nécessaires pour apprécier les interactions qui se produisent.

2.1.2- Techniques et outils de collecte des données

Les techniques de recherche de données utilisées ont été l'observation directe, l'entretien – structuré. La méthode du « rappel des 24 heures » (Iannozzi, C. et al, 1992) a été utilisée pour s'informer des aliments consommés le jour précédant l'entretien. Ceci afin d'avoir des informations assez récentes auprès des interviewés, offrant ainsi l'avantage d'être plus précises et plus "fiables", du fait du peu d'effort demandé à la mémoire. Cette méthode a été souvent élargie à toute la semaine pour disposer de données plus étendues. L'utilisation de cette méthode a permis d'apprécier le poids de l'adoption des nouvelles pratiques alimentaires sur les habitudes alimentaires des fŃn de Parakou.

Les histoires de vie de trois femmes âgées de plus de 70 ans ont été recueillies par rapport à leur l'alimentation.

Par rapport aux différentes cibles, la démarche a alterné, phase individuelle et phase collective.

2.1.3-Sources de l'enquête

Les sources de l'enquête sont documentaires et orales.

2.1.3.1-Sources documentaires

La recherche documentaire a commencé dès le choix du sujet et s'est poursuivie durant toute la recherche. Elle en constitue la phase la plus longue. Cette phase a permis de disposer d'un savoir théorique sur la question. Le tableau II, ci-dessous, indique les centres de documentation dans lesquels cette recherche a eu lieu.

Tableau II : Recherche documentaire

| Centres de documentations et bibliothèques parcourus | Nature des documents | Types d'informations recueillies |
|---|-------------------------------------|---|
| Centre de documentation de la FLASH | Mémoires et thèses | Les informations concernant le cadre de recherche et celles relatives au thème de recherche |
| Bibliothèque de l'UAC | Ouvrages et mémoires | Information en sociologie, anthropologie relatives à l'alimentation |
| Bibliothèque UNIPAR | Ouvrages et mémoires | Les informations concernant le cadre de recherche et celles relatives au thème de recherche |
| Bibliothèque du MAEP | Rapports d'études | Informations relatives à l'agriculture et à l'alimentation |
| Centre de documentation FSA | Mémoires et Thèses | Informations relatives à l'agriculture et à l'alimentation |
| LARRED | Ouvrages et documents électroniques | Informations relatives à la sociologie et à l'anthropologie |
| LARES | Ouvrages | Informations relatives à la sociologie et à l'anthropologie |

| | | |
|-------------------|--|--|
| FAO | Rapports d'études | Les informations relatives à la production et aux besoins en alimentation au Bénin |
| Institut français | Les ouvrages généraux | Informations relatives au changement social, à la migration et à la cohabitation |
| PNUD | Rapports | Rapports sur le développement au Bénin |
| INSAE | Statistiques | Les données statistiques au cadre de l'étude et sur les ménages |
| INFOSEC | Ouvrages | Informations en sciences sociales |
| Internet | Ouvrages Mémoires et thèses Articles | Informations relatives à l'alimentation et aux habitudes alimentaires |

Source : Enquête de terrain (2013)

2.1.3.2-Sources orales

Des personnes ressources disposant de connaissances et d'expériences relatives au sujet ont été interviewées dans le cadre de cette recherche. Notre sujet portant certes sur l'alimentation, mais l'abordant dans un contexte de cohabitation géographique, agronomique, historique et socioculturelle, les personnes interviewées sont aussi bien des professionnels de la nutrition et de l'alimentation que des agronomes, des sociologues, des anthropologues, des historiens et des géographes.

Ces interviews ont permis de recueillir d'importantes et utiles informations.

2.1.4-Groupes cibles et échantillonnage

2.1.4.1-Groupes cibles

Les groupes cibles de l'étude sont principalement les Fɔn résidant à Parakou et dans une moindre mesure des personnes issues des autres groupes socioculturels avec lesquels ils cohabitent dans cette ville. Des personnes disposant de connaissances et expériences pouvant contribuer à notre recherche ont été aussi interviewées. Ces groupes cibles ont été choisis selon la technique du choix raisonné. Ce sont notamment:

- les membres de ménages (mono ethniques, bi ethniques et multiethniques) ;
- les responsables et serveuses de maquis et cantines ;
- les vendeuses et vendeurs de nourriture (ambulants ou installés aux abords des voies) ;
- les agents des structures étatiques en charge des questions d'alimentation et de nutrition : l'Office Nationale d'Appui à la Sécurité Alimentaire (ONASA) et le Centre Communal pour la Promotion Agricole (CeCPA) de Parakou.

Pour des besoins de comparaison, des personnes ont été également interviewées à Bohicon et Allada dans deux (02) familles fɔn. Ceci, en guise de localités d'origine de deux (02) ménages fɔn qui ont été interviewés à Parakou. En effet comme l'ont suggéré Iannozzi C. et al (1992)

« ...afin de mesurer les écarts culturels que vivent les migrants lorsqu'ils sont transplantés sous d'autres cieux et les modifications qu'ils adoptent progressivement, l'interview de familles restées au pays d'origine permettra de décrire les processus évolutifs des habitudes alimentaires des populations migrantes. »

2.1.4.2-Echantillonnage

La technique de choix raisonné a été utilisée pour une représentativité de l'échantillon. Ainsi, tous les groupes cibles ont été pris en compte dans la constitution de l'échantillon. Le choix des enquêtés a également tenu compte des variables ci-après :

- tranche d'âge (personnes âgées, jeunes, enfants) ;
- date d'arrivée à Parakou ;
- situation géographique (centre-ville, périphérie, zones de concentration de groupes socioculturels ou non) ;
- genre (Hommes, femmes) ;
- catégories socioprofessionnelles (ménagères, fonctions libérales, fonctionnaires, élèves, étudiants et apprentis).

Le tableau III présente les variables et les objectifs et hypothèses correspondants.

Tableau III : présentation des variables

| Variabes | Objectifs | Hypohtèses |
|----------------------------------|--|--|
| Tranche d'âge | Prendre en compte l'âge dans l'étude du phénomène | Les personnes âgées sont plus résistantes à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires que les plus jeunes |
| Date d'arrivée à Parakou | Prendre en compte la durée de résidence à Parakou dans l'étude du phénomène | Le taux d'adoption de nouvelles pratiques alimentaires est plus élevé chez les anciens résidents que chez les moins anciens |
| Situation géographique | Prendre en compte la situation géographique du lieu de résidence dans l'étude du phénomène | Du fait de la concentration démographique des groupes cibles concernés au centre ville, le phénomène est plus observé à ce endroit que dans les zones périphériques. |
| Genre | Mettre en exergue, le rôle prépondérant de la femme dans l'alimentation des ménages | La femme joue un rôle prépondérant dans l'alimentation des ménages |
| Catégories socioprofessionnelles | Prendre en compte les différentes catégories socioprofessionnelles | La prise en compte des différentes catégories socioculturelles permet de rendre l'échantillon suffisamment représentatif |

Les ménages en général et surtout les femmes ont constitué des cibles privilégiées de la recherche. Les premiers, en tant que principaux cadres d'exercice de l'alimentation et les dernières en tant qu'actrices principales de l'alimentation dans ce cadre.

Au total, 90 personnes ont été interviewées. La taille de cet échantillon est précisée par l'effet de saturation.

Les tableaux III et IV présentent respectivement la répartition des enquêtés par catégorie et par groupe socioculturel

Tableau IV: Répartition des enquêtés par catégorie

| Groupes cibles | Masculin | Féminin | Total | Pourcentage (%) |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------------|
| Membres de ménages | 10 | 53 | 63 | 77,77(%) |
| Responsables et serveuses de maquis et cantines ; | - | 02 | 02 | 2,22 (%) |
| Vendeuses de nourriture (ambulantes ou aux abords des voies) ; | - | 07 | 07 | 7,77(%) |
| Vendeuses de denrées alimentaires (condiments ; céréales, tubercules...) | - | 02 | 02 | 2,22 (%) |
| Elus locaux | 01 | 01 | 02 | 2,22 (%) |
| Leaders religieux | 03 | - | 03 | 3,33 (%) |
| Personnes ressources | 07 | 04 | 11 | 12,22 (%) |
| Total | 21 | 69 | 90 | 100 (%) |

Source : enquête de terrain (2014)

Tableau V : Répartition des enquêtés par groupe socioculturel

| Groupes cibles | Masculin | Féminin | Total | Pourcentage (%) |
|----------------|-----------|-----------|-----------|-----------------|
| Fon | 12 | 44 | 56 | 62,22 (%) |
| Baatonbu | 02 | 08 | 10 | 11,11 (%) |
| Dendi | 02 | - | 02 | 2,22 (%) |
| Nago | 01 | 01 | 02 | 2,22 (%) |
| Maxi | 02 | 05 | 07 | 7,77(%) |
| Gun | 01 | 02 | 03 | 3,33 (%) |
| Ayizò | 01 | - | 01 | 1,11(%) |
| Otamari | - | 02 | 02 | 2,22 (%) |
| Idaasha | 01 | - | 01 | 1,11(%) |
| Lokpa | - | 02 | 02 | 2,22 (%) |
| Zerma | 02 | - | 02 | 2,22 (%) |
| Haousa | 01 | - | 01 | 1,11 (%) |
| Total | 26 | 64 | 90 | 100 (%) |

Source : enquête de terrain (2014)

2.1.5- Collecte de données

La collecte de données a été effectuée en deux phases : la pré-enquête et l'enquête.

2.1.5.1- La pré-enquête

En préparation de l'enquête proprement dite, nous avons réalisé une pré-enquête. Il s'agit d'une enquête exploratoire en vue de prendre contact avec le terrain, de faire des investigations préliminaires sur le sujet et d'en avoir une meilleure connaissance. Nous avons ainsi :

- consulté et analysé des documents traitant de sujets similaires au nôtre ; de même que divers documents portant sur l'alimentation et la cohabitation dans un cadre multiethnique. Certaines données monographiques ont été aussi recueillies en complément ou en actualisation de celles déjà recueillies ;
- réalisé onze interviews exploratoires dans notre cadre de recherche auprès de personnes concernées notamment les Fɔn ayant immigré à Parakou ainsi que dans une moindre mesure, des membres d'autres groupes socioculturels avec lesquels ils cohabitent;
- interviewé des personnes ressources ;

Nous avons ensuite recoupé et analysé les résultats d'ensemble. Ce qui nous a permis :

- d'avoir une meilleure connaissance du phénomène ;
- de nous assurer de son assise sociale ;
- de mieux circonscrire le sujet ;
- d'affiner la problématique et de reformuler les hypothèses et objectifs de recherche plus réalistes ;
- de redéfinir l'échantillon.

Le guide d'observation et le guide d'entretien ont été identifiés comme outils indiqués pour la collecte des données.

Ces outils réalisés ont fait aussi l'objet d'un pré-test à cette phase pour mieux les affiner avant la collecte des données proprement dite.

2.1.5.2-L'enquête de terrain proprement dite

L'enquête de terrain proprement dite s'est déroulée du 8 juillet au 05 octobre 2014 à l'aide des outils affinés à la phase de pré-enquête que sont la grille d'observation et le guide d'entretien. Elle a permis la collecte de données sur la

base de l'échantillon retenu, auprès des différentes catégories d'acteurs. Cependant pour des besoins de précision ou de complément, des informations ont été recueillies en dehors de ce délai jusqu'à la phase de rédaction.

Nous ne nous sommes pas intéressé dans le cadre de cette recherche à tous les changements observés au niveau des habitudes alimentaires des Fɔn à Parakou mais uniquement à ceux résultant de leur cohabitation avec les autres groupes socioculturels également présentes dans cette ville.

2.1.5.3- Traitement et analyse des données

Le dépouillement a été manuel. Les entretiens ont été transcrits. Les données recueillies ont été saisies regroupées par centre d'intérêt suivant les articulations des guides d'entretien et des grilles d'observation. Les données ont été décrites, contextualisées, comparées et analysées suivant la méthode de triangulation

2.1.5.4-Les difficultés rencontrées et solutions apportées

Trois difficultés majeures ont été rencontrées au cours de cette recherche. Il s'agit notamment d'une difficulté d'identification des Fɔn, de la difficulté d'apprécier les processus d'adoption de certains aliments chez les enfants et adolescents nés à Parakou et enfin, la difficulté d'apprécier chez les personnes ayant eu leurs premiers contacts avec l'aliment adopté en dehors de Parakou, l'endroit précis de l'adoption.

2.1.5.4.1-Des erreurs dans l'identification des Fɔn

Nous avons été confronté lors de l'échantillonnage à un problème d'identification des personnes relevant strictement de l'ethnie fɔn. En effet, plusieurs personnes qui nous ont été indiquées en tant que Fɔn étaient plutôt d'ethnies apparentées ou proches notamment maxi surtout et dans une moindre mesure gun, mina et aja pour ne citer que celles-là.

L'une des raisons qui justifient cette confusion est que la langue fɔn est beaucoup utilisée par ces ethnies dans leurs communications au quotidien.

De même on constate une proximité entre Fɔn et Maxi. Six (6) des ménages enquêtés sont dans un mariage interethnique entre Fɔn et Maxi. L'autre raison qui en ajoute à cette proximité est d'ordre confessionnel. En effet, au niveau de l'église catholique la chorale dénommée « *Hanyé* » qui chante en fɔn et d'ailleurs appelé chorale fɔn compte aussi bien des membres de cette ethnie que d'ethnie maxi. L'église ne compte d'ailleurs pas de chorale spécifique aux Maxi. Il n'est pas superflu de signaler que dans les paroisses de l'église catholique de Parakou, le « *Hanyé* » est tout simplement appelé « chorale fɔn²⁵ ». Quand l'on sait que la quasi-totalité des paroisses de Parakou a une chorale *Hanyé*, on peut se rendre compte de l'ampleur du phénomène.

Pour contourner cette difficulté d'identification, nous avons pris l'option de nous assurer de l'ethnie de la personne à interviewer, avec elle-même, dès le contact pour la prise d'un rendez-vous.

2.1.5.4.2-Les adoptions chez les enfants et adolescents nés à Parakou

Beaucoup d'enfants et d'adolescents, voire d'adultes Fɔn sont nés à Parakou et de ce fait, ne perçoivent pas certains repas comme adoptés. En effet, les ayant toujours consommés, ils les considèrent comme faisant partie du menu fɔn. Ceci biaise certaines de leurs réponses lors des interviews. De ce fait, on ne perçoit pas toujours facilement les processus ayant conduit à certaines adoptions.

²⁵ L'appellation à connotation ethnique « chorale fɔn » n'est pas courante dans l'église catholique béninoise. Elle semble être une particularité de Parakou qui parle d'ailleurs également de « chorale bariba », « chorale nago » ; « chorale gun » et « chorale mina » bien que chacune d'elles ait une dénomination spécifique.

Nous avons été obligé de creuser et de rebondir au cours des interviews, beaucoup plus que ce à quoi nous nous attendions. Nous ne nous en plaignons pas, mais nous attirons juste l'attention d'autres chercheurs qui interviendront dans ce cadre, pour qu'ils tiennent compte de cet éventuel biais.

2.1.5.4.3-Les personnes ayant eu leurs premiers contacts avec l'aliment adopté en dehors de Parakou.

Les Fɔn ayant eu leurs premiers contacts avec un aliment adopté avant leur arrivée à Parakou sont parfois difficiles à classer par rapport au lieu d'adoption. Parfois ils ont juste eu un bref contact sans qu'on ne puisse parler d'adoption tandis que d'autres ont fait leur adoption avant d'arriver. Pour ces derniers donc l'adoption de cet aliment ne peut pas être décomptée pour le compte de la cohabitation à Parakou, ce dont ils ne tiennent pas toujours compte dans leurs réponses d'où la nécessité de beaucoup insister et de rebondir sur les questions pour avoir des réponses tout à fait fiables. (Il s'agit tout de même d'une infirme minorité.)

D'autres quant à eux n'arrivent pas toujours à apprécier véritablement, à partir de quand et donc à quel endroit précisément l'adoption s'est produite.

2.2-APERÇU SUR LE GROUPE SOCIOCULTUREL FɔN

2.2.1-Historique

Les Fɔn sont issus d'Aja-tado, aujourd'hui en territoire togolais, comme d'autres groupes socioculturels tels les Ayizò, les Mina, Gen, les Popo, les Peda, les Saxwɛ, les Maxi et autres groupes socioculturels apparentés. Les Fɔn sont essentiellement implantés sur le plateau d'Abomey. Pour des problèmes de succession au trône du royaume d'Allada, un des princes nommé Dakodonu se

dirigea vers le plateau d'Abomey²⁶. Un puissant royaume fut alors créé après la soumission des chefferies locales, le royaume du Danxomé. C'était un royaume dont les guerres d'expansion et d'approvisionnement en esclaves ont conquis beaucoup de territoires et soumis beaucoup de peuples alentours.

Ces guerres ont donné lieu également à l'installation sur les territoires conquis du personnel d'administration et des colonies de peuplement fɔn pour une occupation effective des lieux. Ainsi, a-t-on aujourd'hui des Fɔn d'Allada, de Ouidah, d'Abomey-Calavi, de Cotonou pour ne citer que ces localités. De ce fait, la communauté fɔn de Parakou ne provient pas seulement du plateau d'Abomey mais également de bien d'autres localités.

2.2.2-Démographie

La population fɔn de Parakou est estimée à plus de 28 000 habitants²⁷ (18,7% d'une population totale de 149.819 habitants en 2002).

2.2.3-Occupation spatiale

Au départ, concentrée essentiellement dans les quartiers de camp Adagbè et Dépôt, la communauté fɔn est aujourd'hui présente dans tous les quartiers de Parakou. (Tableau) et carte

2.2.4-Réseaux de solidarité

Des réseaux de solidarité ont été mis en place par les Fɔn de Parakou. Ces réseaux sont soit des associations de ressortissants d'une localité de provenance (Association des ressortissants du plateau d'Abomey, Association des ressortissants d'Allada....etc). On enregistre aussi d'autres formes d'associations telles que des associations professionnelles

²⁶ Le plateau d'Abomey est un territoire dont les limites correspondent approximativement à l'actuel département du Zou

²⁷ Il s'agit là de la population fɔn et apparentés. Les données concernant exclusivement les Fɔn au sens strict du terme ne sont pas disponibles.

2.2.5-Représentations sociales et habitudes alimentaires chez les Fɔn de Parakou

De nombreuses représentations populaires sont attachées par les Fɔn à leur alimentation.

2.2.5.1-Le rôle de la femme dans l'alimentation du ménage

La femme joue un rôle prépondérant dans la cuisine chez les Fɔn. La cuisine est une activité purement féminine et il est mal perçu que l'homme soit à la cuisine ou s'en mêle. Pour ce faire, dès son jeune âge, la fille assiste sa mère à la cuisine et de l'autre, est éduquée à l'art culinaire. Il est exigé que la femme mariée ait une bonne maîtrise de cet art. La femme est d'abord appréciée par son doigté dans l'art culinaire. Si par contre, elle n'a pas ce doigté, elle s'expose à diverses déconvenues telles que le mécontentement du mari et /ou d'autres membres de la famille et les railleries de son entourage. Ceci peut conduire jusqu'à l'arrivée au foyer d'une coépouse, si elle était en situation de monogamie (comme cause effective ou simple prétexte). Une femme qui fait une bonne cuisine est l'objet de fierté pour son mari auprès de ses parents et hôtes. De même, sa maman en est félicitée pour avoir bien éduqué sa fille.

Aussi, la cuisine est-elle souvent une compétition entre coépouses au sein des ménages polygames. Elle l'est davantage quand la rotation pour la cuisine est liée à la rotation dans le lit conjugal.

Pour mieux s'outiller, des femmes sont à l'affût des recettes culinaires. Il se développe ainsi une seconde forme de transmission du savoir-faire, celle qui se fait entre femmes ou jeunes filles en dehors de tout cadre familial. Cette forme bien que marginale se développe de plus en plus d'autant que, dans la société moderne les filles sont de plus en plus envoyées à l'école. De ce fait, certaines d'entre elles secondent de moins en moins leurs mères à la cuisine. Il en résulte

un déficit, un retard à combler qui fait davantage le lit à cette deuxième forme de transmission.

2.2.5.2-Le poids de la belle-mère²⁸ dans l'alimentation du couple

La mère du mari est souvent très regardante pour l'alimentation de son enfant et par-delà, sa santé. Avant même de prendre connaissance des repas servis à son fils, elle examine sa corpulence afin de déceler s'il est ou pas en bonne santé physique. Et malheur à son épouse s'il a maigri, la cause est tout trouvée : il est mal nourri car cela peut donner lieu à des sermons et menaces, même contre la volonté de son fils. Ainsi, certaines femmes redoutent-elles l'arrivée de leurs belles-mères et parfois même s'y opposent au risque de la dégradation des relations au sein du couple. De même, l'arrivée de la mère de l'épouse n'est pas toujours souhaitée par l'époux en situation financière difficile parce que craignant qu'elle découvre les difficultés d'alimentation du couple dissimulées jusque-là. D'autant plus que, bien nourrir sa future femme est un des engagements pris au nom du prétendant par ses parents, lors de sa demande en mariage. Aussi, ne pas pouvoir bien nourrir sa femme, constitue-t-il une honte en milieu fon.

Cependant, la perception de la belle-mère et son influence sur le ménage ont beaucoup évoluées à travers les temps. En effet, avec la colonisation et l'ouverture sur la modernité, la tradition s'est considérablement dégradée surtout dans les zones urbaines, dont Parakou avec la fragilisation des institutions traditionnelles. Le mariage hier arrangé et célébré entre les parents des époux est aujourd'hui organisé avec de plus en plus d'autonomie par les époux eux-mêmes, faisant perdre aux parents leur emprise sur le couple. Du coup, l'importance et le pouvoir de la belle-mère s'en trouvent affectés. Ainsi,

²⁸ Belle-mère est prise ici au sens de mère de l'époux ou de l'épouse.

hier vénérée, la belle-mère est aujourd'hui de plus en plus considérée comme une intruse susceptible de perturber la quiétude et l'harmonie du couple

2.2.5.3-Le repas bien préparé et repas mal préparé

2.2.5.3.1-Le repas bien préparé

Le repas bien préparé en milieu fɔn est un repas appétissant et agréable au goût du mari, des autres membres de la famille et des hôtes. Il ne doit non plus être bourré d'ingrédients.

Pour une enquêtée de 50 ans : « *Bien préparer n'est pas une question d'ingrédients mais plutôt de doigté. Une femme qui prépare bien est une femme qui a du afintin²⁹ entre les doigts.* » La moutarde *afintin* étant l'ingrédient par excellence pour l'assaisonnement des sauces en milieu fɔn, une femme qui en a naturellement entre les doigts a forcément de l'expertise pour la cuisine. La sauce accompagnée de pâte, étant le principal repas du Fɔn, savoir bien préparer à manger, c'est avant tout savoir bien préparer ces deux aliments.

Pour un enquêté de 42 ans : « *Un repas bien préparé est un repas qui attrape bien la langue.* »

De même, un repas bien préparé a certainement des chances d'être bien mangé.

Les signes de consommation d'un repas « bien mangé » cités par les enquêtés sont les suivants :

- l'assiette est vide ; toute la quantité servie a été donc consommée ; ce qui suppose que le repas était agréable au goût ;
- les doigts sont trop souvent lapés au cours de la consommation du repas ce qui dénote d'une succulence certaine ;

²⁹ En milieu fɔn, la moutarde « afintin » est l'ingrédient par excellence surtout pour la sauce.

- le ventre est bien ballonné, ce qui témoigne de ce que le consommateur est bien rassasié ;
- les éructations qui signalent l'état de repu.

2.2.5.3.2-Le repas mal préparé

Par contre, un repas mal préparé est un repas qui n'a pas bon goût ou un repas dont la préparation n'est pas réussie.

Les repas cités comme n'ayant pas bon goût sont entre autres, les repas jugés trop salés, les repas jugés fades, « sans goût », les repas peu succulents.

Une pâte jugée moue ou trop consistante est considérée, par exemple, comme non réussie

2.2.5.4-Le partage du repas, une réglementation traditionnelle bien respectée

«L'invitation à manger » est une pratique très courante chez les Fɔn. En effet, le « waɖunu » ou « miniɖunu » qui sont des expressions fɔn qui se traduisent littéralement par « viens manger » et « mangeons » sont des invitations systématiquement adressées à son entourage et aux visiteurs pendant le repas. Il s'agit là d'une tradition très respectée du partage du repas en milieu fɔn, qui veut que la part de l'étranger soit toujours prévue. Dans la réalité, cela relève aujourd'hui beaucoup plus d'une symbolique pour perpétuer la tradition que d'invitations réelles et sincères. La détérioration des conditions de vie des ménages et l'individuation de plus en plus prononcée des rapports sociaux en font plutôt une invitation de principe. Ceci est bien compris par « les invités » qui déclinent d'ailleurs souvent, poliment l'offre quand bien même ils ont faim.

2.2.5.5-Stratégies de dissimulation de la faim et de la pauvreté du repas

Ne pas pouvoir se nourrir en milieu fɔn est une preuve d'indigence, d'incapacité voire de honte. Pour ce faire, on ne doit pas laisser paraître sa faim au su d'autres personnes extérieures au ménage. Même les tous petits enfants sont

éduqués à cet effet. Dans les ménages polygames, les enfants d'une épouse doivent parfois le cacher aux coépouses de leurs mères et à ses enfants. Aussi, doivent-ils décliner les invitations à manger à eux adressées quand bien même ils ont faim. Passer outre entraîne chez les enfants contrevenants des représailles de la part de leurs mamans.

De même, on note chez certaines personnes, une tendance à dissimuler des repas pauvres pour ne pas laisser paraître leur état de pauvreté.

2.2.5.6-La crainte du poison

La crainte de l'empoisonnement est une réalité assez forte en milieu fɔn. Elle contribue également au rejet des invitations à manger. L'éducation des enfants en tient compte.

Il faut cependant relativiser l'ampleur du phénomène. Il s'agit en effet juste d'une méfiance qui ne s'étend pas aux personnes en qui on a confiance encore que certaines personnes sont beaucoup moins méfiantes.

2.2.5.7-Ne pas habituer les enfants à la viande et au poisson

Le rapport à la viande dans les ménages est en faveur de l'époux et en défaveur des enfants. La viande et le poisson étant souvent en quantité insuffisante dans les repas et parfois même absents, le chef de ménage est privilégié dans le partage par la femme. Quant aux enfants on leur réserve la portion congrue parce que pense-t-on, la viande et le poisson étant très succulent, l'enfant qu'on habitue avec sera habitué à la succulence et risque de voler pour assoiffer son désir. De ce fait, les enfants doivent réserver leur part de viande ou de poisson jusqu'à la fin du repas avant de la consommer. Le poisson et la viande ne sont d'ailleurs pas considérés comme une partie essentielle du repas parce que pas consistant. D'où le diction fɔn: « *Hwévi nɔ mli mi ă.* » qui se traduit littéralement par : « *Le poisson ne produit pas des selles compactes.* » En effet,

la principale fonction du repas dans la représentation populaire fɔn est d'assouvir la faim et de donner de la force physique. Pour ce faire, il doit être consistant et produire par conséquent des selles assez compactes³⁰.

2.2.5.8-Repas ordinaires et repas de fêtes et cérémonies

On note une différence entre les repas ordinaires et les repas de fête ainsi que ceux des cérémonies.

2.2.5.8.1-Les repas de fête

Les repas de fête sont des repas plus améliorés que ceux des jours ordinaires. Les jours de fête, un grand effort est fait pour rendre disponible la viande au cours de ces repas. Les mets préparés sortent aussi souvent de l'ordinaire. On retrouve généralement le cassoulet, le *amiwɔ*, l'igname pilé, l'akassa au jus et/ou du piment avec de la viande et du poisson. On note également l'omniprésence du riz (bien qu'il soit déjà assez présent au cours des repas ordinaires) mais souvent sous des formes plus améliorées. L'autre caractéristique des repas de fête est la présence des boissons gazeuses telles que les bières et les sucreries. On note aussi souvent la présence de convives au cours de ces repas. La fête du nouvel an (1^{er} janvier) est la plus commémorée.

2.2.5.8.2-Les repas de cérémonie et autres réceptions

Les aliments utilisés au cours des cérémonies varient suivant la nature de celles-ci.

Les aliments liés aux cérémonies dite de "*kakplékplé*"³¹ sont généralement: viande de cabri, pâte de maïs et sauce, viande de poulet accompagnée de

³⁰ La compacité des selles n'est pas un objectif visé mais une conséquence de la prise d'un repas consistant.

³¹ "Kakplékplé" est composé étymologiquement de "ka" qui signifie "assiette" ou "nourriture" et de "kpékplé" qui signifie "rassembler". Le Kakplékplé peut ainsi se traduire par "rassemblement de divers aliments". C'est un rituel de communion entre membres d'un clan, d'une collectivité, une cérémonie au cours de laquelle toutes sortes de repas sont apportés et partagés entre eux.

*amiwɔ*³², haricot, *akanji*³³ accompagné de *atacici*,³⁴ *lɛlɛ*,³⁵ *abla*³⁶, *γɔγwɛ*³⁷, *dɔvlɔ*³⁸, igname frite accompagnée de *ata*³⁹, akassa, *lyo*⁴⁰, l'amande de coco, manioc bouilli, *bokun*⁴¹ pour ne citer que ceux-là.

Des boissons telles que l'eau, les sucreries et les liqueurs sucrées sont également utilisées. Des boissons alcoolisées le sont également, sauf que ces dernières ne doivent pas être introduites dans le temple abritant les mânes des ancêtres où sont faites les libations. Le sens de cette restriction est que si les ancêtres boivent de la boisson alcoolisée, ils pourraient être soulés et ceci pourrait influencer négativement leurs comportements envers les membres de la famille.

Au cours de la cérémonie dite *ahanbiba*⁴², seules des boissons sont généralement utilisées. Cette libation est précédée la veille de l'étape de "*ahandoxɔ*"⁴³ au cours de laquelle des bouteilles de boisson sont déposées dans les temples abritant les mânes des ancêtres pour être utilisées le lendemain.

³² Pâte de maïs, huilée et assaisonnée généralement accompagnée de viande de poulet.

³³ C'est une boulette de pâte de maïs cuite à la vapeur.

³⁴ Voir tableau VII: les aliments à base de haricot, p. 65 et 66

³⁵ Ibidem

³⁶ Ibidem

³⁷ ibidem

³⁸ Ibidem

³⁹ Ibidem

⁴⁰ Aliment de type akassa, mais plus consistant. Il est préparé avec de la pulpe de maïs, cuit à la vapeur, emballé dans des feuilles appropriées et attaché avec des feuilles de palmier.

⁴¹ Grains de maïs bouillis ou grillés, seuls ou mélangés avec des arachides.

⁴² "Ahanbiba" est étymologiquement composé de "ahan" qui signifie boisson et de "biba" service. "Ahanbiba" peut ainsi se traduire par "service de boissons". C'est une libation pour les mânes des ancêtres.

⁴³ "ahandoxɔ" est composé de "ahan" qui signifie boisson et de "doxɔ" qui signifie "enfermer". Ainsi, "ahandoxɔ" peut se traduire par littéralement par "enfermement de la boisson". C'est une cérémonie au cours

On doit également veiller à ce qu'il reste une partie du dîner dans la maison afin que les parents défunts puissent se servir en cas de visites nocturnes. De même, le morceau du repas tombé pendant la consommation ne doit pas être repris car il est supposé attiré par les parents défunts. Dans certaines familles, il faut d'ailleurs systématiquement déposer un morceau du repas par terre pour les défunts en début de consommation. Ceci s'explique par le fait que les Fɔn considèrent leurs parents défunts comme faisant toujours partie de la famille.

Les cérémonies festives (anniversaires, mariages, dots) et autres telles que les enterrements, messes de huitaine et d'actions de grâce donnent lieu à des réceptions où sont servis des repas. Ces repas sont généralement des mets béninois tels que le *amiwɔ* au poulet, la pâte de cossette d'igname, le *ablo*, le *agbéli*, l'akassa accompagné de jus, de poisson et de viande, l'igname pilée pour ne citer que ceux-là. Sont aussi servis, des plats européens tels que les entrées (hors-d'œuvre) le riz, le couscous, le poisson braisé...etc.

2.2.5.9.-Interdits alimentaires et caractère sacré du repas

Les interdits alimentaires sont essentiellement d'ordre clanique, cultuel et religieux. Ils sont liés aux totems des clans et familles et aux cultes vodun mais également à de nouvelles religions notamment chrétiennes (christianisme céleste), musulmanes et autres telles que le *Trɔn*⁴⁴ et *Atigali*⁴⁵. Les interdits claniques et familiaux s'étendent à toute la famille tandis que ceux liés aux cultes concernent uniquement les adeptes. Les adeptes du Fâ par exemple, avant

de laquelle des bouteilles de boisson sont déposées dans les temples abritant les mânes des ancêtres pour être utilisées le lendemain.

⁴⁴ Le tron une divinité de plus en plus adorée au Bénin par des adeptes pour des besoins de protection contre les forces du mal. Il est aussi censé procurer le bien être et la prospérité.

⁴⁵ Le atigali est une divinité de même type que le tron. Il est particulièrement actif contre la sorcellerie. Pendant la période révolutionnaire au Bénin, le atigali a été utilisé par le gouvernement pour identifier les sorciers et les neutraliser.

de consommer la "nouvelle igname" doivent d'abord lui en offrir en consommation.

Le caractère sacré du repas s'étend, en milieu traditionnel fɔn, à tous les repas. En effet, il est interdit de se lever pendant la consommation du repas. Si par contrainte, on est amené à le faire, on doit toucher l'assiette avant de se lever, en guise de rituel de contournement. Ceci est sensé éviter au mangeur le mauvais sort que la transgression pourrait lui engendrer. De même, la femme en menstrues ne doit pas préparer ou servir à manger à son mari. Les menstrues sont en effet perçues en milieu traditionnel fɔn comme signe d'impureté susceptible de souiller et d'affaiblir la force spirituelle et mystique du mari. Il existe cependant, dans certaines familles une stratégie de contournement qui consiste à faire mettre sur le feu, la marmite (devant servir à préparer le repas) par une tierce personne et continuer par la suite la préparation. Comme quoi, c'est celui qui a mis la marmite sur le feu qui a préparé le repas.

Il convient toutefois de souligner que ces interdits et pratiques sont de moins en moins observés par les Fɔn de Parakou. On assiste ainsi à un relâchement des règles et normes qui régissent ce groupe socioculturel. Ce qui peut s'expliquer par l'éloignement des sphères de perpétuation, des entités de contrôle et d'exécution des sanctions en cas de transgression. D'où l'expression fɔn: « Waḡògbé, nɔ ci gbé » qui signifie littéralement : « Ce qui est fait à l'étranger, reste à l'étranger. »

2.2.6-Typologie des aliments habituellement consommés par les Fɔn

Les aliments habituellement consommés par les Fɔn varient en fonction des principaux produits agricoles de leurs localités d'origine.

2.2.6.1-Les produits agricoles

Les principaux produits agricoles entrant dans l'alimentation des Fɔn sont le maïs, le haricot pour ce qui concerne les céréales et le manioc et l'igname pour ce qui concerne les tubercules. Les légumes telles que le piment, la tomate et les feuilles comestibles sont aussi cultivés ou cueillis à l'état sauvage. Les céréales et les tubercules servent à préparer les plats de résistances tandis que les légumes servent à préparer les sauces. Ces produits agricoles servent à préparer divers aliments.

Certains produits de substitution sont également consommés sur le plateau d'Abomey en période de soudure et surtout de famine. Il s'agit notamment de la cossette de manioc et du sorgho blanc.

2.2.6.2- La pâte de maïs

La pâte de maïs est le principal aliment consommé par les Fɔn. Elle peut être consommée plusieurs fois dans la même journée. On note plusieurs types de pâte de maïs ainsi que divers autres aliments à base de maïs. Le tableau V suivant rend compte de la diversité des aliments préparés avec cette céréale.

Tableau VI : Les aliments à base de maïs

| Aliment | Usage | Caractéristiques |
|------------------------|-------------------|---|
| Wɔ ⁴⁶ | Déjeuner Dîner | Pâte de maïs. Elle est l'aliment de base de l'alimentation des fɔn. |
| Wɔkoli | Déjeuner | Pâte de maïs de la veille, bouillie. Plus consistante que le wɔ |
| Wɔfléflé ou wɔjijja | Petit déjeuner | Pâte de la veille réduite en morceaux, chauffés et mélangés avec de la sauce |
| Amiwɔ | Déjeuner Dîner | Pâte de maïs, huilée et assaisonnée généralement accompagnée avec poulet |
| Gi | Déjeuner | Akassa, pâte préparée avec de la pulpe de maïs |
| Lyo | Déjeuner Dîner | Pâte préparée avec de la pulpe de maïs cuite à la vapeur et emballé dans des feuilles et attachée |

⁴⁶ Ce type de pâte est de loin la plus consommée.

| | | |
|--------------------|--------------------------|---|
| | | avec des feuilles de palmier |
| Koko | Petit déjeuner Goûter | Bouillie de maïs |
| Gbadé dji dja | Goûter | Epis de maïs frais bouilli |
| Agbadé mime | Goûter | Epis de maïs frais braisé |
| Akpaxe | Déjeuner | Couscous de farine de maïs |
| akanji | Petit déjeuner | C'est une boulette de pâte cuite à la vapeur |
| bokun | A grignoter | Grains de maïs bouillis ou grillés, seuls ou mélangés avec des arachides |
| Aconkwin | Déjeuner | Grains de maïs bouillis avec des grains de haricots |
| Akpan | désaltérant | Pâte molle de pulpe de maïs qu'on mélange avec de l'eau pour éteindre sa soif. Il est emballé dans des feuilles pour sa commercialisation |
| Gowé | désaltérant | Pâte molle de pulpe de maïs qu'on mélange avec de l'eau pour éteindre sa soif. Il est emballé dans des feuilles pour sa commercialisation |
| Ganvi ou klekle | A grignoter | Galettes de maïs frites |

Les aliments préparés avec le maïs sont donc assez variés. Ils couvrent beaucoup de type d'aliments : variant des plus consistants aux moins consistants ; du petit-déjeuner au dîner en passant par le déjeuner et des amuse-gueules de même que des boissons pour se désaltérer. Ce qui rend compte de l'importance de cette céréale dans l'alimentation chez les Fɔn.

On note également que pour des raisons pratiques ou économiques les aliments généralement utilisés comme petits-déjeuners et amuse-gueules sont parfois utilisés comme principaux repas dans la journée.

La pâte de maïs est consommée, accompagnée d'une gamme assez variée de sauce. La sauce est appelée « nusunnu » par les Fɔn, ce qui se traduit littéralement par : « la chose dans laquelle on plonge ».

Divers types de sauce sont consommés par les Fɔn notamment les sauces simples, les sauces légumes et les gluants.

Le tableau suivant rend compte de cette diversité :

Tableau VII: Les sauces

| Les sauces simples (Nunsunnusin) | Les sauces légumes (Mannunsunnun) | Les gluants (Dɛnu) |
|---|---|---|
| -Takinsin (<i>Capsicum</i>) -Dékun (pulpe de noix de palme) (<i>Elaeis guineensis</i>) -Kpàdà ou dogé | -Fɔnman(<i>Vitex doniana</i>) - Kpanuma (<i>Moringa oleifera</i>) -Fɔtɛtɛma (<i>Amarantus cruentus</i>) -Gbloma(<i>Crassocephalum rubens</i>) -Fennyɛma (<i>Manihot esculenta</i>) -Lokpoma (<i>Telfairia occidentalis</i>) -Amavivɛ (<i>Vernonia amygdalina</i>) - Ayima (<i>Vigna unguiculata</i>) -Ynantoto (<i>Launaea taraxacifolia</i>) -Cyayoma (<i>Ocimum gratissimum</i>) | -Nɛnuwi (<i>corchorus olitorius</i>) -Févi (<i>abelmoshus esculentus</i>) -Aslɔkuin (<i>irvingia gabonensis</i>) |

Source : enquête de terrain (2014)

Nusunusin signifie littéralement « sauce eau » et *atakinsin*, « eau de piment », le suffixe fɔn, « *sin* » signifiant eau. Ceci traduit la simplicité de cette sauce généralement moins chère et accessible à toutes les bourses. On peut cependant la préparer aussi de façon riche.

Les sauces légumes appelées « *manusunu* » sont faites avec des feuilles comestibles appelées « *ma* » d'où le suffixe « *ma* » qui caractérise ces sauces.

Les gluants appelés « denu » signifiant littéralement « chose gluante » accompagnent la pâte, seuls ou mélangés avec le *atakinsin*.

3.6.2-Les aliments à base de haricot

Les aliments préparés à base de haricot (*Vigna unguiculata*) figurent dans le tableau suivant :

Tableau VIII : les aliments à base de haricot

| Aliment | Usage | Caractéristiques |
|----------|--------------------------------------|--|
| Abobo | Petit déjeuner Déjeuner | C'est du haricot bouilli et assaisonné, accompagné de l'huile et du gari |
| nyomli | Déjeuner | C'est du haricot bouilli et accompagné d'huile et de la farine de maïs. |
| Abla | Déjeuner | Aliment fait de pâte de farine de haricot et de maïs et cuit avec de la pulpe de noix de palme, emballé dans des feuilles et cuit à la vapeur. On peut y ajouter également de la farine de manioc pour assurer une meilleure élasticité. |
| Aboété | Petit déjeuner Déjeuner | Fait avec un mélange de pâte de maïs frais et de haricots bouillis, il est emballé et cuit à la vapeur. Le aboété peut être également préparé sans ajout de haricot. |
| Ajagbé | Déjeuner | Fait de feuilles de haricot macérées, mélangées à du maïs broyé et du haricot bouilli. Il est emballé dans des feuilles et cuit à la vapeur. La pulpe ou l'huile de noix de palme entre également dans la préparation de cet aliment. Le ajagbé peut être également préparé sans ajout d'haricot. |
| Avatá | Déjeuner Dîner | Le avatá est du ajagbé cuit dans l'eau et non à la vapeur. |
| Lele | Petit déjeuner Déjeuner Goûter | Le lele est une pâte de haricot cuite à la vapeur. |
| Kowé | Déjeuner Goûter | Mélange de haricot et de farine de maïs cuit à la vapeur. |
| Aconkwin | Déjeuner | Mélange de haricot et de maïs bouilli. |
| Atawo | Goûter | Pâte frite de farine de haricot trempé et débarrassé de sa peau. Il est consommé avec de l'akassa, du <i>lio</i> ou de l'igname frit. |
| Doko | Goûter | Pâte frite de farine de haricot trempé et non débarrassé de sa peau. Il est consommé avec de l'akassa, du <i>lio</i> ou de l'igname frite. |
| Atacici | Goûter | Atacici est du Doko frit de nouveau et trempé dans de l'huile. Il est généralement consommé avec du <i>akanji</i> . |
| Dovlo | Déjeuner | Pâte de haricots bouillis souvent avec ajout de farine de maïs. |
| Yoywe | Déjeuner Dîner | Friture faite à base de farine de haricot. Elle accompagne souvent le manioc bouilli, l'igname bouillie ou frite |

Source : enquête de terrain (2014)

2.2.6.4-Les aliments à base de manioc

Le manioc (*Manihot esculenta*) appelé Fennyɛ intervient également dans l'alimentation des Fɔn. Les aliments offerts sont soit préparés directement avec des tubercules de manioc ou avec du gari appelé *gali* qui en est un produit. Quant au gari il est obtenu en râpant des tubercules de manioc et en grillant le produit obtenu au feu de bois dans un récipient en argile.

Tableau IX: Les aliments à base de manioc

| Aliment | Usage | Caractéristiques |
|---------------|--------------------|---|
| Fennyɛ d̄iɖa | Déjeuner Dîner | C'est du tubercule de manioc bouilli comme l'indique sa dénomination. |
| Fennyɛ mime | Déjeuner | C'est du tubercule de manioc grillé comme l'indique sa dénomination. Il est souvent consommé au champ. |
| Fennyɛ nya | Déjeuner Goûter | Purée de manioc comme l'indique sa dénomination. |
| Bà | Déjeuner Dîner | C'est une pâte faite à base de gari. Il est accompagné de sauce. |
| Gali do sinme | Goûter | C'est du gari délayé dans de l'eau comme l'indique sa dénomination. |
| Gali nyinya | Goûter | C'est du gari mélangé à de l'huile comme l'indique sa dénomination. |
| Gali xwixwi | Goûter | Il s'agit du gari consommé sans transformation, souvent accompagné d'arachide grillée, de sucre ou de galette d'arachide. |

Source : enquête de terrain (2014)

2.2.6.5-Diversité et réalité

Au-delà de cette diversité il convient de noter que plusieurs de ces aliments ne sont plus consommés par certains Fɔn avant leur arriver à Parakou. Notamment ceux qui ont quitté le plateau d'Abomey depuis longtemps ou n'y sont pas nés. C'est le cas par exemple des Fɔn provenant localités comme Ouidah, Allada, Cotonou et Abomey- Calavi qui ne consommaient plus avant leur arriver à Parakou des aliments tels que *avata*, *ajagbè*, *acɔnkwin*, *abotwe*, *akanji* et *kleklekpodogba*, pour ne citer que ceux-là.

La diversité de provenance géographique fait apparaître quelques nuances et spécificités dans les habitudes alimentaires. En effet, le séjour prolongé des

colonies fɔn dans diverses localités du Benin lors des conquêtes du royaume d'Abomey n'ont pas favorisé la consommation de tous les aliments.

De même, de nouveaux aliments ont été empruntés aux milieux d'accueil. C'est le cas par exemple du poisson accompagné à la friture appelé « *huevigbigba* » consommé avec l'akassa qui est devenu une partie intégrante des habitudes alimentaires des Fɔn de Ouidah. En tout état de cause, quelques soient leurs provenances, les Fɔn ont été confrontés à des problèmes d'approvisionnement pour la préparation de leurs repas.

2.2.6.6-Accessibilité des Fɔn à leurs denrées alimentaires habituelles à Parakou

Avec l'arrivée des Fɔn à Parakou l'approvisionnement en denrées alimentaires pour leurs repas habituels n'a pas toujours été facile. C'était difficile de disposer de certains produits sur place.

La déclaration d'une septuagénaire arrivée à Parakou depuis 37 ans est assez révélatrice de cette situation :

« *Avant il y avait rarement le afintin⁴⁷, le lyo, les feuilles de manioc, l'huile rouge, le manioc. On les faisait venir d'Abomey* ». Elle poursuit en relevant quelques dispositions prises dans ces conditions pour conserver le *afintin*.

« *On séchait le afintin pour le conserver et pour l'utiliser, on le ramollissait avec de l'eau. Certains le mettaient dans les canaris et y ajoutaient de l'huile tandis que d'autres le fumaient* ».

A présent le *afintin* est suffisamment disponible parce que préparé désormais par beaucoup de personnes sur place.

⁴⁷ Le *afintin* est la moutarde fɔn. Elle est beaucoup utilisée pour dans la préparation des sauces

D'autres produits sont également cités comme peu disponibles dans le passé. Il s'agit notamment des crevettes pour préparer la sauce, les noix de palme pour préparer la sauce dékun.

Il fallait aller au marché "Dépôt"⁴⁸ pour en disposer. Ce qui était redouté étant donné que les produits y étaient plus chers. Ces produits sont aujourd'hui plus disponibles parce qu'offerts par beaucoup plus de vendeuses. Cependant ils reviennent toujours plus chers par rapport aux localités de provenance des Fɔn.

Certaines cuisinières pour pallier à cette situation utilisent la moutarde locale *sɔnru* un peu proche du *afintin*.

Quelques rares femmes utilisent aussi une autre moutarde appelée *sɔnbaba* beaucoup moins appréciée des Fɔn qui lui reprochent son aspect noirâtre.

Il se pose également un problème de fraîcheur pour certains de ces produits notamment des feuilles qui entrent dans la préparation de la sauce 'ma'. Certaines de ces feuilles ne poussent pas à Parakou ou y sont peu cultivées.

Au-delà de leurs habitudes alimentaires, des problèmes d'accessibilité à certaines denrées qui entrent dans leurs préparations du fait de leur présence à Parakou (qui est un autre milieu écologique), les Fɔn ont adopté également de nouvelles pratiques alimentaires. Ce qui s'explique par le caractère multiculturel de cette ville. La cohabitation pluriethnique y induisant de fait, une coexistence de diverses habitudes alimentaires avec les dynamiques qui peuvent en résulter.

⁴⁸ Le marché Dépôt est un marché situé non loin de la gare ferroviaire et de son lieu de dépôt des frets il est surtout animé par des Fɔn et apparentés.

CHAPITRE 3 : **ADOPTION DE NOUVELLES PRATIQUES** **ALIMENTAIRES ET ENTRAVERES AFFERENTES CHEZ** **LES FŌN DE PARAKOU**

3.1- LES NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES

De nouvelles pratiques alimentaires appartenant à d'autres groupes socioculturels avec lesquels ils cohabitent ont été adoptées par les Fŏn de Parakou. Cette adoption touche un certain nombre d'aliments.

3.1.1- Les aliments adoptés

L'adoption touche la plupart des aliments qui coexistent avec ceux du répertoire fŏn à Parakou. Il s'agit notamment de : igname pilée, *wasawasa*, *tubani*, *waké*, *dŏkunu*, *waragaci*, fromage soja, sauce d'arachide, *cukutu*, *gisima*, *fruit de gisima*, *gombo sec*, *fura*, *bita*, *kpaki*, *cyayo écrasé*, *sŏnru*, *sŏmbaba*, *dagadigi*, *yérikpa*, *mása*, *dangu*, *kŏmsa*, pâte noire, *kuka*, *pura*, *mŏxabru*, *danbo*, *ablo*, *jewŏ* et *atyeké*.

3.1.1.1- L'igname pilée

Il est appelé « *cŏkurù* » par les Baatŏnbu, « *agun* » par les Maxi » et « *agu* » par les Fŏn. Comme l'indique sa dénomination en langue française, cet aliment est obtenu en pilant de l'igname pelée, mise en morceau et bouillie. De ce fait l'igname pilée est une pâte assez compacte dont la texture et l'élasticité varient suivant le type d'igname utilisé, le savoir-faire de ceux qui l'on pilée et les habitudes culturelles en la matière. Il est accompagné de sauce avec de la viande le plus souvent. Il est servi de préférence chaud.

3.1.1.2- Le wasawasa

Le *wasawasa* est un couscous de poudre de cossette d'igname. Il présente une couleur grise avec des nuances allant du foncé au plus clair. Le wasawasa est consommé comme petit déjeuner et comme goûter. C'est un aliment baatõnu.

3.1.1.3- Le tubani

Le *tubani* est un aliment dendi. Il est fabriqué avec du haricot et de la poudre de cossette d'igname. Le tubani est emballé dans des boîtes de conserve de tomate dont il prend la forme après cuisson. Il en existe de deux couleurs : un de couleur grise avec des nuances et une autre de couleur blanche. Le tubani est surtout consommé comme petit déjeuner et parfois comme goûter.

3.1.1.4- Le waké

Le *waké* est un mélange de riz et de haricot. Entre également dans sa préparation, la potasse et la tige de mil qui lui confère une couleur rouge. Le waké est servi avec du piment sec et parfois aussi avec de la friture. C'est un repas baatõnu.

3.1.1.5- Le kõnm ou dõkunu

Le *kõnm* est un aliment d'origine ghanéenne introduit à Parakou essentiellement par des membres de la communauté mina et d'autres groupes socioculturels du département du Mono. Le *kõnm* est appelé *dõkunu* par le groupe socioculturel baatõnu.

3.1.1.6- Le kpaki

Le *kpaki* est de la cossette de manioc. Il sert à préparer la pâte. Il est surtout d'origine nagot.

3.1.1.7- Le waragaci

Le waragaci, est un fromage obtenu à partir du lait de vache. Il est d'origine peulh et essentiellement fabriqué par les membres de ce groupe socioculturel. Il

est appelé « amɔ » par les Fɔn. Ce fromage est utilisé comme protéine dans la sauce.

3.1.1.8- La sauce d'arachide

La sauce d'arachide est une sauce préparée à base d'arachides écrasées. Elle est généralement préparée sans huile et sans tomate. Sa préparation reviendrait relativement moins chère. Plusieurs femmes disent l'avoir adopté à cause de cette raison. Elle est surtout consommée par le groupe socioculturel maxi du département des collines.

3.1.1.9-Le cukutu

Le *cukutu* est une boisson fermentée faite avec du mil. Elle est la boisson locale dans le nord Bénin. La photo 5 présente le cukutu.

Photo 1 : Cukutu, en cuisson sur le feu



Source: cliché DJIBODE Euloge (août 2014)

On observe sur cette photo, la boisson cukutu en préparation et train de bouillir sursur le feu.

3.1.1.10- Gisima

Le *gisima* est une légume qui sert à préparer la sauce. L'utilisation de la moutarde locale sōnru dans sa préparation lui donne un aspect assez proche du *ma fōn*. La Feuille de gisima est présentée sur la photo 6.

Photo 2 : feuille de gisima



Source: cliché DJIBODE Euloge (septembre 2014)

3.1.1.11- Le gombo sec

Le gombo sec est utilisé comme gluant. Il est très utilisé par les groupes socioculturels provenant des départements des collines ainsi que des Baatōnbu.

3.1.1.12- Fura

Le *fura* est une pâte molle de mil délayée dans de l'eau. Il est traditionnellement consommé avec du lait de vache et aujourd'hui, de plus en plus consommé avec du lait importé.

3.1.1.13- Bitá

Le *bitá* est une bouillie à base de mil avec de la potasse. Il est surtout consommé par les femmes Baatõnu ayant récemment accouché.

3.1.1.14- La sauce de cyayo écrasé

La sauce de *cyayo* est une sauce faite à base de *cyayo* et de sésame écrasé. Elle est surtout utilisée pour l'igname pilée. C'est une sauce d'origine idaasha.

3.1.1.15-Le sǎnru

Le *sǎnru* est une moutarde baatõnu faite avec du néré comme la moutarde fõn *afintin* dont elle est suffisamment proche. Il est parfois utilisé par les Fõn à défaut, du *afintin*.

3.1.1.16-Le sǎnbaba

Le *sǎnbaba* est une moutarde baatõnu d'aspect pâteux et de couleur noire.

3.1.1.17- Le yérikpa

Le *yérikpa* est un couscous de cossette d'igname.

3.1.1.18- Le mása

Le *mása* est un beignet baatõnu Il est soit fait avec du maïs, auquel cas il est frit soit fait avec du riz, auquel cas il est cuit à la vapeur.

3.1.1.19- Le danbu

Le *danbu* est du couscous de riz assaisonné avec du moringa. C'est un repas d'origine nigérienne.

3.1.1.20- Le kɔmsa

Le *Kɔmsa* est une sauce gluante faite de feuilles sèches de gombo accompagnant la pâte noire. Elle est recommandée pour les femmes ayant accouché.

3.1.1.21- Le cacawuga

Le *cacawuga* est de la viande de mouton braisée au feu doux. C'est une activité surtout pratiquée par des nigériens aux bords des voies et devant des buvettes où il accompagne les boissons.

3.1.1.22- Le kuka

Le *kuka* est une sauce à base de feuilles de baobab.

3.1.1.23- Le pura

Le *pura* est une sauce de caillot de sang ressemblant au *ma fɔn*. Il est consommé avec de l'igname pilée. Les Fɔn y mettent aussi du poisson et le *afintin*.

3.1.1.24- Le mɔxabru

Le *mɔxabru* est une pâte de riz. Il est présenté sous forme de boules et accompagné de sauce tomate et de gluant. C'est un repas d'origine nigérienne.

3.1.1.25- Le ablo

Le *ablo* est un aliment mina fait d'une pâte de maïs levée à la levure et cuite à la vapeur. Il est aujourd'hui fait avec du riz et surtout utilisé pour le goûter. Le *ablo* est offert par des vendeuses aux abords des voies.

3.1.1.26- Le fétrigboma

Le *fétrigboma* est une sauce mina, un gluant fait d'un mélange de gombo et de légume *gboma*. Ce qu'indique clairement sa dénomination *fétri* qui veut dire en mina gombo et *gboma* qui est la dénomination du légume qui entre dans sa composition.

3.1.1.27-La pâte de maïs salée

Il s'agit d'une pâte de maïs légèrement salée. C'est une pratique qui contraste avec la pratique fon qui exclut l'ajout du sel qui empêcherait la pâte de devenir consistante.

3.1.1.28-Le atyekε

L'atyekε est un repas ivoirien. C'est un couscous de manioc moulu servi avec de l'huile et du poisson.

3.2-L'ADOPTION DE NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET ENTRAVERES AFFERENTES

3.2.1-L'ADOPTION DE NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES

3.2.1.1-Les facteurs favorisant l'adoption

Les facteurs favorisant l'adoption sont:

- La forte présence des vendeuses ;
- Le voisinage, les visites et réceptions ;
- Les mariages interethniques ;
- La facilité d'adaptation des enfants ;
- La restauration hors ménage ;
- Le séjour antérieur dans des localités de grande consommation de certains aliments.

3.2.1.1.1-La forte présence des vendeuses

La forte présence des vendeuses aux abords des voies, sur les lieux de travail, dans les écoles et l'activité des vendeuses ambulantes, offrant des services de proximité, créent un effet d'exposition qui attise la publicité pour l'aliment. Cet effet d'exposition engendre chez les personnes soumises à l'exposition une

certaine familiarité avec l'aliment et une « testabilité » qui finissent souvent par faire tomber les résistances à son encontre et favoriser alors son adoption.

A titre d'exemples, sur les 33 Fɔn ayant adopté le *wasawasa* sur les 56 interviewés, 29 personnes soit 88 % doivent leurs premiers contacts avec cet aliment à cette proximité. Pour ce qui concerne le *tubani*, 18 sur les 27 l'ayant adopté soit 67 % doivent leurs premiers contacts à cette proximité.

Ainsi note-t-on que les aliments les plus offerts par les vendeuses sont les plus adoptés et les plus fréquemment consommés. Il s'agit notamment de l'igname pilée, le *wasawasa*, le *tubani*, la pâte de cossette d'igname et le *waké* comme nous le verrons plus bas.

3.2.1.1.2-Voisinage, visites et réceptions

La cohabitation avec des personnes issues d'autres groupes socioculturels, les visites rendus et les participations aux réceptions ont été aussi des canaux par lesquels certains ont eu leurs premiers contacts avec de nouveaux aliments.

A titre d'exemple, le *kɔmsa* a été adopté par une femme Fɔn en visitant des accouchées Baatɔnbu et ceci, compte tenu de son caractère utilitaire. En effet, cette bouillie étant réputée revigorer l'accouchée et favoriser l'allaitement du nouveau-né est adoptée pour être utilisée aussi en cas d'accouchement par celle qui l'a adoptée.

En ce qui concerne le voisinage, on observe que la cohabitation dans une même maison crée souvent une familiarité et une convivialité donnant lieu, entre autres, à des dégustations de repas, des invitations à manger des repas relevant de sa communauté (il s'agit essentiellement de locataires). En effet la convivialité dans une même maison ne se conçoit pas sans partage de repas.

De même, la cohabitation sur les lieux de travail et à d'autres endroits tels que l'école et les ateliers d'apprentissage favorise également l'adoption soit par convivialité soit par invitation donnant lieu à des réceptions.

3.2.1.1.3-La consommation de repas hors foyer familial

Au-delà de toutes convivialités et invitations relatives à la cohabitation, le séjour dans la journée, en dehors du foyer familial, pour diverses raisons (travail, école, apprentissage), conduit à des consommations de repas hors ménage. Ces dernières étant tributaires des offres alimentaires environnantes, contribuent également à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires comme l'ont souligné S. Langlois (1990 :498) et Essemyr (1993).

3.2.1.1.4-Les mariages interethniques

Il est noté que les Fɔ̀n de Parakou se marient surtout entre eux et avec des membres d'autres groupes socioculturels du sud Bénin qui leur sont apparentés. Notamment maxi, mina, gɛ̀n, gun, ayizò et dans une moindre mesure, aja, xwla pour ne citer que ceux-là.

Les mariages de Fɔ̀n avec des membres de groupes socioculturels du nord ne sont pas légion.

Les raisons justifiant cette situation sont de plusieurs ordres. D'une part, la proximité culturelle favorise les liaisons entre les Fɔ̀n et les groupes apparentés. D'autre part, l'inimitié entre les Fɔ̀n et les ressortissants du nord, qui a prévalu pendant longtemps sur fond d'exacerbation ethnocentrique par des hommes politiques pour des besoins électoralistes est une des raisons justifiant cette situation. Des barrières linguistiques et religieuses sont également évoquées.

En effet, du fait de la proximité culturelle entre les Fɔ̀n et les autres groupes socioculturels apparentés, leurs habitudes alimentaires sont très proches.

Cependant, le mariage interethnique entre ces communautés a aussi donné à lieu à l'adoption par les Fɔn de plusieurs aliments. On peut citer :

- Le *ablo*, le *kɔnm*, le *fétrigboma*, le *agbeli* qui sont d'origine mina ;
- Le piron, la patate douce, le *atasi* et la pâte salée relevant surtout du répertoire alimentaire gun ;
- L'igname pilée, la sauce d'arachide, le gombo sec pour les Maxi ;
- Le *dakwen* pour les Xwla.

Du fait que les mariages des Fɔn avec des ressortissants des groupes socioculturels du nord Bénin ne sont pas légion, leurs effets restent assez limités sur l'adoption de nouveaux aliments. Les mariages fɔn touchent très peu d'aliments d'une part et de l'autre, très peu de ménages sont concernés. A titre d'exemple, l'adoption du *tubani* par le biais du mariage interethnique ne touche que trois (3) interviewés pendant que pour le *wasawasa*, le *waké* et bien d'autres aliments, aucun interviewé n'est concerné.

3.2.1.1.5-La facilité d'adaptation des enfants

La facilité d'adaptation des enfants aux innovations a également influencé positivement l'adoption de certains aliments.

En effet, les enfants se sont illustrés par une facilité d'adaptation aux nouveaux aliments. Ce qui n'est pas sans influence sur l'attitude des parents. Des aliments tels que le *tubani* et le *wasawasa* ont été finalement adoptés par certains parents parce que leurs enfants aiment les consommer.

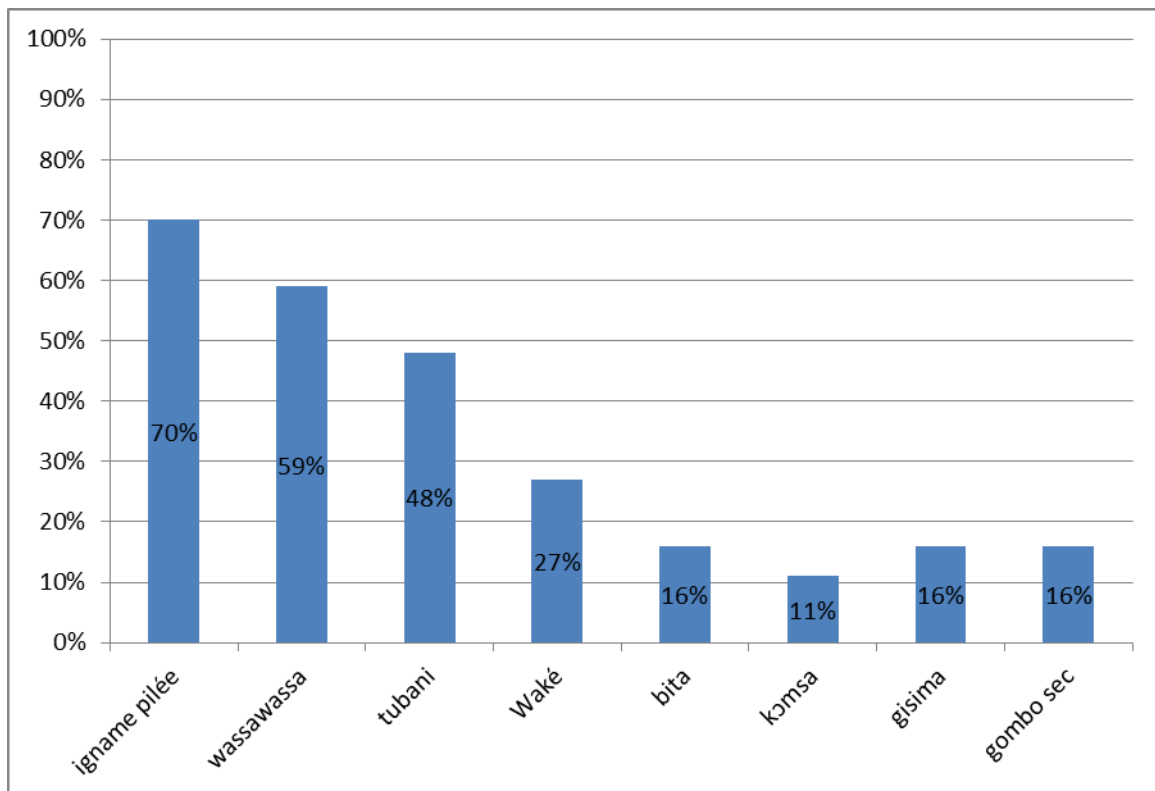
3.2.1.2-Les taux d'adoption

Les taux d'adoption varient d'un aliment à un autre.

En effet, si le taux d'enquêtés ayant adopté l'igname pilée est de 70%, de 60% pour le *wasawasa*, de 48% pour le *tubani* et 27% pour le *waké*, il est de 16% pour le *bita*, le *gisima*, le *gombo sec* et de 11% pour le *komsa*.

Le graphique 1 rend compte de ces variations

Graphique1 : taux d'adoption



Source : enquête de terrain (2014)

Par ailleurs, certains nouveaux aliments sont bien connus des Føn, d'autres par contre, le sont beaucoup moins. C'est le cas des aliments tels que le *yérikpa*, le *danbu*, la sauce de *sanbinu*, le *ɖakwen* et le *pura*.

3.2.1.3-Les délais d'adoption

Les délais d'adoption varient d'un aliment à un autre mais aussi d'un interviewé à un autre. On enregistre des adoptions à court, moyen et long terme.

Pour l'igname pilée, 23 interviewés l'ont adoptée entre 0 et 1 an, 12 entre 1 et 5 ans et 3 au-delà de 5ans.

Pour le *wasawasa*, 18 interviewés entre 0 et 1 an, 10 entre 1 et 5 ans et 5 au-delà de 5ans.

Pour le *tubani*, le nombre d'interviewés l'ayant adopté entre 0 et 1 an est de 9 ; celui de ceux qui l'ont adopté entre 1 et 5 ans est de 12 et celui l'ayant adopté au-delà de 5ans, de 6.

Pour le *waké*, 9 interviewés l'ont adopté entre 0 et 1an, 3 entre 1 et 5 ans et 3 au-delà de 5ans.

Pour le *bita*, la totalité des 9 interviewés l'ayant adopté l'a fait au-delà de 5ans.

Pour le *kɔmsa*, la totalité des personnes l'ayant adopté la fait au-delà de 5 ans

Pour le *gisima*, 6 des 9 interviewées l'ayant adopté l'ont fait entre 1 et 5 ans et 3 au-delà de 5ans.

Pour le gombo sec, 3 des 9 interviewées l'ayant adopté l'ont fait entre 1 et 5 ans et 6 au-delà de 5ans.

Le tableau IX rend compte des variations de délais.

Tableau X : délais d'adoption

| Aliments | Adoptants | Délais d'adoption | | |
|---------------------|-----------|-------------------|----------|---------------|
| | | 0-1 an | 1-5 ans | 5 ans et plus |
| igname pilée | 39 | 23 (59%) | 12 (31%) | 4 (10%) |
| wasawasa | 33 | 18 (55%) | 10 (30%) | 5 (15%) |
| tubani | 27 | 9 (33%) | 12 (45%) | 6 (22%) |

| | | | | |
|---------------|----|---------|---------|----------|
| waké | 15 | 9 (60%) | 3 (20%) | 3 (20%) |
| bita | 9 | 0 (0%) | 0 (0%) | 9 (100%) |
| kɔmsa | 6 | 0 (0%) | 0 (0%) | 6 (100%) |
| gisima | 9 | 0 (0%) | 6 (67%) | 3 (33%) |

Source : enquête de terrain (septembre 2014)

A titre d'exemple, on observe que le taux d'adoption des aliments dès la première année de séjour est de 59% et de 55% pour le wasawasa pendant qu'il est de 0% pour le bita et le kɔmsa, la totalité des adoptions pour ces deux aliments ayant été effectuée au-delà de cinq (5) ans

Ainsi les délais d'adoption sont plus rapprochés pour certains aliments et plus éloignés pour d'autres. Ceci témoigne de la variation du degré des résistances vis-à-vis de chaque aliment et confirme la théorie de diffusion de l'innovation modélisée par Rogers (1995).

En effet, selon Rogers, les profils des consommateurs d'une innovation varient selon leurs profils. Aussi distingue-t-il la minorité qui adopte de façon précoce d'un côté et de l'autre, la majorité avancée et retardée puis les retardataires d'un autre côté. Les consommateurs qui composent la minorité précoce sont ceux qui sont faciles à convaincre, ceux qui adoptent l'innovation de façon enthousiaste parce qu'ils l'ont aussitôt appréciée. Par contre, les consommateurs de la majorité avancée prennent leur temps, observent et attendent d'être convaincus de la nécessité, de l'utilité et de la justesse de l'innovation.

La variation des délais d'adoption suivant les aliments et les interviewés se justifie donc pleinement.

3.2.1.4-Fréquence de consommation

La propension à consommer tel ou tel autre aliment varie suivant les aliments. A titre d'exemple, pour l'igname pilée, des 39 Fɔn sur 56 l'ayant adopté, 12 le consomment mensuellement, 15 de façon hebdomadaire et 3 quotidiennement. Par contre, la totalité de ceux ayant adopté le *kɔmsa*, le *yérikpa*, le *danbu*, le *bita*, la sauce de *pura*, le *mɔxabru*, le *ɖakwen* et le *fétrigboma* ne les consomme que rarement. La disponibilité des aliments (surtout à travers les vendeuses comme nous l'avons vu plus haut) explique cette disparité de même que le degré d'appréciation par le consommateur de chacun d'eux.

3.2.1.5-Le poids de l'école et des lieux d'apprentissage

L'école et les ateliers d'apprentissage ont eu une grande influence sur l'adoption et ce, à plusieurs niveaux.

Beaucoup d'interviewés ont adopté certains aliments à l'école ou en apprentissage. Ceci est valable aussi bien pour les enfants et adolescents actuellement dans ces lieux que des adultes d'un certain âge. Le fait que des adultes soient aussi concernés s'explique en ce sens que l'immigration des Fɔn à Parakou a commencé de façon significative depuis 1937 avec l'avènement du chemin de fer. Ainsi, beaucoup de Fɔn de Parakou sont soit nés dans cette ville soit sont venus très jeunes. De ce fait, ils ont été à l'école ou en apprentissage à Parakou. La facilité d'adaptation des enfants a non seulement favorisé leurs rapides adoptions de certains aliments, mais également influencé celles de leurs parents. Les aliments adoptés concernés sont essentiellement le *tubani*, le *wasawasa* et le *waké*.

Des raisons économiques sont également évoquées pour expliquer la consommation de ces aliments. Ces aliments permettent aux élèves et apprentis de se bourrer le ventre à moindre coût ce qui est en adéquation avec le peu de moyen financier dont ils sont dotés. Ainsi, déclare un élève : « *je mélange*

souvent le wasawasa et le kpreku pour être bien rassasié ».Ce qui représente donc "un avantage relatif" au sens de Rogers (1995)

3.2.1.6-L'impact de l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires sur les habitudes alimentaires des Fɔn de Parakou

L'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou fait apparaître de nouveaux aliments dans leurs habitudes alimentaires. Le répertoire des aliments consommés par eux est désormais de ce fait enrichi.

Cependant, l'examen des repas journaliers et hebdomadaires consommés par les interviewés montre que les menus restent largement tributaires des habitudes alimentaires primitives de cette communauté. La pâte de maïs et la sauce demeurent les éléments essentiels de l'alimentation des ménages.

Les nouvelles pratiques acquises ne viennent pas en remplacement des habitudes alimentaires des Fɔn mais en complément. Ceci est révélateur du poids de l'habitus et de sa capacité de préservation dans un nouvel environnement culturel, voire écologique.

Néanmoins il convient de souligner que cette préservation a bénéficié comme condition favorable de l'existence de possibilités d'approvisionnement en produits alimentaires pour la préparation d'aliments fɔn. En effet, le maïs qui sert à préparer la pâte de maïs, le principal repas fɔn se produit à Parakou et dans les autres communes environnantes même si elles n'en sont pas grandes consommatrices.

Quant aux produits et condiments entrant dans la préparation des diverses sauces qui l'accompagnent, les stratégies d'approvisionnement développées et évoquées plus haut ont globalement favorisé la préservation par les Fɔn de leurs habitudes alimentaires.

3.2.2- ANALYSE DES ENTRAVES LIEES A L'ADOPTION DE NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES

L'examen des délais d'adoption montre des décalages entre les dates d'arrivée des interviewés à Parakou, les dates de premiers contacts avec de nouveaux aliments d'une part et d'autre part, leurs dates d'adoption. On observe également que ces délais d'adoption varient d'un interviewé à un autre.

Les processus d'adoption sont marqués par des difficultés d'adaptation et des résistances de toutes sortes. Il s'agit notamment de :

- L'attachement aux habitudes alimentaires ;
- Les difficultés d'accoutumance ;
- Le coût relativement élevé du repas ;
- La pénibilité de la préparation ;
- La non maîtrise du savoir-faire ;
- Les représentations négatives.

3.2.2.1-L'attachement aux habitudes alimentaires et difficultés d'accoutumance

L'attachement aux habitudes alimentaires s'explique par la socialisation de l'individu. En effet, par le biais de la socialisation, l'individu acquiert, des façons de penser, de vivre et d'agir ; des habitudes qui sont entre autres alimentaires et qui l'identifient au groupe social d'origine. De ce fait, l'attachement des enquêtés est la manifestation, inconsciente de leur "marquage culturel" et plus précisément de l'habitus alimentaire.

Ainsi note-t-on des résistances qui se traduisent par des difficultés d'accoutumance aux nouvelles pratiques alimentaires qui se présentent dans ce nouvel environnement multiculturel. Cette accoutumance nécessite évidemment un temps pour se réaliser. Un temps qui varie d'un aliment à un autre, d'une personne à une autre, d'une catégorie d'âges à une autre et qui explique les

disparités notées au niveau des délais d'adoption et de la durée des résistances à l'adoption.

A l'opposé des enfants et adolescents, les résistances plus fortes à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires notées chez les personnes plus âgées, se justifient par la durée plus longue de leur socialisation, donc un "marquage culturel" plus encre. Ce qui introduit une dimension générationnelle.

Des représentations négatives sont également notées.

3.2.2.2-Les représentations

Les représentations enregistrées varient également d'un aliment à un autre suivant leurs caractéristiques. Lesquelles caractéristiques sont relatives à l'aspect, l'hygiène, le goût et à l'odeur des aliments.

Pour l'igname pilée, les représentations sont relatives à l'hygiène notamment à la sueur susceptible de couler dans le mortier au cours du pilage ce qui pose un problème d'hygiène. En effet, le pilage de l'igname est un exercice nécessitant un effort physique relativement important de la part de ceux qui l'accomplissent. Ce qui génère de la sueur susceptible de couler sur le contenu du mortier si l'on n'y prend vraiment garde. Ce que déplorent nombre d'interviewés.

Les représentations en ce qui concerne le *wasawasa* sont d'ordres hygiéniques et gustatifs. En effet certains interviewés n'aiment pas le *wasawasa* quand il a une couleur grise foncée avec un goût plus ou moins amer parce que disent-ils, il serait fait avec de la cossette d'igname contenant encore des déchets. Ce qui lui conférerait le goût amer. Alors préfèrent-ils le *wasawasa* de couleur assez claire qui serait sensé être débarrassé de tout déchet.

De nos investigations il ressort que cette représentation n'est pas complètement dénuée de fondement. En effet, ce qui donne la couleur grise foncée au *wasawasa* ce sont les résidus de peaux qui sont restés sur les cossettes. Quant au goût amer il est conféré par les "têtes" d'igname que certaines vendeuses

mélangent avec les cossettes pour tirer plus de profit parce qu'elles reviennent moins chères.

Concernant le *tubani*, si pour la poudre de cossette d'igname (qui entre dans la préparation du *tubani* aussi) utilisée, les reproches sont les mêmes que ceux évoqués pour le *wasawasa*, deux autres reproches s'ajoutent pour cet aliment. Il s'agit notamment de la qualité douteuse du haricot et de la propreté douteuse des boîtes de conserve dans lesquelles il est emballé. La photo 1 en donne une illustration.

Photo 3 : Tubani emballé



Source: cliché DJIBODE Euloge (septembre 2014)

On observe sur cette photo, sur le feu, du tubani emballé dans des boîtes de conserve de tomate incriminées pour leur hygiène soupçonnée douteuse.

Quant à la couleur marron de cet aliment, elle est mise en évidence par la photo 2.

Photo 4 : Tubani servi



Source: cliché DJIBODE Euloge (septembre 2014)

On observe sur cette photo, du tubani déemballé et coupé en morceaux, mettant en évidence la couleur marron incriminée.

En réalité, il ne s'agit essentiellement que de suspicions de la part de ces enquêtés étant donné qu'ils sont prêts à consommer le *tubani* s'il est préparé par quelqu'un dont ils sont sûrs de l'attachement à la propreté. Aussi faut-il souligner que *tubani* se prépare également sans cossette d'igname, auquel cas, le problème de couleur ne se pose plus.

Les Fɔn restent particulièrement résistants à certains aliments et condiments dont:

- le lait de vache (*bohun*), pour son odeur jugée fétide et son goût jugé fade ;
- le *kɔmsa* (11% d'adoptants) et le *bita*, pour leur aspect physique jugé peu attrayant (16% d'adoptants);

- le beurre de karité, pour son odeur peu apprécié et son aspect dormant et blanchâtre dans la sauce refroidie ;
- le *gísima*, (16% d'adoptants) pour son goût jugé acide (quand la cuisinière ne s'y connaît pas) ;
- la moutarde baatõnu, *sõnbaba* pour son aspect jugé noir et pâteux ;
- la potasse pour sa présence jugée omniprésente dans les repas.

En effet, si par rapport à certains aliments et condiments, les résistances s'estompent progressivement avec le temps, elles sont encore suffisamment fortes vis-à-vis de ceux-là. Cela explique que peu d'interviewés les aient adoptés et pose un problème de compatibilité⁴⁹ entre les habitudes alimentaires des Fõn et certaines pratiques alimentaires avec lesquelles elles coexistent.

En effet, le goût, l'aspect et l'odeur des aliments sont essentiellement culturel et varient d'un groupe social à un autre et fondamentalement liés aux épices et condiments utilisés ainsi que la façon de les préparer. Ces éléments sont des construits culturels, des habitudes acquises, à travers le temps, au sein du groupe social par le biais de la socialisation. Ils font ainsi partie de l'habitus du groupe social concerné. (Bourdieu, 1979)

Aussi, le problème d'incompatibilité se justifie-t-il et les résistances observées à ce propos, compréhensibles au regard de l'habitus alimentaire des Fõn.

Dans ces conditions, l'adoption demande un temps d'observation, d'accoutumance et d'adaptation qui permet de s'habituer. C'est un processus de fléchissement et d'estompement des résistances.

Dans le processus d'adaptation, d'autres difficultés sont évoquées par les interviewés. Il s'agit notamment :

⁴⁹ La compatibilité est un des cinq éléments qui déterminent la diffusion d'une innovation selon Rogers (1995).

- de la pénibilité de la préparation de certains aliments;
- de la difficulté d'appropriation du savoir-faire relatif à certains aliments ;
- des problèmes d'ordre sanitaire engendrés par la consommation de certains aliments.

3.2.2.3-La pénibilité de la préparation de certains aliments

La pénibilité de la préparation est évoquée particulièrement pour l'igname pilée et le *wasawasa*.

En effet, la préparation de l'igname pilée nécessite beaucoup d'effort physique pour le pilage. Ceci explique entre autres que bien de ceux qui l'ont adopté se contentent de l'acheter au lieu de le préparer à la maison. Cette pénibilité est telle que des machines sont à présent mis au point pour le pilage et sont déjà en activité à Parakou. Cependant leurs coûts sont jugés prohibitifs et leur usage marginal.

Quant au *wasawasa*, le processus de sa préparation est jugé périlleux. Ainsi est-il aussi presque exclusivement acheté par les consommateurs et non préparé par eux-mêmes.

3.2.2.4- La non maîtrise du savoir-faire relatif à certains aliments

En dehors de la pénibilité de la préparation de certains aliments, la non maîtrise du savoir-faire qui leur est relatif est également une des raisons qui expliquent la prévalence de leur achat par les consommateurs Fɔn.

A titre d'exemple, une bonne igname pilée exige certaines qualités à savoir : l'élasticité et l'absence de grumeaux. La non maîtrise de ce savoir-faire est ainsi dans certains ménages un frein à la fréquence de consommation et à l'appropriation.

Photo 5 : Igname pilée



Source: cliché DJIBODE Euloge (septembre 2014)

On voit sur cette photo, de l'igname pilée accompagnée de sauce de tomate, de waragaci (fromage peulh) et de la viande de bœuf assez présente dans l'alimentation à Parakou.

Quant au *wasawasa*, la non maîtrise de sa préparation lui confère un goût amer tandis que pour *gisima*, sa sauce a un goût acide si sa préparation n'est pas maîtrisée. Ainsi, les goûts amer et acide généralement attribués respectivement au *wasawasa* et au *gisima* sont plutôt révélateurs d'un manque de savoir-faire spécifique à ces aliments et non de caractéristiques qui leur sont propres.

Pour bien d'autres aliments, la plupart des Føn interviewés n'a même pas pris la peine de les essayer étant donnée, leur complexité⁵⁰.

⁵⁰ La complexité est un des 5 éléments de la théorie de diffusion d'innovations de Rogers (1995)

Un autre facteur qui a influencé négativement l'adoption est le problème d'intégration sociale des Fɔn à Parakou.

3.2.2.5-Problème d'intégration sociale des Fɔn et résistances à l'adoption

Le processus d'adoption de nouveaux aliments par les Fɔn à Parakou a été empreint de clivages ethniques et de relents régionalistes.

En effet, la cohabitation Fɔn avec certains groupes socioculturels, habitant Parakou a souffert d'inimitié. Il s'agit essentiellement de groupes socioculturels du Nord Bénin. Pendant longtemps, certains groupes socioculturels du Nord Bénin et particulièrement les Baatɔnbu et les Dɛndi (mais aussi des groupes socioculturels du Zou - nord qui leur sont historiquement assez proches à savoir, les Nago et Idaasha) ont qualifié les Fɔn de mauvais. Les expressions *danxome kɔnnu*⁵¹, *ifunkɔda*⁵² étaient utilisées à ce propos. Les Fɔn quant à eux traitent ces groupes socioculturels d'attardés, d'arriérés voire de sous-hommes, utilisant l'expression *kayi kayi*⁵³ pour les désigner. Les aliments relevant de ces groupes sont de ce fait, objets de préjugés négatifs.

Ces représentations tirent leurs racines sur le plan historique des guerres de conquête et de razzia livrées par l'armée d'Abomey dans la politique d'expansion et d'approvisionnement en esclaves du royaume. Toutes choses qui ont particulièrement éprouvé certains groupes socioculturels dont les Nago et les Idaasha.

Il convient de noter que pour ce qui concerne Parakou, ces représentations sont exacerbées par des hommes politiques autochtones. En effet au lieu de faire leur

⁵¹ Danxome kɔnu signifie en baatɔnu, l'homme du Danxome, entendez le Fɔn, est mauvais.

⁵² ifunkɔda signifie en nago, le Fɔn est mauvais.

⁵³ Il s'agit de cris d'interpellation des bœufs qu'émettent les bouviers conduisant leurs troupeaux.

campagne sur la base de programmes de société, ceux-ci préfèrent faire vibrer la fibre ethnique en développant des thèmes ethnocentriques et en mettant à l'indice les Fɔn. Ces situations ont connu leur paroxysme lors des élections présidentielles de 1963 et de 1991 avec les agressions des populations Fɔn pour les empêcher de voter ou pour les contraindre à voter pour des candidats du nord. Ceci a conduit à des départs massifs de Fɔn et apparentés vers le sud du pays. Des morts, des blessés, des vandalismes et des vols ont été enregistrés. Ces situations auraient été pires si les Fɔn et apparentés n'avaient été protégés par d'autres autochtones. Il se posait alors un véritable problème d'intégration sociale, préjudiciable aux processus d'adoption.

Les déclarations de certains interviewés sont assez illustratives de cette situation.

« Avant, nous ne pouvions même pas nous rendre au marché "En commun".⁵⁴ On était traité de tous les noms. On ne pouvait aller qu'au marché "Dépôt"⁵⁵ » déclarait une interviewée de 62 ans. Une autre de 66ans déclare :

« Ceux du Nord n'aimaient pas ceux du sud, surtout les Fɔn. Maintenant ça a diminué, il n'y a plus de menace »

Encore une autre, appréciant la nouvelle situation a déclaré :

« Les rapprochements étaient difficiles, il y avait assez de médisances. Actuellement c'est différent parce que je comprends la langue. C'était danxome kɔnnu, ifunkɔɖa. On était obligé de se recroqueviller sur nous-mêmes. On les évitait mais ça a beaucoup changé à présent »

⁵⁴ "En commun" est la dénomination française du grand marché (Azerkè) de Parakou.

⁵⁵ Le marché "Dépôt" est un marché animé par les Fɔn et apparentés.

Une autre enfin déclare : *« Avant un Fɔn ne pouvait se marier avec quelqu'un d'ici. C'était très difficile, maintenant ça se fait, même si l'opposition n'a pas totalement disparu »*

Il est à noter que « *danxome* » et « *ifun* » ne désigne pas strictement les Fɔn mais également tous ceux qui leur sont apparentés même si certains de ces groupes socioculturels ont aussi les mêmes récriminations contre les Fɔn. En effet, issus tous d'Aja-tado, par des migrations successives, ils sont culturellement proches. L'intercompréhension entre les langues parlées et la proximité des pratiques culturelles sont des traits extérieurs qui caractérisent ces groupes socioculturels. Toutes choses qui peuvent amener à les confondre, à les généraliser surtout quand on est d'une autre aire culturelle.

Ainsi tous les groupes socioculturels du sud Bénin à l'exception des Nago et yoruba - issus d'une autre aire culturelle - se retrouvent en réalité concernés par les récriminations contre les Fɔn à Parakou.

Ce problème d'intégration sociale n'est cependant pas spécifique à Parakou. Il est inhérent à toute cohabitation engendrée par des migrations mettant en contact des peuples ayant des cultures différentes ou non. En effet, la migration est perturbatrice de l'équilibre et des habitudes qui règnent dans l'espace social, que ce soit sur le plan géographique, social, culturel ou politique. Pendant que les autochtones veulent préserver des droits, des emplois, des avantages et leurs cultures, les migrants veulent s'insérer, survivre et accéder à un mieux-être, acquérir des droits, de la reconnaissance.

« ...il existe des dialectiques et des processus complexes d'intégration, de marginalisation et d'exclusion. Toute organisation sociale, quel que soit son niveau – de la famille à l'entreprise ou à la nation–, implique par définition un processus d'intégration des uns, mais aussi un risque de

marginalisation, voire d'exclusion des autres. Ce qu'il importe de comprendre, ce n'est pas l'intégration en soi, ce sont les modalités de ces processus selon les différents aspects (dimensions) de la vie sociale. Il ne peut pas y avoir d'échelle unique pour mesurer l'intégration, parce que la vie sociale est formée de dimensions diverses et parce que les dimensions objective et subjective de l'expérience sociale des individus peuvent diverger. » (SCHNAPPER D., 2008)

L'intégration des Fɔn à Parakou est donc un processus en cours, une situation évolutive comme en témoigne les déclarations ci-dessus des interviewés, comparant leur situation d'intégration actuelle à celle qu'ils ont vécue auparavant.

3.2.2.6-Effets des aliments fɔn sur les habitudes alimentaires des groupes socioculturels avec lesquels ils cohabitent à Parakou

Les habitudes alimentaires des Fɔn ne sont pas les seules à être influencées par la cohabitation avec d'autres groupes socioculturels à Parakou. Ces derniers subissent également des influences des habitudes alimentaires des Fɔn. Ce qui se traduit par l'adoption de certains aliments fɔn. On note cependant que ces adoptions ne sont pas toujours exemptes de contraintes.

3.2.2.6.1-Adoption d'aliments fɔn par d'autres groupes socioculturels et entraves afférentes

Les aliments fɔn sont de plus en plus adoptés et consommés par les autres groupes socioculturels qui habitent Parakou notamment les Baatɔnbu, les Dendi ; Otamari.

Le gali, la pâte de maïs (mêlé avec la cossette de manioc), le *amiwɔ*, le *sodabi*, le *fɔnma* sont les plus cités par les interviewés non Fɔn.

Le gari

Le gari est assez consommé par les communautés non fɔn. Sa praticabilité et son prix relativement bas sont cités par les interviewés comme principaux atouts de son adoption.

Une femme Baatɔnu de 38 ans a déclaré à propos du gari : « *Notre maman nous donnait ça quand elle n'avait pas d'argent. On prépare aussi le piron avec ça.* »

Un élève Yom de 17 ans a déclaré à propos de praticabilité : « *Ici, le gari est appelé "nourriture-minute". Il se mange aussitôt et sans tracasserie* ».

Il est beaucoup consommé par les élèves et les étudiants. Les étudiants de l'université de Parakou ont même institué une fête de délayage du gari sur le campus à l'instar de leurs collègues de l'UAC. Fête à laquelle participent tous les groupes socioculturels. La praticabilité et l'avantage économique apparaissent de plus en plus comme des caractéristiques intrinsèques de gari. Ces caractéristiques étant cités comme raisons d'adoption quel que soit le groupe socioculturel.

Le sodabi

Le *sodabi* est une boisson alcoolisée obtenue avec du vin de palme distillé. Il est inventé par un ancien combattant du même nom, natif de Sèdjè-dénou dans la commune de Zê. Il présente un taux d'alcool plus élevé que le *cukutu*, la boisson locale préparée à base du mil. Le *sodabi* est consommé par bon nombre de personnes non Fɔn. Il se consomme dans des bars et cabarets mais aussi à la maison. Des bouteilles de cette boisson sont également offertes en cadeaux. Des consommateurs interviewés ont apprécié son taux d'alcool élevé par rapport à celui du *cukutu*. L'un d'eux, un Ditamari de 33 ans nous a confié : « *Avec le sodabi, j'atteins vite ma dose* »

Selon des interviewés, au départ de l'introduction du *soḡabi* à Parakou, certains groupes socioculturels du Nord se sont mépris sur son dosage en alcool. Ils ont ainsi tenté de prendre des quantités relativement importantes de *soḡabi* comme ils ont l'habitude d'en prendre pour ce qui concerne le *cukutu*. Il en est résulté des surdoses déplorables. L'ajustement s'est fait de façon progressive avec le temps.

La pâte de maïs

La pâte de maïs qui est l'aliment de base des Fɔn est désormais consommée par d'autres groupes socioculturels tels que les Baatɔnbu, les Dendi pour ne citer que ceux-là.

« La pénurie de l'igname et sa cherté nous a conduit à la consommation de la pâte de maïs » a déclaré un vieux Baatɔnu de 70 ans.

Il ressort effectivement des interviewés que la pâte de maïs est surtout consommée en période soudure et de pénurie d'igname. L'igname pilée demeurant l'aliment de base. Plusieurs interviewés n'arrivent pas à consommer la pâte de maïs que lorsque la poudre de maïs utilisée n'est pas mélangée avec de la poudre de cossette de manioc.

Toutes choses qui rendent compte des contraintes liées à ces adoptions et des reconstructions d'habitudes alimentaires auxquelles elles donnent lieu.

Il faut cependant noter que la pâte de maïs constitue également l'alimentation d'autres groupes socioculturels autres que les Fɔn et apparentés. C'est le cas des Idaasha, assez présents aussi à Parakou. L'adoption par d'autres groupes socioculturels de la pâte de maïs ne peut donc pas être imputée exclusivement à la cohabitation avec les Fɔn.

3.2.2.6.2- "Métissage alimentaire" comme conséquence et solution aux contraintes

Des transformations s'observent au niveau de la préparation ou de la présentation de certains aliments.

En effet, certains emprunts font l'objet de modifications, de « réinterprétation » pour les mettre en conformité avec les goûts, les façons de préparer, les manières de présenter auxquels les adoptants sont habitués. C'est une adaptation à l'habitus alimentaire.

Le wasawasa

Repas baatonu autrefois servi avec du piment sec écrasé et de l'huile, le wasawasa est également à présent, offert par les vendeuses avec du piment vert frais écrasé, un piment plutôt connu pour les Fɔn et apparentés. La photo 3 témoigne de ce métissage alimentaire.

Photo 6 : Wasawasa



Source: cliché DJIBODE Euloge (septembre 2014)

On voit sur cette photo, du wasawasa servi dans un emballage pour être emporté. Le piment sec de couleur rouge qui accompagnait traditionnellement le wasawasa ainsi que le piment vert écrasé surtout consommé par les Fɔn sont visibles. On observe également un morceau de waragaci (fromage peulh) très présent dans l'alimentation à Parakou

Le waké

Habituellement servi avec du piment sec et de l'huile, le waké se sert également à présent, avec de la friture comme chez les gun.

La pâte de maïs

La pâte de maïs consommée dans les ménages baatɔnbu est faite non seulement avec de la poudre de maïs mais plutôt en y ajoutant de la farine de cossette de manioc.

La sauce

La préparation de la sauce chez les Baatɔnbu a subi une grande transformation. Autrefois préparée en versant l'huile en cours de cuisson des condiments, la sauce se prépare aujourd'hui en commençant par verser l'huile dans la casserole, puis après, des condiments comme le font, les Fɔn et apparentés.

La viande qui n'était pas frite avant d'être mise dans la sauce dans la cuisine baatɔnu, a commencé par l'être comme le font les Fɔn et apparentés.

Le beurre de karité a été aussi largement remplacé par l'huile d'arachide et l'huile rouge.

La moutarde fɔn "afintin" est également utilisée, des fois, comme condiment dans la préparation de certaines sauces, en remplacement des moutardes

baatɔnbu que sont le sɔnrɔ et le sɔnbaba. De même, le légume baatɔnu, gisima est utilisé par des Fɔn dans la préparation de la sauce.

Ce sont là, autant d'exemples qui mettent en exergue les mélanges de traits culturels et un métissage alimentaire à Parakou qui résultent de la cohabitation entre les Fɔn et d'autres groupes socioculturels. C'est un processus qui facilite l'intégration de ces aliments aux menus alimentaires des ménages concernés. On assiste ainsi à un rapprochement des pratiques alimentaires, une intégration alimentaire qui est sans doute un pas vers l'intégration sociale, un pas vers l'intégration nationale.

Les modifications ainsi apportées dans le processus d'adoption, les mélanges de traits culturels (alimentaires) ainsi obtenus sont en réalité, inhérent à tout phénomène d'innovation comme l'a souligné Olivier de Sardan (1995 : 94) :

« Toute innovation est un métissage, une hybridation, un syncrétisme. Il n'y a jamais innovation pure, ni emprunt fidèle. Toute modification des savoirs ou des techniques, induite ou spontanée, volontaire ou involontaire, formelle ou informelle, se produit sous des formes inattendues et entraîne des effets imprévisibles. »

Ainsi, parle-t-il également de l'innovation comme « réinterprétation » du trait culturel adopté.

En effet, la coexistence à Parakou de différentes habitudes alimentaires du fait de la cohabitation de plusieurs groupes socioculturels, constitue une « introduction », de fait, d'innovations sur le plan alimentaire. Il s'agit cependant d'une introduction inconsciente et informelle étant donné qu'aucun objectif n'y est attaché. Ce qui en rajoute à l'imprévisibilité des effets.

Il convient également de souligner que les brassages et métissages alimentaires constituent un phénomène permanent qui a toujours caractérisé l'humanité comme l'a souligné Saillard D. (2010) :

« Dans les faits, de multiples brassages et métissages alimentaires et culinaires se sont réalisés depuis l'Antiquité et depuis plusieurs décennies la mondialisation accélère considérablement cette évolution..... Les frontières alimentaires s'atténueraient donc puisque les habitudes de consommation tendraient à converger. »

En effet, bien d'aliments aujourd'hui considérés comme spécifiques à des groupes socioculturels donnés sont des résultats de brassages interculturels. Citons à titre d'exemple, le maïs, céréale qui sert à la préparation du principal repas fɔn que constitue la pâte de maïs qui n'a pas toujours fait partie de son alimentation comme le montre l'encadré qui suit.

Encadré 1

Le maïs, une céréale d'emprunt pour les Fɔn

Les produits agricoles qui servent aujourd'hui à la préparation des aliments chez les Fɔn n'ont pas toujours existé dans ce milieu malgré leurs popularités.

En effet, le maïs est une plante d'origine américaine qui n'a été introduit au Bénin qu'au XVI^e siècle par les Portugais (Nago, 1986). La facilité de sa culture et son rendement ont éclipsé le mil, appelé « **li** » en fɔn, qui était la principale culture agricole. Les contes et diction fɔn en portent encore aujourd'hui la marque : « *nyaḍe do li bɔ xɛ nyinya vɛɛ. Me na lwun* » ce qui signifie « *On dit à un homme qui a semé du mil qu'il lui est désormais interdit de chasser les oiseaux. Il répond : qui peut l'accepter ?* ». En effet, éloigner les oiseaux du champ de mil étant une condition incontournable pour qu'il puisse pousser, c'est inacceptable pour quelqu'un qui l'a semé que cela lui soit interdit.

De même, le *lihan*, (la boisson de mil) continue d'être pour certaines libations et rituels de Fâ.

Nous n'avons pu identifier aucun ancien conte ou dicton fɔn parlant de maïs.

Le maïs est ainsi devenu, la principale céréale cultivée dans le sud et une bonne partie du centre du Bénin. Son extension au Nord du pays ne s'est produite que beaucoup plus tard ; d'abord comme culture de rente vers le sud. Sa progression rapide est due à l'adoption par les paysans de paquets technologiques proposés à travers des actions de développement telles que les projets de développement rural intégré dans le Borgou et l'Atacora (MDRAC, 1987)

CONCLUSION

Cette recherche a permis d'apprécier les interactions qui s'observent et les dynamiques qui se développent à Parakou sur le plan alimentaire du fait de la cohabitation entre plusieurs groupes socioculturels. Elle a permis de façon plus spécifique, d'analyser les processus d'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou et les entraves afférentes.

Sommes toutes, on note que les Fɔn ont adopté plusieurs aliments relevant des habitudes alimentaires d'autres groupes socioculturels avec lesquels ils cohabitent à Parakou et que l'adoption de nouveaux aliments a été favorisée par plusieurs facteurs.

Il s'est aussi avéré que, l'adoption de nouveaux aliments par les Fɔn fait également observer un phénomène de réappropriation et de métissage.

Il ressort également de cette recherche que les processus d'adoption de nouveaux aliments par les Fɔn de Parakou sont jalonnés par de multiples entraves.

L'analyse des données révèle que les entraves liées à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou se justifient par leur origine socioculturelle et plus spécifiquement par leur habitus⁵⁶ alimentaire conféré par éducation au cours du processus de socialisation.

Ainsi, même librement consentie et effectuée, l'adoption garde un côté contraignant pour l'adoptant du fait de son habitus alimentaire.

De même, il ressort de l'analyse des processus d'adoption de nouvelles pratiques alimentaires par les Fɔn de Parakou que, les entraves qui en résultent sont

⁵⁶Bourdieu, op cit.

inhérentes à tout processus de diffusion d'innovation. Laquelle diffusion comporte selon "la théorie de diffusion de innovation" de Rogers E. (1995), cinq (5) éléments⁵⁷ à savoir, l'avantage relatif, la compatibilité, la complexité, testabilité et l'observabilité des résultats.

Ces cinq (5) éléments, de par leurs contenus, expliquent aussi les différences de délais d'adoption, la propension à la consommation et les entraves notées suivant chaque aliment, en lien avec l'habitus alimentaire du groupe socioculturel fɔn de Parakou et les expériences individuelles de ses membres.

Par ailleurs, on note, qu'au-delà des processus d'adoption et des contraintes qui en résultent, les nouvelles pratiques alimentaires adoptées par les Fɔn de Parakou ne remplacent pas pour autant leurs habitudes alimentaires. Si ses nouvelles pratiques viennent enrichir le répertoire des aliments désormais consommés par ce groupe socioculturel, ses habitudes alimentaires ne sont que partiellement modifiées. Ce qui est révélateur des résistances et de l'influence de l'habitus. Aussi note-t-on que, cette préservation est également favorisée par la disponibilité des denrées nécessaires pour la préparation des aliments fɔn.

Cette recherche révèle également que les adoptions ne se font pas en sens unique. Tant il est vrai que des aliments d'autres groupes socioculturels sont adoptés par les Fɔn, tant il est aussi vrai que des aliments fɔn sont également adoptés par ces communautés. Ce qui est suffisamment expressif de la nature dynamique et interactionnelle de l'alimentation dans un contexte de cohabitation multiculturelle. C'est une preuve d'interpénétration et d'intégration culturelle et sociale des communautés en présence, du moins sur le plan alimentaire.

⁵⁷ Ces éléments ont été adaptés de deux articles postés sur <https://strategies4innovation.wordpress.com/2009/02/15/la-diffusion-dune-innovation/> et <http://edutechwiki.unige.ch/fmediawiki/index.php?oldid=4384> Contributeurs: Astirmays, Chri

En perspective à cette recherche, il importe d'explorer davantage la problématique de l'intégration sociale qui nous semble être une des conditionnalités essentielles pour le développement national. Les interactions qui s'opèrent à Parakou sur le plan alimentaire sont certainement révélatrices de dynamiques qui se développent sur un plan plus large : celui de l'intégration sociale locale, qui est sans doute un pas vers l'intégration nationale du Bénin ?

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- 1- ABDOULAYE, M.A. (2003) Les fermes agropastorales de la périphérie de Parakou : contribution à la géographie de l’approvisionnement vivrier urbain, Mémoire de Maîtrise de Géographie, Abomey- Calavi, UAC, 99p.
- 2- ADRIEN M. et BEGHIN I., (1993). Communication et nutrition. De l’éducation nutritionnelle à la communication sociale en nutrition. Ed. l’Harmattan, 157 p.
- 3- AFRIQUE CONSEIL (2006) Monographie de Parakou, Avril, 43p.
- 4- AHOLOU, M., (2013) Fondements socioculturels de la malnutrition infantile chez les Ayízá de Toffo au Bénin, Mémoire de DEA en Sociologie du développement, Abomey- Calavi, UAC, 132 p.
- 5- AHOU, A. A. E., (2008). Déterminants sociaux des pratiques alimentaires des travailleurs de la commune du Plateau, mémoire de DEA en sociologie, Université de Cocody, Abidjan.
- 6- ANTONIUS, R., (2007), « Ce que doit inclure un projet de mémoire ou de thèse », Saguenay, UQAM, 21p.
- 7- APFELBAUM, M., (1998). Risques et peurs alimentaires. Ed. Odile Jacob, 1998, 284 p.
- 8- BEAUD, M., (1998). L’art de la thèse. Comment préparer et rédiger une thèse de doctorat, un mémoire de D.E.A. ou de maîtrise ou tout autre travail universitaire, Paris, La Découverte, col. ‘Guides Repères’, 175p.

- 9- BESSIERE, J et TIBERE, L., Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ?, Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées, CETIA, CERTOP - CNRS UMR 5044, Université de Toulouse 2, www.lemangeur-ocha.com, Mise en ligne : 8 Mars 2010, consulté le 12 Janvier 2015
- 10- BIO, C. E. (2002) Dynamiques des pouvoirs locaux liées à la gestion foncière à Guéma (Parakou) : contexte, acteurs et stratégies, Mémoire Sociologie- Anthropologie, Abomey- Calavi, UAC. 97p.
- 11- BOURDIEU, P. (1979). La Distinction, Paris, Éditions de Minuit. Collection « Le sens commun », 680 p.
- 12- BOURDIEU, P. (1987) "Espace social et pouvoir symbolique ", dans Choses dites, Paris, Minuit.
- 13- BLO, Z. F., (2012). Déterminants socio-économiques de l'insécurité alimentaire des ménages dans la commune de Pobè. Mémoire de Sociologie- Anthropologie, Abomey- Calavi, UAC.
- 14- CALANDRE, N., (2002) « Alimentation, Nutrition et Sciences sociales : concepts, méthodes pour l'analyse des représentations et pratiques nutritionnelles des consommateurs », Mémoire de DEA en Économie du Développement Agricole, Agro-alimentaire et Rural, Paris, Université Montpellier 198p.
- 15- CLANET, J-C., (2005), Sécheresse, aides et changements alimentaires au Sahel nigéro-tchadien, IRD Éditions, Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad, p.637 – 648

16- COSTER (de) M. et al., (2006). «Chapitre 1 : La perspective sociologique» (pp. 11-110), in *Introduction à la sociologie*, Paris, de Boeck, 267 p.

17- CRENN Ch. et Al « Les mangeurs face aux discours nutritionnels », *La Santé de l'Homme*, n ° 395, mai-juin 2008,

18- CRENN et DELAVIGNE (2010). «Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation», in *L'anthropologie du vivant : objets et méthodes*, pp.63-67

19- DURKHEIM, E., (1991). *De la division du travail social*, Paris, PUF, 2ème édition "Quadrige", 1991, 416p ; (Alcan, 1893, PUF, 1960).

20- ELWERT-KRETSCHMER, K. (2001) «L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin », Berlin, CIRAD, 71p.

21- ETIEVANT et Al., (2010). *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?* Expertise scientifique collective, rapport, INRA (France), M. Romon-Rousseaux (éditeurs), 277 p.

22- FIGUIE, M., BRICAS, N., (2002). *Risque et qualité des aliments : à la croisée de deux domaines de recherche*. 14e Rencontres scientifiques et Technologiques des Industries Alimentaires, Agoral 2002, Prévision, analyse et gestion du risque alimentaire, Nancy, 26 et 27 mars 2002.

23- FISCHLER, C., (1998). *Raison et déraison dans la perception des risques alimentaires*. *Cahiers de nutrition et diététique*, vol33, N°5, 1998, pp. 297-300.

24- FOURNIER, T. ; (2009) *Approche socio-anthropologique de l'alimentation*, IFSI Toulouse 65p.

- 25- GASOU G. R. (2001) Les partis politiques au Bénin : une analyse socio-anthropologique des origines dahoméennes à nos jours, Mémoire de Maîtrise de Sociologie-Anthropologie, Abomey- Calavi, UAC, 91p.
- 26- GNAHA, C. (1997) Effets de la dévaluation sur les habitudes alimentaires des populations de Gbégamey/Cotonou, FSS, UAC, 69p
- 27- HALBAWACHS, M., (1912) La classe ouvrière et les niveaux de vie. *Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*, Université de Paris, 495p.
- 28- HUBERT, A. (1991) L'anthropologie nutritionnelle : aspects socio-culturels de l'alimentation in Cahier de santé, pp. 165 – 68
- 29- IANNOZZI. et Al, (1992) Habitudes alimentaires et migrations : approche méthodologique, Anthropologie de l'immigration, p. 131-136
- 30- INSAE (2003): Analyses des résultats. Troisième Recensement Général de la Population et de l'Habitation, Cotonou.
- 31- JONCKERS et Al (1995) « Alimentations, traditions et développements en Afrique Intertropicale », Paris, l'Harmattan, 303p.
- 32- KPATCHAVI, A., (2010). Décentralisation, reddition des comptes et services sociaux de base : expériences des communes de Ouinhi, Dogbo et Sinendé. Cotonou, Editions Ablodé. 184 p.
- 33- KPATCHAVI, A., (2011). Savoirs, maladies et thérapie en Afrique de l'Ouest. Pour une anthropologie du paludisme chez les Fɔn et Waci du Bénin, Cotonou, Editions Ablodè, UAC, 355 p.
- 34- LANGLOIS, S. La société québécoise en tendance. 1960-1990. Institut québécois de recherche sur la culture. Québec. 1990. 649 p.

- 35- LARES, Artisanat alimentaire, sécurité alimentaire et lutte contre la pauvreté en Afrique : le cas du Bénin, Echanges régionaux, Ambassade de France, SCAC N°11Août 2012, P.79
- 36- LARES, ROPPA, SOS FAIM, (2010), Les céréales au cœur d'une Afrique de Ouest nourricière. Atelier Coopération Belge au Développement.
- 37- LEFEVRE, P. et SURMAIN C.E., (2002). Les contributions de la socio-anthropologie à la nutrition publique : pourquoi, comment et à quelles conditions ? Cahiers Santé, vol.12, N°1, janvier à mars 2002, pp. 77-85
- 38- MARCHAND, G., Quand manger devient pathologique, Mensuel N°135 – Février 2003, Manger, une pratique culturelle ,5-50
- 39- MARCHENAY, P. et BERARD L., (2004) dans « Les produits du terroir, entre culture et règlements ». CNRS, 224p.
- 40- MASSON, E. et MOSCOVICI, S., (1997) .Les mutations dans la pratique alimentaire. Processus symbolique et représentations sociales. Rapport de contrat de recherche programme « Aliment demain », Ministère de l'Agriculture, EHESS, Paris.
- 41- NAGO, M. C (1989) Technologie traditionnelle et alimentation au Bénin : Aspects techniques, biochimiques et nutritionnels. Etude de préparation du GARI ; FSA, UAC, 45p
- 42- OLIVIER de SARDAN, J-P., (1995), Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social. APAD; Paris, Karthala, Collection : Hommes et sociétés, 221 p.

- 43- OLIVIER de SARDAN, J-P., (2003). L'Enquête socio-anthropologique de terrain : synthèse méthodologique et recommandations à l'usage des étudiants, Niamey, LASDEL, Etudes et Travaux n° 13, 58 p.
- 44- PAGEZY, H. et SEVIN, A., Approche méthodologique de l'anthropologie alimentaire, Cahier de l'IEMAM, ANTHROPOLOGIE DE L'IMMIGRATION, 1992, p. 123-129
- 45- PARDO, V., (2007) Dans son corps et dans son assiette, l'adolescent questionné. Compte rendu de colloque, Val-de-Marne, 5p.
- 46- POULAIN, J-P., (2001) « Manger aujourd'hui : Attitudes, normes et pratiques », Privat, 236p.
- 47- POULAIN, J.P., (2002). « Sociologies de l'alimentation », Paris, PUF, 286p
- 48- POULAIN, J-P et CORBEAU, J. P. Penser L'alimentation. Entre Imaginaire et Rationalité. Privat, Toulouse, 2002, 206 P
- 49- RABINO-MASSA, E., Comportements alimentaires et paradismorphisme chez les jeunes Gitans à Turin, Anthropologie de l'immigration, p. 137-142
- 50- REA, A. et MARYSE TRIPIER M., (2003) Sociologie de l'immigration La Découverte – Repères, 122 pages La Découverte - Repères 122 p.
- 51- ROGERS, E. (1995), Diffusion of innovation, Free Press, New York, 4th edition.
- 52- SESSOU E. K., (2012). Représentations sociales et itinéraires thérapeutiques de la malnutrition chez les enfants de 0 à 5 ans dans la commune d'Athiéme, Abomey-Calavi, UAC, 82 p.

- 53- SOKPON, A. S. (2000) Contribution à la connaissance historique des rapports entre les Mahi du Zou-Nord et les Fon d'Abomey (XVIIe siècle-XXe siècle), Mémoire d'Histoire, Abomey-Calavi, UAC.
- 54- SOULE, B. G, (2013) Les perspectives de sécurité alimentaire pour l'Afrique de l'Ouest jusqu'en 2025, 24p.
- 55- TABOADA-LEONETTI, I., Cohabitation pluri-ethnique dans la ville : stratégies d'insertion locale et phénomènes identitaires, Revue Européenne des Migrations Internationales, Volume 5 - N° 2 – 1989, (PP. 51-70).
- 56- Valerie-Inès de la Ville (2011) On ne joue pas avec la nourriture. Enfance, divertissement, jeu et alimentation : entre risques et plaisirs, OCHA, 155p
- 57- WEBER, M. (1904), L'Éthique protestante et l'esprit du capitalisme [réédition Paris, Éditions Flammarion, 2000].

REFERENCES WEBOGRAPHIQUES

- 1- BELORGEY, N. « Sociologie de l'alimentation : les cinq portes de l'entrée par les familles », *Sociologies* [En ligne], Premiers textes, mis en ligne le 06 juillet 2011, consulté le 15 avril 2014. URL : <http://sociologies.revues.org/351>
- 2- BRAUN D., (1999 - 2000), *Cours concepts de base de Pierre Bourdieu*, Université de Lausanne, <http://www-ssp.unil.ch/~IEPI/CBSP2000/Bourdieu/CoursBourdieu>
- 3- CARDON, P. « Les effets de la mobilité résidentielle des retraités sur leur alimentation », *Recherches familiales* 1/ 2009 (n° 6), p. 105-115

URL : www.cairn.info/revue-recherches-familiales-2009-1-page-105.htm,

Date de consultation 24 Avril 2014

4- CRENN, A.-E. et Al (2007) « Impact des discours nutritionnels sur les comportements alimentaires: une approche socio anthropologique qualitative auprès de groupes « ciblés », INPES, Université de Tours, 171 pp.

http://citeres.univ-tours.fr/compo.php?niveau=cost&page=p_cost/cost_online

5- DELAVIGNE, A-E (2009) Les changements alimentaires. Une approche anthropologique, Compte rendu du Séminaire de fin de DU – Education pour la santé / Education thérapeutique sur le thème : « Nutrition et Education »

URL :<http://www.cesel.org/IMG/pdf/DELAVIGNEseminaire09.pdf>

URL : <http://www.lemangeur-ocha.com/la-question-alimentaire/>

6- ELOIDIN, S. (2009), « Alimentation des jeunes migrants originaires des Antilles françaises, étudiants en France métropolitaine.» [en ligne] Mise en ligne le 02 février 2009, consulté le 22 Avril 2014, URL :www.lemangeur-ocha.com

7- FISCHLER, C., (1985), La formation des goûts alimentaires chez l'enfant et l'adolescent. Rapport de recherche, Paris, DGRST.

8- FOURNIER, T., (2012) Food and Health in Cross Cultural Perspective: Policies and Practices, Compte rendu Conférence internationale co-organisée par l'Institut Français de Pondichéry et The Banyan Pondichéry (Inde)

<http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/05/compte-rendu-fournier-food-and-health-conference-ifp-2012.pdf>

- 9- HATICE, S., « Un métissage franco-turc des habitudes alimentaires », *Hommes & Migrations* 1/ 2010 (n° 1283), p. 52-61
URL : www.cairn.info/revue-hommes-et-migrations-2010-1-page-52.htm.
- 10- KANAFANI-ZAHAR, A. et Al, (2006) « A croire et à manger. Religions et alimentation » Un compte-rendu de lecture de Christine Rodier, Mise en ligne : 8 Mars 2010 , consulté le 26 Avril URL : www.lemangeur-ocha.com
- 11- LHUISSIER, A., (2008) « Alimentation populaire et réforme sociale » compte-rendu de lecture par Philippe Cardon, consulté le 21 Octobre 2013
URL : <http://www.quae.com/fr/r1303-alimentation-populaire-et-reforme-sociale.html>
- 12- MOORE, G. C.; and BENBASAT, I. (1991). Development of an Instrument to Measure the Perceptions of Adopting an Information Technology Innovation, *Information Systems Research*, Volume 2, 1991, pp. 192-222.
- 13- PAICHELER, G, Compte-rendu de lecture de l'ouvrage « La nourriture et nous » de Christine Durif-Bruckert , Mise en ligne : 03 février 2009, consulté le 20 Avril 2014, URL : www.lemangeur-ocha.com
- 14- REGNIER F., (2006), « Obésité, corpulence et souci de minceur : inégalités sociales en France/États-Unis », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 41, n° 2, pp. 97-103.
DOI : 10.1016/S0007-9960(06)70613-7
- 15- Théorie de la diffusion de l'innovation
<http://edutechwiki.unige.ch/fmediawiki/index.php?oldid=4384>
Contributeurs: Astirmays, Chris
- 16- RUFFO, M. et CHOQUET, M., (2007). Regards croisés sur l'adolescence, son évolution, sa diversité, date de consultation 23 Octobre

2013 URL : [http://livre.fnac.com/a1936746/Marcel-Rufo-Regards-croises-sur-l-adolescence-son- evolution-sa-diversite](http://livre.fnac.com/a1936746/Marcel-Rufo-Regards-croises-sur-l-adolescence-son-evolution-sa-diversite)

17- SAILLARD, D., (2010) Le goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation (Europe, XVIIIe –XXIe siècles). Compte-rendu du colloque international de Bakou (Azerbaïdjan)

URL : <http://www.histoiredesmedias.com/Colloque-international-Le-gout-des.html>

18- SILVERSTEIN Paul A., « De l'enracinement et du déracinement » Habitus, domesticité et nostalgie structurelle kabyles, Actes de la recherche en sciences sociales, 2003/5 no 150, p. 27-42. DOI : 10.3917/arss.150.0027

<http://www.cairn.info/revue-actes-de-la-recherche-en-sciences-sociales-2003-5-page-4.htm>

19- UNTERREINER A., Atelier de lecture de textes en anglais : le concept d'identité en sociologie de l'immigration, l'EHESS MENTIONS & SPECIALITES compte-rendu du 10 mars 2010 au 9 juin 2010

20- Valérie-Inés de La Ville, « L'enfant dans l'espace commercial : éléments pour une mise en perspective... », *Management & Avenir* 2009/1 (n° 21), p. 157-171. DOI 10.3917/mav.021.0157

ANNEXES

Annexe 1: Chronogramme de la recherche

| | 2014 | | | | | | | | | | | | 2015 | | | | | | | | | | | |
|--|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| Activité | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | |
| Rédaction, et validation du protocole de recherche | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recherche documentaire | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Entretiens Préliminaires | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Elaboration des outils | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pré-enquête | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Collecte de données | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dépouillement, traitement et analyse | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rédaction | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lecture Correction et dépôt pour soutenance | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Annexe2 : Grilles d'observation et Guides d'entretien

Grille d'observation utilisée dans le milieu en général

1. Où se passe la scène ? (décrire l'espace).
2. Qui sont les acteurs sociaux ? (différentes catégories d'acteurs).
3. Que font-ils ? (actions posées, rôles, discours, autres).
4. Quand ? (préciser les moments, les fréquences, les contextes...).
5. Comment le font-ils ? (les mimiques, les stratégies...).
6. Pourquoi ? (les motifs, les raisons, les facteurs conjoncturels...).
7. Pourquoi le font-ils ? (enjeux, buts, objectifs, finalité...).
8. Quels en sont les résultats ? (effets à divers niveaux).

Grille d'observation utilisée dans les ménages

1. Noter les aliments consommés.
2. Noter l'apparence physique des aliments/repas.
3. Noter les manifestations d'appréciation ou de désapprobation des aliments/ repas par ceux qui les prennent
4. Noter les signes physiques pour les repas bien appréciés
5. Noter les signes physiques pour les repas non appréciés
6. Noter les attitudes durant le repas

Guide d'entretien administré aux ménages

Identification

Nom :

Prénoms :

Sexe :

Ethnie :

Localité d'origine :

Date d'installation à Parakou :

Niveau d'instruction :

Situation matrimoniale (mono ou polygame) :

Profession :

Nombre d'enfants :

Taille du ménage :

Religion :

Age :

I- Représentations populaires et pratiques alimentaires

- Sens et fonctions des aliments dans la communauté
- Expressions locales génériques pour désigner le repas et leurs significations
- Désignation de chaque aliment. (Cet aliment a-t-il toujours fait partie de l'alimentation du ménage et de la communauté Si non comment a-t-il été adopté et depuis quand ? Comment c'est cuisiné ? A-t-il toujours été cuisiné de la même façon ? apport à l'organisme humain, catégorisation des aliments)
- Prise de repas en dehors du ménage (raisons ?, quelles occasions ? types de repas ? influences alimentaires)
- Interdits alimentaires (généralisées ou spécifiques ? raisons pour chaque interdit, conséquences en cas de non-respect)
- Restrictions alimentaires (lesquelles, personnes concernées, raisons)
- Moments de la journée où les repas sont consommés (rythme, nombre de fois, quel repas ? quantité ? goûter ou non)
- Composition des repas (pour chaque prise quotidienne, le même pour tous membres du ménage ?)
- Qui supporte la nourriture (la popote)
- Choix des menus (qui ? comment ? pourquoi ?)
- Répartition des tâches de cuisine (qui ? rôle ? raison ?)
- L'art culinaire (manière, savoir-faire, par qui ?)
- modes de service
- Caractéristiques d'un repas bien cuisiné réussi
- Caractéristiques d'un repas non réussi
- Manifestations de l'appréciation ou non d'un repas (par qui ? conséquences ?)

- Pratiques des femmes liées au repas dans un ménage monogame (absence de compétition)
- Pratiques des femmes liées au repas dans un ménage polygame (manifestation de compétition éventuelle.)
- Attitudes par rapport au repas des membres du ménage
- transmission des pratiques alimentaires

II- Relations alimentaires du ménage

- Cohabitation avec des personnes de même groupe ethnique (influences alimentaires ?)
- Cohabitation avec des personnes d'autres groupes ethniques (lesquels, moments, lieux, durées, comportement des enfants, influences alimentaires ?)
- Fréquentations de personnes d'autres groupes ethniques (amis, parents alliés, autres, lesquels, consommation de repas offerts, lesquels)
- Attitudes/Impressions sur les repas d'autres groupes ethniques
- Séjours antérieurs dans d'autres milieux (lesquels, durée)

Guide d'entretien administré aux élèves

Identification

Nom : Prénoms :

Sexe :

Ethnie :

Résidence :

Religion :

Age

Classe :

Etablissement :

I-Pratiques alimentaires des élèves

- Moments de la restauration
- Système de restauration dans l'établissement (aliments servis, fréquentation, consommation, relations avec les groupes socioculturels, relations avec les repas servis à la maison, appréciation des repas servis)
- Autres formes de restauration des élèves (raisons, aliments servis, relations avec les membres d'ethnies ou non béninois et les repas servis à la maison, appréciation des repas servis)

II- Relations alimentaires

- Cohabitation avec des personnes d'un même groupe socioculturel (influences alimentaires)
- Cohabitation avec des personnes d'autres groupes socioculturels ou non béninois (lesquels, moments, lieux, durées, influences alimentaires)
- Fréquentations de personnes d'autres groupes socioculturels ou non béninois (amis, parents alliés, autres, lesquels, consommation de repas offerts, lesquels)
- Séjours antérieurs dans d'autres milieux (lesquels, durée, influences alimentaires)
- Attitudes/Impressions sur les repas d'autres groupes socioculturels ou non béninois

Guide d'entretien administré aux restaurateurs/restauratrices (maquis, cantines, vendeuses dans les écoles vendeuses aux abords des rues, vendeuses ambulantes)

Nom : Prénoms :

Sexe : Ethnie :

Résidence :

Dénomination de la structure :

Lieu d'activité :

Religion :

Type de restaurateur :

I- Pratiques alimentaires des clients

- Relations entre groupes socioculturels et aliments demandés
- Relations statut social et aliments demandés
- Changements des aliments ou de la façon de les préparer dans le temps (raisons, implications)
- Connaissance de l'apport des aliments servis à l'organisme (santé et autres)
- Attitudes/impressions des clients par rapport aux aliments des groupes socioculturels ou non béninois

Guide d'entretien administré aux vendeuses/vendeurs de produits vivriers

Nom : Prénoms :

Sexe : Ethnie :

Résidence :

Lieu d'activité :

Religion :

Type de vendeuse/vendeur :

I- Pratiques alimentaires des clients

- Relations entre ethnies et produits vivriers demandés
- Relations entre statut social et produits alimentaires demandés
- Changements de la gamme des produits alimentaires dans le temps (raisons, implications)
- Connaissance de l'apport des produits alimentaires vendus à l'organisme (santé et autres)
- Attitudes/impressions des clients par rapport aux produits alimentaires des autres groupes socioculturels et non béninois

Annexe 3 : Liste des enquêtés

| N° | Nom et prénoms | Age | Sexe | Profession | Ethnie | Religion | Ancienneté à Parakou |
|----|---------------------------|--------|------|---------------------|---------|-----------------------|----------------------|
| 1 | TOGLOZIN Madeleine | 36 ans | F | Ménagère | Fɔn | Catholique | 24 ans |
| 2 | SOSSOU Frida | 25 ans | F | Etudiante | Fɔn | Evangéliste | 4 ans |
| 3 | FIDEGNON Prosper | 30 ans | M | Enseignant | Idaasha | Protestant méthodiste | Né à Parakou |
| 4 | NONDOI Marie | 55 ans | F | Revendeuse | Maxi | Catholique | 14 ans |
| 5 | FIFON Bignon | 34 ans | F | Coiffeuse | Fɔn | Catholique | 11 ans |
| 6 | YETONDI Marie | 59 ans | F | Vendeuse de repas | Maxi | Catholique | 40 ans |
| 7 | KINKPE Marie | 68 ans | M | Infirmier | Fɔn | Catholique | 20 ans |
| 8 | AKPAMOLI Gisèle | 34 ans | F | Coiffeuse | Fɔn | Catholique | 27 ans |
| 9 | HOUNDO Amantine | 8 ans | F | Elève | Gun | Catholique | Né à Parakou |
| 10 | HOUNDO Judicael | 12 ans | M | Elève | Gun | Catholique | Né à Parakou |
| 11 | AGBOAYI Joseph | 39 ans | M | Couturier | Fɔn | Catholique | 32 ans |
| 12 | AGBOAYI Miradora | 8 ans | F | Elève | Fɔn | Catholique | Né à Parakou |
| 13 | HONNOU Amelle | 34 ans | F | Secrétaire | Maxi | Catholique | 29 ans |
| 14 | PADERT Thomas Stephanie | 58 ans | F | Couturière | Fɔn | Musulmane | 34 ans |
| 15 | DAFIA Fati | 30 ans | F | Vendeuse condiments | Baatɔnu | Catholique | 12 ans |
| 16 | DEGODO Laurent | 38 ans | M | Enseignant | Fɔn | Musulman | 30 ans |
| 17 | YOUSSOUF Ali | 47 ans | M | Vendeur pagne | Zerma | Musulman | 26 ans |
| 18 | SESSOU Léocadie | 55 ans | F | Vendeuse repas | Fɔn | Musulman | 37 ans |
| 19 | BADI Micheline | 47 ans | F | Vendeuse repas | Gun | Musulman | 20 ans |
| 20 | DAOUDA Oumarou | 28 ans | M | Vendeur tissu | Zerma | Athé | 6 ans |
| 21 | SAGBO Aline | 70 ans | F | Vendeuse condiment | Fɔn | Animiste | 39 ans |
| 22 | DENAGNIMI Vinakpon | 75 ans | F | Vendeuse akassa | Fɔn | Animiste | 50 ans |
| 23 | HOUNANOU Damien | 75 ans | M | Ex mécanicien | Fɔn | Animiste | 54 ans |
| 24 | HOUNANOU Josephine | 54 ans | F | Vendeuse bouillie | Fɔn | Animiste | 30 ans |
| 25 | ASSOGBA Kouesiba Victoire | 72 ans | F | Vendeuse bouillie | Mina | Evangéliste | 40 ans |
| 26 | GANDJETO Basilia | 34 ans | F | Couturière | Fɔn | Musulmane | 21 ans |
| 27 | BAH AFINA Zoubérath | 38 ans | F | Vendeuse repas | Dendi | Musulmane | Né à Parakou |
| 28 | KIFAYA Sikirathou | 22 ans | F | Elève | Dendi | Musulmane | Né à Parakou |
| 29 | ADAM OROU Maimounatou | 37 ans | F | APE | Baatɔnu | Musulman | Né à Parakou |
| 30 | TCHABI Ahmed | 42 ans | M | APE | Maxi | Evangéliste | 6 ans |
| 31 | AGOUNNOUE Françoise | 30 ans | F | APE | Fɔn | Catholique | 4 ans |
| 32 | GBETO Rosine | 41 ans | F | Restauratrice | Fɔn | Catholique | 7 ans |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|--------|---|----------------------|---------|-------------|--------------|
| 33 | TOGBE Mireille | 17 ans | F | Elève | Lokpà | Musulmane | Né à Parakou |
| 34 | SENI Amina | 29 ans | F | Vendeuse tchoucoutou | Lokpà | Evangéliste | Né à Parakou |
| 35 | N'SAA Marie | 40 ans | F | Vendeuse tchoucoutou | Fɔn | Catholique | 6 ans |
| 36 | KPONFI Roger | 51 ans | M | Maçon | Fɔn | Catholique | 10 ans |
| 37 | GBENAKPO Gboja | 38 ans | M | Menuisier | Fɔn | Animiste | 2 ans |
| 38 | MINAGBO Gbêtomè | 24 ans | F | Elève | Fɔn | Evangéliste | 1 an |
| 39 | METONDJI Odile | 19 ans | F | Elève | Nago | Evangéliste | 4 ans |
| 40 | SARE Boniface | 16 ans | M | Elève | Fɔn | Céleste | Né à Parakou |
| 41 | HOUSSOU Parfait | 15 ans | F | Elève | Fɔn | Catholique | 2 ans |
| 42 | LEGBABGAN Jeanne | 24 ans | F | Apprenti | Fɔn | Céleste | 1 an |
| 43 | DEGBO Valentine | 22 ans | F | Apprenti | Fɔn | Céleste | 7 ans |
| 44 | AVOIGNON Monique | 19 ans | F | Apprenti | Fɔn | Céleste | 6 ans |
| 45 | MIFON Roger | 27 ans | M | Serrurier | Fɔn | Catholique | 4 ans |
| 46 | BAH Honorine | 42 ans | F | Commerçante | Fɔn | Catholique | 8 ans |
| 47 | SOSSOU Flora | 38 ans | F | Restauratrice | Maxi | Evangéliste | 2 ans |
| 48 | GBAGUIDI Samuel | 14 ans | M | Elève | Haoussa | Musulman | Né à Parakou |
| 49 | SALIM Djibril | 9 ans | M | Elève | Maxi | Protestant | 1 mois |
| 50 | GBAGUIDI David | 12 ans | M | Elève | Maxi | Céleste | 1 mois |
| 51 | TEBE Marie | 46 ans | F | Vendeuse | Nagot | Céleste | 25 ans |
| 52 | KOUNDE Mireille | 36 ans | F | Commerçante | Fɔn | Catholique | Né à Parakou |
| 53 | ZO Rose | 35 ans | F | Commerçante | Fɔn | Catholique | 11 ans |
| 54 | DEDO Floriane | 37 ans | F | Enseignante | Otamari | Catholique | 2 ans |
| 55 | N'DAH Jean | 34 ans | M | Enseignant | Otamari | Catholique | 1 an |
| 56 | N'KOUÉ Vivien | 28 ans | M | Enseignant | Fɔn | Catholique | 2 ans |
| 57 | ZOHON Martin | 39 ans | M | Gestionnaire | Fɔn | Animiste | 4 ans |
| 58 | BODE Tofodji Marie | 75 ans | F | Ménagère | Fɔn | Animiste | 39 ans |
| 59 | SOSSOU Sènam | 41 ans | F | Revendeuse | Fɔn | Eckiste | 14 ans |
| 60 | FAYI Odette | 39 ans | F | Revendeuse | Fɔn | Catholique | 9 ans |
| 61 | HOUSSOU Pierrette | 52 ans | F | Revendeuse | Fɔn | Catholique | 12 ans |
| 62 | TCHÉGNI Dossi | 43 ans | F | Commerçante | Fɔn | Evangéliste | 3 ans |
| 63 | MITO Rogera | 28 ans | F | Comptable | Fɔn | Evangéliste | 2 ans |
| 64 | MISSIGBETO Jeanne | 50 ans | F | Infirmière | Fɔn | Evangéliste | 4 ans |
| 65 | GHEZO Sophie | 62 ans | F | Commerçante | Fɔn | Catholique | 18 ans |
| 66 | BOKPE Chantal | 29 ans | F | APE | Fɔn | Catholique | 5 ans |
| 67 | BADOU Rosine | 19 ans | F | Elève | Fɔn | Catholique | 6 ans |
| 68 | BAKPE Martine | 18 ans | F | Elève | Fɔn | Catholique | 4 ans |
| 69 | ZOZODE Francine | 27 ans | F | Couturier | Fɔn | Animiste | 3 ans |

| | | | | | | | |
|----|---------------------|--------|---|-------------------|---------|--------------|--------------|
| 70 | SONON Missihoun | 28 ans | F | Coiffeuse | Fɔn | Catholique | 8 ans |
| 71 | DEZAN Julienne | 40 ans | F | Chef d'entreprise | Fɔn | Catholique | 3 ans |
| 72 | APLOGAN Annicette | 36 ans | F | Médecin | Fɔn | Tém. Jéhovah | 6 ans |
| 73 | SOTIN Martine | 42 ans | F | Ménagère | Fɔn | Catholique | 31 ans |
| 74 | MIBAMI Zoé | 73 ans | F | Ménagère | Fɔn | Evangéliste | 40 ans |
| 75 | ADOMAI Jeannette | 75 ans | F | Ménagère | Fɔn | Evangéliste | 32 ans |
| 76 | LISSANON Bai Rose | 69 ans | F | Commerçante | Fɔn | Animiste | 16 ans |
| 77 | DJEGBE Rosette | 47 ans | F | Revendeuse | Fɔn | Catholique | 24 ans |
| 78 | GNIMAVO Bibiane | 55 ans | F | Revendeuse | Fɔn | Evangéliste | 18 ans |
| 79 | SOGNIBE Dossi | 48 ans | F | Etudiante | Fɔn | Catholique | 7 ans |
| 80 | BEHANZIN Diane | 23 ans | F | Etudiante | Fɔn | Catholique | 3 ans |
| 81 | MITONDE Ariane | 19 ans | F | Etudiante | Fɔn | Protestante | 6 ans |
| 82 | GNIMADI Clément | 53 ans | M | Cher UAC | Fɔn | Catholique | - |
| 83 | TOFFI Mathias | 62 ans | M | Ens. UAC | Aïzo | catholique | 2ans |
| 84 | BIO Mouhamed | 67 ans | M | APE | Baatɔnu | Musulman | Né à Parakou |
| 85 | BIO Mahamatou | 77 ans | F | Ménagère | Baatɔnu | Musulmane | Né à Parakou |
| 86 | TCHABI Soubératou | 70 ans | F | Ménagère | Baatɔnu | Musulmane | Né à Parakou |
| 87 | MAMA Sirikath | 40 ans | F | Commerçante | Baatɔnu | Musulmane | Né à Parakou |
| 88 | SOUROUDJATOU Judith | 22 ans | F | Etudiante | Baatɔnu | Evangéliste | Né à Parakou |
| 89 | BAPARAPE Zakiatou | 53 ans | F | Revendeuse | Baatɔnu | Musulmane | Né à Parakou |
| 90 | SAKA Mariath | 61 ans | F | Commerçante | Baatɔnu | Musulmane | Né à Parakou |

TABLE DES MATIERES

| | |
|---|----|
| DEDICACE..... | 2 |
| REMERCIEMENTS | 3 |
| PRINCIPAUX SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS | 4 |
| LISTE DES TABLEAUX..... | 5 |
| LISTE DES PHOTOS | 6 |
| RESUME..... | 7 |
| SUMMARY | 8 |
| Chapitre 1 : | 12 |
| CADRE THEORIQUE | 12 |
| 1.1-PROBLÉMATIQUE..... | 12 |
| 1.1.1-Problème | 12 |
| 1.1.2- Hypothèses | 14 |
| 1.1.3- Objectifs de la recherche..... | 14 |
| 1.1.4- Revue littéraire..... | 15 |
| 1.1.5-Clarification conceptuelle | 26 |
| 1.2-Justification du choix du thème et du cadre de l'étude | 31 |
| 1.2.1-Raisons subjectives du choix du thème..... | 31 |
| 1.2.2-Raisons objectives du choix du thème | 32 |
| 1.2.3-Choix du cadre de recherche | 32 |
| 1.2.4-Présentation générale du cadre de recherche | 33 |
| 1.2.4.1-Situation géographique..... | 33 |
| 1.2.4.2-Milieu physique | 33 |
| 1.2.4.3-Les données démographiques | 34 |
| 1.2.4.4-Les activités économiques | 38 |
| 1.2.4.5-Organisation administrative et fonction régionale | 39 |
| 1.3-Modèle théorique d'analyse | 40 |
| Chapitre 2 : | 42 |

| | |
|--|----|
| APPROCHE METHODOLOGIQUE ET APERÇU SUR LE GROUPE SOCIOCULTUREL FŃN DE PARAKOU | 42 |
| 2.1-APPROCHE METHODOLOGIQUE | 42 |
| 2.1.1-Nature de l'étude | 42 |
| 2.1.2- Techniques et outils de collecte des données | 42 |
| 2.1.3-Sources de l'enquête | 43 |
| 2.1.3.1-Sources documentaires | 43 |
| 2.1.3.2-Sources orales | 44 |
| 2.1.4-Groupes cibles et échantillonnage | 45 |
| 2.1.4.1-Groupes cibles | 45 |
| 2.1.4.2-Echantillonnage | 46 |
| 2.1.5- Collecte de données | 48 |
| 2.1.5.1- La pré-enquête | 48 |
| 2.1.5.2-L'enquête de terrain proprement dite..... | 49 |
| 2.1.5.3- Traitement et analyse des données | 50 |
| 2.1.5.4-Les difficultés rencontrées et solutions apportées..... | 50 |
| 2.1.5.4.1-Des erreurs dans l'identification des FŃn | 50 |
| 2.1.5.4.2-Les adoptions chez les enfants et adolescents nés à Parakou..... | 51 |
| 2.1.5.4.3-Les personnes ayant eu leurs premiers contacts avec l'aliment adopté en dehors de Parakou..... | 52 |
| 2.2-APERÇU SUR LE GROUPE SOCIOCULTUREL FŃN | 52 |
| 2.2.1-Historique..... | 52 |
| 2.2.2-Démographie..... | 53 |
| 2.2.3-Occupation spatiale | 53 |
| 2.2.4-Réseaux de solidarité | 53 |
| 2.2.5-Représentations sociales et habitudes alimentaires chez les FŃn de Parakou | 54 |
| 2.2.5.1-Le rôle de la femme dans l'alimentation du ménage | 54 |
| 2.2.5.2-Le poids de la belle-mèredans l'alimentation du couple..... | 55 |
| 2.2.5.3-Le repas bien préparé et repas mal préparé..... | 56 |

| | |
|--|-----------|
| 2.2.5.3.1-Le repas bien préparé | 56 |
| 2.2.5.3.2-Le repas mal préparé | 57 |
| 2.2.5.4-Le partage du repas, une réglementation traditionnelle bien respectée..... | 57 |
| 2.2.5.5-Stratégies de dissimulation de la faim et de la pauvreté du repas | 57 |
| 2.2.5.6-La crainte du poison..... | 58 |
| 2.2.5.7-Ne pas habituer les enfants à la viande et au poisson..... | 58 |
| 2.2.5.8-Repas ordinaires et repas de fêtes et cérémonies | 59 |
| 2.2.5.8.1-Les repas de fête..... | 59 |
| 2.2.5.8.2-Les repas de cérémonie et autres réceptions | 59 |
| 2.2.5.9-Interdits alimentaires et caractère sacré du repas | 61 |
| 2.2.6-Typologie des aliments habituellement consommés par les Fɔn | 62 |
| 2.2.6.1-Les produits agricoles | 63 |
| 2.2.6.2- La pâte de maïs | 63 |
| 3.6.2-Les aliments à base de haricot..... | 66 |
| 2.2.6.4-Les aliments à base de manioc | 67 |
| 2.2.6.5-Diversité et réalité | 67 |
| 2.2.6.6-Accessibilité des Fɔn à leurs denrées alimentaires habituelles à Parakou | 68 |
| CHAPITRE 3 : | 70 |
| ADOPTION DE NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET ENTRAVES AFFERENTES CHEZ LES FɔN DE PARAKOU | 70 |
| 3.1- LES NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES..... | 70 |
| 3.1.1- Les aliments adoptés | 70 |
| 3.1.1.1- L'igname pilée | 70 |
| 3.1.1.2- Le wasawasa | 71 |
| 3.1.1.3- Le tubani | 71 |
| 3.1.1.4- Le waké..... | 71 |
| 3.1.1.5- Le kɔnm ou dɔkunu..... | 71 |
| 3.1.1.6- Le kpaki | 71 |

| | |
|--|-----------|
| 3.1.1.7- Le waragaci..... | 71 |
| 3.1.1.8- La sauce d'arachide..... | 72 |
| 3.1.1.9-Le cukutu | 72 |
| On observe sur cette photo, la boisson cukutu en préparation et train de bouillir sursur le feu..... | 73 |
| 3.1.1.10- Gisima | 73 |
| 3.1.1.11- Le gombo sec | 73 |
| 3.1.1.12- Fura | 74 |
| 3.1.1.13- Bita..... | 74 |
| 3.1.1.14- La sauce de cyayo écrasé | 74 |
| 3.1.1.15-Le sɔ̃nru..... | 74 |
| 3.1.1.16-Le sɔ̃nbaba..... | 74 |
| 3.1.1.17- Le yérikpa | 74 |
| 3.1.1.18- Le mása | 74 |
| 3.1.1.19- Le danbu..... | 74 |
| 3.1.1.20- Le kɔ̃msa | 75 |
| 3.1.1.21- Le cacawuga..... | 75 |
| 3.1.1.22- Le kuka..... | 75 |
| 3.1.1.23-Le pura | 75 |
| 3.1.1.24- Le mɔ̃xabru | 75 |
| 3.1.1.25-Le ablo | 75 |
| 3.1.1.26- Le fétrigboma..... | 75 |
| 3.1.1.27-La pâte de maïs salée | 76 |
| 3.1.1.28-Le atyɛke | 76 |
| 3.2-L'ADOPTION DE NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET ENTRAVES | |
| AFFERENTES | 76 |
| 3.2.1.1-Les facteurs favorisant l'adoption..... | 76 |
| 3.2.1.1.1-La forte présence des vendeuses | 76 |
| 3.2.1.1.2-Voisinage, visites et réceptions | 77 |

| | |
|---|------------|
| 3.2.1.1.3-La consommation de repas hors foyer familial | 78 |
| 3.2.1.1.4-Les mariages interethniques..... | 78 |
| 3.2.1.1.5-La facilité d'adaptation des enfants..... | 79 |
| 3.2.1.2-Les taux d'adoption..... | 79 |
| 3.2.1.3-Les délais d'adoption | 80 |
| 3.2.1.4-Fréquence de consommation..... | 83 |
| 3.2.1.5-Le poids de l'école et des lieux d'apprentissage | 83 |
| 3.2.1.6-L'impact de l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires sur les habitudes alimentaires des Fɔn de Parakou..... | 84 |
| 3.2.2- ANALYSE DES ENTRAVES LIEES A L'ADOPTION DE NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES | 85 |
| 3.2.2.1-L'attachement aux habitudes alimentaires et difficultés d'accoutumance..... | 85 |
| 3.2.2.2-Les représentations..... | 86 |
| 3.2.2.3-La pénibilité de la préparation de certains aliments..... | 90 |
| 3.2.2.4- La non maîtrise du savoir-faire relatif à certains aliments | 90 |
| 3.2.2.5-Problème d'intégration sociale des Fɔn et résistances à l'adoption..... | 92 |
| 3.2.2.6-Effets des aliments fɔn sur les habitudes alimentaires des groupes socioculturels avec lesquels ils cohabitent à Parakou..... | 95 |
| 3.2.2.6.1-Adoption d'aliments fɔn par d'autres groupes socioculturels et entraves afférentes | 95 |
| 3.2.2.6.2- "Métissage alimentaire" comme conséquence et solution aux contraintes | 98 |
| REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES..... | 106 |
| REFERENCES WEBOGRAPHIQUES..... | 112 |
| Annexe 1: Chronogramme de la recherche | 117 |
| TABLE DES MATIERES..... | 117 |